

舌尖上的故乡

# 年三十就东北酸菜喝小酒 是一家人最快乐的时候

“翠花,上酸菜……”这句话红遍了大江南北,也让很多人都知道了东北人最爱的美食——酸菜。在东北,酸菜的吃法很多样:余、炒、炖、涮、烩,酸菜余白肉、猪肉酸菜饺子……味道那都是钢钢的。

虽然,现在我已第三代郑州人了,但是每到冬季,我们家必不可少的是——一缸酸菜,这也许是老一辈人对东北老家的回忆吧。

小时候家里老人常讲,东北百姓家里有两样东西不可少,一是酸菜缸,二是腌酸菜用的大石头。豪门富户也是如此。每年到了白菜成熟的季节,各家各户都会选恰当的时间,腌制过冬食用的酸菜。

腌酸菜时,首先要挑好白菜,摘去残根烂叶,晒几天,洗净,一棵棵、一层层地在大缸里摆放整齐,均匀地撒上盐,再在菜顶压一块大石头,密封存放,30天后便大功告成。而我们家的方法有点特殊,在东北叫熟腌——把洗净的白菜在开水里烫一下,放凉后再压进缸里,撒上食用盐。

刚腌制好的酸菜,颜色自然,菜叶呈淡黄色至深黄褐色,帮子呈半透明的白色至深黄



酸菜炖猪肉

色。优质酸菜尝起来酸脆鲜嫩,嚼几下一直酸到心里。

到了年三十吃年夜饭,家里的老人会切上几片肥肥的猪肉,在锅里炒几下,倒入酸菜,添水,或者再放上大骨头一起炖,那香气就甭提多正了。喝着烧酒,啃着大骨头,吃几口炖酸菜……那就是一家人最快乐的时候。

郑州晚报记者 沃林婀娜 文/图

酸脆鲜嫩

东北酸菜

酸菜炖猪肉、猪肉酸菜饺子

## 回家路上的一碗夏邑劈柴豆粥

72岁的李帽铜是夏邑县会亭镇北街人,劈柴熬豆粥在过去四五十年时光里,已成为他的生活主题。大年初二晚上他又泡上了黄豆,备好了劈柴。

李帽铜几乎每天早上都要5点起床,把劈柴一块块扔进灶膛,仔细注意豆粥的变化。“父辈的手艺,到我这里就不传了。”

会亭镇有不到10家卖粥的,李帽铜是最老的一个。从商丘买回一台豆浆机后,他就不再用手磨一圈圈地手摇着磨豆子了,但用劈柴烧火的方式却依然坚持着。

初四下午,会亭镇堵起了车,悬挂全国各地号牌的数百辆车堵在了市集上。有人打开车门走向李帽铜的粥桶……

“过年喝粥的都是从外地回来过年的,回回味儿!”车队继续堵着,李帽铜的粥桶却很快空了。

郑州晚报记者 汪永森

## 除夕饭桌上邻居阿姨做的湖北粉蒸肉



我长大的地方在河南省鲁山县一个部队的家属院,年三十几家人凑一桌,光是饭桌上的美食就涵盖了大半中国。

我们家邻居夏阿姨是厨艺一流的湖北人,在除夕的饭桌上,“夏阿姨牌”粉蒸肉绝对是标配。软糯剔透的糯米包裹着鲜嫩多汁的五花肉,再加上酱油等调料赋予的诱人色泽,这道菜可谓是除夕餐桌上的宠儿。

把买来的糯米洗净炒熟,再用擀面杖、蒜臼把炒熟的糯米一点一点碾碎,拌上酱油、调料放在一边备用,另一边是提前就已经切片腌好的五花肉。把五花肉片放在糯米碎上滚几圈,让糯米碎均匀地裹在肉片上,粘着糯米的肉片要摆在敞口的浅盘里隔水蒸。大概50分钟,热腾腾香喷喷的粉蒸肉就完成了。趁热吃上一口,软糯筋道。

许多年过去了,夏阿姨家的粉蒸肉仍然延续着老式的做法。阿姨说,只有这样才能做出我们最喜欢的味道。也许正是这些繁复精细的步骤,才烹调出了中国年传统独特的味道。

郑州晚报见习记者 肖雅文 文/图

## 淮阳方布袋烧鸡:还是原来的味道,吃一口香几天

小时候,二伯在城里纱厂当工人,每隔一段时间回爷爷家,总会带点好吃的,其中最好吃的就是烧鸡,用黄色的草纸包着,草纸被浸得油汪汪的。晚上帮爷爷奶奶用压水井压点水或者关鸡窝,爷爷会打赏一小块烧鸡,那味道,吃过之后手指头都能香几天。

“一只烧鸡,两个豆腐把”,去方布袋那儿买烧鸡,这是最常见的组合。方布袋烧鸡和方布袋豆腐皮(淮阳人都习惯叫豆腐把)是淮阳一带最有名的风味小吃,相传已有600多年的历史。

光看,方布袋烧鸡真算不上排场(漂亮),但是吃一口就想再吃

第二口,软、烂、可口不腻,拿着鸡子抖一抖,骨头与肉就分开了。不管老人还是小孩子都能吃。

上中学起,去城里买东西,在新华大街就能看到方布袋烧鸡的摊位,直到现在它还在原来的位置,还是原来的口味。

郑州晚报记者 张华

## 安阳皮渣:老岳母的拿手菜,全家人的最爱

大年初二中午,在安阳新区白璧镇乡村,忙活了半天,岳母一口气端上12道菜肴,令人垂涎欲滴。她笑呵呵地指着其中一道菜说:“这不是你爱吃的生煎皮渣吗?快动筷子。”

皮渣可是豫北及冀南的知名小吃,被称为安阳“三大宝”之一,半透明状,弹性十足,入口爽滑,外焦里嫩,香而不腻。据岳母讲,关于皮渣的

由来,相传很久以前,彰德府也即今安阳有一户穷人家来了朋友,买不起大肉,无奈将粉皮粉条条渣子蒸煮,原想糊涂打发算了,不料竟让客人大饱口福,于是皮渣就传开了。

“在咱们这儿,逢年过节或是娶亲生子,皮渣都不会少,而且还是个‘垫底’菜。”岳母说,皮渣的主要成分是粉条,配以葱花、蒜片、姜末、猪油、精盐等,加水搅拌蒸制而成块状。皮渣的吃法有不少,皮渣扣碗、皮渣烩菜、凉调皮渣、生煎皮渣等。

岳母说,吃了几十年从未感到厌烦。那么,生煎皮渣是怎么做的呢?她介绍说,皮渣很吃油(耗油),比平时要多放一半的油,待油热放入葱花,然后倒进皮渣翻炒,再加适当盐,倒少许生抽,出锅时放入切好的蒜末,



这样一道可口的生煎皮渣就做出来了。

岳母这么一说,大家胃口都被吊起来了,我赶紧用筷子夹了一块放入口中,果然口感筋道,别有风味。不一会儿,一盘生煎皮渣就被一家人“消灭”得一干二净。

郑州晚报记者 石闯 文/图



### 寻狗启事

本人爱犬端午于1月5日在经三路红旗路家属院内失踪。三色喜乐蒂小型公犬1岁半,大概十斤(大小类似于大号泰迪),背毛黑色,白色围脖,爱叫,对陌生人非常警惕,叫他端午会有强烈反应。若您能提供线索帮助找到端午,5000元现金酬谢。联系电话:18638167037,18638167038。

