



## 大包小包的“土特产”里

藏着我们熟悉的**味道**和淡淡的**乡愁**



# 快报记者全国各地过大年, 齐晒土特产共话家乡情



漫画 俞晓翔

### 黑龙江绥化

现代快报记者 李雨泽

### 山东烟台

现代快报记者 鹿伟

特产: 粘豆包

## 豆包做不好 是要被邻居笑话的

东北农村过年的时候,家家户户都要蒸上一锅粘豆包,寓意是“蒸蒸日上年年高”。

东北的粘豆包,皮是用江米面、玉米面,馅料是用红豆或红小豆做成的。包豆包是讲究造型的,也是家风的体现。如果包得太大,就像带馅的馒头,邻居就会说你家不会过日子;如果包得太圆,像个皮球,也会招来左邻右舍的嘲笑;最好的形状就是底宽上窄,圆润小巧,摆在盖帘上非常整齐。

粘豆包顾名思义,很粘,蒸豆包要选择豆包的底垫,就如“好马配好鞍”一样。豆包底垫有苏子叶、玉米叶、高粱叶和白菜叶等。农家最常用的是玉米叶做垫,干爽不粘,一拎一拉,豆包就干干净净落在碗里了。

过去在东北农村,包豆包是一年一盼的大事,大人孩子齐上阵。热气腾腾蒸熟的豆包出锅,甜味扑鼻,用木铲蘸上凉水,一个个从帘上脱起,先放到屋外凉一凉,等豆包表皮不粘了,再放到提前刷好的大缸里冻上,第二天早上,满满一大缸的粘豆包就冻得硬邦邦的。

以前大户人家粘豆包蒸得多,包一次要一直吃到开春备耕种地。小时候玩饿了,或者解嘴馋,就偷啃冻豆包吃,味道甜滋滋的,能一口气啃好几个。如今,东北农村生活水平也提高了,虽然家家户户每年还会包豆包,但是比以前少了许多。

### 山东潍坊

现代快报记者 刘伟伟  
特产: 潍坊萝卜

萝卜辛辣甘甜,恰似人生滋味

过年回家,不知是大鱼大肉吃多了,还是因为它清爽的味道实在太诱人,妈妈的一道凉拌萝卜条,竟成了餐桌上最受欢迎的一道菜。

小时候,冬天的餐桌上,永远是大白菜和萝卜的天下。因为蔬菜种类少,聪明的妈妈,总是变着法儿做萝卜。生吃、凉拌、炒菜、腌制,美味各有不同。“冬吃萝卜夏吃姜”,用家乡的话说,吃萝卜是“顺气儿”。很多家乡人都喜欢吃萝卜,如果觉得呛口,就几颗炒熟的花生,清香兼得。

如果说,小时候吃萝卜,是因为没得选,那么现在,萝卜已经变成了一种念想,无论是回家乡,还是在异乡。

如今,潍坊萝卜已成著名的地方特产。如果你来这里,一定要尝尝,一口下去,辛辣甘甜混合,恰似人生的滋味。

### 江西玉山

现代快报记者 胡玉梅  
特产: 雾茶

小时候喝的茶,是甜的

我的家乡,在江西玉山县的一个“山窝窝”。整个村庄都“隐蔽”起伏的山峦里,村口有一条小路,站在小路上,只看到一层比一层高的梯田,还有偶尔露出来的屋尖。

小时候,我特别崇拜妈妈,她会自己制作茶叶。我们山上有几块茶叶地,春天,妈妈带着我,把刚发芽的茶尖摘下,回家放进锅里炒。妈妈制作的茶,会被装进一个特制的锡罐里。印象中,去外婆家玩,外婆也会泡茶给我们喝,放糖的,甜甜的带着清香。

今年过年,我们一大家子浩浩荡荡地往“山窝窝”里赶。小叔热情招待,我又喝到了久违的雾茶。小叔说,现在,由于大家都出去打工了,这种纯天然手工茶,现在很难得了。虽然名气不大,但是,口味谁喝谁知道。

### 江苏常熟

现代快报记者 陶维洲  
特产: 鸡笃面筋

鸡笃面筋,连吃三个才过瘾

过年回家,还没进屋就闻到了那熟悉的香味——妈妈做的鸡笃面筋。对于生长在江南水乡的人来说,鸡笃面筋是年夜饭中不可或缺的一道大菜。

鸡笃面筋,全称是鸡汤炖水面筋塞肉,吴地方言中,炖即笃。虽说是平民菜,鸡笃面筋的用料却十分讲究,甚至可以说是苛刻。鸡必须是自家散养的土鸡,这样才能熬出汤面金黄浓郁的鲜鸡汤。面筋,则要用面粉手工汰出来。现在超市卖的面粉都是精加工的,汰不出面筋了。

做好后,从热鸡汤中夹出鲜嫩柔韧的面筋,一口咬下,会立刻将你征服,不连吃三个,是绝对过不了瘾的。

如今,在常熟的饭店里也有这道菜,不过吃起来,始终赶不上家里妈妈的手艺。

### 特产: 南京盐水鸭

南京的年夜饭 永远少不了它

提起南京的特产,大家首先想到的,肯定是盐水鸭。盐水鸭又叫桂花鸭,至今已有两千多年的历史。超市销售人员说,每到逢年过节前,礼盒装的盐水鸭就特别畅销,“很多人一买就是两三盒,说带回去给家人尝尝。”

作为土生土长的“蓝鲸人”,每年记者家的年夜饭桌上,也必然少不了一道盐水鸭。小时候,还常常发生堂兄弟姐妹几个人,为了争抢一块皮肉搭配最为“黄金比例”的盐水鸭,而闹得不可开交的“糗事”。

此外,南京还有一道传统“年菜”不得不提——炒素什锦。南京作家薛冰说,素什锦的内容十分讲究,除了谐音“聚财”的荠菜,形如如意的黄豆芽,象征长久的韭菜外,还要加上雪里蕻、豆腐果、藕、金针菇、木耳、芹菜、菠菜、胡萝卜丝等好几种菜。由于素什锦是一样一样炒好,再汇总搅拌,制作起来比较麻烦,如今只有一部分家庭依然坚持自己炒,年轻人大多在外面买现成的,直接上桌。

由于2014年青奥会即将在南京开幕,近两年,青奥会特许商品也登上了南京的“年货热榜名单”。纪念币、手串、钥匙扣、茶壶、毛绒玩具……这些青奥商品受到不少市民的青睐。

“很多来买的都是家长。”特许商品零售店的一位工作人员笑着说,“不少人原本只想买个给自己孩子,但看了看,最后买了一大堆,亲戚朋友家的小孩都送,‘这个更有纪念意义和收藏价值!’”

### 特产: 海门羊肉

乡下土灶 才能烧出那种味道

海门的冬天,离不开一碗热气腾腾的羊肉。过年的时候,如果桌子上没有这碗肉,这个年就觉得没过好。

羊肉,全国有名的很多,但海门羊肉自有其独到的地方。海门羊肉最适合红烧,要带皮吃,而最好吃的就是这羊皮。

把海门羊肉放在液化气的炉灶上,是烧不出小时候的感觉的。要去乡下,用土灶烧。把羊肉切成块后,放进铁锅里,放一些冰糖、生姜、盐、酱油,然后放很多的黄酒,放少许的水,甚至不放水,盖上锅盖后,就可以烧了。烧羊肉要用木柴,这样后劲足,能把肉焖得酥烂。

烧一个多小时后,羊肉就可以出锅了。羊皮发亮,微微内卷,不像其他地方的羊肉皮,红烧之后会翘起来。

海门羊肉几乎没有膻味,有的就是一股浓香。看着肥肥的,吃进嘴里入口即化,完全可以用肥而不腻来形容。红烧好的羊肉要趁热吃,记得小时候天冷,还没把羊肉夹进嘴巴,筷子上白白的羊油就已经冻了。

现在,海门羊肉也已经走进了超市,销售到世界各地。不过,冬天到了海门,想要吃上一碗正宗的海门羊肉,还得要到乡下去寻找。因为海门山羊体型小,农民养一年,也就长个二十来斤,需要养两年才能上市。现在海门当地用外来的波尔山羊跟海门本地羊配种,无论是体型还是成长速度,都几乎翻了一倍。经济效益是上去了,但小时候的那种味道,却越来越淡了。

### 湖北利川

现代快报记者 李绍富  
特产: 柏杨豆干

“神水”泡出贡品豆干

湖北利川的春节,家家户户的餐桌上,柏杨豆干是必不可缺的。

柏杨豆干因产于利川柏杨坝镇柏杨村而得名,主要以地产优质黄豆、龙洞湾富硒泉水和30多种天然香料为原料,经水洗、浸泡、碾磨等三十多道独特工序加工而成。柏杨豆干在生产过程中,不用任何化学添加剂,只利用当地龙洞湾富含硒、钙等元素的泉水加工而成,被誉为“土家一绝”。利川别的地方也试用这个方法制做豆干,但没有柏杨豆干口味好,原因就是没有龙洞湾富硒泉水。那道泉水清凉甜美,当地人把它称作“神水”。

如果你想尝尝柏杨豆干,土家人欢迎你到湖北利川走一走。

### 江苏赣榆

现代快报记者 张玉洁  
特产: 赣榆凉粉

一盘凉粉的温暖回忆

赣榆人爱吃凉粉,就像南京人爱吃鸭子一样。以前在赣榆的小村镇上,常会看到卖凉粉的大姐骑着自行车走街串巷叫卖,在院子里忙活的老乡,隔老远就会喊上一嗓子:“哎,卖凉粉的,给我割一斤!”

买来的凉粉,随意切成块儿,再用蒜泥、酱油、醋等浇上,一道凉菜就成了。还有一种吃法,就是把凉粉放到油里煎,油滋滋的,闻着就会流口水。

在外工作的赣榆人,过年回家都会好好吃上一顿凉粉,寻找那熟悉的味道。

### 江苏南京

现代快报记者 王颖菲

### 江苏泰兴

现代快报记者 朱蓓  
特产: 黄桥烧饼

满大街都能闻到烧饼香味

黄桥烧饼开始出名,与当年的黄桥战役有关。1940年,陈毅、粟裕指挥新四军在黄桥打了一场以少胜多的漂亮仗,当地群众冒着炮火把烧饼送到前线,一时传为佳话。

现在的黄桥乃至整个泰兴,满街还是能闻到烧饼的香味,几乎每条街上都能看到销售黄桥烧饼的小店。当然,也有成规模的烧饼生产企业,传统小吃也有模有样地做起了品牌营销,从加工、销售到技术培训,已经形成了一个产业链。

### 江苏海门

现代快报记者 朱俊俊