

吃不厌的年菜 是家的味道(下)



干菜焖肉

绍兴·干菜焖肉 越稽地道绍兴菜馆

“女人端出乌黑的蒸干菜与松花黄的米饭，热蓬蓬冒烟”。鲁迅笔下的干菜，赋予了绍兴餐桌上别具一格的美食——干菜焖肉。

绍兴人的灶台上始终弥漫着干菜与肉独特的香气。干菜焖肉将干菜的咸香与猪肉的油润、鲜美完美结合，咸鲜适中，平淡中见奇，充分展现了绍兴人在饮食文化上的智慧。

越稽是一家位于杭州的绍兴菜馆，由四位黑珍珠餐厅老板联手打造。厨师长方金平告诉记者，这道菜的制作过程相较以往已简化不少。过去制作干菜焖肉需先将干菜泡水以减轻咸味。从新鲜的五花肉到餐桌，需经过长达三个小时的烹制。这道菜凝聚了烹饪者的耐心与柔情，充满了年味。

及年夜饭餐桌上，一只斩段的炆蟹便足以暗示这顿饭的诚意和庄重。

冬天霜冻后，螃蟹开始凝膏。农历十二月，红膏达到巅峰，乎占据整个蟹壳。只有足够鲜活的圆脐母蟹，才能有幸被选中成为炆蟹。

制作炆蟹的技艺是世代相传的。需要准备盐水、葱姜、白酒等去腥材料，将螃蟹肚皮朝上放入水中，用重物压住，冷藏一夜。盐分会驱散蟹肉中的水分，让肉质变得紧致，并释放出糯口的甘甜。

夹一块蟹肉沾一点醋后送入口中，只要用舌头轻抵红膏，就能感受细腻无比的鲜甜，而醋又让这顺滑的口感更加层次丰富。

炆蟹也是舟山餐桌上的下饭榔头菜，唇齿留香、回味无穷，吃了都要夸句“交关下饭”。

台州·家烧鲳鱼 杭台荟

近年来，米其林餐厅新荣记让台州菜在全国乃至世界崭露头角，让越来越多的人爱上台州菜。

台州地处沿海地区，台州的海鲜之美，让人无不赞叹，这也难怪台州人常说“每思乡味必流涎”。其中，鲳鱼就是这乡味的重要组成部分。

鲳鱼种类繁多，有金鲳、银鲳、白鲳等品种。而要论名气，白鲳无疑是最为出名。位于杭州来福士的杭台荟餐厅主打高端台州菜，家烧鲳鱼就是主厨金浩以前在台州琢磨出来的美味烧法。金浩说，鲳鱼的烧法其实相当简单，关键在于选用新鲜的食材。

金浩建议：“白鲳要选择鱼鳞饱满、色泽光亮、肉质要有弹性。”一斤左右的鲳鱼最为适宜，“鱼小了肉太少；鱼太大，肉质就会发柴。”

丽水·三层楼 丽九府

对于在外漂泊的丽水人，尤其是遂昌人而言，这道名为“三层楼”的佳肴让他们瞬间找到了家的感觉。

遂昌人翁锡峰在杭州为数不多主打丽水菜的丽九府做厨师。说起这道菜，他说不用老家的食材绝对做不出正宗的味道，猪肉、猪血、豆腐全部来自丽水。

“三层楼”的做法极其简单：萝卜切滚刀块，煮熟后垫底；再铺上煎得两面金黄的盐卤豆腐和掰碎的猪血；最后盖上煸香的五花肉。虽然貌似没有技术含量，但是特别好吃。

“三层楼”在热闹的场所和节日庆典时，是家家户户必备的招牌菜。必须搭配炭火风炉，才能展现出其独特的风味。

一锅热乎乎的“三层楼”，不仅是对自己一年辛勤劳动的最好犒赏，更在欢声笑语中传递出“平地高楼起，新年更上一层楼”的美好寓意。

金华·东阳瓦罐鸡 东阳小馆

美食家袁枚说：“鸡功最巨，诸菜赖之”。

烧鸡、炸鸡、白切鸡……即便鸡有一百种做法，你仍然可以相信金华的东阳瓦罐鸡。最初，东阳人蒸鸡都用泥坯瓦罐蒸鸡，一家蒸鸡，全村都能闻到香味。目前，东阳瓦罐鸡已经是东阳市级非物质文化遗产项目。

东阳小馆在杭州开了20多年，东阳瓦罐鸡每桌必点。厨师长刘宏伟告诉记者，瓦罐鸡的关键在于慢火炖，讲究一个回味无穷。

这道菜要慢慢煨3个小时才行。当锡纸被撕开的瞬间，香气满溢，让人手中的筷子不听使唤。那汤，鲜得掉眉毛，锅底还有酥糯的猪手，一入口就让人有种欲罢不能的感觉。

衢州·土烧将军鱼 陈先进鱼馆

衢州是浙西美食之都，虽然大多数人知道最具代表性的“三头一掌”，却不知其中的“一头”是鱼头。没错，衢州人超爱吃鱼。

衢州开化吃鱼胜地，当地有句口头禅：山坞里，没好菜，抓条活鱼把客待。“舌尖”总导演陈晓卿吃过开化清水鱼以后，忍不住盛赞“地道农家做法，简单粗暴美味”。

衢州常山吃鱼也很厉害。800多年前，辛弃疾路过常山，闻到河溪两岸农家煮饭烧鱼的香味馋得不行，写下“隔墙沽酒煮纤鳞”的词句。

陈先进是衢州常山港的渔民，既是捕鱼能手，还能烧得一手好菜。2004年，他用自己的名字在常山当地开了一家鱼馆，至今已经有19年历史。2016年，“陈先进鱼馆”在杭州开张，让杭州人尝到了鱼的鲜辣烧法。

这次陈先进鱼馆的王大厨给大家烧了一条军鱼，这种鱼被称为“淡水之王”，对水质要求极高，肉质鲜美，连鱼鳞也能吃。王大厨说，杭州不产军鱼，过年了，必须上一条好乡镇桌。

舟山·红膏炆蟹 高家庄

在舟山，透骨新鲜的红膏炆蟹上桌了，才叫过年！所谓“螃蟹上席百味淡”，在舟山的宴席



东阳瓦罐鸡



红膏炆蟹



土烧将军鱼



家烧鲳鱼

本报记者

黄葆青

潘骏



扫码看
春节期间学做菜

新年愿望

龙年的愿望就是活在美食堆里，每天都能吃到好吃的。日子像火锅一样，滋味丰富，红红火火。

