

压轴年夜饭 至味是团圆



中国人的饭桌上,从来不只有简单的事物,更多的是深沉的爱。汪曾祺先生说过:“味道是一种很奇特的感觉,有时候不在于那菜式本身,而在于时节、那人和那情感。”

以食物维系人情关系,家宴才是高级的礼数象征。每一个人生节点、每一个节日,都伴随着一次重要的家宴。即使当下的预制菜和下馆子再流行,人们依然会为了一桌可口的饭菜而精心设计、亲力亲为。春节的家宴能贯穿对食物认真琢磨的精神,食物也同样能起到联结人心的纽带作用。压轴年夜饭,至味是团圆。因此,大家为了这个重要的日子团聚在一起,不顾一切地冲破春运大潮,回家吃上一顿团圆的年夜饭。

一炸一卤 冷盘“重头戏”

在青岛这座沿海城市的传统年夜饭上,冷盘菜肴中,熏鱼是少不了的“重头戏”。

“鲅鱼、带鱼处理干净,倒点生抽,用盐、姜、葱腌制个把小时,如有时间腌制隔夜更好。”青岛富力艾美酒店大厨介绍,制作熏鱼看似简单,其中大有讲究。比如,鲅鱼要按骨节切,每块鱼预留两公分厚度。这是因为油炸后,水分蒸发、肉质收紧,这样炸出的鱼块厚薄刚好、外脆里嫩。无论是酒店大厨还是家常吃法,都是先炸后卤。

“腌好的鱼下大油锅炸,要记得翻面,两面炸得焦黄,再捞起浸卤锅。”厨师介绍,熏鱼好吃的秘诀在于一锅神秘的卤汁,大厨炸鱼时,旁边的卤锅在烧汁水,锅里有八角、桂皮、葱姜、茴香、冰糖、生抽等,小火慢煨。炸好的鱼块趁热投入煨热的卤锅里浸,以便汁水在最短时间内渗透鱼肉,吸饱酱汁的味道。这样做出来的鱼肉又鲜又香。大厨在做完熏鱼后要留一点汁水,唤作“老卤”,下次再做时,新汤汁用老卤来兑,老卤越陈越好,吸饱卤汁的熏鱼更有味道。

“好吃的熏鱼最好要隔上一夜,此时每块鱼肉的肌理都浸透了浓郁的酱汁。”自家的餐桌上,每年过春节都做熏鱼的陈阿姨今年又备上了两大盘熏鱼,虎皮色的熏鱼摆盘上案,用筷子夹起一块,一口咬下去,脆脆的外皮沁出咸香鲜甜的汁水,又嫩又弹的鱼肉带着独特的硬香。熏鱼虽带一“熏”字,却不及熏鸭、熏肉那般吃起来有呛鼻的烟味。那一口咬下去,脆中带酥的鲜咸口感,是每家餐桌上独有的家的味道。

入口即化 C位粉蒸肉

岛城前几天喜降瑞雪,窗外冰天雪地,住在海安路附近的罗方家的厨房里热气腾腾,高压锅热噗噗地转出一圈圈白雾,粉蒸肉在锅内变软变烂,米粉的清甜沁入肉里。揭开锅,

气雾冲腾,热烈又蓬松,带着粉蒸肉独特的香气极速扩散,屋内



年夜饭向来是国人最重视的团圆饭。



黄瓜馅饺子。

变得暖融融。

在罗方家里,粉蒸肉是每年年夜饭餐桌上必有的C位菜,这道一碰即烂、吃进嘴里从头到脚都舒畅起来的荤菜,抚慰了全家人心绪。“尤其是胃,过年大鱼大肉吃得多,但这道菜温和易消化,吃了肠胃很舒服,不像食辣或炸物后,胃虽然也很过瘾,但辣的尖锐辛辣给身体增加了负担。”罗方说自己从小就爱吃粉蒸肉,因此父母每到过年过节都给他来一大碗过过嘴瘾。“裹好米粉的肉片要经过捶打后才更入味,这道工序花时间,其实跳过也没关系,只是味道稍微差几分。”“啪!啪!”正面捶完翻个面,直到把裹好米粉的猪肉片全部捶完,再将肉片放到太阳底下晒一晒,这样米粉和酱汁的味道能深入到猪肉深处,上锅蒸的时候不会被水汽冲淡,味道更香醇。

“肉片入碗也有小窍门,米粉肉不要乱叠,要一片片沿着碗的外围码过去,像造塔一样在中间留出空隙,这样水汽能从上至下均匀地接触米粉肉,避免软硬不一,出现疙瘩。”软糯的粉蒸肉一出锅便飘香四溢,用筷子尖轻轻挑起一片肉,小心抬着肉片上的米粉别掉,一股脑地送到嘴里,那种软烂绵密的肉感,滑过舌尖齿缝,在口腔里留下满足的味道。



粉蒸肉。

八宝饭 总是压轴登场

小时候吃年夜饭,从第一道菜开始就在心里悄悄涌起对八宝饭的期待,鸡鸭鱼肉一通“排山倒海”之后,甜丝丝、软糯糯的八宝饭这才压轴登场。这时候哪怕吃得再撑,八宝饭一来也得一键清零。第一筷子直冲那缀在顶上的蜜枣和核桃,一边嚼着,另一边目光已经锁定了目标,手上勺子顺势接棒,挖开柔软的糯米,直奔内里热乎乎的赤豆沙馅儿。甜软一口,心神也荡漾。

“很多人吃八宝饭,神情总聚焦在‘八宝’上,我却觉得黏软的糯米才是灵魂。”回忆起年夜饭餐桌上的八宝饭,今年36岁的张晓青说,不论是小时候还是现在,八宝饭都是年夜饭桌上的“盼头”。张晓青家的八宝饭在糯米上费了工夫,用的是江南的乌米八,因此便多了一份草木清香。

具体怎么制作八宝饭,这是仁者见仁的事,在张晓青的回忆里,奶奶亲自“洗手”作的“鸳鸯八宝饭”是她心里天花板级别的存在。众所周知,八宝饭的主要材料是糯米,奶奶选用糯米中的“绝绝子”——血糯米,这种血糯米粒殷红如血,气香味腴,堪称糯米中的“劳斯莱斯”,用来做八宝饭是最好不过了。只是,血糯的糯性不如普通白糯米,不能作

为单一食材制作成食物,须添加一定比例的白糯米,才能增加黏性,更能激发血糯米本身肥腴口感。“猪油和豆沙也是八宝饭制作的两样重头戏。”张晓青说,先要提前熬好猪板油,将白花花的猪肉膘切成五厘米见方的小块,投入锅中,加清水,先猛火急烧一阵,再转小火,不时用铲翻锅,使之均匀受热,看着寸丁大小的肉膘越缩越小,转呈焦黄即可熄火。用筛网滤出猪油渣,剩下的猪油盛在搪瓷缸里,晾凉后,凝固成雪花一样的乳白猪油。

豆沙也要预先准备好,光是熬豆沙就要花费一上午时间,“每年大年二十九,凌晨五六点钟,奶奶就起早生火熬豆沙,至少要熬大半天。她挑选饱满上好的赤豆,熬过三个小时后,还要再慢慢熬上两个小时,才能把一粒粒赤豆熬成细细的豆沙。熬好豆沙后,加入桂花、白砂糖,充分搅拌,这样做出的豆沙才鲜香细腻,一口下去从舌尖甜到心底。”至于“八宝”配料,顾名思义,自然得有至少八种配料,传统上大抵有瓜子仁、金桔、冬瓜糖、蜜枣、红枣、莲心、青木瓜丝、红木瓜丝等。每一样“宝”都有含义,红枣代表早生贵子,金桔寓意吉利如意,蜜枣、冬瓜糖象征甜蜜蜜,糖桂花、糯米谐音“金玉满堂”。

黄瓜入馅 一口饺子就是鲜

一张薄薄雪白的饺子皮究竟能包裹多少东西?在北方,年夜饭的饺子离不开白菜肉,不仅是因为白菜具有时令的优势,更在于它独具“发财”的好寓意。而年年白菜饺子,吃起来总归有些普通,这几年“黄瓜”成了不少饺子爱好者的新宠。

黄瓜青椒猪肉饺子听着简简单单,看着平平无奇,但也有着自己的格调。从事美食博主的七七,近几年尝试黄瓜入饺子馅,每次都有惊艳的口味。

“首先在黄瓜的选择上,一定要选择水黄瓜,而非旱黄瓜。人们往往会选择汁水少的青菜入馅,不然馅料容易‘出汤’。但是制作馅料中有一道重要的工序——腌制。在辣椒的选择上要选辣度适中的尖椒,而非圆椒。”七七说,“去筋前腿,四肥六瘦,是我选择肉馅的终极要义。”七七说,挑选完优质猪肉,调味也是至关重要的一步。好的调味可以让佳肴锦上添花而不失其原始鲜味。当然磨刀不误砍柴工,剁肉馅这一步也必不可少。尽管现在有琳琅满目的厨房小家电节省人力,但机械的运转远没有人工操作细腻可控。干净利落剁几下,眨眼间猪肉变成黄豆大小。用刀背拍打松散,菜刀在肉馅和案板之间反复拉扯,细腻肉馅也慢慢新鲜出炉了。剁好的肉馅加入葱姜、盐、白胡椒粉、生抽、料酒等不断搅拌,直至肉馅变得黏稠,加入腌制好的黄瓜和剁碎的青椒。包好后下锅煮熟的青椒黄瓜猪肉饺子,“咔嚓”咬一口,入口是猪肉的细嫩与黄瓜的爽脆,还有青椒的回甘。简单总结一个字,就是“鲜”。

显而易见,家宴与“蹭饭”不同,家宴是郑重邀请,全面策划,将选材、布局和心意寄托于一场精心安排的宴席之中。邀请一方,无论是主妇还是“煮夫”,都有一道自己的拿手菜。可以是烦琐贵气的“佛跳墙”,也可以是一盘简简单的西红柿炒蛋。不论家宴餐桌上端上的饭菜有什么,新年将至,大家聚在一起忙忙碌碌、欢声笑语,推杯换盏之间,就是一种满足和期待。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾