

阖家欢乐的饭桌上 少不了这碗汤



“来4盒鱼圆。”“我要500克蛋饺。”1月13日上午，勤业菜场卖卜弋桥鱼圆的摊位前人来人往。摊主王国兆忙着招呼顾客，一脸喜气洋洋。

顾客林女士对小时候过年时，最后上桌的那碗三鲜汤印象深刻。与其说是汤，不如说是一碗大杂烩：鱼圆、肉皮、肉圆、蛋饺、鹌鹑蛋、笋片、大白菜……荤的素的炖在一起，滋味丰富又有层次。三鲜汤热气腾腾，母亲会给她盛上一碗浅浅的米饭，浇上一大勺汤。汤里的肉皮浸满了汁水，变得沉甸甸的，咬在嘴里汁水四溢，让她总是忍不住多吃几口，过后又捧着圆肚皮“瘫”在椅子上直喊“撑得慌”。

林女士说，母亲年纪大了，早已不再下厨掌勺。3年前的春节前夕，她偶然在这个摊位买了一盒鱼圆，做了三鲜汤送给母亲吃。母亲品尝后很惊喜，说鱼圆口感柔绵而有弹性，鲜香嫩滑，是她记忆中的老味道。于是，第二天林女士又来买了4盒，一一送到了哥哥姐姐家。“一盒2.5千克的鱼圆售价100元，不算什么贵重礼物，可哥哥姐姐们收到后都

特别感动，说我把他们放在了心坎上。”从那以后，给哥哥姐姐送鱼圆，就成了林女士过春节必不可少的仪式。

另一位来买蛋饺的周女士则对外婆的好手艺念念不忘。小时候，她总是到外婆家过春节。大年夜的前一天，外婆就开始煎蛋饺。先把打好的蛋液、剁好的肉末和半碗菜油放在旁边矮凳上，然后一手把着煤球炉上的大汤勺，一手用调羹舀半勺菜油倒入大汤勺。等油热了，外婆把汤勺轻轻转一转，舀一勺蛋液倒入，再转一转汤勺，让蛋液凝固成一个饼状，随后用筷子挑起一团肉末，放在蛋饼中央，又马上把蛋饼对折，在边缘轻轻一压，一个小巧玲珑的蛋饺就成型了。只是周女士的外婆在多年前就已去世，她不愿也不会做这费时费力的蛋饺，只能到菜场上寻觅记忆中的老味道。

摊主王国兆说，以往每天最多卖掉25千克的鱼圆，过了腊八后生意明显变好了，刚刚过去的双休日，一天就售出100千克的鱼圆。随着春节临近，再过几天，销量还要翻倍。



■本版文字 庄奕 摄影 胡平



蒸馒头，“蒸”出幸福年

“预订10个鲜肉馒头、10个笋干馒头、10个双菇馒头、10个三丁馒头，我到小年那一天来拿。”13日上午9时，林女士来到勤业菜场的红方桌酒楼摊位，预订了40个馒头（常州人管包子也叫馒头）。

常州人过年，家家户户都要蒸馒头。蒸馒头寓意日子蒸蒸日上，来年要发。林女士小时候住在乡下，家里有个大灶头。每到腊月二十八，家里大人就忙活开了。和面、调馅料、揉面、揪剂子、擀剂子、包馒头……她在一旁无忧无虑地玩耍，看着大人们从早忙到晚。她会时不时拿起小勺子，偷偷舀一勺剁得粉碎的青菜肉馅尝

尝。冬天是大青菜一年中顶好吃的时候，菜中还带着几分甜味，让她吃得停不下来，直到被母亲狠狠瞪了一眼，才不得不住了嘴。而她最期待的是上锅蒸馒头。大灶台上“坐”着三层的大蒸笼，蒸汽慢慢从缝隙中冒出来，混着馒头的香味渐渐弥漫了整个屋子。母亲盯着炉子，时不时添上一把柴，拨弄一下木条，保证灶膛里的火时刻都是旺的。随着馒头的香味越来越浓，就可以缓缓开锅了，馒头在氤氲的蒸汽中朦朦胧胧，让人垂涎欲滴。

林女士说，后来她搬到了城里生活。可每到过年，乡下的表姐还是会做好老酵馒头送到她

家。这两年表姐身体不好，做不动了，她就到菜市场买馒头，看望表姐时也会带一些。表姐一尝，说这家店的馒头皮没那么蓬松，有嚼劲，就是常州人爱吃的老味道。

除了馒头，常州人过年的餐桌上也少不了春卷、脚踏糕、团子、方糕等各式点心。从腊月十二起，在勤业菜场卖了20多年节令美食的谷在云就渐渐忙碌起来，市民和饭店的订单纷至沓来，他和妻子每天凌晨2时起床，一直要忙到晚上6时。“腊月二十三之后，我和老婆两个人就忙不过来了，还得再招8个人。10个人齐心协力，才能满足周边老百姓的需求。”谷在云说。



甜白酒，“酿”出甜蜜年

“酒”寓意“久”，兆头很好。一碗年酒，就是春节里最甜的味道。40多岁的陈三平是贵州人，20多年前，他和兄嫂来到常州，凭着一手祖传的酿酒手艺，在常州安了家。

米酒、甜白酒、高粱酒、桑椹酒、杨梅酒、葡萄酒……陈三平位于勤业菜场的摊位上，一桶桶的酒堆成了“酒山”，看上去颇有些气势。其中，米酒和甜白酒卖得最好。仅13日上午，陈三平就售出了3缸甜白酒，足足有60千克。

陈三平和兄嫂在武进区礼嘉镇有一家酒厂。甜

白酒的制作过程很讲究。先要将糯米浸泡4个小时，然后倒进大木桶蒸熟。“蒸米看着简单，却是一道极其考验经验的工序。米饭太硬或太老，都会影响接下来酒曲的发酵质量。”陈三平说，蒸米时，他还要拿起一个小竹帚掸来掸去，保证糯米受热均匀。米饭蒸熟后，再用扁担挑起大木桶，放在两张长凳上，然后往桶里浇上一盆又一盆的冷水，目的是给糯米饭降温，必须降到35℃左右。温度太低会影响酒曲发酵，温度太高又会把酒曲中的酵母杀

死。至于要浇多少盆水，他不需要温度计，靠数十年酿酒经验就足够了。

糯米饭得到充分冷却后，就要将酒曲与糯米饭充分拌匀，最后将糯米饭倒入缸中发酵48小时，甜白酒就做好了。手工酿的甜白酒醇厚甘甜，春节时的归乡人喝上一口，就能解浓浓的乡愁。待到大年初一的早晨，常州人还喜欢在元宵里放点甜白酒，撒点桂花，加 points 白糖，一碗糖元宵吃得全身暖洋洋。“能凭着手艺为年夜饭桌子添个‘长长久久’的好兆头，我也挺自豪的。”陈三平说。