

……席终的那道八宝饭更是“点睛之笔”，卖相好、讨口彩，是上海人家宴会上不可或缺的主角之一。那么一份油香四溢的八宝饭，又是如何诞生的呢？



功夫年味

漂泊在外的游子最难以忘怀的应该是那份专属于家乡的年味。八宝饭、蛋饺、春卷、腊味……每一样都是家常菜，却只有家乡的味道才最让人魂牵梦萦。已在外结婚生子的上海姑娘，每一年都不会忘记在已经吃了几十年的家乡老店提前预定几份猪油八宝饭快递到家。这既是一次对儿时过

往的惦念，也让自己的下一代知晓妈妈生活过的地方曾有如此美味。不明就里的孩童有时会向妈妈投诉，“这个饭有点油。”每当此时，妈妈总会安慰道，“有点甜、有点腻，这就是妈妈小时候最幸福的味道呀。”舌尖上的记忆往往最让人留恋，它如同打开了一扇记忆大

门，只要稍稍尝上几口，过去的岁月就会喷涌而来，或幸福，或甜蜜，让人一下子溃不成军。也许，这就是家乡年味的魅力所在吧。它是忙碌了一整年的人们心安之所，也是在外的旅人们得以回望故乡的承载之物，它寄托着长辈对于下一代的的美好祈愿，也将我们的思乡之情带回故里。

油香四溢八宝饭，一份难忘的味蕾记忆

■本报见习记者 王嘉楠

如果将过年比作一场年终演出，那么年夜饭应当就是最后的压轴节目了吧。一顿散发着烟火气的热腾腾年夜饭是在游子梦寐一年的归宿。吃的是佳肴，品的却是一份心意，席终的那道八宝饭更是“点睛之笔”，卖相好、讨口彩，是上海人家宴会上不可或缺的主角之一。寓意着吉祥平安的八宝饭，寄托着人们对来年的美好祈愿和祝福，也是阖家欢乐的象征。

总以为吃过八宝饭就长大了

儿时的画面中不断回闪的场景之一，就是翘首企盼八宝饭的孩子们。那时总以为，吃过年饭就是长了一岁，而作为年夜饭的“压轴菜”，八宝饭自然成为孩子们的众望所归。清晰地记得，那时未等得及年夜饭结束，孩子们便会趁席间大人没留意的时候纷纷跑出去看烟火。经验老到的大人知晓，此时不用刻意奔波寻找，只消喊上一句“八宝饭好了”，孩子们必然又会成群结队地回到饭桌，兴高采烈地舀上几口甜滋滋的八宝饭，兴奋于自己又离长大近了一步。零散点缀在八宝饭上面的红丝、绿丝也总能轻而易举地俘获孩子们的芳心。若是碰上孩子多的时候，不免还要争抢一番。如今在市场上售卖的八宝饭，已经极

少见红丝、绿丝踪影。以云南核桃仁为代表的更健康高级的食材逐渐取代了它们的地位。“现在的八宝饭许多都用机器制作，为了保证保质期更长，添加了120℃高温杀菌这一环节，杀菌后的红丝、绿丝颜色会变暗，色泽上就会显得不好看。”杏花楼技术总监徐惠耀解释道。当然，也有一部分坚持手工制作的作坊依旧有放红丝、绿丝的习惯，但是许多更偏好健康、低糖食物的小年轻已经极少购买了。

一门手艺背后的心意

自17岁进杏花楼当学徒开始，徐惠耀制作八宝饭已经整整有42个年头了。刚开始制作八宝饭的那段时光，徐惠耀至今记忆犹新。“那时候杏花楼还没有自己的生产工厂，采用的是前店后厨模式，顾客可以吃到刚刚做好的热腾腾的八宝饭。”谈起制作八宝饭的门道，早已对个中工序熟稔于心的他头头是道。“糯米一定要选择新米，这样最终制成的八宝饭才会粒粒饱满，陈米远远达不到这个效果。”徐惠耀说。制作八宝饭是一桩需要通力合作的事情。几个师傅在案板边分好工后就各自开工，有的负责在碗底刷猪油，有的则负责往碗里填豆沙。早已做好的豆沙可是店里的“王牌产品”，正是这份细腻的甜蜜为最后的八宝饭增色了不少。在师傅们的指掌合力间，不一会儿，一份晶莹剔透的八宝饭就已成型。这看似

简单迅速的制作工艺背后，更深的功夫早已做在前头。由于糯米本身十分难熟，因此想要把糯米煮成八分烂，实是一桩费心的事情。“我们要提前把糯米浸泡上六个小时左右，直到米粒吸足水分后才能沥干放到锅里煮熟。”多年经验之下，徐惠耀早已对“等待”这件事情习以为常。时光的流转为佳肴增添了一份人情味。在物质匮乏的年代里，徐惠耀为家人亲手制作的八宝饭也成为家中年夜饭必不可少的一道美味。在徐惠耀眼里，家里制作的八宝饭也许不如饭店里那般讲究，但难得的是这份付出的心意。一样是长达六小时的糯米浸泡过程，没有了餐饮店里专业的蒸笼设备，能干的徐惠耀会用当时家家户户标配的不锈钢蒸格制作出美味。蒸馒头、蒸包子……有着一个个小孔的不锈钢蒸格就好像万能工具，能做出千变万化的美食。在蒸格上垫好浸湿的纱布，放上浸泡好的糯米，蒸至八分熟左右正好。徐惠耀总会在年节时特意多做上几份，亲戚朋友来了，便从速冻格中取出，微波炉转上几分钟，一份凝结着满满心意的八宝饭便可呈上。

难忘那一点猪油拌着饭吃的的美味

在制作八宝饭的过程中，有一个环节最让徐惠耀难忘——熬猪油。选用猪腹部最厚实的那一层板油，然后将猪板油切成小块，再加水直至浸没猪油，开中大火开始熬制，等到水开后，就要迅速转成小

火，还要不断将猪油翻面以防焦掉。熬制好的猪油白莹玉润，是一碗八宝饭的“灵魂”所在。在遥远的年代记忆里，徐惠耀总会忆起那一点猪油拌着饭吃的美味。“现在年纪大，血压高不敢多吃了，不过猪油饭是真的香啊。”他啧啧感叹道。正式制作八宝饭之前，徐惠耀总会先取上一个浅口大碗，在碗底抹上刚刚熬制好的猪油，这样所做的作用就是防止糯米粘碗。此时，猪油的香气已经轻轻漫出，鼻子灵敏一些的孩子晓得大人开始制作八宝饭，纷纷赶过来观看。传统的做法中，总要在糯米里拌上些许猪油，吸满了油光的米粒颗颗分明、晶莹可爱。徐惠耀告诉记者：“我们也有过许多创新做法，把猪油改成植物油等等，但是最受市场欢迎的还是传统的猪油八宝饭。”目前，市面上还有改良过的奶油八宝饭、黄油八宝饭，但在在他看来，奶油、黄油固然也不错，但总不免抢去了八宝饭的风头。用他的话说，“味道是相冲的”，而若使用猪油则不存在这个问题，香气扑鼻的猪油总能与八宝饭完美融合，两者相互成就，是徐惠耀心目中八宝饭的最佳拍档。每到春节前后，总会有许多熟面孔到门店预定八宝饭。就连徐惠耀自己也因为受亲戚朋友委托，会一次性订上二十多份传统的猪油八宝饭。食物里最牵动人心的，莫过于寄托的那份深情。纵使在物质匮乏的年代里，妈妈都会想方设法地为孩子送上一份美味。熬制好的猪油里、手工拌制的八宝饭中尽是深藏的暖人情谊。

那一口腊味，是春节的滋味，也是故乡的思念

一年至岁尾，一碗腊肉香。作为中国腊肉的一种，腊味通常是在农历腊月开始腌制，古老的食物保鲜方法历久弥新，在漫长的光阴岁月中，把人对故乡、亲情的思念和对传统美食的传承都混在了一起，春节里吃上一口腊味，几乎难以分清哪一种思念，哪一种情怀。

■本报记者 徐晶卉

春节的饭桌上少不了一口腊味

春节前，南京东路上的一个“铁三角”——泰康食品、新雅粤菜馆和第一食品商店，是方阿姨扫货的必去之地。三家店里都有腊味专柜，一到节点，柜台前人人山人海。泰康食品的腊味在最里处自成一个角落，人还没走进去，就能闻到一股腊肉自带的香气。摊位前，一排腊肠、肉枣、香肠整齐排列，特有的光泽色泽时刻诱发着人们的食欲，摊位后面，一排火腿挂在墙上，像是味觉里有着岁月沉积的厚重感。新雅粤菜馆的腊味也纷纷上柜了，一部分是万有全等品牌供应，也有一部分是新雅自家做的，鳊鱼、青鱼干、腊鸡腿、酱油肉都是卖得最好的腊味，几乎是家家户户餐桌上的必备。营业员说，再过几天，腌制的咸鸡、凤鹅都会大量上市，到时候又会有一大批顾客出动了。第一食品商店的腊味柜台从一楼搬到了二楼，“守门”的大叔每天要回答很多“腊肉在哪里买”的提问。新的腊味柜台看起来很小清新，褪去了记忆中那种油腻的感觉，但摊位前依然挤得里三层外三层。一圈跑下来，方阿姨手里拎了五六个马夹袋，装的都是腊味。“这些基本够了，就算春节吃不掉也能放段时间，不会坏的。”说起这些战利品，她又有些怀念旧时光了，“以前我们住在弄堂里，腊鸭、凤鹅、香肠都是自己家里做的，每个亲戚承包一样，互相交换，到春节前，里弄里家家户户

的窗户外都挂着腊肠、腊肉、风鹅，早晨推开门，一股香味就往家里钻。”方阿姨说，现在大家生活条件都好了，她十年前换了房子，搬进了高层小区，也就不再做腊味了，“买来的也好吃，但总觉得还是少了一点熟悉的味道。”这味道是小时候的弄堂记忆，也是祖辈的亲情与爱。腊味的腌制已成为过去，但亲情的传承犹在。方阿姨说，虽然她早就不做腊味了，但春节里烧年夜饭，一定会准备腊味，“我女儿喜欢吃我烧的腊肠马兰头，她现在不和我们老人住在一起，春节里总归要满足一下她的胃。”在新雅粤菜馆行政总厨黄任康看来，上海的腊味又是一种独特的味道。新雅春节期间常年供应一款腊味饭，年年畅销，也是老食客的最爱，“腊味在全国各地都有，但是每个地方的味道是截然不同的，比如四川、重庆地区的腊味就偏辣，广东与上海的腊味比较接近，但也是不一样的，细细品味，上海的腊味里有种甜蜜蜜的味道。”

远方来的腊味寄托着故乡的思念

“新上海人”陈绍萍（化名）很久没有回过老家了，一个原因是因为她嫁了一个上海老公，在上海“安营扎寨”，另一个原因是她四年内连着生了两个孩子，家中老人叮嘱她别折腾，所以这几年，基本换成了父母时常来上海看她。陈绍萍的家在崇州，那是离成都都不远的城市，所有的亲戚也都住在那里。通常，父母在家过春节，但每逢过年前，都会给女儿寄来一大箱腊味，从腊肠到

腊肉，年年如此，雷打不动。“我虽然读研就到上海了，但上海很多菜太甜了，至今吃不惯，我妈每年过年前都会给我寄一箱腊味，吃着特别下饭，特别想家的时候，也会炒个腊肉片，解解思念之愁。”她自嘲说，这几年自己吃辣的本领有点退化了，“可能是因为生了孩子，感觉有点吃不消四川麻辣香肠那股子麻辣的感觉了。”说归说，但一整箱哪寄的腊味，从心理上拉近了春节里她与家乡的距离。陈绍萍记得很清楚，小时候临到春节，她会跟着父母往都江堰跑，那里有个远近驰名的腊肉品牌“青城山老腊肉”。住在当地的亲戚，每年冬至前后就开始忙活着做腊肉，这就像是一场盛大的宴席——猪要用自家养的猪，喂足了一年才屠宰；少则几十斤，多则上百斤猪肉，挂在竹架子上熏个把月，直到肉变黄变黑，才称为名副其实的腊腊肉，“那时候每年春节里都有一道腊肉菜，用蒜蓉、胡萝卜下锅爆炒几下，瘦肉嚼劲十足，肥肉油而不腻，非常好吃。”如今网购购物方便了，有时候陈绍萍也会在网上买腊味。今年早些时候，“天猫”启动了第二届腊味节，蛋黄腊肠、湘西腊肉、四川麻辣香肠、金华火腿等数百家海内外品牌参与其中，把这种地域属性相当明显的地方特产，转变为全国消费者都能买到的产品。陈绍萍跟妈妈打电话说，“你不要再寄腊味了，费钱费力，网上都有得买。”电话那头，妈妈说，“网上买的怎么比得上家里做的，还是我寄给你。”打完电话才两天，陈绍萍就收到了一大箱来自家乡的手工腊味。那里面，

是来自远方的思念。被时间二次制造的腊味会被时间再次证明吗？《舌尖上的中国》曾经做过一期专门介绍腊味的专题，取名叫做《时间的味道》。它的第一句开场白令人印象深刻——时间是食物的挚友，时间也是食物的死敌。腌腊、风干、烟熏等古老的保存食物的方式，像是被时间二次制造出来的美味，影响着中国人的日常饮食。但如今，腊味这种保存食物的方式，又面临着新的挑战——春节里的腊味，味道里越来越缺少年轻人的气息。在南京东路的“铁三角”食品圈里，购买腊味的几乎都是中老年人，鲜见年轻人的身影。一些年轻人顶多会买些腊味礼盒，作为节日里走亲访友时的伴手礼。陈绍萍说，她现在腊味也吃得少了，一方面是怀孕与哺乳期的限制，另一方面是出于健康的考虑，“多盐、重辣、烟熏，这些听起来都不是什么有利于健康的方式。”在城市里，年轻人自然不会自己做腊味，在农村里，愿意学做腊味的年轻人也越来越少。一位行走全国各地的美食老饕坦言，当腊味的手工制作让位于工业化、标准化的制作，食物之于家乡、故土认同感会大打折扣，事实上，全国各个地方都已经相继出现腊味“非遗”青黄不接的问题，这种千百年来一直手工传承的腌制工艺，能不能完整地传承到百年之后，现在谁也说不清楚。

本版摄影 本报记者袁婧