

饮饌琐记

炒鸡瓜与隔年菜

张文泰

旧年的春节，有一样每家每户必不可少的主打菜——隔年菜，还有一道菜，讲究的人家也是必须有的，炒鸡瓜。如果说隔年菜是百姓家正月里食用的方便菜肴，那么炒鸡瓜则是大户人家待客必备的佐酒小菜。这两道菜有一个共同之处，都是在年前，腊月二十八九提前一次性做好，正月里随取随食。

隔年菜说起来简单，做起来也简单，但所用食材丰富多样。大白菜、猪肉、粉条、豆腐为主打，豆腐最好是冻豆腐，海带和猪血也必不可少。关键角色则是炸丸子和炸花鱼，缺了这两样，隔年菜便没有了灵魂，没了那浓浓的年味。花鱼是入冬后提前买好的老板鱼，破肚取出内脏，洗净，在冬日的阳光中慢慢晒干。腊月二十八开始炸鱼、炸丸子、炸馓子时，把水发好的老板鱼切成不大不小的长条块，裹上打了鸡蛋的面糊，下热油锅里，炸成金黄色，做隔年菜时和猪肉、白菜、粉条、海带等满满一大锅炖在一起。灶下柴火旺旺地烧着，几种美味食材在锅中交融，热气腾腾，浓浓的香味和着稠稠的年味，袅袅地飘散在农家小院。

把炖好的一大锅隔年菜盛出锅，放在大盆或是水桶中，盖好，存放闲屋中。正月里，吃饭时盛出一些，回锅一热，热气腾腾地端上饭桌，配上馒头或是玉米面发糕，就是一顿美餐。那时的冬天真是冷，没有冰箱冷柜，菜也不会坏，一水桶隔年菜能吃好长时间。

炒鸡瓜则要复杂得多，也讲究得多。这是一道近年来几乎失传的过年当家菜，可能就是因为这道菜用料太讲究和复杂了吧。炒鸡瓜要选用炖好的鸡胸脯肉，去鸡

皮，冷冻一下，稍硬取出，手撕成牙签粗细的肉丝，鸡丝要细，不能多，多了会腻。把撕好了的鸡丝加少许盐、料酒拌匀，腌制一会儿。如果有条件的话，最好是用野山鸡肉，那时村北的槐树林、村南茂密的山林中，时有野鸡、野兔等猎物，打一只野鸡，套几只野兔，备着过年待客。现在不但见不着它们的踪影，就是有也打不得了，都成了国家保护动物了。

炒鸡瓜的另一样主打材料是黄瓜。黄瓜更讲究，夏末秋初，选取籽少肉多绿皮小黄瓜，洗净晾干，腌渍存放。腊月二十八取出，用清水浸泡，反复数遍，褪去盐分。去瓜内瓤，纱布包裹过滤，挤掉多余水分，越干越好。切成牙签粗细，备用。这时，配角出场。香菜去叶留梗，切成鸡丝和黄瓜丝一般长短，葱白、木耳切丝。各种食材加工好，开始下锅，用纯正的小磨香油翻炒，加姜丝提味，起锅时放入香菜梗。炒好后，取出，盛放在精致瓷盆中，放到院子背阴处。

这是一道传统老菜，看着不怎么经意，实则十分讲究，是钟鸣鼎食人家与寻常百姓共有的烟火气。正月里，客来，炕头盘坐，温一壶老酒，上一盘炒鸡瓜，熏鱼、鸡冻、辣菜、绿植豆、白菜心拌海蜇皮，慢酌慢饮，酒酣耳热，上来几筷子炒鸡瓜，清爽脆口，香而不腻。这时，酒也喝得差不多了，炕下炉子上炖着的隔年菜在咕嘟咕嘟地冒着香气，来两叶大枣饽饽，酒足饭饱，不亦快哉。

最美的食物，不是靠食材的贵重，更多的在于时间和心思。隔年菜和炒鸡瓜，在平常的食材上慢工细作，吃的是那浓浓的年味，吃的是有滋有味美好生活的回味。

父亲的猪皮冻

胡建军

小时候，一到寒冬腊月，我就惦记着父亲熬制猪皮冻。它有水晶般晶莹剔透，有鸡蛋清那样绵软、细嫩的质感，吃进嘴里，清凉滑润，鲜香而不油腻。

做猪皮冻是一个很复杂的过程。在熬制前，要清理猪皮。父亲先用开水把猪皮焯一下，取出后，一边把猪皮上的毛除去，一边用菜刀除去残存在肉皮里侧的肥肉，免得熬出的冻太过油腻。把肉皮切成小丝条儿，用清水洗净后，重新放到锅中，肉皮和水的比例一般为一比五，放上葱姜，以及香料袋子，继续加热烧火，进入“熬冻子”阶段。在熬的过程中，父亲多次用饭勺舀出一点肉皮汤，用食指蘸点儿汤汁，用拇指轻轻地捏一捏。父亲说，汤汁发黏，有沾手指的感觉就行了。

汤熬好后，满满一大盆，父亲把它放到平台下面，需要放置一晚上时间。室外寒冷的温度，会使其连汤带皮一起凝固。第二天早上，父亲便去切割猪皮冻。那肉皮汤早已

凝结成筋道透亮的皮冻了，透明的皮冻中能看到一条条白色的肉皮。父亲拿刀划下来一块，在我们涎水长流的热切盼望中，将皮冻切成长条块，码放到盘子里。母亲往往同时做上一小碟蘸皮冻用的蒜酱。

上得桌来，用筷子夹起一条颤颤巍巍的皮冻，再小心翼翼地蘸上一点儿蒜酱，放到嘴里，感觉凉凉的、滑滑的、韧韧的，如可爱的小精灵在口腔中跳动，基本上不用怎么嚼，皮冻便化成了美味的汁水。于是，在年前年后的餐桌上，我们便可以每天吃到几块这充满淡淡肉香和浓浓蒜香的肉皮冻。家里来客，父亲必定会盛上一盘猪皮冻，当作招待席上一道不可或缺的美味菜肴，这构成了我儿时关于春节的重要记忆。

如今父母都已过耄耋之年，身体还算硬朗。每次过年我们回去，父亲依然会为我们熬制猪皮冻，那一片片猪皮冻子，浸润着父亲对我们的爱，温暖了我们的胃，也温暖了我们的心。

大年夜的“三不粘”

于建章

每到大年夜，福山风味的鲁菜招牌菜——“三不粘”，就会在年夜饭桌上闪亮登场。

“三不粘”作为鲁菜的代表作之一，发祥于清朝中期的福山。具体做法是，鸡蛋清剥离蛋黄，把余下来的蛋黄加水、淀粉、白糖和猪大油搅拌均匀，反复翻炒，直到浑然一体、晶莹发黄透着亮光，就可以出锅了。食时“不粘盘、不粘筷、不粘牙”，吃在嘴里，香甜滑润可口；吞进肚里，荡气回肠。

“三不粘”看似用料、烹调简单，却很考验厨师搅拌、掌握火候的功力。这个菜虽然诞生于福山，但并不是福山城乡家家户户都能做好，只有一些大饭店或是少数家庭才能做得地道。

清末民初，北京城的“八大居”“八大楼”“八大堂”等著名饭庄，都以这道美食作为饭庄的招牌菜，当时这些饭庄的部分厨师或者经营者是来自福山的大厨。其中“同和居”因最早经营福山风味鲁菜，知名度位居同行业之首。同和居位于北京西城区三里河月坛南街，清道光二年

(1822)开业。刚开业时，以经营京式菜肴为主，顾客中平民较多。自打福山“古现帮”(鲁菜帮派之一)加盟经营后，推出了福山风味的鲁菜招牌菜——“三不粘”(不粘盘、不粘筷、不粘牙)后，生意日益兴隆，达官贵胄开始络绎不绝，加之兼营其它福山风味的鲁菜，饭馆终日车水马龙。当时，“三不粘”风靡北京城，成为北京烹饪界一绝，就连道光皇帝也在此多次举办生日庆典用膳。同和居“三不粘”大火后，“八大楼”“八大堂”等也纷纷派人来福山挖掘“三不粘”高手。民国年间，齐白石、鲁迅、老舍等在京的文化名人也常品尝“三不粘”。

新中国成立后，同和居因“三不粘”继续闻名京城，受到了国家部委及社会名流的赏识，外交部、九三学社、民盟、民革常在此宴请外宾；严济慈、周培源、启功以及末代皇帝溥仪兄弟也慕“三不粘”之名成为常客。

如今，在福山的婚礼婚宴、中秋团聚宴、年夜饭的饭桌上，常会看到“三不粘”那诱人的身影。

一口鲜汁鲛鱼饺

李启胜

银杏黄，鲛鱼鲜。当海边那片银杏林变得树叶焦黄焦黄，也就到了海边人吃鲛鱼饺子的时刻。

此时，海里的鲛鱼快速开启贴秋膘模式。秋汛和初冬这个时间段，海里鲛鱼为越冬储备脂肪，体形饱满，肉质紧实，是做鲛鱼馅儿饺子的上等原料。

那些藏在小城烟火中生意兴隆的大小餐馆，也会根据季节的变化，和民以食为天的需求，把鲛鱼馅儿饺子作为主打的招牌美食。

至于普通百姓家里，在这个季节里不撮上一顿自家包的鲛鱼饺子解解馋，好像脸上无光，说出去丢人。会觉得日子过得没滋打味儿，更不像搁在海边长大的人。

在龙口，饺子的艺名在民间颇多，什么扁食、箍扎、元宝等等，我挺喜欢“元宝”这两字，这名字听起来大气富贵。尤其是龙口用鲛鱼包的饺子肚大皮薄。龙口普通百姓家里包的鲛鱼饺子，个头大的得有小笼包那般大，更有超市里那些卖的冻饺子双倍的大小。饺子煮出来后，捞到盘中，面皮薄得能看到饺子里的汤汁在游动，咬一口汤汁，哗啦一下，轻轻带着一层油花流到盘子里。鲛鱼肉质白嫩，味道鲜美，有种入口即化的感觉，吃一口饺子能鲜到筋骨舒展的意境。

记得年轻时候，当我和妻子确认恋爱关系后，第一次去老丈人家。丈母娘疼女婿半点不掺假，那天岳母就包的鲛鱼馅儿饺子。听说我去，老丈人特意去海边买了一条十多斤的大

鲛鱼，鲛鱼眼睛锒明瓦亮，肚皮银白，脊梁青淋淋的，一看就是鲜货，才从海里摘下网的大鲛鱼。

老丈人把鲛鱼肉用菜刀片下来，把鲛鱼皮剥掉，放在菜板上把鱼肉剁成细腻的肉泥，再把买来的鲜五花肉搅和在一起，又用明晃晃的菜刀剁了起来，屋里响起了有节奏的咣当声。不知道是剁饺子馅的声音，还是我来的消息走漏风声，家里来了好多串门的人，喜笑颜开问：“贵客来了，包元宝啊！”

鲛鱼馅是丈母娘调的味，老丈人和闺女说调馅儿让你妈来吧，他口重！岳母往馅儿里加上少量韭菜，倒上香油，就见那元宝鲛鱼馅儿，里面翠绿，一股子浓浓的韭菜鲜溜儿飘了出来，塞得满屋犄角旮旯都是。

我爱人擀的饺子皮得有手掌大，岳母包的饺子得有孩子拳头大小。那天元宝从锅里捞出来，放在盘子上咬一口，又香又鲜美，肉质敦实，里面一包鲜溜汤，进嘴里里好吃得不得了。我老家在沂蒙山区，吃这么鲜美的鲛鱼馅饺子还是第一次。岳母怕我不好意思吃，一个劲儿地往盘子里放，妻子在旁边咯咯地笑着。

眨眼在龙口三十多年，我的孩子也已经研究生毕业去了外地工作，在异乡的他，每次最念叨的就是龙口这道鲛鱼馅元宝。岳母知道孩子爱吃鲛鱼馅儿的饺子，鲛鱼元宝包好后放冰箱冷冻一下，让我寄到孩子工作的城市。这道龙口鲛鱼馅元宝的美味，于是随着孩子飘到了异乡。