

那一顿年夜饭，是中国人对时光流转的感知

本报记者 陈熙涵

《舌尖上的中国》作为一部以食物为主角的纪录片曾让很多人欲罢不能。后来，同一个摄制组又拍出了一部中国人辞旧迎新那一顿年夜饭都吃些什么的纪录片，名为《舌尖上的新年》。都说美食最能勾连中国人的共情，片中那些不远千万里回到故乡的人们，吃着冒油花的肉和姆妈亲手做的点心，这画面再配上充满食欲的旁白，告诉你食物的工艺与技巧，是漫长到几近不可考的时光里，无数心意的凝集。

时隔不久，这些走南闯北网罗美食的吉光片羽，变成同名书籍上市了。在上海一间只有三个桌子的咖啡厅，《舌尖上的新年》导演细讲讲述这两年来她所亲历的舌尖探索之旅——她寻访过全国 50 多处不为人所真正认识的新年滋味。这些都写进了书里，我们一页页地翻过，为中国许多地区操办年夜饭繁复的细节场景所震惊，也被一幅幅亲友“围炉相聚”的场面而感动。

我们由此得知，在中国的某个山村，仍然会有这样的老父亲，在每年过年前几天，亲手备上 20 几碗皮扣给远嫁外地的女儿。这道菜需要将一块五花肉煮完腌，腌完炸，炸完又腌，腌完又蒸，经过差不多十几道程序。而老父亲每年乐此不疲将心意融进复杂的食物制作过程中……像松皮扣这样过程繁复、口感惊艳的美食，书中还有许多：苏州七件子、歙县腊八豆腐、自贡耙耙肉、湘西腊肉、平乐酸菜、玉林白嫩、香港发

菜蚝豉、汕头生腌血蚶、肇庆裹蒸……

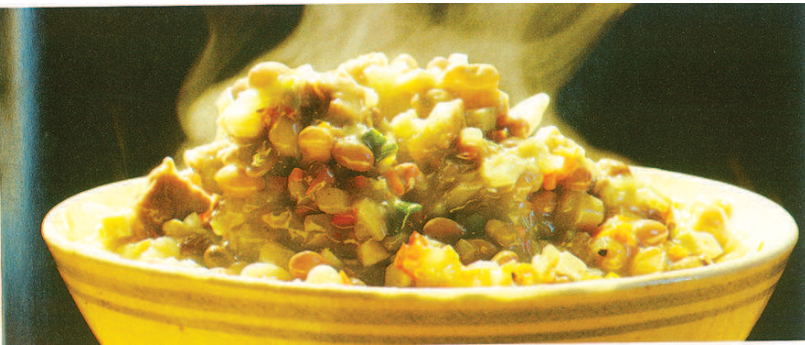
这些美食缤纷各异，却都耗时耗力，它们如此烦琐复杂、大费周章，只为一个共同的目的——过年。

这几年大家都说，现在的年味越来越淡了。但跟着镜头，翻着书页，我们分明看到全国各地的人们在美食的香气氤氲中合影，透着满满的人情味儿。这些制作工艺复杂的食物，承载着劳动人民的智慧和祈愿，也是中国人对时光流转的感知。内蒙古的布里亚特包子汤汁迸溅，重庆的蒜苗腊肉满是人间烟火的味道，台南的油饭蟹黄满满，广西的十八酿蕴含着人们最委婉的希冀，香港的盆菜原来是文化的一种融合……

挑选这些美食的过程也在考验着我们。因为在年关有如此多的美食在孕育，有些美味并不昂贵，它的奢侈在于它只喂哺一方水土的人，不是所有人都能轻易尝到。于是，在推荐这些地方美食的同时，我们也间接地接受了一种遗憾。没有人能在同一时空里把天下美食都一网打尽，就像我们不可能坐在家里的点点鼠标，就以为能吃到完全原汁原味的各地美味。被摄入镜头、写进书里的 50 多种年节食物，只是中国新年美食版图的冰山一角。我们用文字捧到你面前的，终究是隔着一层纸的香气。如果你真想知道它的味道，只有去接近它，走到它身边，在当地年节的氛围里去感受它、品味它！



地方上的年宵美食。
图从上至下分别为江苏苏州七件子、甘肃庆阳羊肉腊八粥、福建泉州贡糖、安徽六安鲢鱼冻、广西桂林酸菜、广东澄海卤老鹅头



地方上的年宵美食

◆豆瓣鱼

中国人过年讲究年年有余，无鱼不成宴，于是有了苏菜的菊花鱼，鲁菜的葵花鱼，徽菜的臭鳃鱼，粤菜的清蒸鱼，川菜则有酸菜鱼和豆瓣鱼。酸菜鱼自然是取四川特制的深水泡菜——青泡菜来做，肉鲜美，酸辣可口。另一道豆瓣鱼也是四川年夜饭上的家常风味，它的必要条件就是豆瓣，尤其是郫县豆瓣。久等一年，回到家中能吃上一份豆瓣鱼，这不只是儿时记忆的绵延，古老传统的显现，更重要的在于，这还是四川人与土地的融合与邂逅。

◆淮安风鸡

在江苏淮安，过年有一道风鸡很是特别。风鸡与一般的咸鸡完全不是一回事。做风鸡尽量选三四斤以上的大个儿土公鸡，宰杀后并不褪毛，而是将血控干，直接在鸡的腹部开一个小口，慢慢把它的内脏掏出来，然后将预先调配好的酱油、黄酒、盐、五香粉、花椒等佐料灌进鸡腹，再将小口用针线封住，另在鸡身上抹上花椒盐。这套程序相当有难度，尤其在往外掏鸡内脏的时候，千万不能弄破苦胆，要有很大的耐心才能办到。腌好的风鸡把头别在翅下，一只一只挂在背阴通风的地方，腌一个月以上就可以吃了。因为鸡毛未除，很好地起到了保湿的作用，能长久维持鸡肉的鲜嫩。临吃的时候才将鸡毛拔去，不过稍微有点麻烦，因为不能用热水烫，只能用手一点一点硬往下拔，一只鸡至少要花半个小时才能去除干净。洗净的风鸡放在锅里隔水蒸 40 分钟左右。蒸好后放在一边，待冷却后，不用刀切，只用手撕成长条，装盘上桌。原先灌进鸡腹中的佐料已被均匀吸收，所有部位都十分入味，

咸香可口。其中以鸡胸肉最为干爽，鸡腿肉最富有弹性，鸡脖子最有嚼头，鸡翅最嫩，各有风味回味无穷，连骨头嚼起来都舍不得吐，真正达到“入骨三分”的境界。

◆潮汕老鹅头

曾有人纳闷，为什么潮汕人的宴席上不像广东其他地方将整只鹅作为一道大菜，而总是上些边角料，比如：老鹅头、鹅脚、鹅颈。难道潮汕的鹅不长身子吗？这个问题恰恰问到了潮汕人吃鹅的门道。

潮汕特有的一种鹅叫狮头鹅，是中国最大型的鹅种，也是世界巨型鹅种之一。成年公鹅体重可达 10 公斤，成年母鹅也可达 8.5 公斤。狮头鹅体型硕大，颈粗蹼阔，尤其是头部的肉冠和颌下的咽袋，越是年长的鹅，这部分越是肥厚宽大。从正面看像戴了一顶皇冠，雄壮威风，气宇轩昂。

潮汕人认为鹅最美味的部位就是鹅头和鹅脚，相比之下，鹅肉则显得粗糙逊色许多，只能做下饭的菜，难登大雅之席。而“老鹅”不是一般意义上年纪大的鹅，而是特指公鹅。一只能登上年夜饭大席的“老鹅”必须是六年以上的退役公种鹅，这样的鹅饱经沧桑、神髓老到，肉质胶韧，特别是它的头和脖子部分，胶质醇厚，回香无穷，为各路老饕所神往。母鹅的肉质则相去甚远。所以，在一些潮州酒楼把一只老鹅头（含颈）卖到 880 元甚至上千元，不足为奇。

◆湘西腊肉

据说在长沙生活过的人，每逢过年都会越发怀念湘西的腊肉。那腊肉一片片切开，薄得透光，用自家做的干辣子一炒，喷香！而在远离家乡的饭桌

上吃到标记着“湘西腊肉”的菜，胃和嘴的记忆总不忘提醒，真正的湘西腊肉不是这个味儿！

寒冬腊月，湘西有些农家会杀“年猪”。那猪样子黝黑，因为常年放养，多食野草，所以肉质紧实。杀好的年猪放了血，去了毛，村里的大师傅“噌噌”几下，手起刀落，按骨肉走向把肉分好，前腿后腿割得干干净净，与洗好的猪头放在一起，各家各户便会来选内做莱。女人们为新鲜的肉抹上盐、辣椒、花椒等配料。等完全浸透后，男人们用粽叶穿过长条的猪肉，竖着挂在堂屋火塘上，塘里放着些干燥的瓜壳、橘皮等，堆燃生烟，青烟袅袅，在接下来的日子里，梁上的腊肉会历经微妙的变化，白色的肉慢慢变得透明，最终有了琥珀般的光泽。像人，一颗真心，经人间烟火熏陶，几番岁月，终得世事通达。

◆小鸡炖蘑菇

说起东北人年夜饭上必备的小鸡炖蘑菇，相信不少人说曾尝过这道美味。但是，真正的小鸡炖蘑菇的滋味，未必是人人知道的。在东北有句俗语叫：“姑爷领进门，小鸡下掉魂。”说的是这道菜既美味又体面，是新女婿第一次上门见岳丈岳母的宴席上的必备。这道菜给人最直观的印象就是量大份足，热气腾腾，和东北人朴实、厚道的风格一致。

小鸡必须是当年春天孵出壳的，终其一生只被喂饲两次。一次是出壳后三日，喂食一些温水泡发的小米。待其绒毛干透，便散养于果树菜园之中，任其捉虫食草，不再喂养。经春夏夏，待到年三十方才宰杀。第二次喂饲便是宰杀之前，灌上一杯人参酒。人参酒能去腥，使小鸡肉质爽脆，还能给鸡肉里添加人参独特的甘香。

再说这炖鸡的蘑菇，榛蘑、冻蘑皆可，但意趣大有区别。冻蘑肥厚，喜欢吃肉者必定大快朵颐；有的人则更喜欢榛蘑天然的鲜甜，和它晾晒过后的芬芳。品尝一片，韧劲十足的榛蘑饱吸

了肥美的鸡汤，仿佛恢复了新生一样。风干的榛蘑在泡发上很有讲究。先吹其表面浮灰，将其从整串上一一拆下，放置在温水盆中。待其完全发泡，干瘪的菌子又恢复了肥嫩之时，用筷子反复搅动，挤干水分，再换盆温水，反复六七次，待水中无异色后，方可准备下锅。炖时，须得旺火铁锅，先炒鸡，后放蘑菇，多添汤水，滚开后小火慢炖，以待榛蘑慢慢吸收汤汁。趁着汤汁粘稠之时端上桌来，热气氤氲，香味四溢，妙不可言。

◆甜味宇宙的涟漪

新年要吃甜，是人们寄予美好愿景讨口彩的一种途径。在一餐十足丰盛的年夜饭的尾声，来上一两样甜食，比如酒酿圆子、枣泥糕、糖年糕、百果松糕……当然，必须要有的是八宝饭。

如今八宝饭的口感早已不是上世纪 80 年代中期之前那种老味道，其中的根本性问题在于猪油。真正的甜，从来都不是一种单一的味道，它来自糯米、水果、豆沙，而将这些食材裹挟得天衣无缝的便是猪油了。传统的“八宝”，是指糯米、红豆沙、红枣、莲子、葡萄干、核桃仁、瓜子仁和枸杞。将这些路材料团结在一起的，就是猪油。但现在吃猪油，似乎成了一种罕见的亚文化人生态度。绝大部分人面对猪油，如同面对体检表上的“三高”。而没有了猪油的八宝饭，就成了一道没有灵魂的散沙，少了滋味。

在福建厦门，每逢年关家家户户都会供奉、分享造型独特的糕饼——红色粿。制作时将糯米粉用红曲米浸红，加入白糖和水搅拌、揉搓成米粉团。包上花生仁和黑芝麻制成的馅料后，用特制的龟印压出寿龟的图纹，再放进笼屉蒸熟。做好的红色粿如同一只只颜色红亮、纹理精致的寿龟，开年讨得好彩头。和大人相比，孩子们当然更喜欢红色粿 Q 弹的口感和充满果仁香气的甜糯。供奉一完，这道美味的甜食，常常就被孩子们一抢而空。

相关链接

他们眼里的年节美食

陈晓卿《舌尖上的中国》总导演

我拍这个片子，食物不是最主要的，我们是想找到中国人和食物的关系。正是食物和享受食物的流程与方让造就了他们，西方有句名言，叫“食物成人”(We are what we eat)，进一步来说，是“食俗成人”(We are how we eat)。人的味觉其实很奇怪，什么东西最好吃是没有标准答案的。健康？营养？这些都成为判定美食的标准。

我有个朋友，口袋里永远装着花生，无论何时何地，他总能找到借口吃几颗花生：要喝酒了，“哎，稍等，我喝酒过敏，吃点花生”；胃有点不舒服，“我得吃点花生”；晚上睡不着觉，吃点花生……花生对他来

说是食物还是药物？或者是他最无私的信任对象？这很奇妙。他对花生的依赖，其实也发生在每个人身上，只是在你身上，花生就变成了红薯糖、油炸糕、“爸爸做的猪肉炖粉条”、“奶奶包的饺子”……现代人活得太累了，你需要相信，总有一种味道，像子宫一样，会无条件地接纳你。

现代化生活已经不需要看天时，不需要春节来传承经验、指导耕作，春节看似已失去了历史意义。过去的春节是收获之后到下次开春忙碌之前这段时间的重要的庆祝活动，是农耕社会秩序的衍生和集中展现；现在的春节主题则是民工返乡、春运高潮、高速公路免费。从农业社会转向工业

社会的社会发展阶段来看，春节已经无用。我们今天纪念、展示中国的春节，是在向记忆里的春节味道致敬。

黄磊（演员，因为喜爱做饭、厨艺了得被称为“黄小厨”）

我这 44 年，所有年三十都没有离开过父母。一起吃年夜饭，我陪二老看电视。我们一起等着看小品，一起喂喂喂地笑。过了 12 点，他们俩也累了，我说你们睡觉吧，就一个人开着车，穿过北京，从东到西。此时天开始下雪，那一瞬间，我突然觉得自己正驶向远方，在远离自己的父母——他们变老了，我长大了。那个初一凌晨的雪夜，是我人生的一个节点。

读大学时，有的同学过年从哈尔滨回北京，会带回来里道斯的红肠、风干肠、大列巴；回山东的同学带回煎饼、虾酱；回浙江的带干笋、扁尖笋；安徽的会带一些毛豆腐、臭鳃鱼……每个人老家都有这么多好吃

的。可是，我自己的家乡，和我的家乡味道，在哪里？

因为迁徙，我没能建立起对出生地江西南昌的味道记忆，也没有对母亲家乡湖南株洲的记忆，更没祖籍江苏南通的味道记忆。我小的时候没有太多机会下餐馆，父母做的又不是北京菜，所以我的记忆里也没有北京味道。对我来讲，家乡的味道就是烧煤的炉子，米饭，远远飘来的肉片、辣椒、烧茄子、酱油、饺子馅、蒸螃蟹的味道，以及所有我小时候吃过的东西——扣肉、雪菜豆瓣烧黄鱼、雪菜肉丝面条……每到过年，我们都会问自己：什么是家乡的味道？家乡的味道就是父亲、母亲做的那顿饭的味道。那个时候我家住在朝阳门外芳草地的平房，母亲站在门口喊：“黄磊，回家吃饭了。”我就往家里跑，一边跑，肚子便开始叫起来了。

（以上内容摘录自《舌尖上的新年》，陈晓卿等著，中信出版集团出版）



红火喜悦的食品礼盒（摄影：罗伟）
▶老北京人心中最有年味的风物就是这