

# 都市传奇 过年前要“集齐七颗龙珠”，你集了几颗



**几千年来**过年总是被视为头等大事。又到年底了,许多在外地工作的年轻人都要回家过年了,在享受和家人团聚的同时,也得面对一些尴尬的问题。进入腊月,有网友据此总结出春节过年回家攻略,你必须集齐7颗龙珠才能“召唤神龙”。一起来看看。

实习生 刘静妍 现代快报记者 戎华

## 第2颗龙珠 一笔年终奖

近日,“拉仇恨”“夺眼球”式年终奖刷爆朋友圈,“三箱辣条”“银杏树苗”“未开奖彩票”等代替红包成为不少单位年终奖的新选择。不得不说,单位这么挖空心思想出“新意”以表达“心意”,也是蛮拼的。看到这里,你是不是宁愿被“最俗气”的年终奖——红包砸到呢?

## 第3颗龙珠 一大波红包



给父母的年礼钱,给孩子的压岁钱,给亲戚的礼物……这些大大小小的红包你都准备好了吗?偏偏过年还不光是一家人吃个团圆饭这么简单,朋友们就爱挑这个时候扎着堆儿结婚,收到请柬,少不了随上份子钱。

真是恨不得一分钱掰成两半花啊。

## 第4颗龙珠 一个TA

过年回家,一家老老小小欢聚一堂,总有那么几个可以跨越代际鸿沟而且永不过时的话题:“谈对象没?”“啥时候结婚啊?”“工作忙吗?”“工资多少啊?”此时,如果你的那个TA在场,就可以轻松跳过以上这些初级问题,直接升级通关,转到以下问题:“两人处多久了啊?”“哪儿人啊?”“做什么工作的?”“爹妈都干啥的?”“打算啥时候要娃?”

## 第5颗龙珠 一脸微笑

不少都市白领抱怨:过个年真是比上班还累。怕疏远了亲戚又怕得罪人,得逢请必应,然后马不停蹄地赶场子,一天接着一天地吃饭喝酒,喝到想吐也得面带微笑,尤其是面对久别重聚的家人长辈热心诚挚的“夺命连环问”,你即使哭笑不得,也必得笑脸相迎,并且为之逐一耐心解答。

## 第6颗龙珠 一桌好菜

中国人自古就讲究“礼尚往来”,来而不往非礼也。过年也不能光顾着到别人家蹭吃蹭喝,

自己也得张罗一桌好菜,邀上亲朋好友小聚一下。不同于一般喜宴的是,这事儿有时候还不太好“外包”,因为亲戚朋友们似乎更乐意过年上你家来。那么,问题来了:一桌丰盛又美味的好菜,你准备好了吗?是自己掌勺,还是叫外卖全家桶呢?

## 第7颗龙珠 一批好年货

年前的重中之重就是犒赏自己。一年辛苦到头,过年置办年货向来被看作头等大事。不然怎么一到过年超市里就水泄不通呢?无论吃的、用的、穿的、戴的、耍的、供的,也不管干的、鲜的、生的、熟的,人们还是习惯了过年在家囤一大堆货,就像小动物们囤积过冬的粮食一样,尽管我们的年假被一再压缩,根本用不了那么多东西,但是囤的就是一种心情。毕竟,“有钱”才能这么“任性”,不是吗?



## 每日一图 好友变代购



漫画 胡晓晶

# 蓝鲸人 你们家的香肠是咸的还是甜的

**“小时候**家里没啥好吃的,但冬天要是饭锅里顺带蒸几根香肠,就着咸咸的香肠就能吃下满满一大碗米饭,那香味馋得人口水直流。”市民曹先生回忆道。但是前几天,他几位外地的朋友对他说:“你们南京的香肠不是甜的吗?”作为一个三十多岁的南京“土著”,曹先生表示不服。

实习生 陈娟 现代快报记者 吴杰

## 南京香肠到底什么味儿

自南京香肠诞生以来,就形成了六合香肠、江宁辣香肠、下关香肠、老城南香肠“四足鼎立”的景象。

六合香肠用糖和葱、姜末来提鲜,吃起来特别鲜。而作为南京香肠中唯一走“麻辣风”的江宁辣香肠,由于使用秘制的麻辣粉,深受嗜辣市民的热烈欢迎。

与此同时,下关香肠与老城南香肠在口味上表现得也毫不逊色。下关香肠“不咸不淡”,只放盐、糖、味精、料酒等调料,是老年人喜爱的家常菜。老城南香肠“选肉有讲究”,精选猪前腿肉,肥瘦相间,又香又嫩。

综合评比下来,这四种香肠各有千秋,各有一群忠实粉丝。但是总体上南京香肠可以用“咸中带甜”来概括。入口时是咸味颇重,但是嚼到最后冒出点甜味

儿。南京最早的灌香肠,里面的配料只有糖和盐,放盐可以提鲜,便于保存。而什么都放点糖是南京人做菜的习惯。现在,为了口味更香,不少市民还会增加些味精、料酒,甚至老抽。有时候也会放些姜末和葱花来去除肉腥味。

但是在盐和糖的放置比例中,一般都是按照10斤肉、3两盐、7两糖的标准来灌制的。至于香肠的颜色,特别鲜艳的有可能是放了添加剂,最接近香肠本色的暗红色才是应该有的颜色。

## 自家腌制的偏咸,店里买的偏甜

每逢过年前,南京基本上家家户户的阳台上、院子里都开始晒香肠,饭桌上没有点香肠,仿佛就缺了点过年的气氛。很久以



前,家里还没有冰箱,为了香肠能够存放的时间长,大多数人家都会将香肠做得咸些。

灌好的香肠需要在太阳底下晒上两三天。等香肠的肠衣晒皱后,继续放在阴凉的风口处吹上半个月。所以不少南京人会有这样的记忆,刚晒好的香肠,色泽红润诱人,瘦肉粒呈自然枣红色,油花分布均匀。吃起来口感柔韧不腻,稍带厚汁。可是时间越往后,特别是春节之后,再

吃自家的香肠,就会发现香肠变得又硬又干,吃起来咸得很。那是因为风干的时间久了,水分蒸发后,咸度就会越来越高。

相比味道过重的咸香肠,店里买来的南京香肠,吃起来一般是微甜的,口味更容易被接受,特别受小孩子喜爱。店里生产的香肠,之所以或多或少都会有些甜味,主要是因为糖有附色的作用,放些糖可以使香肠颜色更亮。