



杭州人为何偏爱榨菜鲜肉月饼？



天上月圆，人间团圆。中秋佳节，带着祝福（好吃）的月饼，自然成为了主角之一。
在杭州，无论是花样繁多的广式月饼，还是传统经典的筒儿月饼，似乎都难以撼动榨菜鲜肉月饼的江湖地位。

如何描述杭州人的这份固执？借用金庸先生《白马啸西风》结尾的句式：那些都很好很好的，可是我偏爱这一口。

偏爱，意味着不需要解释。

然而，偏爱总有它的缘由。

文/王晓晨

01

客观来说，榨菜鲜肉月饼的原材料十分平凡，卖相上也很平庸，至于包装只能说平淡了。与时下流行的冰淇淋月饼、马卡龙月饼，今年火出圈的黑松露奶黄月饼，亦或是一点月饼“正形”都没有的“扭蛋机月饼”相比，可谓平平无奇了。

然而，榨菜鲜肉月饼正是以务实低调的气质征服了杭州人的胃，赢得了杭州人的心。

五花八门馅料的月饼，滋味丰富多彩，却常常难调众口。甜口的月饼，浅尝就很美好，多吃容易腻，上了年纪更不敢贪多。至于包装过分精美的月饼，那是留给走亲访友的“体面”。

依杭州人尤其是老一辈之见，买来自家吃，还得选榨菜鲜肉月饼——货真价实、性价比高，荤素搭配、营养均衡，鲜香调和、美味可口。

带着刚出炉的热气和香味，榨菜鲜肉月饼在杭州流行了几十年，而到了最近十来年，榨菜鲜肉月饼更是深受欢迎，征服了众多年轻人的胃与心。每年，榨菜鲜肉月饼的销量都在不断增长。



03

从性价比高，到美味可口，再到有附加值，如今人们对于食物提出了超越其本身的诉求。要吃出个名堂来。

关于榨菜鲜肉月饼，还流传着一个故事。

据说，当年康熙下江南，正值中秋节，一个糕点师傅便给他做了榨菜鲜肉月饼，康熙吃了大为赞赏，于是口口相传，迅速走红。从此，榨菜鲜肉月饼便在杭州盛行至今，成为一种味觉记忆、文化印迹。

另外，杭州人偏爱榨菜鲜肉月饼，或许也有科学依据。曾经，真的有科研团队通过高通量测序技术，绘制了世界上第一张榨菜全基因组图谱，尝试解答了为何榨菜具有“家乡味”的成因。

确有其事也好，传说附会也罢，这些让人会心一笑的谈资，寓示着我们对中秋赏月、吃月饼等传统习俗的深情回望和文化认同，对平凡却亲切的家乡独特味道的骄傲自豪和永久眷恋。

又是一年中秋，愿长空皓月点亮团圆的万家灯火，愿家乡味道温暖异乡的孤独漂泊。但愿人长久，千里共婵娟。

02

时至今日，榨菜鲜肉月饼依然经久不衰，最大的原因无疑还是其本身的美味。

美味，并不总是需要顶级的食材。有时恰恰相反，简单食材组合碰撞产生的美食奇观，往往更能打动人。《舌尖上的中国》里有这样一句话：若以人情世故来看食材的相逢，有的是让人叫绝的天作之合，有的是叫人动容的邂逅偶遇，有的是令人击节的相见恨晚。

榨菜与鲜肉的交融，定然是这样一种相逢。

热气腾腾出炉的月饼，咬上一口，酥软的表皮裹着粉嫩的肉糜与爽脆的榨菜，伴随着浅浅的汁水一道在口中迸发……

这个不少外地人口中的“黑暗料理”，就这样将你我征服。

一方水土养一方人。一方人偏爱一地的食材，一地的食材也塑造一方人。创造出榨菜鲜肉组合的杭州人，在工作生活中也是如此，选择积极创造，主动出击，在闯与创的过程不断开拓新路、实现升华。

