



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一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,一时雾气升腾、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,今年高档酒酿得不多,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家花店。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,店主张仕国和儿媳张咪正忙得不亦乐乎。

“临近年关,现在是一年中 busiest 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。

肉铺摊主是一对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