



春节里的西部味道

■本报综合报道

春节期间,西部的美食达人牺牲自己的假日,制作出一道道精美的食物,为五湖四海的美食爱好者们奉献出了浓郁的新春味道。

卷粉

正值中国传统春节,被称为广西“深夜食堂”的侨港风情街游人摩肩接踵。归侨侨眷们制作的糖水、炒冰、卷粉、春卷、蟹仔粉、煲仔粉等特色美食挑逗着食客的味蕾。

来到侨港,有一种当地的特色粉一定要吃,想吃到这种粉,得先去找一个人,她的名字叫徐国芬。

徐国芬是侨越卷粉的第三代传人,熟悉的人都叫她“阿芬”。这家卷粉店是从她的越南归侨外婆开始做的,已经有近40年的历史。

米浆摊平,加热半分钟,一张晶莹剔透的粉皮便成形,徐国芬麻利地将馅料均匀地铺在粉皮上,再用竹片卷起,淋上秘制醋汁,撒上生菜丝,一盘爽滑劲道、鲜香可口的越南卷粉上桌,门口的食客早已排成长龙。

每天早晨阿芬都以一气呵成的麻利动作展开一天的营生,接待一批又一批闻香而至的食客。

别看阿芬才四十出头,可她做卷粉已经超过20年,是个名副其实的“年轻老炮儿”。13岁便在课余时间随着妈妈在菜市场摆摊,整条街的摊贩和客人都会亲切地说一句“阿芬,又来帮妈妈卖卷粉啦”。一晃20多年过去,侨越卷粉已经从菜市场搬到了侨港风情街,当年帮忙的小姑娘也成了店里的当家话事人,但不变的依然是和妈妈一起迎送往来,把这一条条用爱包裹的卷粉送到每位食客的心里。

徐国芬的小吃店位于中国最大的越南归侨安置镇广西北海市侨港镇。20世纪70年代末,大批越南归侨被安置于此。与他们一起漂洋过海而来的,还有越南和暹罗风味美食。

徐国芬的母亲陈远芳是越南归侨,她从小跟着母亲学做越南卷粉,在菜市场摆摊售卖。从走街串巷摆摊路边摊,到“侨越世家卷粉”多家分店的老板,陈远芳将祖辈传承的“旧业”玩出“新花样”。如今她的女儿徐国芬已是制作越南美食的行家里手,经营多家越南卷粉店。

“春节期间,卷粉店生意火爆,一天能卖几千条卷粉。我们有20个工人,其中一半是归侨侨眷,很多工人也实现买房买车的目标。”徐国芬忙着制作卷粉、招呼客人。

“卷粉最初只有猪肉木耳馅。后来,我们增加了虾仁萝卜、豆角猪肉、叉烧马蹄、香菇鸡肉、鲜鸡蛋等五种馅料,都卖得很好。”徐国芬将传统手艺玩出新花样,制作的海苔味虾饼同样畅销。

凭借经营卷粉生意,徐国芬一家早已从初到侨港时搭建的简易房搬进了商品住宅区,过上幸福生活。

熏马肉 熏马肠

天空飘下细碎雪花,脚下积雪被踩得咯吱作响。山里温度比城区低不少,乌鲁木齐经济技术开发区马庄子村却热火朝天。原来,当天村里的“乡村年货节”开办啦!

“骆驼奶,35元两斤,今天早上新挤的!”……马庄子美食街上,吆喝声不断,两旁的摊位上摆满了村民家里的“好东西”。左边一排,针脚细密的手工哈萨克刺绣纹样别致,鞋帽、毯子应有尽有;右边一排,熏马肉、熏马肠堆成“宝塔”,金黄的包尔萨克、喷香的咸奶茶令人食欲大开。

马庄子村村民拜依木拉提·阿吾汗拜一大早带着自制的熏马肉和熏马肠赶到年货节售卖。“这两天不少城里人都开车来村里购置特色年货呢!”拜依木拉提夏天在工地开挖机,冬天做熏马肉和熏马肠等民族特色美食,一年下来能挣上十几万元,小日子过得有滋有味。

美食街尽头,由村民们自导自演的联谊节目正在精彩上演,姑娘们跳起节奏感十足的哈萨克族舞蹈《加尔加尔》,现场观众纷纷为吃羊头比赛的选手欢呼打气,而

村里热心大姐努尔拉西·铁了汉一首十种语言的歌曲串烧,点燃了现场气氛。

“你知道为啥今年的年货节格外热闹吗?那是家家户户都住进了新房!”刚刚唱罢的努尔拉西拽着大家去看新房。道路两旁,一幢幢黄墙蓝瓦小洋楼排成排。总面积300平方米的大房子里,客厅、厨房、卫生间……每一间都敞亮干净。“我们赶在入冬前住进来了,两个孩子都吵着要搬新家。”

马庄子村坐落在天山北坡山坳里,距乌鲁木齐市区20公里,海拔近千米,人们叫它“窝窝村”。多年来,因为土地贫瘠、广种薄收,人们都跑到城里谋生,只剩下一个空荡荡的村庄。努尔拉西一家的老房子也很破旧,四口人要挤在一个房间里睡觉。

变化从几年前驻村工作队到来开始,努尔拉西从大姑娘变成了两个孩子的妈妈,亲眼见证了驻村工作队修房、修路、修桥,通自来水、架路灯,村里一天一个样。

当地政府通过招商引资,与一家企业达成合作,为53户农牧民建了新房,腾出来的土地建了个马文化产业园。驻村工作

队见证了侨港风情街从无到有,侨越美食从“家里香”到美名扬,吴玉明感慨,曾经的侨港美食都主打物美价廉,商户们对产品的品牌保护意识不强,导致跟风抄袭者如雨后春笋,再加上低劣的店内设施和食品包装,难免让慕名而来的外地游客失望而归。

吴玉明表示,侨港正在打造特色小镇,如今卫生条件改善了,商家们的服务质量也上来了,游客们的就餐环境大幅提升,自然而然客人更多了;依靠政府大力推广侨港文化和侨港美食,产品的销路也越来越好。

以往,来侨港的多是本地“吃货”,人和车都不多,现在却停满了外地车,还经常堵车;以前仅夏季三个月是旺季,现在却从清明后有长达八个月的时间都是旺季。

“品牌提升了,从业人员素质也提高了,侨港美食才能美名远扬,对美食品牌的保护才能做起来。”吴玉明表示,商户们要团结起来,一起振兴侨港美食品牌,进一步提高美誉度,让它当之无愧地成一张北海名片。

将做好的印尼菜进行真空包装、装箱密封等。“顾客收到后稍微处理即可,如香茅炸鸡等熟制品加热一下就可以吃了,沙爹牛肉串麻烦一点,需要自己烤制。”

“春节是我们的传统节日,年夜饭是除夕最重要的仪式。母亲曾跟我说,以前在印尼时离家远,一年就等着这一天吃个团圆饭。”蔡战斌表示,大年三十这天他与妻子暂停接收印尼预制菜订单,一家人好好享受了大年夜的团圆时刻。

藏式点心

藏历新年初五,青海玉树州的代青永措正在店铺内为客户打包邮寄藏式点心、牦牛奶、风干肉、藏麻等当地农特产品。

今年藏历新年恰逢与农历春节同日。“前两年藏历新年的时候,父母去拉萨朝佛祈福,今年我们全家团聚在一起过年。”代青永措介绍,按照玉树当地传统习俗,家家户会在除夕清晨用在外放置了一晚的清水加入牛奶后洗脸,这种清水在藏语中被称为“卡切”(晨星水),传说可以冲净人间

很多汉族朋友。今年我的愿望是让更多的人知道我们玉树的特产,也知道我这个致力推广家乡好东西的玉树女孩儿”。

螺蛳粉

春节期间,广西柳州市一家新开业的螺蛳粉火锅店引来食客“打卡”。这家店,是一家头部预包装螺蛳粉企业将目光从线上转向线下的创新尝试。疫情防控平稳转段后,“网红小吃”螺蛳粉正不断转型,谋求从“网红”到“长红”。

螺蛳粉原是柳州市当地的路边摊小吃,乘着中国互联网购迅猛发展的春风,成为电商平台上的“网红”商品。

螺蛳粉产业发展如今迎来新挑战。柳州市螺蛳粉协会会长程方晓指出,当前柳州螺蛳粉产业处在寻找新赛道时期。后疫情时代,工业化预包装螺蛳粉由于受消费场景、消费方式、消费动能变化,产业发展放缓。

“2023年,我们企业的预包装螺蛳粉销量与上年相比出现下滑。”广西螺霸王食品有限公司董事长姚汉霖说,“如今,更多游客选择到线下体验、消费。”为此,该企业瞄准螺蛳粉火锅实体店作为新发点。

春节期间,来自中国各地的旅客换着不同方言,在柳州大街小巷里的螺蛳粉店铺前排起长龙“打卡”。在线上“出圈”的螺蛳粉产业,正将这份人气蔓延至线下。程方晓认为,预包装螺蛳粉和螺蛳粉实体店两个赛道并驾齐驱、线上线下共同发展,是螺蛳粉产业发展的趋势。

为了让这一“网红”小吃“长红”,柳州市螺蛳粉协会计划今年积极推广螺蛳粉火锅店、螺蛳粉脚煲店等新的实体店模式,开展“螺连万物”新产品研发比赛和推广活动,推动产业升级和转型。

柳州市商务局副局长贾建功指出,在日益激烈的市场竞争中,既要保证柳州螺蛳粉品质和风味,更要不断加强产品和经营服务创新,开发出符合更多民众需求的产品,扩大市场。

一个起源于路边摊的小吃,在线上“出圈”成为百亿元(人民币,下同)产业后,带动线下文旅经济发展,并撬动近亿元出口货值。螺蛳粉的发展折射出中国消费市场巨大的潜力和活力。

创新川菜

每到新年,川菜传统烹饪技艺代表性传承人陈天福都会用创新川菜,把新春祝福传递给食客。

只见他滋滋作响的排骨从油锅中捞出,搭配上黄花草、木耳等食材,再放进蒸笼猛火蒸制。不一会,“酥碗”层次丰富的香味随热气升腾,轻轻咬上一口,酥香和肉香顷刻化于口中。

年夜饭作为春节的重头戏,承载着浓浓的年味与亲情。如今,这份传统的仪式感在创新川菜与上门代厨等形式中,增添了新活力。陈天福所做的“酥碗”,灵感来自四川地区传统田间宴席“九大碗”中的香碗,不仅是川菜咸鲜味的代表,亦是四川人传统宴席的重要菜品。

为了寻这口团圆“丰味”,食客刘大华特意选择了这道寓意丰收的“酥碗”,端上家庭团圆宴的餐桌。“比传统香碗香味更浓郁。炸排骨被蒸得肉质香糯,汁水丰盈,唇齿留香。”他认为,这类菜不仅软糯清鲜、老少皆宜,还承载着童年记忆,“有沉甸甸的乡愁”。

“忙了一年,就等着这口家乡味。”春节返乡的22岁小伙陈俊杰早早地在点评软件上做好攻略,提前两天预订了一家“评分高、环境好、服务好”的新式川菜餐厅,带上家人前来体验。在他看来,怪味猪肝、年糕豆瓣鱼等菜品极具“烟火气”,又在食材口味上创新,很符合年轻人“打卡”和“尝鲜”的需求。

连日来,预订创新川菜作为团圆饭的食客络绎不绝。陈天福透露,“下手”早的市民提前两三个月就已预订,大包厢都“名花有主”,现在只有大厅桌能“捡漏”。春节期间,他创办的多家川菜门店几乎都被订满,仅除夕当天已接到约300桌订单。

图片及资料提供:受访者及相关文旅主管部门



马庄子村年货展销会

忙碌的“卷姐”

在店铺里忙碌的代青永措

香茅炸鸡

香茅炸鸡、黄姜饭、白斩鸡、柠檬鸭……大年夜,住在广西—东盟经济技术开发区的86岁印尼归侨蔡兰妹,与儿子、儿媳和孙女围坐在一起,伴着欢快的印尼歌曲一边话家常,一边吃着印尼菜和中国菜组成的年夜饭,一家人其乐融融。

20世纪60年代,23岁的蔡兰妹随家人从印尼回国,被安置在广西国营武鸣华侨农场。蔡兰妹说,过年餐桌上家乡味不可少,而印尼菜和糕点留存着她儿时的回忆。

走进蔡兰妹的家中,在印尼拍摄的婚纱照以及从印尼带回来的音乐碟片、制作印尼糕点的模具都还留存着。“母亲当年带回来的还有制作印尼美食的手艺。”蔡兰妹的儿子蔡战斌说。

随着蔡兰妹年年岁渐高,逢年过节时准备家宴的任务就传到了儿子和儿媳的手中。蔡战斌说,他与妻子跟随母亲制作美食已有二十多年,“每年过年必做的是香茅炸鸡和白斩鸡,我女儿从小吃这两道菜长大的”。

蔡战斌介绍,印尼菜的特点在于加入丰富的香料。“香茅炸鸡要用香茅、红葱等多种香料与鸡肉混合腌制一个晚上,待入味后煎炸出锅,十分美味。”他说,区别于印尼菜,白斩鸡作为家乡菜代表,讲究的是清淡鲜美。

据介绍,2013年,武鸣华侨农场升级为中国国家级经济技术开发区,成为华侨农场转型改制的示范性区域。随着侨场发展得越来越好,2020年,在外发展的蔡战斌与妻子李月瑶回到蔡兰妹身边。他在家门口的物业公司找到了稳定的工作,妻子则继承家婆的厨艺,制作印尼预制菜并对外销售。

李月瑶介绍,她制作的印尼预制菜在当地颇受欢迎,还销往北京、上海、广州等多个城市。“年前这段时间订单很密集,香茅炸鸡、沙爹猪肉串以及菊花饼等是顾客点得最多的。”

李月瑶说,有时丈夫和女儿也会帮忙,

队帮忙搞起了乡村旅游,连村头那棵670多岁的老榆树,也被打造成“新疆第一榆”景点。

一声骏马嘶鸣把众人目光吸引到不远处空旷的广场,一个哈萨克族小伙子在马鞍上双腿夹紧,手挽缰绳,练习着控马技巧。“走,一起去看看赛马比赛!”努尔拉西招呼着大伙儿,“将来,一定会有更多人来到咱们村,看咱们的马背文化和老榆树!”

煲仔粉

“70后”越南归侨吴玉明在侨港风情街经营一家煲仔粉店铺,传承暹罗风味,是广西北海市侨港镇热门“打卡点”之一。

“以米粉、鲜汤为主料,按食客口味加入猪肉、牛肉、牛腩、鱼丸、海鲜、葱葱、酸笋等为佐料搭配,用煲煲大火煮沸,这样的煲仔粉才叫靓、正。”吴玉明说,煲仔粉的精髓在于食材新鲜,保证汤浓鲜、粉爽滑。

吴玉明出生在越南婆罗岛,生于船长于船,是典型的疍家人。而他并没有接过祖辈的衣钵“以海为生”,20岁便开店卖煲仔粉,最初店面只有五平方米,顾客几乎都是本地人。如今店铺有100多平方米,吸引海内外游客闻香而至。

随着生意越做越大,吴玉明还开办了民宿。作为侨港镇美食协会会长,吴玉明正计划带领越来越多的归侨侨眷,探索利用具有侨越特色的疍家“古早”味,抓住游客的“胃”与“心”。

“最关键的是保留原始的老味道。我们正筹划出一本书,集结侨港的特色美食,让侨港美食文化代代相传,也让食客了解美食背后的文化故事。”吴玉明说,越来越多侨港年轻人接手父辈的美食店,为传承“老味道”注入新活力。

吴玉明的店其实原名为“明记煲仔粉”,因为被他人抢注了商标才改为现名。“这给了我一个警示,品牌意识要加强。”吴玉明表示,店铺开过几家店址,往往搬走后周边就出现多家同类型店,但这些店一般生命力不强,存活期往往不到半年,对自己店的美食品牌却是一种无形的损害。