

年货里的中国味

成都美食家的年夜饭清单
镶碗 粉条烧鸡 甜烧白

一天吃九顿的他,人称九吃叔。

作为《四川烹饪》的主笔,九吃每天都要跟各种美食打交道,接触餐饮业二十余年,吃过的馆子数以千计。

他在微博开了个“九吃食事”话题,每日分享各种美食,几乎不带重样的,但唯独镶碗、粉条烧鸡和甜烧白,几乎年年春节都会出现。

九吃说,每年年夜饭,家里必不可少的就是这几道菜。而这些年味食物带来的,不只是生理的味道,更是一种心理上的亲情抚慰。

记忆中的年味儿:菜色多分量足

资中,成渝线上的一座历史文化名城,九吃关于年夜饭的记忆就从这里开始。

进入农历腊月,挨家挨户便着手操办年味食物,熏得油亮的香肠和腊排骨齐齐挂满厨房屋檐。而到了腊月二十七这天,母亲开始陆续准备年夜饭食材了,炸酥肉、炸豆腐九子、镶碗、甜烧白、咸烧白、粉条烧鸡……

九吃回忆,小时候的年夜饭不仅菜品样式多,分量也不少。按照老家当地习惯,这些菜是要从大年三十一直吃到正月十五,因此一般都是批量做,以10碗为单位来准备,再一起蒸熟,每次端出一碗加热了就能吃。

正月初一早上一定要吃汤圆,汤圆都是自己制作,俗称“吊浆汤圆”。先将糯米用冷水浸泡,然后把带水的糯米舀进石磨磨嘴里。磨好的米浆被倒入纱布口袋,用绳子系好吊起来。待多余的水分过滤完,湿面团就可以拿来包汤圆了,即便是吃不完也可以晒干保存。“每个孩子都要干活,劲儿大的推磨,力气小的就去‘喂米’。”九吃说,那时年纪还小,总想着怎么才能偷懒不去干活,现在回想起来,都是有趣且难忘的经历。

年夜饭必备技术菜:镶碗

要说每年过年的必备菜,九吃首先想到的便是镶碗。镶碗,也叫做香碗,是田席里的高档菜,也是技术菜。由于制作颇为繁琐,在老家,除了办红喜事,一年中也只有过年能吃上这道菜。

做香碗需先摊蛋皮,将蛋液倒入抹了油的热锅中,随后左右倾斜旋转大锅,使蛋液均匀散开,摊成薄薄的、金黄色的蛋皮。馅料要选用猪里脊肉,先切碎,再加入姜末一起细细地剁成肉泥。剁好之后,加盐、胡椒粉、味精和少许的清水,搅拌均匀。然后将馅料放入蛋皮里,包裹成长条,上蒸笼蒸熟。

待蛋卷晾凉之后,切成片铺在碗底,码上炸酥肉、炸肉丸、炸排骨,一碗碗蒸好之后,再倒入搪瓷小盆,下面垫上豌豆尖或是其他绿叶菜,最后再灌入提前煮好的清鸡汤。

“不比在城里,农村用的是柴火灶台和无耳大铁锅,每次看母亲煎蛋皮时,总是由衷地佩服。”九吃说,成都不少饭店酒楼都尝试做过这道菜,但都远不如家乡的味道好。回味起来,柴火大灶和铁锅里煎出来的蛋皮,总有一种特别的香味。

出镜率最高拿手菜:粉条烧鸡

“九吃食事”里,出镜率最高的当属粉条烧鸡,这既是年夜饭中最有地方特色的一道菜,也是全家人最喜欢的菜。

资中县盛产红苕,红苕粉条也最常用用来和鸡一起烧制。在九吃印象中,每到过年,妈妈总是早上5点多就起来逮鸡杀鸡。将洗净的鸡肉斩成块,下锅加葱姜、花椒煸去水分,加入豆瓣酱、泡姜、泡萝卜、泡椒一起炒出香味,再加水慢煮,放盐、酱油、胡椒粉调味。最后加入泡好的红苕粉条烧入味,起锅前再放点醋……

“粉条本没有什么味道,但和这些酸味食材搭配在一起,口感变得极其丰富,常常比鸡肉还要受欢迎。”九吃说。

在成都,粉条烧鸡也成为了他招待客人的拿手菜。每做一次,他便会记录下来:今天鸡肉够“土”,九块钱一斤的红苕粉色泽和口感明显不同,只要鸡鲜粉条好,差不到哪里去。

老少皆宜的特色菜:甜烧白

桥姐姐,九吃叔的女儿,也是一个“小食神”。对这个12岁的小姑娘来说,甜甜的味道总是具有吸引力。甜烧白,又叫“夹沙肉”,是年夜饭里老少皆宜的一道菜,桥姐姐也最爱这里头的糯米饭。

相比前两道菜,甜烧白制作要容易得多。先将糯米淘洗干净,煮至七八分熟,捞出来放笊箕里晾凉,再加入白糖或红糖碎拌匀。煮熟并晾冷的带皮五花肉切成夹刀片,在中间夹上豆沙馅,皮朝下摆在蒸碗里,摆满八片或十片,再把糯米饭填在上面,然后入笼蒸至米软肉烂。上桌前翻碗,使肉皮向上,再撒些白糖。

吸收了油脂的糯米饭油亮亮的,往往最受大家欢迎,九吃说:“多糖多油的甜烧白,现在看来总感觉不太健康,但那种美味真的是挡不住。”

值得一提的是,蒸菜的顺序也很有讲究,一定是甜烧白放最上面,香碗放中间,最下面是咸烧白,为的就是怕下面两样菜的味道把甜烧白“污染”了。

新老菜荟萃:年夜饭重在仪式感

如今,年夜饭依旧是母亲一手准备,镶碗、甜烧白虽不再像过去那样,需要一次要做很多碗,但作为母亲的保留菜目,仍然会准时登上年夜饭餐桌。

平日里难得回一趟家,因此每年春节九吃都会陪父母一起过年。偶尔也会带上樟茶鸭、甜皮鸭,或是做一道自贡冷吃兔,给年夜饭餐桌添点新鲜。

“过去生活条件不好,总想着过年一定要吃顿好的。现在因为工作原因,平时吃得比过年都还要好,但只有吃到了这些味道才觉得是过了年。”

在他看来,小时候的年夜饭,是一年一回望眼欲穿的美味,现在更多的则是一种情感符号。九吃说,年夜饭吃的不是味道,而是过年的“仪式感”。而那些儿时吃到的菜肴,有的可能会因为人们生活方式、饮食习惯的变化被慢慢淘汰。但只要是大发自内心的喜欢的味道,还是会一直延续下来。

封面新闻记者 熊英英

之味
团年

绘图 罗乐

自内心喜欢的味道,还是会一直传承下来。的可能因为人们生活方式、饮食习惯的变化被慢慢淘汰。但只要是大家发的年夜饭吃的不是味道,而是过年的『仪式感』。而那些儿时吃到的菜肴,有

一场抚慰亲情的仪式

味道
年货

过年九大碗

慧子(攀枝花米易)

接到我爸电话,说正在吃我寄去的香肠。“做得不错。就是麻了点,你妈吃不得。”

麻香肠是我家特色。小时候常有人开玩笑问:你家花椒不要钱吗?吃一片香肠至少要咬到一颗花椒。说这话的人,一边麻得倒吸气,一边筷子不停伸向盘中香肠。

这种麻得令人又怕又爱的香肠,是我妈做的。

严格意义上讲,我妈不算擅长做饭菜的人。她固然是同时代女性中的佼佼者,但主要体现在工作上。小时候,我家做菜煮饭的人是我婆婆。我妈在厨艺这件事上大显身手的时段,只在每年冬天,做香肠腊肉的季节。

我家那时住在一所中学校园里。一横一竖两溜平房,我家在L形的转角处。屋后有榆树,每年春天有吃不完的榆钱。屋前是不知名的大树。夏日午后,我和院子的小伙伴一起做面筋粘蝉,或者上树掏鸟。冬天,离我家最近的那两棵树,就成了我妈晾香肠腊肉的“阵地”。

整个中学的宿舍区,别人家大概腊个孤零零挂一两串香肠,一两块腊肉。唯独我家门前,两棵树间的竹竿上,挂着香肠、腊肉、肚卷、腊猪肝、腊猪心、腊猪舌。我家常住人口五个。我婆婆、我爸我妈、我姐和我。我妈每年做的香肠腊肉等年货,却似乎是供应50个人的量。

从腊月到正月,大概也就真有50个人轮流来我家吃年夜饭。一根红色的圆木桌,独凳可以挤10个。香肠、肚卷、腊猪肝、腊猪心、腊猪舌,一样一盘。在客人在上菜前就摆上了,这些是凉菜。客人坐好,热气腾腾的腊肉才上桌。腊香扑鼻,肥瘦相间。瘦肉红润,肥肉晶亮。吃过我家腊肉的人,无不称赞绝妙。我平常不吃肥肉,唯独对我家的腊肉例外。趁肉滚烫,三五口咬完,满嘴流油,齿颊留香。

这种壮观的年货景象,在我上小学三年级的时候告一段落。因为我们从平房搬进了楼房,爸妈的工作也越来越忙。很少有超过10人在我家过年的情形了。亲戚朋友来,在家里喝喝茶聊聊天,吃饭到餐馆。肚卷、猪肝、猪心和猪舌再也没有出现在我家餐桌上,香肠和腊肉是唯一保留下来的两样。好在香肠永远咬一片至少嚼到一颗花椒,腊肉始终肥而不腻,香味独此一家。

我是好吃却不会做的人,从未留心过我妈做肉的细节。我姐却天生爱做饭。成年以后,她开始自己琢磨做香肠和腊肉这两样。以我妈的经验为基础,不断调整配方。在我妈表示没有精力再做香肠和腊肉的时候,我姐顺利接手,确保了我家过年的餐桌上这两样食物原味重现。

九年前,我姐在成都开了第一家樱园。那还是微博兴盛,淘宝和微店都还没出现的时代。我姐在微博上发布了自己做香肠腊肉的信息,居然就有天南地北的客人打电话过来下订单。

我始终是想起香肠腊肉就口水滴答的爱家,虽然我从没想过自己有一朝一日会接过这个重任,直到2017年。我姐选肉、选香料,按她的配方制腊抹肉做香肠的工作,落到了我手上。连续两个冬季,小雪开做。花园水泥台,是我做肉的场地。把五花、二刀、猪脚和排骨一字排开。我在阳光下,满心喜悦,用前润饱满的圆子有了雏形。再在制作好的蛋液里打一个滚,放入油锅,炸至金黄备用。再另烧一锅水,放上蒸格,碗里用白萝卜、胡萝卜、棒菜头打底,放入调味料,再把圆子一切四瓣,一个圆子放在一堆,直到铺满一整圈,像朵半开的莲花,顶上再放一片圆猪心片,上锅蒸至熟软。我最喜欢棒菜头了,既有肉香又有菜味,又软烂,入口即化,都分不清楚什么是菜,什么是舌头,一起吞了就是。

过年一天做的一桌子菜,要吃到初三、初四才吃得完,每年也乐此不疲,还期盼着那一份忙碌。以至于现在的我到大年三十那天,一定起得早早的,去置办年货,如今菜的品种更多了,有虾有鱼,老蔡也“退居二线”在一旁默默给我打下手,尽管我做不出当年老蔡的美味,但那份念想必须亲手实现才算圆满。

我坚信,任何一个动手做食物的人,都会对大自然生出敬畏之心。一个冬天做不同批次的香肠腊肉,完全一样的配方,却会因为天气不同造出不同的味道。手工食物的魅力,也在于此。我家独特的配方,确保的是食物味道达到标准;登峰造极的美味,则得靠老天爷的成全。

我妈退休以后逐渐戒掉了辛辣食物,尽管她曾经是个爱吃凉粉的香香嘴。但我实在没有想到,她居然会吃不了我做的特麻香肠。我打算在春节跟父母团聚的时候,问问我妈:当初是谁教她做出这种可以把人麻背气的香肠?



九吃家的年夜饭。



九吃品尝美食。



下载封面新闻APP
浏览最新最新资讯