



豪华年菜“三件子”

文 / 吴翼民



前些日子我们举家去一家蒸菜馆聚餐,看到菜单上有一款名叫“至尊砂锅”的菜品,价格不菲,还要隔日预订,便感到了好奇,细一询问,说是“至尊锅”系一鸡一鸭和一蹄膀所煲,吃火功,须耗时4—5个钟头,所以价格就高,就得隔日预订。听店方这么一介绍,我脑海里立即浮现了绝迹已久的一道豪华年菜“三件子”来,——这“至尊砂锅”莫不就是苏州传统的过年大菜“三件子”么?于是存下心来,准备什么时候去那店家品尝一下。

心中牵挂着,很快就落到了实处,那天约下亲家公和亲家母,加上我们夫妇,我岳母及女儿一家三口,共计八人,隔日预订了这“至尊砂锅”,赶去一品这款“老法头”的豪华年菜。我心中有数的,“三件子”分量“结棍”,再加些冷盆热炒点心什么的,没有七八个人是吞不下去的。其实除了“三件子”,只需稍微点几样素菜什么的,已经足够我们消受的啦。

蒸菜馆的“至尊砂锅”果然厉害,用的传统大砂锅,不是一号砂锅,也属二号尺寸的了,总之是难得一见的“巨无霸”。砂锅端上桌,打开盖头,透过香雾,可看到汤汁还在“咕咕咕”滚开着,见到了黄糯糯的鸡、白净净的鸭和肥嘟嘟的蹄膀。我提议大伙先别戳动鸡鸭蹄膀,且舀点儿汤

汁尝尝。尝汤汁便可知它是不是传统“三件子”的味道。我一尝之下既认可、亦稍有不满意,认可的是与从前的味道基本符合,不满的是此菜因没有投放火腿而缺少了火腿特有的浓香和透鲜,遂立即向服务员质询。服务员说,没有放火腿是因为用的咸蹄膀,咸蹄膀既有蹄膀的肥,亦有火腿的鲜啦,有一举两得之妙。我便纠其谬:“火腿是火腿,咸蹄是咸蹄,不可串用的,真正的‘三件子’必须用鲜蹄和火腿。”那女

服务员是外地人,不知“三件子”为何物,但她的辩解也有些道理,她说是如今的食客谁还吃油腻极重的鲜蹄,所以他们的“至尊砂锅”改用了咸蹄,放了咸蹄,如若再放火腿,汤汁就会过咸,就不健康啦。我听后便不再苛责,与家人一起享用起了这款“至尊砂锅”,令人满意的是,除了咸蹄,鸡和鸭都基本符合要求,不是充斥于市面的洋鸡肉鸭,肉质纤维一丝一丝的有形有料有嚼劲,虽然不一定是传统“三件子”所规定之“三年老鸡、三年老鸭”,却属于一年以上放养的“草鸡草鸭(可能是麻鸭)”啦。所以汤汁即使不兑“高汤”,亦算原汁原

味的好汤汁哩。再补充一点,蒸菜馆的“至尊砂锅”如果按“三件子”要求,还缺少十枚鸽蛋(或鸡蛋),却是多了一层打底的白菜。也许店方认为倘若再放蛋品,分量就更大,食客难以吃尽,加些打底的白菜,可以拨去点汤汁中的油头。在苏州传统年菜中,加白菜的砂锅叫做“鸡蹄砂锅”,与“三件子”一样受欢迎。油腻过重,加些白菜中和一下,白菜也变得肥腴鲜美,何乐而不为?总之,我认可了蒸菜馆的“至尊砂锅”,希望能在各派菜肴琳琅满目、菜品越来越丰富的今天能有一席之地。因为这是真正原生态的本帮菜,在民间几近消逝了啊。

从前苏帮菜的压轴大菜就是“三件子”(也有把火腿和蛋品加在一起称“五件子”的)。老式苏州人家,过年时除了吃烧炭的铜质暖锅,最豪华的大菜要数“三件子”啦,哪家不备上几只一号或二号砂锅,到年夜饭最高潮当口,那“巨无霸”就风光光登上圆桌啦,一个人端着费力,通常要两个人端着上桌。即使在“困难年间”,我母亲每年过年必炖一大砂锅“三件子”,纵使没有活鸡活鸭,冰鸡冰鸭也要上,为的延续世代代保留下的传统,为的显示丰衣足食、合家团聚的欢乐祥和啊!



家庭菜谱

老上海传统本地的夜饭

本版选图:依菲



文 / 茅伯铭

冷盆菜

【白斩鸡】

当年草母鸡宰杀褪毛去内脏洗净,入沸水锅加葱姜、黄酒用中火煮20分钟取出,冷透后切块装盘。用酱油、白糖、味精、姜末、麻油调成的味汁蘸食。

【白肚】

猪肚用食盐、醋反复揉搓后洗净,除去粘液和异味,焯水后再洗净,肚内塞进一只盆子(防止受热收缩)入冷水锅,加葱姜、茴香、桂皮、黄酒烧滚,焖3小时至酥糯熄火,冷透后取出,取出盒子改刀装盆,用白斩鸡调料蘸食。

【酱鸭】

当年嫩草鸭宰杀褪毛去内脏洗净焯水后再洗净,葱姜、茴香、桂皮入热油锅煸香,放入鸭子,加黄酒、酱油、冰糖、清水烧滚1个半小时,用大火收浓为汁,不停用勺将汁浇在鸭子上,使其上色后取出,冷透后改刀装盆,用烧鸭原汁蘸食。

【爆鱼】

青鱼中段刮鳞去内脏洗净,沿中骨剖开,用斜刀切成1厘米厚的块。葱姜、茴香、桂皮入热油锅煸香加清水、酱油、白糖烧滚,小火煮10分钟,加黄酒、味精成为汁,鱼块入八成热油锅炸成金黄色(复炸2-3次)捞出,立即放入卤汁中浸渍入味,撒五香粉,拌上麻油后改刀装盘。

【糖醋小排】

肉排剁成骨牌状小块洗净、沥干,加盐味精、葱姜浓汁、黄酒、老抽拌匀,腌渍入味再加干淀粉拌和上厚浆,逐块入八成热油锅炸成金黄色捞出。锅中油倒去,加鲜汤、老抽、白糖烧滚,再放醋、勾芡,放入炸好的小排骨,翻炒,使芡汁紧包,淋热油、撒葱花。冷却后装盘。

【油爆虾】

河虾剪去须脚洗净沥干,入九成热旺油锅中爆至虾头两边腮壳鼓起断生捞出。锅中留底油,下葱段、姜片煸香,加黄酒、鲜汤、生抽、白糖烧至稠浓,放入爆好的虾翻炒,使留汁紧包,加味精、淋麻油起锅,冷却后装碟。

【四喜烤麸】

烤麸手撕成块,入冷水锅加盐烧滚,煮5分钟取出,入清水冲洗后挤干。香菇泡发去根洗净切根,黑木耳泡发洗净、金针菜泡发洗净一切二,熟冬笋切片、花生泡软去衣洗净,入热油锅炸香捞出。烤麸入热油锅炸干水分捞出。烤麸的其他辅料一起入锅,加黄酒、老抽、生抽、白糖、清水烧滚,收紧留汁,加味精、淋麻油起锅,冷却后装盆。

热菜

【清炒虾仁】

虾仁上蛋清浆、入八成热油锅滑油。锅中油倒尽,加少许黄酒、鲜汤、盐、味精、勾芡,放入虾仁炒匀,淋热油起锅装盘。

【三鲜烩蹄筋】

油发蹄筋用盐水泡发回软,再用食碱水去油膩,入清水反复冲洗去尽碱味,改刀成段,焯水。熟金华火腿肉切片、熟冬笋切片、水发冬菇去根洗净切

片,菜心剖开浸洗净。锅中放肉骨浓汤烧滚,放入所有厚料烧滚、焖热,加盐、味精、胡椒粉、勾芡,淋葱油起锅盛入烩盆。

【八宝辣酱】

熟猪肚、熟鸭肫、熟冬笋、水发冬菇、五香豆腐干分别切丁,鸡脯肉切丁上蛋清浆、猪腰剖开,批去腰臊,斜批成小片,入清水浸泡去尽腥臊味,入沸水锅加黄酒焯水。花生米用滚水烫泡去衣,入热油锅炸香。鸡丁入八成热油锅滑油。青豆也过油。锅中留底油,下甜面酱、海鲜酱、老干妈辣豆豉、白糖煸透,放入所有原料炒匀,烹黄酒,加老抽、味精、炒匀,淋麻油起锅装盆。上浆虾仁入热油炒熟盛起,放辣酱上点缀。

【葱油肉皮】

油发肉皮泡发回软后用食碱水去油膩,再用清水反复洗去碱味,改刀成边长3厘米长的菱形块焯水,葱花入热油锅爆香后放入肉皮块煸透,烹黄酒,加鲜汤烧滚去煮3分钟,加盐、胡椒粉、味精调味后起锅盛入烩盆。

【红烧肚裆】

青鱼中段清洗干净,沿中骨平批取无中骨一吋的鱼扇,背肉斜切回刀使鱼扇呈佛手状,用洁布擦干。炒锅烧热放油烧至冒烟,下葱结、姜丝煸透弃之,将鱼扇皮朝下煎透,熟黄酒,加老抽、白糖烧至鱼上色,加清水烧滚,中火焖煮4分钟至鱼肉断生,加味精、勾芡、翻身、淋麻油、撒葱花起锅入鱼盆。

【水笋扣肉】

笋干泡发回软、切薄片洗净焯水入锅,另肉骨浓汤、黄酒、生抽、冰糖烧滚,小火焖12小时,加味精,即成红烧水笋。五花肋和肉洗净,改刀成15厘米10厘米宽的大块,焯水后,入冷水锅,加葱姜、黄酒烧滚,小火焖1小时,至筷能轻松戳入肉皮内,捞出沥干,入七成热油锅中炸成金黄色捞出,入清水中浸泡至肉皮回软起皱捞出,再入锅加煮肉原汤、老抽、冰糖烧滚、焖煮至汤浓稠取出冷透,这就是走油肉。再将冷透的走油肉改刀成1厘米厚的块,皮朝下整齐排放在扣碗中,上面放红烧水笋,浇上煮老油肉的浓汁,用耐高温无毒保鲜膜密封后蒸半小时取出,反扣在烩盆中即成。

【塌菜炒笋片】

塌菜切去根、拣去黄叶撕开浸洗净沥干,熟冬笋切片,一起入热油锅煸透,加鲜汤焖熟,用盐、味精调味即成。

【全家福】

砂锅中放洗净切片的大白菜和水发龙头粉丝、水发肉皮,面上整齐排放熟咸肉片、蛋饺、鱼圆、鱼圆、爆鱼块、熟肚条、水发海参片、熟冬笋片、小发冬菇。中间排放油爆虾,加盐、味精、胡椒粉、黄酒,肉骨浓的汤烧滚焖熟,原锅上席。

