



# 晒出家乡味儿



距离新春的脚步越来越近了，每到这个时候，你家的酱油肉晒好了吗？开始成为邻居见面寒暄的常用语。

在柳市，酱油肉是腊货、年味当之无愧的代表，酱油肉晒好了就表示快要过年了。

按照柳市人晒酱油肉的风俗，立冬后到冬至前是晒酱油肉的最好时机。近期，已有市民收获了今年的第一批酱油肉，分

发给亲朋好友一起品尝美味了。走在柳市街上，时不时能看到住宅楼的窗台、阳台上一片片沐浴在阳光中的酱油肉，空气里也开始弥漫年的味道，令人垂涎欲滴。

虽然现在市场上现成的酱油肉购买很便利，但老一辈的柳市人还是喜欢自己动手晒制酱油肉。精选五花肉与腿肉，遵循着代代相传的制作工序，晒出更加符合柳市人口味的酱油肉。

酱油肉做法很多，不管是蒸得油光透亮切片下酒，还是炒入软糯酱香的年糕里，全家团团圆圆地围坐在一起吃酱油肉，都饱含着一种暖暖的家的味道。

除了晒腊肉，鱼干也是柳市人必备的冬晒食物。肉质细、味道鲜的鳢鱼干、小黄鱼干都是寻常人家的必备年货。鱼干虽好吃，但制作不容易。今年68岁的张阿姨告诉记者，从买鱼到剖杀，从腌制到晒干，鱼干的制作过程，看似简单，却包含了许多需要注意的细节。

冬日里，隔三差五，吃上一顿咸鱼片，算作调剂生活，丰富餐桌。过完年，在外经商的柳市人还会带上一些出门。无论身处天涯海角，最想念的还是这个家乡味儿。



## 小贴士：

酱油肉、鱼干在晾晒过程中直接接触空气，因此在烹饪之前一定要用温水将食物反复清洗再上蒸锅。此外，腌制品不可餐餐吃、天天吃，在食用的同时要多吃些蔬菜、水果哦。

李张侃 文  
郑佰洪 摄

