品苕溪家宴 读余杭味道

本报记者 孙磊

年夜饭,是过年重要的保留节目。今年春节,余杭上新一桌别具风味的年夜饭——“苕溪家宴”。为此,我分别走访余杭区文学艺术界联合会、杭州良渚职业高级中学,专门请教余杭区民俗协会主席梁易和“苕溪家宴”研发团队负责人孙伟民。

梁易告诉我,这一席“苕溪家宴”,数得清余杭的前世今生,一桌尽览老底子年味。

一盘荀山手塌饼,炽热绵润中透出稻米的芬芳。想象一下,5000年前,勤劳的良渚先人喜食稻谷,是否也以此充饥果腹?

一道径山茶香虾,鲜虾油炸至壳肉分离,色泽艳丽,茶香浓郁。自唐朝陆羽笔下开始,径山茶的美名已香传千年。

一盏安溪稻香肉,红烧五花肉极为“杀饭”(方言,意指下饭)。北宋沈括沉吟疾书《梦溪笔谈》时,它可曾香伴左右?

一碗义桥金鳖蹄,乃是当地人极为喜爱的猪蹄红烧甲鱼。相传,宋金战乱流离中,这道硬菜滋润过逃难的康王赵构。他感慨“万里江山狼烟起,锦绣江南金鳖蹄”。

“碧水千塍共,青山一道斜。”这是宋末文章大家戴表元留给余杭的名句。梁易说,“碧水”指的是苕溪。数千年来,潺潺苕溪水从余杭穿境而过,这丰沛的流域带来享用不尽的美味,此番上新的苕溪家宴,12道热菜,正是其中翘楚。

孙伟民说,《舌尖上的中国》总制片陈晓卿曾表达过一个观点:地道风味美食,吃得出产地经纬度,品得出那方水土的皓晴漫雪和风疏雨斜。从“苕溪家宴”,人们同样望得见余杭的山山水水——望得见山,这山是余杭的舟枕山、凤凰山、安乐山,山里人捧出了四岭蟹肉包和吴山炙童鸡;看得见水,这水是余杭的北苕溪、上塘河、北湖草荡,老百姓端出了龙溪水三珍、南湖桂花鱼……苕溪家宴,为天下余杭人留住独此一份的标志性乡愁,为全球来余杭客呈上一份山明水秀的丰厚给养。

苕溪家宴,自带宋韵基因。

梁易和孙伟民都提及,800多年前,在浙江杭州的一席顶流家宴。这发生在南宋元帅张俊位于杭州清河坊的豪宅中,座上宾乃宋高宗赵构。周密的《武林旧事》记载,当时张俊把城内28位顶级厨师全部打包,精工烹制了196道菜式。

孙伟民说,有不少学者认为,杭帮菜正式形成一个完整体系是在南宋,这段时期,能系统体现宋宴“南北交融”风味的,当属张俊府上这场顶流家宴。

明朝余杭知县戴日强说苕溪:“天目万山之水,支派分合,会归于此溪。”那么,从地理构造来看,苕溪家宴天然就带有“万山之水归于此”的气派:取自寻常人家、宴请八方宾客,有一种不动声色的底气;12道热菜,这个数字,正如大宋十二时辰、中国十二生肖一样,意蕴着圆满、和美。

南湖桂花鱼

苕溪煎逆鱼

主创团队正在调试苕溪家宴菜品。

苕溪家宴复刻千年宋韵年味。

扫码看视频

东北大集年味更足

通讯员 杨佳奇

“赶大集必须得起个大早,集市上的东西老便宜了,大伙儿都爱去。”大年初三一早,老妈故意操着一口浙南味的东北口音,拉我一起去赶大集。她说,入乡必须得随俗。

这是我时隔12年,再一次回到辽宁省朝阳北票市。在我对北票为数不多的记忆中,小时候过年最喜欢的就是和父母去赶大集,集市上不仅可以见到花样繁多的好东西,最重要的是可以边逛边吃。

循着儿时记忆,我走进台吉镇的农贸市场大集,感受这里浓浓的年味。

“东北人都爱吃这种冻梨,吃完冰冰凉凉的,可舒服了。”在卖冻货的摊位前,老板向我推荐大冻梨,把“离”冻住,寓意团团圆圆。

“冻货”是东北大集中不可错过的单品,北方低温的天气条件成了天然冰箱,冻梨、冻柿子、冻豆腐、粘豆包,都可以直接摆在室外售卖。

在农贸市场大集的各个摊位上,目之所及,对联挂饰、鲜虾活鱼、蔬果调料、糖果花生、炕席被褥应有尽有。叫卖声、吆喝声持续不断。

常年来赶大集的外婆告诉我,台吉农贸市场大集每逢农历三六九(包括十三、十六、十九、廿三、廿六、廿九)开集,是方圆数里最热闹的一个集。每到岁末年初的开集之日,集市人山人海。不但周边的居民过来,其他闻讯之人也喜欢到这里凑个热闹。

前来赶集的人个个喜气洋洋,各个摊主的脸上也都洋溢着笑容。疫情防控政策优化调整后的这个春节,沉寂已久的大集迎来复苏。

来自庄头营子村的潘美凤大姐告诉我,最近,来赶集的人越来越多,她支的腌菜摊子生意很红火。“有几天备的菜都不够卖,这回过年给孩子包了大点的红包。”

天虽寒,却挡不住大家赶集的热情。在零下20℃的东北大集里,粘豆包、炸油条,还有农家手工大煎饼,热气腾腾,散发着诱人香味。

我想,在东北大集,赶集的意义已远不止买卖交易,还承载着人们对美好生活的希望。这个春节,在热闹非凡的大集上,我看到消费“旺起来”,百姓“乐起来”。

过年也像赶集,因年而集,过完年大家又将奔赴四方,等待下一次团聚。

扫码看视频

生意火爆的蔬菜摊。

尝一口冰爽的冻秋梨。