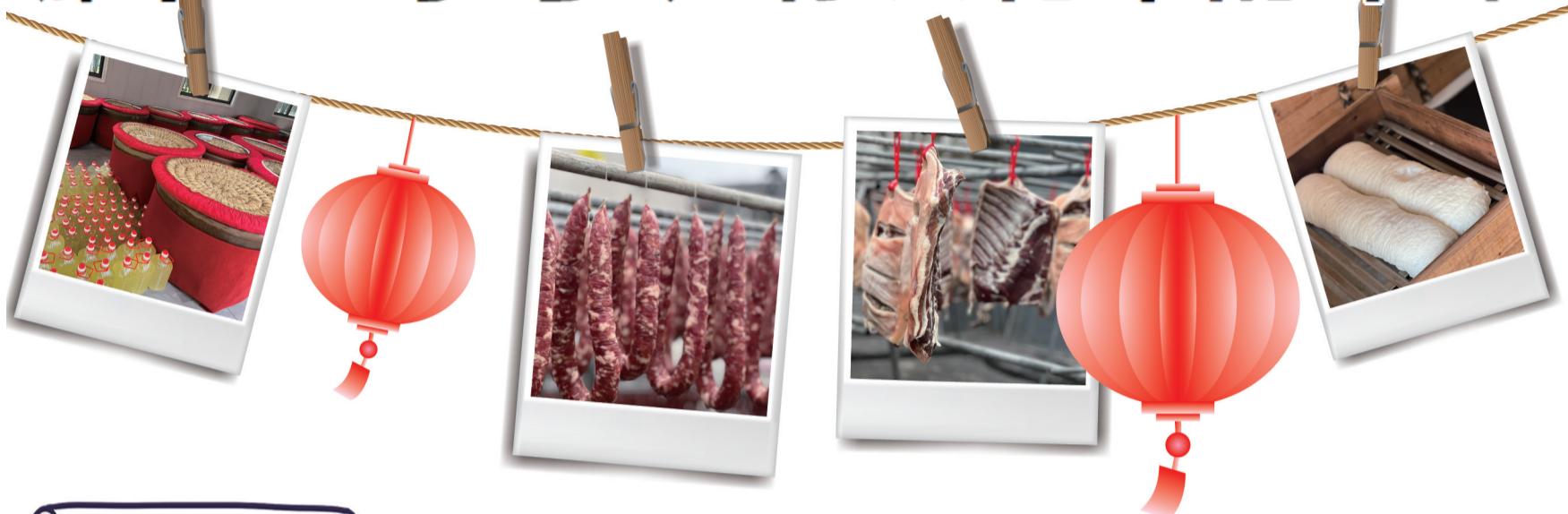


购物清单里总有那么几样不变的老味道——

哪个“老字号”是你记忆中的年味



岁末年初，烟火人间，美食盈盘。

随着农历新年的脚步渐近，南通各大商超纷纷开启“年货模式”。琳琅满目的商品与喜庆的装饰无不展现出浓浓年味，家家户户也开始筹备年货。在年货清单不断翻新的今天，对于南通人来说，总有那么几样，有了它们才年味满满。它们或坚守传统，或勇于创新，将经典与现代巧妙融合，演绎出别样的风味。连日来，记者深入基层一线，实地感受这些老味道背后的坚守与创新。



加强研发，非遗腌腊新口味广受欢迎

对于很多南通人来说，年味是从一根香肠开始的。

春节前的一个多月，是传统香肠的制作季节和销售旺季。“听朋友说你们家味道蛮好的，果然名不虚传……”这两天，位于唐闸镇公园二村的花二香肠店门口热闹非凡，来现场灌制、预订取货的客人不断。特地从市区南大街赶来的顾女士和朋友试吃后赞不绝口，买了5斤满意而归。

作为一家有着30多年历史的灌香肠老字号门店，花二香肠已成为南通灌制香肠的网红店，并于2022年入选崇川区非物质文化遗产，今年入选市非物质文化遗产。

作为第三代传人，花晶金在接手后，给店铺保留传统风味的同时，更添了几分现代气息。目前，店里除了黑胡椒、蒜香、香辣等多种口味外，甚至来源于女儿的奇思妙想，研发出玫瑰味香肠。2020年，店铺购入了自动搅拌机和灌制机，在提高效率的同时，也让工人更有余力从事精细化的工作。

花二香肠主要为客户提供加工服务，也适当零售。晒干的香肠45元一斤，新灌的湿香肠22元一斤。“干香肠买回去就能吃，湿香肠我们建议客人买回去晾晒10天左右，等晒透了再水煮和清蒸食用。”花晶金说。

“你闻闻这个味道，香得很！”记者在现场尝了一片，油润咸香里裹挟着淡淡的酒味，咸淡恰到好处。“前几天，还有不少顾客从无锡和上海特地开车过来买，一次几百斤的都有。”花晶金说。

临近年关，花二香肠的订单量激增，一天能灌制2000斤香肠。为了方便顾客，店里还提供礼盒快递发货服务，最多可装10斤香肠。饭店和工程队等都是花二香肠的忠实客户，一次采购几百斤甚至几千斤香肠。

“我们家的香肠干净卫生，原料品质也好。”几十年如一日的销量高、口碑好，花晶金有秘方。偌大的晾晒场，铁架子上挂满了咸鹅、腊肉和腊鱼，吸引不少居民驻足。工人们取下风干的咸货和香肠，经过真空包装后发往全国各地。

“有个邻居的孩子在英国读书，每次都点名要吃我们家的香肠。”花晶金笑着说，花二香肠的味道已经漂洋过海到了美国、法国、新加坡等，“我们会保留最原始的本味，将非遗技术传承下去。”

直播推广，日均八百斤米白酒出深巷

天气渐冷，温一碗热乎乎的米酒，喝上一口便从喉咙暖到心窝。走进启东市春姐姐米酒厂，一股浓郁发酵的米香直沁心脾。近40口酿酒大缸排列整齐，香软的糯米正在里面静静发酵。

“我们米酒秉承了传统酿造工艺特色，酒精度不高但后劲很足，具有醇香浓郁、清冽甘爽、回味悠长等特点。”启东市春姐姐米酒厂负责人袁迎春说。

传统酿酒工艺颇为讲究，每天一早就要开始忙碌。先将大米和糯米置于大木盆内，浸泡4~6个小时，待沥干、淘净后，就可以倒入桶内，用大火蒸熟，冷却后加入酒曲，在中间挖一个洞用于酒酿渗出，等待发酵20天左右，即可品尝到香醇的米酒。

袁迎春从小就在酒香里面长大，她的父亲传承古法技艺，坚持传统酿酒30多年。前几年，乘着网络销售的东风，袁迎春帮助父亲的米酒走出深巷。随着生意越做越红火，回头客越来越多，两年前，袁迎春索性租下启东台角村的一家门店，专职开展“线上+线下”双轨制销售。“每隔两三天，我就会通过抖音、视频号等平台直播，每天都会有三四十个网友到店选购。”

“太想念家乡的味道了。”“外婆家是启东的，妈妈在时每年都会做米酒。”家乡味，最抚游子心。临近春节，来自天南海北的顾客都为这口记忆中的醇香而来。袁迎春介绍，最近的快递还发到了新疆、内蒙古，甚至快递费都要和酒钱持平。

目前，店里的传统米白酒，价格根据度数区分，分别在3~6元一斤，此外还有低度数甜口的桑葚糯米酒、红枣枸杞糯米酒、纯糯米甜酒、桂花糯米酒，价格分别在8~12元一斤。“现在每天都能卖出七八百斤，快过年了，罐装的礼盒米白酒也卖得不错。”

三次发酵，老工艺笼糕引来订购热潮

昨天清晨，位于通州区石港镇的二甲曹氏方笼糕店内一派忙碌的景象，远远便可看到室内层层叠叠的蒸笼冒着热气。

老板季进和爱人分工合作，一个负责切块，一个负责招呼客人。“我前几天提前跟老板预订了，这次一次性买了22条笼糕，拿回去和朋友分着吃。”市民刘女士拎着鼓鼓囊囊的大袋子，乐呵呵地说道。

季进是老通州人，今年50多岁，去年8月份，他们一家三口一起在菜市场旁边开了这家笼糕店，凭借勤快精湛的手艺和笼糕香甜软糯的口感，很快获得周边街坊邻居的好评。

南通人有过年蒸馒头的习惯，年的味道，往往是从那一只只蒸笼里溢出的。富有特色的笼糕寓意着“蒸蒸日上”“节节高升”，因此备受欢迎。

“春节前一个月是我们最忙的时候，凌晨2点就起来了，一直忙到中午。晚上又要着手准备第二天的酵团，一直忙到9点多。”季进手上的活儿不停，边忙边说。

制作笼糕也是个技术活儿。“笼糕制作过程中要发三次酵，首先把米饭发酵成酒酿，接着将酒酿放入缸内加水再次发酵四五个小时，最后和好的面团也要保温发酵。”季进介绍，等三次发酵完成后，还要将揉好的面团切好，拉成手掌宽的长条放入笼屉中，调节好压力表和温度，就可以等待蒸笼里的方笼糕蒸熟售卖了。

“笼糕的口感松软，带着淡淡的酒香甘甜。很多人会在早上配粥和酱菜吃，蘸麻虾酱吃也是南通的传统吃法。”他说，笼糕普通的5元一条，加入了红糖、红枣的6元一条，一天能卖出四五百条。口口相传，周边不少饭店、社区食堂也会向季进订购笼糕，每家都一次性采购五六十条。

“今年我们的业务范围也拓宽了，从笼糕做到了包子，有萝卜、咸菜、豆沙等口味的，顾客要是自己带馅料来，每个能再便宜一块钱。”季进说，一年中最辛苦的就是这段时间，只要得到顾客的肯定，再累都值得。

本报记者王颖 陆薇 卢兆欣