

# N个盐城人的年味

□记者 王咏 文/图

又是一年春节,又一次团圆。当喜庆春联映入眼帘,伴随着锅里热腾腾的菜肴和阵阵的香气,年味它来了。

春节期间,记者从微信好友里随机选择了几位,做了一期话题性采访。几乎每一位受访者都说:“过年嘛,过的就是个味道。”但大家对年味的理解会有所不同,其背后是独特的经历、别样的风景和真切的感受。

## 洪牡丹: 生意好代表人气旺

盐城八大碗水岸尚街店店长洪牡丹,做餐饮迄今已有14个年头。2010年初入行时,她最不希望遇到的就是假期,因为餐饮行业节假日最忙。今年春节,洪牡丹和她的员工们为顾客带来属于盐阜人民的珍馐美馔,生意红火的同时,大家忙碌并快乐着。

问及春节期间印象最深的一道菜,洪牡丹脱口而出:“盐阜全家福。”这是店里点得较多的一道菜,又被称为“盐阜头道菜”。直至现在,无论是寻常人家还是星级酒店,“全家福”都是宴席上必不可少的一道菜,因为它的寓意非常吉祥,代表着全家团圆。

## 朱晓梅: 和读者们一起过年

位于城东的亭湖区图书馆,春节期间不仅正常开放,还组织了多姿多彩的活动,送福字、办展览好不热闹。馆长朱晓梅一天不落,和读者朋友一起分享着新春的喜悦。

寒假里,许多中小学生和备考一族来到图书馆,在自习室阅读和温习。大年初三下午,一位高中生给图书馆里的阅读志愿者带来几袋伍佑糖麻花,给他们拜年并送上新年祝福,这也是朱馆长新春最难忘的时刻。伍佑糖麻花,盐城的传统名点之一。朱晓梅把糖麻花和值班的馆员们一道分享,心里的滋味就如同这糖麻花,甜甜脆脆。

## 顾松: 学做妈妈想吃的菜

顾松是从盐城走出去的一名军人,十多年的军旅生涯,对家乡的感情却越来越深。转业后留京一直工作生活的他,今年带着一家三口回到盐城。春节在乡下陪伴自己的老母亲做农活、唠家常,教孩子认识田里的蔬菜,这个年一家人过得其乐融融。

大年初五,母亲突然想吃萝卜烧淡菜,常年在北京的他一时间竟不知淡菜为何物,百度才知道这是小时候的家常菜。顾松当晚在餐馆里和朋友聚会时,不假思索点了一道萝卜烧淡菜。他和店主人开玩笑,为了母亲,今晚必须学会这道菜,明天好学着做给母亲尝尝。



朱晓梅



成天扬

## 成天扬: 过年要吃“安乐菜”

自媒体达人成天扬的名字大家可能不熟悉,但是“宇宙甜羊”的ID想必很多人都认识。在抖音平台,他有3.2万粉丝,累计发布320条作品,他的短视频成为无数人了解盐城的平台。春节期间,他去了东台、射阳、阜宁等地,边拍边剪,把盐城喜悦的过年氛围传递给网友。

当问起哪道菜他印象最深,他说是“十香菜”。“十香菜”又叫“安乐菜”,是盐城人过年的一种民俗,没有固定的做法,十几种食材炒成一盘菜,每个食材都代表了不同的寓意。这些天,成天扬总能吃上“安乐菜”,只是在他的印象中,只有过年才能在饭桌上见到“安乐菜”的身影。

## 刘亦凡: 想念家乡的鸡蛋饼

在成都上学、在厦门工作,28岁的刘亦凡在外已漂泊了整整十年。春节前,刘亦凡辞去了工作,回到盐城,最终他还是想要在家乡创业安



洪牡丹



顾松一家



刘亦凡

居。正月初五、初六,他连续参加两场新春招聘会,看到会场人山人海,各家企业热情揽才,再详细了解过政府扶持年轻人创业相关的政策后,刘亦凡感慨,盐城的政策太友好,应该早点回来!

说到最喜欢的美食,刘亦凡说:“那必须是鸡蛋饼啊,外面根本没有这个味道。”对于盐城人来说,鸡蛋饼远不只是饱腹的美味食物,更是家的味道、家的符号。

不同的年龄段,不同的工作生活环境,但是只要回了家,大家都是那个土生土长的盐城人。忙碌了一年,回到家中,年味往往不仅仅是饭菜的味道,而是一种家人在一起的感觉。N个盐城人的春节年味,说到底,是记忆里那个不变的家和渐渐老去的亲人。



## 盐阜人民的 “宝总泡饭”



美食是“发酵中的乡愁”。

每年总有那么一部剧,是所有人都在看的,今年便是《繁花》。它唯一的缺点,就是看着容易饿,宝总要吃饭,汪小姐要吃排骨年糕,范总油墩儿不离手……说到泡饭,其实并非上海这座城市的“原产”。从历史渊源上讲,应当是受了包括盐城在内江浙人饮食习惯的影响。20世纪30年代,来自江浙一带的产业工人为了准点上班,把家乡最省时省事的早饭形式——泡饭带到了上海。

那么,在当下的盐城,有没有类似的同款更符合大众口味的美食呢?答案是肯定的。趁着过年的氛围越来越浓厚,在外打拼的人们倦鸟归巢,盐城的老字号“八大碗”自然要露一手。据悉,“八大碗”水岸尚街店,就有一道专为盐阜乡亲定制的“宝总泡饭”,一经推出便火成“网红爆款”,成了众多吃货前来品味打卡的首选。记者采访发现,不少人在扫码点单时,往往先在“泡饭”一栏打钩,再选择其他菜品。

“八大碗”出品的泡饭,其讲究程度相比电视剧里有过之而无不及。米饭选用的是东北五常大米,经过精炖的熬煮,还未出锅就香气扑鼻。与泡饭一起下锅的,有青菜、木耳、火腿、咸肉等精选食材,形状多为丝、片、粉末状,既不清汤寡水,又不喧宾夺主……配菜部分是精髓所在:九龙口咸鸭蛋鲜味多油、入口浓香;生醉黄泥螺莹若水晶、湿润柔软;特色洋葱片既清热解毒,又增进食欲;还有香菜花生米、香油萝卜干、红方腐乳,六味小拼盘,分量不须多,却样样精挑细选,与宝总泡饭如出一辙,又更胜一筹。

严格意义上说,泡饭并不是专门烹制的菜品,而是不得已聊以充饥的食物。一碗隔夜饭,倒上开水,就着点小菜,简简单单,清清淡淡地对付一餐,从饥馑岁月到小康年代,给了人们家常、世俗的饱腹和温暖。如今,当物质条件越来越丰富,泡饭又因其少油少辣、绵软可口,成为大鱼大肉之后调节肠胃的佳肴。据餐饮业人士介绍,现在盐城人酒席后的主食,近八成会选择来一碗碗泡饭,也许这就是口味上的“返璞归真”吧。

“黄河路十只澳龙,也不如这里一碗泡饭。”宝总在黄河路上吃得再好,心心念念的还是自己钟情的“满堂红”;“八大碗”的盐阜版“宝总泡饭”,则带来味蕾的记忆、文化的传承,慰藉了多少人的乡愁。愿“满堂红”给盐阜乡亲带来好运,也祝盐城的美食家们有一个繁花似锦的春天。

记者 王咏 文/图