

热腾腾、香喷喷、喜洋洋……

寻常巷陌年味儿浓

进入腊月，通城处处开启了“忙年”的节奏。无论是做米酒、购海鲜、买鲜花、蒸年糕，还是灌香肠，浓浓的年味弥漫在城市的每个角落。

人间烟火气，最抚凡人心。让我们一起欢欢喜喜过大年。



常仕国做好的年糕。
记者孟祥华



王燕鹏在蒸米备料。
记者单峰



易家桥菜市场。
记者徐干

► 小酒坊:10元一斤的酒卖得最好

1月31日，腊月廿一，下午，微雨。车行启东近王线，路过聚阳镇时，想起去年年关曾在镇上买过一桶米酒，口味不错。于是，寻到这家名叫“燕鹏”的米酒坊。

王燕鹏是聚阳本地人，过了年60岁，酿酒是家传手艺。今年不同往日，酒坊门口原本旧而小的店牌换成了块一米见方的大红店牌。记者上门时，老王正和老伴在酒坊门口蒸米备料。两人

把浸泡过的大米放进不锈钢蒸桶，开蒸8分钟后再淋水降温。蒸桶揭盖，倒入冷水，一时气雾升腾、米香四溢。酒坊里摆放着25只直径1.2米的大缸，上面盖着棉褥。掀开一方褥子，酒香扑鼻，酒液清亮。角落里两只酒缸空着，老王正在给空缸“上料”，他把蒸好的米倒进缸里摊平，然后均匀地撒上一层酒曲。老王说，每缸放米150斤，要分5次放。

去年是个丰收年，秋后，老

王囤了15吨大米，创了纪录。春节是酒水旺销季，这次他计划投7吨大米酿酒。老王透露，今年米酒销售有一个特点让他始料未及。他卖的酒大致分三档，价格分别为2块、6块和10块每斤。前些年2块、6块的酒卖得多，最近10元的酒卖得最好。他分析，大概是乡亲们经济条件好了，“大过年的，谁不想犒劳一下自己呢？”老王有点发愁，今年高档酒卖得不多，可能不够卖。本报记者单峰

► 海鲜店:3万斤货好像备少了

2月1日，腊月廿二，位于市区颐景苑的“这家店卖海鲜”，宽敞的店堂已被各种海鲜和包装盒放得满满当当，老板娘家仪正带着全家人一起，按照顾客的要求配置年礼礼盒。

大家一字排开，流水作业，就连还在上小学的儿子也加入，抽真空、配货、打包……众人忙得不亦乐乎。前台的电脑上，联系顾客的微信头像闪个不停，店员忙着记录各人下单的需求。包装好的礼盒放在一边，随后，它们将被快递送往

全国各地，最远的目的地是新疆和西藏。家仪说，自从进了腊月门，小店的忙碌就是常态，每天至少发出100多个不同价格的年礼礼盒。“今年走得最好的是海蜇混搭礼盒，可以算黑马。有的客户都是整百单地走。”

店里的货物以吕四海鲜为主打，近几年还增加了进口的美国谷饲牛排、澳洲和牛、挪威三文鱼等品种，可以自行搭配成各种中高档礼盒。今年，店里定制了好几种红红火火的礼盒外包装，“要过年了嘛，图个喜庆。”

这时，顾客王阿姨进门，为

年夜饭选购了带鱼、小黄鱼、鲳鱼、海虾和海蜇：“要过年了嘛，得准备一顿丰盛又美味的年夜饭。像面拖小黄鱼、红烧带鱼、清蒸鲳鱼，是我们南通人饭桌上常见的菜。”

为了应对节前的忙碌，家仪夫妻早早就开始备货了，各种海鲜都是开启“抢货模式”才拿到货，“像吕四‘老鹰带’，我们前后备了差不多三万斤的货，现在看来，好像备少了。”家仪笑着说，“六个大冰柜和后面一个冷库，开始被塞得满满当当的，现在已空了不少。”

本报记者高磊

► 鲜花店:花没到就被预订一空

2月2日下午，冬雨绵绵。市区红星路上一间名为“时光花田”的花店，门口摆放着一束束北美冬青，红艳艳的，甚是热闹。花店内，五颜六色的蝴蝶兰、水仙、朱顶红等，弥漫着浓浓的年味儿，老板娘张宁正忙着和几名顾客确定送货地址和时间。

张宁告诉记者，现在正值年宵花的销售旺季，他们早就做了准备，从上海、苏州、昆明、广东等地精心组织货源。今年年宵花的品种比往年更丰富，除了这批蝴蝶兰、百合、富贵竹等四五十个

品种外，下一批还有银柳、郁金香、剑兰等。美丽的花枝再挂上祝福卡，很受顾客的青睐。

一名正在挑选鲜花的顾客说，蝴蝶兰的花语是“幸福到来”，花期长，买回去装点客厅很漂亮。“这两天，光是蝴蝶兰，店里一天能卖掉二三十盆，顾客有自用的，也有送礼的，我们会根据需要来帮他们挑选。”张宁说，“这些蝴蝶兰都是从上海、苏州的培育基地直接拿的货，我们也会在朋友圈里发布，有些花还没到货就被预订一空。”

除了蝴蝶兰，喜庆的北美冬青、吉祥的富贵竹、年宵花

“新宠”剑兰……销量也一路看涨。张宁说，受供货基地影响，鲜花价格略涨。

8年前，30岁的张宁随丈夫来到南通，在市区一家商场内开了一间花店。去年商场调整，张宁夫妇又将花店迁至红星路，生意一直不错。每逢过节，进货摆台、选品送货……夫妇俩每一步都亲力亲为，有时忙得连饭也顾不上吃。“和过去相比，现在上门买花的顾客少了，大多是从网上下单。”话音刚落，张宁手机响了，打开一看，又有顾客下了单。

本报记者李维

► 年糕店:最好卖的是大方糕

“师傅，给我来两条大方糕！”“我买2斤桂花糕给孩子吃，再买2斤无糖糕给老人尝尝。”农历腊月二十上午9时，位于人民中路的好运来年糕店里，店主常仕国和儿媳妇张咪正忙得不亦乐乎。

“临近年关，现在是一年中最忙的时候。”现年56岁的常仕国一边拌着糯米粉准备蒸年糕，一边向记者介绍着。常仕国是山东省兰陵县人，1991年来通，一直从事做年糕这个行当。“之前，我去过河南和安徽的多个城市，最终选择在南通安家落户，主要是因为这里人好环境也好。”

常仕国做年糕多年，手艺也越发精湛，生意一直不错。“我这里年糕品种有十几种，像核桃糕、红枣糕、桂花糕老少都爱吃，现在快过年了最好卖的是大方糕。”“为何大方糕现在热卖？”面对记者的疑问，常仕国笑着解释，

“这就要说到传统文化了，‘糕’同‘高’谐音嘛，寓意‘步步高’，而大块头的大方糕更代表好兆头了。”

常仕国的电话响了，是儿子常德帝打来的。“儿子又接新订单了，是发往新疆的。”常仕国介绍，现在生产的年糕，除了店销外，还接受网上订单。“我主要负责生产年糕，外销这一块是儿子在搞。”

来南通工作生活30多年，常仕国一家的生活也慢慢好了起来。“最初来南通时，我们一家是租房，后来买了车买了房，正式成为南通人。”让常仕国倍感高兴的主要有两件事：一件是儿子娶了个温柔漂亮的南通姑娘，感觉特有面子；一件是儿子和儿媳妇都愿意学习做年糕，后继有人了。“做年糕虽是小买卖，但它是传统手艺，丢不得。能找到传承人，我比中了奖还高兴呢。”常仕国说这句话时，满脸都是笑意。

本报记者孟祥华

► 猪肉摊:每天灌几百斤香肠

“阿姨，你要的香肠给你灌好啦！”“小伙子，你要买排骨吗？”1月29日上午9时许，易家桥菜市场肉铺老板黄师傅的摊位前，来买鲜肉、灌香肠的顾客络绎不绝，销售十分火爆。“每年春节都会灌香肠，自己买的肉灌香肠经济实惠，吃得也更安心。”一名等着灌香肠的婆婆乐呵呵地表示，香肠端上餐桌，这年味也就浓了起来。

黄师傅是一对70后夫妻，淮安洪泽人。两口子来南通从事猪肉经营已有多年，因为热情服务、诚信经营，肉铺生意兴旺。

“因为孩子都喜欢吃灌香肠，每年春节前我都会来灌，今年灌香肠比较晚，不能再拖了。”市民陶先生说道。

绞肉、调味、灌肠、捆扎、装袋，黄师傅动作娴熟，一气呵成。顾不上过多寒暄，一边忙着一边向记者分享着自己灌香肠的经验，“要想香肠口味好，主要是选好肉。”黄师傅将一块色泽鲜艳、红白相间的新鲜猪肉摊在厚厚的砧板上，开始磨刀、去皮，“一般选大猪，猪后腿的瘦肉多一点，带一点五花，灌出的香肠更好吃，肥瘦配比是七分瘦、三分肥最适宜。”

黄师傅两口子感叹，最累的不是年前每天要灌几百斤香肠，而是多年来，每天凌晨4点多要披星戴月去批发市场采买猪肉，遇到节假日和过年，有时凌晨3点就得起床。记者留意到，两口子始终热情地招呼着每一名顾客，脸上看不到一丝疲惫。

本报记者徐干