



# 年货， 闻到过年的味道

文/摄 见习记者 徐秀秀

前几天路过虎跑路的香樟雅苑,发现已经透出了浓浓的过年气氛,巨大的红色中国结挂在大堂内,门廊上贴上了红彤彤的新年纸,再加上火红的大灯笼格外喜庆,进门的时候惊喜地看到门口搭了一个晾晒架,架子上挂满了各种腌制品,腊肉、咸鸭、酱鸡、还有乳猪,每个家伙身上都贴着“香樟雅苑秘制”的红色喜纸,让人觉得好亲切。一位客人刚好吃完饭出来,直接就拎了两只咸鸭走人,说是因为喜欢这里的口味,因此对这里的秘制品也格外有兴趣。这些被挂在店门口的自制品是老板特意为客人制作的,前来吃饭的客人可以顺便带点回去,当然也有人听说了后特意赶来买去当年货的。

## 自制年货依旧别有风味

现在的人们已经不愁吃穿,过年的味道因此也变得淡了起来。看着那些饭店内喜庆的过年气氛,想起小时候长辈总是会在过年的时候准备许许多多的年货,自制的咸肉、咸鹅、熏鱼、醉鸡、白斩鸡、蛋饺、肉丸……冷菜热菜锅碗瓢盆,放满了整个厨房,从初一吃到十五都吃不完。

过年自己动手做年货,一直是中国人的传统。只是随着食品深加工业的发展,自制年货似乎已经成为过去。现在的年轻人早已经摒弃了这么繁杂的工程,超市的半成品足够让这些后生们有理由不用动手,撕开包装袋就等于搞定了一切。只是一年一年吃着速食、真空包装的东西,早已经找不到过年的感觉,外婆做的醉鸡、奶奶做的腊肉,那些无可替代的温暖味道也一去不复返,惟独一些长者依旧维系着这样的传统。

周老伯是我一位忘年交,每年过年都会做上一些年货,香肠、腊肉等等,还坚持要送我一些。他说,市场上

卖的香肠怎么也选不出一家全家人都满意的,所以索性自己动手做。和老周一样,吃厌了市场上口味的年货后,越来越多的人开始选择根据自己的喜好调制年货。老周不放心工业化生产的东西,他说自制的年货没有防腐剂、色素等成分,吃着更安心。当然在一些人看来,自制年货还别有一番意味。看着屋檐下挂着香肠、腊肉、咸鸭才会觉得这样才是过年嘛,“这样才有过年的热闹气氛!”老周总是这么说。

## 饭店年货主打“秘制”牌

秘制年货其实早已被商家们所接受。对于饭店来说,批量做一些这样的东西,实在不是什么难事。有上好的原料,上好的厨师,更有上好的调料,加上独家秘方,想做得不好吃都难。

早些天,香樟雅苑率先在店内挂出了风肉、咸鸭,给前来吃饭的客人留下了深刻的过年气氛。老板自己是金牌厨师,自制的这些年货自然也带上了这家店独家的神秘气息。除了香

樟雅苑有这样的特殊服务之外,地处龙井的春夏秋冬近日也推出了类似的年货,客人来这吃饭就能看见店里挂着的各种酱腌制品。由于是地道的农家花园餐厅,秘制的年货自然就体现出农家的地道。虽然没有香樟雅苑般精致,但却是地地道道的农家口味,不用去路途遥远的山里,驱车到这里就可以买到正宗的农家年货,拎着就走,还飘着诱人的醇香。

而知味观则为大家订制了更为人性化的服务。冲着杭州的老字号,大家都信任这里的口味。今年,知味观推出了酱腌制品的八大酱礼盒和三大件礼盒,包括酱鸡、腌鱼、鱼干等,想吃这个老字号地道的口味,只要买上一盒回家自己想怎么烧就怎么烧。据说这样的酱腌制品还有小包的散装,如果是团购价格则更低。

作为一家地道的建德农家菜馆,严州府同样有自家做的建德的山核桃和鱼干等土特产在店内出售,老板说这是一个前奏,以后会陆续推出各种半成品,这将是未来的一个趋势。

## ●年货DIY

### 杭州酱鸭

(酱肉可参照此方法制作)

原料:净鸭一只(约重1250克)

配料:姜5克、酱油350毫升、绍酒50毫升、桂皮3克、葱段15克、白糖50克

制作方法:

1、鸭空腹宰杀,洗净后在肛门处开膛挖出内脏,除去气管、食管,再洗净后斩去鸭掌,用小铁钩住鼻孔,挂在通风处晾干。

2、将精盐和火硝拌匀,在鸭身外均匀地擦一遍,再在鸭嘴、宰杀开口处内各塞入5克拌料,将鸭头扭向胸前夹入右腋下,平整地放入缸内,上面用竹架架住,大石块压实,在0度左右的气温下腌12小时即出缸,倒尽肚内的卤水。

3、将鸭放入缸内,加入酱油以浸入为度,再放上竹架,用大石块压实,在气温0度左右浸24小时将鸭翻身,再过24小时出缸。然后在鸭鼻孔内穿细麻绳一根,两头打结,再用50厘米长的竹子一根,弯成弧形,从腹部刀口处放入肚内,使鸭腔向两侧撑开。然后将腌过的酱油加水50%放入锅中煮沸,去掉浮沫,将鸭放入,用手勺将卤水不断浇淋鸭身,至鸭成酱红色时捞出沥干,在日光下晒两至三天即成。

鸭子先腌后酱,肉色枣红,芳香油润,咸中带鲜,富有回味,是杭州传统的风味名菜。

### 咸鱼干

(咸肉可参照此法制作)

原料:取鱼中段,洗干净(最好是大青鱼,肉厚而肥),从中间劈成两半,一次最好腌五六瓣

配料:盐、料酒、姜、大料

器皿:最好是陶瓷的(5升左右)

制作方法:

1. 把洗净的鱼段放入干净的容器中,用盐(平时做菜的5倍)、料酒(可多放些)、姜末、大料(少许)把鱼身擦匀。

2. 压实,鱼段上面可压些重物,腌制四五天。

4. 取出挂在阳台上,最好在太阳下晒几天(此环节增加咸鱼的香味),晒的时间越长,味越好。

### 广味香肠

原料:肉10斤

配料:白糖2两、白酒2两、盐4两、味精适量,处理好的猪小肠4两。

制作方法:

1、在市场上买处理好的猪小肠4两

2、将肉切成丝,与各料混合均匀后,立即灌装。

3、装好后,用细线将装好后的肠系成2-3寸长的短节。

4. 在灌装的时候要装紧,用小针刺肠内有空气的地方,把空气放出来。

5、系完小节后,放在70-80度的热水中过一下,然后将其挂起吹干即成。

## ●饭店秘制年货推荐

### 香樟雅苑

秘制猪脸 58元/只

秘制酱鸭 50元/只

风干鸭 48元/只

青鱼干 28元/500克

小记插嘴:

这里的腌制品应该是最多的,而且都是老板亲自操作的,材料也是老板自家的基地直接送来的,是土生土长的原味,口味做法一应俱全,带回家尽管放心吃吧!

地址:虎跑路33号

电话:0571-87153338

### 知味观

年货三件套 138元/套

酱鸭一只、腌鸡一只、草鱼干

年货八大酱 198元/盒

酱鸭一包、香肠一包、草鱼干一包、猪门腔一只、酱肉一包、腊鸡腿一只、童子鸡一包、酱鸭腿

小记插嘴:

看着样子就很丰盛了,礼盒一提全部搞定。

地址:仁和路83号(近东坡路)

电话:0571-87065871

### 粤皇阁

秘制香肠 18元/斤

秘制脚鸭包 25元/10只

秘制乳猪 298元/只

小记插嘴:

东西和香樟雅苑的差不多,同样是自家秘制的酱腌制品,上好的原料加上入味地道,特别是这里的鸭脚包,是肥厚的鸭掌做的,值得一试哦!

地址:莲花峰路8号问路

电话:87065299

### 春夏秋冬

自制乳猪 268元/只

酱肉 20元/斤

酱鸭 38元/只

风干鹅 88元/只

酱兔腿 38元/对

酱鲫鱼 15元/条

小记插嘴:

春夏秋冬的自制品带了些许山野的味道,除了鸡鸭等,还有兔子腿、酱好的鲫鱼。亲切的老板娘会亲自帮你挑,口味真的很地道呢!

地址:龙井路98号(五老峰隧道公路口)

电话:0571-87985188

### 皇饭儿

酱鸭 28元/38元一只

酱带鱼 18元/400克

小记插嘴:

老字号的店一直都有这样的半成品或成品出售,据老板说,酱鸭和酱带鱼是几年来卖得最好的,经常有人专程来买这里的酱带鱼。

地址:杭州上城区清河坊高银街53-57号

电话:0571-87807768

### 王润兴酒楼

酱鸭 28元/38元一只

酱带鱼 18元/400克

小记插嘴:

和皇饭儿是一样的,东西也是差不多,打上了不同的牌子,却是一样的风味,老字号总是有他独到的诱人之处。

地址:杭州上城区河坊街101-103号(中山路口)

电话:0571-87800111

