



团圆饭,都是家的味道

晒一晒舟山人吃不厌的年菜

□记者 朱蔚

今年的除夕夜,你家的餐桌上都有什么菜?春节期间,走亲访友,团圆聚餐,有哪些菜是你百吃不厌的?

年夜饭自然是中国人最看重的,每家都是丰盛的满满一桌;而家家户户招待亲朋的家宴也是各种好菜叠起。平时嚷嚷着要减肥,过年期间全都抛诸脑后,甚至有志之士还会在年前加快锻炼的进度条,减轻体重“腾”出肚容量。

如此重视,足见年菜的分量。虽然中间偶尔也穿插应时应景的新菜,但那些舟山老下饭的经典年菜,随着时光流转,辗转在唇齿间的依然是最熟悉的味道,也是家的味道。



●冷菜●

▲红膏呛蟹

舟山人人都知道这道菜的分量,从蟹壳和蟹身中生发出来的红膏,是最精华的点缀。摆在年夜饭的餐桌上,怎么把它切得好看也很重要。冻得硬硬的呛蟹从冰箱里拿出来,稍作化冻,趁着硬直接下刀,蟹肉和红膏都不易变形。待到冰霜化解,便泛着诱人光泽。

▲风鳗

以十二月凛冽的西北风为“序”,待到过年的餐桌,正是风鳗“丰收”的好时候。无论是鳗筒还是鳗鲞,做成冷盘皆合适。把鳗段去皮,徒手把鱼肉按照纹理撕成条状,堆摆整齐,即是一盘又有卖相又有滋味的菜,鱼肉Q弹,满口盈香。

▲大烤墨鱼

酱红发亮的大烤墨鱼上桌,才觉迎面而来的年味。一整只墨鱼都是提前烤好的,上桌前才开切。横切,切出均匀的宽度,从身体一直切到尾部,随着一刀刀下去,整条墨鱼渐渐变成了泛着莹白光泽的墨鱼圈。装盘的时候小心不要打乱,仍按照墨鱼的完整造型摆盘。即便已从热菜变成了冷菜,好味依然。

▲凉拌海蜇丝

海蜇丝的口感又脆又韧,加上酱油、糖、醋等喜欢的调料,用来凉拌正好。还可以和其他相近口感的果蔬拌在一起,比如刨成丝的脆甜的苹果,或是和罐装调好味的金针菇,以及爽口清脆的菜心,都是别有风味。

▲熏鱼

说是熏鱼,其实特指的是马鲛鱼,舟山人早已习惯用这两个字来定义熏马鲛鱼。马鲛鱼以一厘米左右的厚度横切,浸泡在事先调好的酱油酱汁中,再取出平铺晾干。下锅炸的时候,以七分热的油温下锅,中小火炸至两面金黄。到这一步,脆且入味的熏鱼已经很好吃了,再把它浸没糖醋汁

随即捞起,又是锦上添花的美味。

▲越南春卷

透明的越南春卷皮,简直可以包裹所有,极薄又柔韧。裹在里面的馅料可以各种DIY:红色的草莓,紫红的火龙果,粉粉的虾仁,绿色的薄荷叶或香菜,甚至山茶花的花瓣,都可以按色彩排序包裹起来。当艳丽的颜色透过半透明的皮子若隐若现,有如工艺品般的精美。配上酱汁,必须美味。

▲蛇年凉菜摆盘

为新一年的蛇年摆个盘,也非常应景。至于原料,可以各种DIY,蛇的造型,用黄瓜和腊肠都可以。把黄瓜和腊肠都横切为圆片,再对半一分为二,上下两排半圆的切片,相互对应排列后,即拼出两条细长的蛇造型。再细心地用胡萝卜、黄瓜、小番茄等剪出眼睛、吐须和喜庆的新年财神帽,摆盘在白瓷盘,足够吸引眼球。

●热菜●

▲红烧带鱼

冬至前后的带鱼,鱼身带油,入口是丰腴的鱼肉,油麻麻的美妙滋味。带鱼可作冷盘的风带鱼,但以红烧的烹饪上桌,俨然是一道年夜饭餐桌上热气腾腾的大菜,足够吸睛。谁不知道这个季节里带鱼的含金量呀。说是红烧,其实也不用煎鱼,在锅里直接调好酱汁,可以加入成品的海鲜酱,稍微再加点酱油等红烧佐料,就是非常入味的酱汁了。切段的带鱼下锅,汤滚入味,热气腾腾的上桌。

▲炒什烩

碗里有花菜、熏鱼、肉丸、蛋饺、对虾,还可以放入任何想吃的小菜,是一碗带着汤汁的热气腾腾的什烩羹。大碗装菜,看着朴素,筷子夹捞时,又能捞出许多低调的奢华:厚实的蛋饺、鲜美的鱼丸、大块墨鱼、还有香喷喷的熏鱼……

▲大块福肉

酱红色的连皮带肉的大块五

花肉,面上亮晶晶的一层,油光发亮,底下汤汁浓稠,引人垂涎,一看便是轻易不出手的大菜。

挑选上好的五花肉,一层肥油一层精,焯水滤去浮沫后加入生姜、茴香、盐、冰糖和酱油。先把五花肉的肉皮往锅底的方向放,加水没过,小火炖一小时后,再将整块肉翻过来烹煮。最后出锅装盆,那叫一个香呀。

▲酱肉腊肠双拼

西北风愈烈,酱肉也成了近两年几乎家家户户都会做的一道家常菜。菜场的许多肉摊早已推出了腊肠代加工,买好肉之后,就可以请他们代为灌肠晾晒。要吃的时候,只需把它们切片上锅蒸即可。两种都是油麻麻的酱香味,可以两种拼为一盘,放到盘中各取所需。

▲帝王蟹

想要大菜更出彩,少不了请来身价尊贵的硬菜,比如澳洲青龙,又比如帝王蟹,过年了嘛,贵点就贵点。这里说一道帝王蟹三吃,以供家庭大厨们借鉴。帝王蟹还有着有钱又有势的寓意,是吉利的好彩头。

一蟹可以三吃,长长的蟹腿全都剪下来,把蟹盖子去掉,炒一个蒜蓉酱铺上,底下则可铺一层粉丝,上锅蒸后再淋上热油,撒点葱花,就是一道大菜。

蟹膏可以和鸡蛋打散在一起蒸蛋。至于蟹肉可以和爆香后的蒜末和葱段爆炒,炒到差不多了加入调料,上桌的时候再带上蟹壳,无与伦比的霸气。

▲酒酿圆子羹

这也是一道餐桌上的经典菜了,可作为主食,又可作为甜品,圆子还有团团圆圆的寓意。老底子舟山人都“搭浆板”,拌好酒曲的糯米饭裹到被子里,酿出甜甜的酒香扑鼻。现在“搭”得少了,但市场上准有想要的。这道甜羹出现的时候,年夜饭大都进入了后半段,圆子煮熟后再倒入酒酿稍作加热,还可以在羹汤中切一些水果丁,再打鸡蛋,还可以撒些糖桂花,以白瓷大碗装盛。如此,色香味都全了。



照片为资料图片