

# 人间烟火气,年味渐浓时



▲鱼汤饭 来源:湖州文旅

◎ 记者 葛家藤

农历腊月临近,年味也越来越浓。在浙北这片土地上,有山也有水。大山里的农家乐,热热闹闹的气氛总是能将年味的思绪弥漫开来,无论是本地村民还是游客,都能体会到这里的热烈氛围。而在江南水乡的记忆里,同样也少不了年味的加持,每到这个时候,村民们都开始忙碌了起来,各类美食一下锅,热腾腾的香气扑鼻而来。无论是在大山里,还是古镇水边,地地道道的本地美食美味,总是过年间必不可少的元素,年关将近,品鉴舌尖上的浙北美食,让我们一起去寻找老底子的味道。

## 山里农家年味浓



▲年猪饭 来源:湖州文旅

在老底子的农村,既弥漫着醉人的烟火气,也蕴藏着家乡的人与情,带给我们柴米油盐里的满足和岁月静好里的喜悦。每年腊月,家家户户都要杀年猪宴请邻居和亲朋好友,同时祈祷来年生活更丰足。在吴兴妙西龙山村的年猪饭,可谓一大珍藏美食,大碗喝酒,大口吃肉的“年猪饭”热闹的氛围不亚于年夜饭。年猪饭带来的不仅仅是辞旧迎新,热火朝天的年味儿,更是一种浓浓的人情味道。



▲打年糕 来源:湖州文旅

每到农历年底,农村都有打年糕的习俗,对于农村人来说,口感软糯、满满米香、韧性十足的年糕有着百分百的魔力。冬日的长兴小浦镇八都岙,虽然已经感受不到热烈的金色,但却热闹依旧,早上四五点,天还未亮,这里的年糕作坊却早已灯火通明。除了本地村民,从其他乡镇赶来打年糕的村民也络绎不绝。称重、碾粉、蒸熟等,一道道工序过后热腾腾的年糕陆续在竹排上列开阵势,大家在高声谈笑和高效协作间传递着浓浓的年味。

在鸡犬相闻的乡村,几乎每家都要

养几只鸡。来到余杭鸬鸟镇,这里的土鸡在得天独厚的自然环境中自由放养。它们采食天然的谷物与丰盈的昆虫,辅以菜叶等杂粮,饮用的是甘冽的山泉,呼吸着四季清新的山间气息。正是这样纯净无污染的养殖条件,赋予了土鸡肉质的鲜美与紧实。

高端的食材往往只需要简单的烹饪。一道土鸡汤,是最能体现土鸡原汁原味的烹饪方法,肉质鲜嫩可口,鸡皮鲜黄透亮,鸡汤油而不腻,既营养又健康,适合喜欢清淡口味的食客。每年冬季来临时,家家户户的院落都挂满毛腌鸡、腊肠和腊肉。色泽油亮的食物,远远望去便能勾起人们的食欲。鸬鸟的毛腌鸡是一种长时间风干而成的特色鸡肉制品。

除了鸡肉,土鸡蛋也是农家好味。土鸡蛋之于洋鸡蛋,就好比原生态与工业化的碰撞。如果喜欢吃口感浓郁、风味独特、所谓“有小时候的鸡蛋味”的鸡蛋,那么不妨来这里尝尝。

而本地美食毛腌鸡的制作工艺就显得很是独特。需要将公鸡去掉部分羽毛及内脏,再用炒熟的花椒盐将里里外外抹匀,经晾晒、腌制、加稻草捆绑……一道道工序锁住了鸡肉的自然本味。清蒸毛腌鸡是最地道的吃法。将毛腌鸡去毛洗净后,不放过任何调料直接上笼蒸制。蒸熟后晾凉,然后切成条块状,最后淋上香油,简单却能保留毛腌鸡独特的风味,一筷下去,咸鲜浓郁,唇齿生香,将山里农家美食的滋味展现得淋漓尽致。



▲毛腌鸡 来源:余杭文旅

## 水乡美食滋味鲜

说到水边的年味,自然少不了南浔荻港古村。这是一个散落在浙北水乡的江南古村落,自宋朝以来,它就有“苕溪渔隐”之称,村域虽只二条小街,却藏着江南罕见的民俗风貌与文化。鱼汤饭就是荻港渔庄每年喜庆丰收的传统风俗。在这一方水土,鱼与渔早就融入到村民的生活里,“无鱼不成宴”的习俗,在当地也已延续了近千年,每年,为庆祝鱼桑丰收,荻港渔庄都会用拿手的鱼汤饭招待来宾,浓浓的年味也随着热腾腾的鱼汤饭,漫溢开来。

一条大运河承载千年文脉,站在七孔广济桥上远眺,水波微漾,古韵悠悠。有水,这座城市就有了灵性,一点一滴,流淌出舌尖上独有的非遗美食。冬日的淡阳温柔地洒向大地。大运河畔,百年老字号、非遗传承老店里藏匿着几代人独有的美食记忆。

有一种叫做藕粉的民间小食,以它温润的气质,涵养着一代又一代寻常百姓,传递着江南山明水秀的气息。俗话说,荷莲一身宝,秋藕最补人。寒露至翌年清明,是三家村里家家户户制藕的最佳时节。

从临平塘栖古镇出发,沿运河驱车约十二公里可达崇贤三家村。车窗的一面是宽阔的运河,另一面便是星罗棋布的荷塘。秋天的荷塘里,铺满了大片大片的荷叶,有的是浓重的墨绿,有的是半绿半黄,还有的全部枯萎,与茎蜷缩在一起耷拉在河面上。



▲洗藕 来源:文旅临平



▲藕粉 来源:文旅临平

几枝饱满籽实的莲蓬伸了出来,有的顽强地指向天空,有的弯曲地靠在枯叶上,黑褐色的莲蓬伸展着褶皱曲线,释放着秋天的成熟,殷实而富贵,如同水塘淤泥里的莲藕一样,鲜活的生命在涌动着,清甜呼之欲出。

三家村的藕粉之所以独具特色,广受欢迎,得益于其得天独厚的地理位置和精细的制作工艺。三家村地处浙北水乡,气候温和,雨量充沛,土壤肥沃,水质清澈,为莲藕的生长提供了得天独厚的自然条件。同时,三家村村民们世代相传的精细制作工艺,更是为藕粉的品质锦上添花。他们精选优质的“尖头白荷藕”,经过清洗、去皮、切片、磨浆等多道工序,精心制作出一碗碗细腻爽滑的藕粉。

从一根鲜藕到一碗成品藕粉,每道工序都凝聚着村民们的智慧和心血,也正是这份对美食精益求精的追求,使得三家村的藕粉口感独特,营养丰富,成为人们舌尖上的佳肴。