



● 红烧肉 勾起儿时的回忆

“看似最简单,却是最困难。”这句话可以用来形容蛋炒饭,更可以用来形容红烧肉。起码对于陈瑜来说是这样的。

陈瑜在五金城经营一家电线设备店,2016年又和朋友合开了一家餐厅。在他的餐厅里,热门菜是红烧肉。

“小时候,家里不富裕,难得吃上红烧肉。因此,就很期待过年过节。因为逢年过节,家里才会买猪肉回来烧。不过,现在生活条件好了,不再为物质而烦恼。但是再也找不回童年时的美好回忆。每次吃红烧肉,都想寻找到童年的记忆,却是越吃越远。”对于红烧肉,陈瑜有着一份特别的情怀。

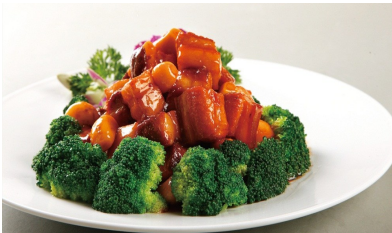
今年的年夜饭,因为和店里的员工一起吃,陈瑜就亲手做了一道红烧肉。

五花肉切块儿,下锅,焯水,捞出,洗净备用。锅内水倒掉,放入五花肉,煸出肉油。煸到五花肉表面微黄,然后先盛出,煸肉煸出的油留少量在锅内,放点白糖,再用小火慢慢炒出糖色。

把煎好的肉倒入锅内,翻炒均匀,肉稍微多炒一会儿,五花肉的颜色就会越来越好。

之后,倒入家酿的黄酒再加点水,汤漫过就好。放入姜、辣椒和葱结,盖上锅盖大火煮开,转小火焖煮。煮到汤汁剩一半的时候,放入盐,盖上锅盖继续焖煮。待汤汁不多时,挑出锅内的葱、姜、辣椒,放入蒜转大火收汁。汤汁浓稠时就可以出锅了。

“其实,红烧肉好不好吃关键看肉质,家养的土猪肉烧红烧肉是最好吃的。也许这种味道,才能勾起我们儿时的回忆。”陈瑜说。



● 红烧肉



● 干烧啤酒鸭

● 干烧啤酒鸭 老爸的拿手绝活

今年50岁的程刚,家住锦江华庭。他的女儿和女婿去年12月份完婚,所以他家今年的年夜饭与往年大有不同。

年初三,女儿携夫家上门拜年,程刚要动手做自己的拿手菜——啤酒鸭,来招待女婿和亲家。

程刚说,鸭子选的是洋鸭。因为相比水鸭,洋鸭的肉质更适合做啤酒鸭。

啤酒、葱、姜、蒜、干辣椒、桂皮等香料和配菜全部买齐后,程刚便急着回家摆弄他的鸭子了。

鸭肉用热水焯一下去除血水,在热油锅中倒入鸭块,炒至微黄之后,再放入葱、姜、蒜、八角、桂皮。然后,反复翻炒出香味,倒入老抽、生抽,调出基础颜色。

“味道差不多了,就放入仙都啤酒和水。”程刚说,他都用老仙都啤酒来烧啤酒鸭。这不算什么秘方,却是他多年的经验。

“汤汁淹没食材就可以了,加入冰糖,大火煮开之后小火炖40分钟,最后大火收汁,汤汁就会包裹在鸭肉上。”在等啤酒鸭收汁时,程刚还不忘向老伴显摆一番。

花了近一个半小时,干烧啤酒鸭就制作完成了。这道菜对程刚来说是满满的心意,而对于这个新家庭来说,更是一份温暖。

● 红烧豆腐肉丸 搁置在心头的美味

美食里

的团圆

自从2014年在金都华府买了房,每年的年夜饭,吕美意家总是会有固定的一道菜,那就是红烧豆腐肉丸。

这道菜承载着吕美意从小到大的对爷爷的记忆。小时候,家里很穷,过年时仅有的几刀猪肉,父母也要拿去孝敬长辈。所以,每年,兄妹几人就是爷爷奶奶家的常驻人员。因为人多肉少,吕美意的爷爷就自创了一种菜式,叫“红烧豆腐肉丸”。

五花肉剁成肉末,放入适量酱油、盐、花椒朝一个方向拌好待用,再将沥干水的盐卤豆腐碾碎与肉末放在一起搅拌。

搅拌均匀后,将馅料揉搓成一个个直径为5厘米左右的丸子,再放到案板上轻轻按压成扁圆形,然后干锅入油,待油温七成热时,将豆腐肉丸挨个儿放入油锅煎至表面呈焦黄色出锅。

接着新油入锅,放入姜蒜清炒几下,将豆腐肉丸入锅,紧接着倒入适量酱油、黄酒翻炒至肉丸表面颜色均匀,再加入清水炖煮10分钟,最后收汁出锅。

小时候,这道菜只有在过年时才能吃到。我抢不过几个哥哥姐姐,爷爷就把我叫到厨房,灶台上放着的是爷爷另外藏起来的红烧豆腐肉丸。”吕美意眼神里透露出一丝想念。

长大后,吕美意外出读书很少在家。但每次回家,爷爷依然会做那道红烧豆腐肉丸。老人年迈,味道已经没有之前那么好,但吕美意吃着就能感受到爷爷对自己满满的宠爱。后来,爷爷去世了,她依然常常想起爷爷将盛满红烧豆腐丸的碗递到她面前的画面。

年夜饭对于已成家立业的吕美意来说,已经不仅是一餐团圆饭这么简单,更多的是她对已故亲人的一种思念。



● 红烧豆腐肉丸



● 红烧鲈鱼

● 红烧鲈鱼 过年必吃妈妈的招牌菜

90后的胡宇是古山镇大园东村人。念完大学后,他就在杭州找了工作,并买了房。杭州的新家装修好时,他亲自下厨请朋友来家里吃饭,压轴菜就是红烧鲈鱼。

“但是不管怎么尝试,还是我妈做的最好吃。”胡宇说,一个人在外地,最思念的是家乡,最牵挂的是父母。

年三十晚上,胡宇才回到家。一进门,他就看到母亲准备的一大桌年夜饭,红烧鲈鱼就摆在最中间。

“还是熟悉的味道,你再教教我怎么烧吧。这样我以后在杭州也可以经常烧。”胡宇边吃着鱼肉边对母亲说。

“烧红烧鲈鱼其实并不难,关键是去腥和调汤汁。”胡宇妈妈开始传授经验。

首先,洗净鲈鱼,在鱼身两面用刀刻花,然后放在一只只有深度的碟中,将胡椒粉、花椒粉及绍兴酒拌匀,腌制30分钟左右。这个步骤既能去腥味,又能使鱼肉更入味。

姜去皮切片,大葱切段,蒜头切片,葱切碎。加少许油,把姜片、蒜片、大葱、八角、桂皮炒出香味,再放入鲈鱼。用镇江醋、生抽、绍兴酒及砂糖煮出香味,加入适量水用大火煮开。然后,再转小火煮至酱汁浓稠,加盐调味,上碟,洒上葱花即成。

像胡宇这样在外打拼的年轻人,回到熟悉的家,品尝着妈妈的味道,一切的辛苦也随风飘散了。

□记者 应琛