



豉汁蒸鱼

南北年味大融合 欢声笑语共团圆

扫尘、祭灶、吃灶糖、蒸年糕……过了小年,年味更浓,家家户户都在为久违的团圆忙碌着。年夜饭有南北之分,但年的味道没有差异,南北菜品也在不断融合和传承,年夜饭承载的意义不仅在于品尝美食,更是幸福与团聚。



如果你是一位热爱烹饪的美食家,或是愿意四处发掘美食的探店达人,请扫码入群加入我们,一起互动起来,探索美食世界!

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾

北方的年味 从熬猪皮冻开始

冬日里的北方餐桌上,有一道菜叫猪皮冻。临年傍节,屋外冰天雪地,屋内温暖如春,就是吃猪皮冻最好的时候。一顿饭下来,大鱼大肉吃腻了,来块晶莹Q弹的猪皮冻,那股清凉感和幸福感无声地在体内徜徉。

猪皮本身不贵,但从猪皮变成猪皮冻可就精贵了。心急的人熬不了猪皮冻。首先,猪皮的准备工作就很磨工夫。买过猪皮的人都知道,猪毛最难处理,自家又只能用笨方法一根一根用镊子细看慢拔。收拾干净的猪皮,第一遍不能焯水太久,大概去除异味,猪皮变软就得捞起来,千万不能煮得太老,否则胶质流失,后面成冻就是个问题。捞起的猪皮需要二次加工,一条条皮带宽的猪皮铺在案板上,刀过留痕,目的是保证猪皮内的油脂被剃干净,往住来来回回几次才能收获合格的猪皮。

准备就绪的猪皮切成条,才算开始真正意义上的熬猪皮冻。猪皮下锅,大火烧开后,小火慢熬。没人能准确说出猪皮冻的熬制时间,大概一两个小时吧,具体什么时候出锅靠的都是经验观察。总之,熬猪皮冻就是需要有足够的耐心和细心,慢慢等待胶质熬出。很多市民家的土方法就是看到汤汁黏稠浓白,肉皮绵软晶亮,再用手指试试,发现粘手了,大概就熬好了。熬好的汤汁,天越冷,凝结得越快,猪皮冻也就算最终完成了。从猪皮到猪皮冻,熟手要三两个小时,要是生手,慢慢悠悠半天就过去了。

猪皮冻分清冻和浑冻。清冻只取汤汁成冻,看起来乳白晶莹半透明状,吃起来入口即化,很是素雅。浑冻就是混了猪皮的猪皮冻,皮冻负责清爽,猪皮负责有嚼劲,吃起来层次分明却又似琴瑟般和谐。不过,无论清冻还是浑冻,都要蘸蒜酱才好吃,清凉中带着些许辛辣,餐桌上解腻醒神就靠它了。

盆菜和丸子 团圆福气热腾腾

年夜饭是春节的重头戏,不但丰富多彩,而且寓意很讲究。在南方,席上一般有鸡、鱼、蚝豉、生菜腐竹、蒜等以求吉利。广东有的地方还流行吃团年饭,如有出行的人未归,则桌上摆未归人的座位及碗筷,象征团聚,以示怀念。无论南北,年夜饭一般故意多做些,吃不完,留到明年,表示丰盛有余。

在“吃”的方面,最具粤味的招牌年菜当属盆菜。盆菜是广州人年夜饭常吃的菜,将很多食物一起烧制,然后放在一个大木盆里全家一起吃,是逢年过节、婚嫁添丁、寿诞喜庆之日必备。尤其是新年伊始,亲朋汇聚共享盆菜,更预示这一年都将财源广进、吉祥富贵、诸事顺利,而且吃得越多,福气越多,吃得越饱,一年都好。

与南方盆菜同样有着“聚福聚财”含义的四喜丸子,是北方餐桌上的一道招牌菜,四喜丸子寓意“福、禄、寿、喜”四大喜事。制作四喜丸子需要注意选料、火候和制作技巧。猪肉应选五花肉,肥瘦相间,吃起来才能软嫩。制作这道菜,火候是关键。炸制时油温的控制、蒸煮时火候的调节,都直接影响到四喜丸子的口感和品质。当然,制作技巧也必不可少。在搅拌肉馅时,既要让肉馅充分黏合,又不能让肉馅过于紧实;在炸制时,油温不宜太高或太低,以防炸焦或炸不熟;在蒸煮时,时间要控制得当,以确保肉质鲜嫩多汁。浓油赤酱的四喜丸子端上桌,给年夜饭餐桌提升圆满值。



猪皮冻



盆菜



四喜丸子



黄米糕

年糕味不同 都寓意“步步高升”

年糕的口味因地而异。北方的年糕以甜为主,或蒸或炸,也有人干脆蘸糖吃。而在南方也有过年吃年糕的习惯,年糕多用来炖排骨、炖鱼,与腊肉、腊肠一同烹饪,为新年送上“年年糕”的美好祝福。

咱们山东蒸制的大黄米年糕与南方打制的年糕相比,做法更加省时、便捷。乔阿姨就是制作大黄米年糕的老手,她制作大黄米年糕有一套秘方。“蒸年糕最重要的一步就是和面,不能用凉水,一定要用沸水,这样做出来的年糕才可以做到软糯,同时又可以黏,达到拉丝的效果。”乔阿姨介绍:“一般是一斤黄米面配三百毫升的沸水,可以多次加水,让面团达到充分水合的程度就可以了,只有这样,蒸的时候才不容易夹生。”

在完成揉面后,还要放置一个小时。之后,就可以把面放到模具里,准备蒸制了。因为年糕很容易粘在模具上,所以可以在模具上铺一层保鲜膜或者油纸,再把面放到模具里。除了纯大黄米蒸制年糕之外,乔阿姨还会在年糕上放上红枣。把红枣轻轻按压到面里,放一层还是两层取决于个人对红枣的喜爱程度。完成以上的步骤,就可以开始蒸年糕了。

跟大米相比,大黄米更难煮熟,所以蒸制时,掐准时间是非常重要的。如果蒸的时间不够,年糕里面难熟透,蒸出来的年糕会很硬。但如果蒸的时间过长,出锅的年糕就会过软,影响口感和美观。乔阿姨告诉我们,因为各家制作的年糕厚度不一,火力大小不一,所以很难说得非常绝对。她有一个测试年糕是否熟透的好方法,用竹签或筷子向年糕里扎一下,扎到底,如果扎进去触感软糯,拿出来时上面粘有年糕,则证明年糕已熟透了。刚刚蒸熟的年糕黏糯可口,可以立即上桌。同时,年糕也可以保存较长时间,把蒸好的年糕冷却后放入冰箱冷冻,想吃的时候拿出来切片,油炸或复蒸都可以。蘸上白糖或红糖,把年糕送入嘴中,年味就出来了。

年年有鱼 “淡妆浓抹”总相宜

无论是南方还是北方,鱼家家户户都会做,但是南北方的做法却有着很大差异。北方做鱼讲究浓油赤酱,通常是把鱼洗净,在上面划几刀,提前腌制一下。在锅中倒油,油热之后放葱姜爆锅,然后放鱼,加入酱油调色,煮一会后加入白糖、料酒,也可加入少量花椒、八角,然后加热水至盖过鱼,继续熬煮即可。南方做鱼,则更加追求保留鱼的本味。

李先生来青岛生活已有十多年了,但他仍保留着南方口味,逢年过节会下厨做一道蒸鱼。“做蒸鱼要选上好的新鲜鱼,鲈鱼、鲑鱼都可以,我平常多用鲈鱼。先把鱼处理干净,不需要腌制。然后在鱼上面放上姜丝,就可以上锅蒸了,等到水开了之后再蒸十分钟左右就能出锅了,这是蒸鱼的第一‘蒸’。然后把盘子里多余的汁水倒出来,在鱼上放上葱丝和香菜,再淋上热油和豆豉油,这是蒸鱼的第二‘淋’,这样,一道简单又美味的蒸鱼就做好了。”李先生说。火候恰到好处,蒸鱼,鱼肉刚刚熟透,葱丝、姜丝、香菜与热油,这些简单的调味和烹饪方式相结合,刚好掩盖了鱼本身的腥气,体现着人们对“鱼”这个食材的精准把握。

无论是北方红烧鱼的做法,还是南方蒸鱼的做法,都体现着食客对食材不同的理解和呈现形式,也承载着人们对新年满满的祝福。尽管年夜饭有南北之分,但幸福的味道没有差异,年夜饭承载的意义不仅在于品尝美食,更在于团聚。忙碌了一年的家人们在除夕夜齐聚一堂,用美食和欢声笑语点亮新的一年!