



我们的节日 中秋

中秋家宴,团圆合美。中秋节既能吃到美味的月饼,又能一家人团圆赏月。中秋家宴,将山川大海归于厨房,用一道菜肴表达彼此情谊,美食的传统也得以一代代传承下去。一轮圆月当空,推杯换盏间,中秋团圆夜,一起来体验一场舌尖的奇妙之旅。

# 中秋奇妙宴 滋味山海间

## 亲情牵挂 美味在爱中传承

“闺女在南京生活已经快十年了,今年中秋她正好在家,好好吃一顿是必不可少的。”柳阿姨退休前是一所中学的心理教师,平常喜欢钻研各地美食,自女儿林安琪嫁到南京,她便把每年女儿能回家的日子,当成了一次“厨艺展示”,盐水鸭、梅菜扣肉、东坡肉、龙井虾仁、焖肘子……自己似乎已经成了半个“南方厨子”。今年中秋,积攒了大半年的厨艺还未施展,柳阿姨早已摩拳擦掌。

“头一次见到梅干菜的时候,闻着有点儿臭,卖相也不佳,比起鲜菜的亮丽,也没固定形状,说不嫌弃那是假话,但没想到吃起来这么美味。”抛却对梅干菜的刻板印象,柳阿姨想起有一年去南京看女儿,一次早餐时看见各种馅的包子混在一盘,女儿拿起梅干菜肉包,吃得津津有味。于是,她自己挑了一个尝了尝。“肉颗粒大,瘦而不柴,借了梅干菜的味,后味又有点甜。单独吃梅干菜,嘎吱嘎吱有嚼劲,能尝到风干给它带来的味觉升级。”当即,柳阿姨就对梅干菜另眼相看,从那往后,但凡是有和梅干菜沾边的菜,她都会点,也不怕“踩雷”。原因很简单,有梅干菜托底,菜品一定不会差到哪儿去。

梅干菜几乎不单吃,却是菜肴里的最佳配角,与梅干菜搭配最多的常常是扣肉。今年中秋,柳阿姨准备用这道南方菜,犒劳一家子爱吃肉的肠胃。五花三层的猪肉,切成薄厚得当的片状,码成小堆,之后将肉安放于剁得细碎的梅干菜中,除了扣肉基本的料之外,再淋上些黄酒和白糖,起锅蒸熟,便可吃个酣畅淋漓。“上桌的梅干菜扣肉肯定能拿下女儿女婿,在南方生活这么久,还有啥比这吃起来更过瘾。”柳阿姨在家提前将这道菜练习多次,做好的梅菜扣肉拥有焦糖般的颜色,环绕四溢的香气钻入鼻腔,勾得人垂涎不已。在这道菜里,没有主次,同等对待扣肉和梅干菜,是对其基本的尊重。扣肉被梅干菜驯化,肥处不腻,入口即化,瘦处不柴,泛着丝丝缕缕的鲜甜。而梅干菜也当仁不让,吸满肉汁,冒着锃亮乌黑的油光,与先前枯槁的外形相比“判若两菜”。吃起来香润可口,那一刻口中咀嚼的不再是普通腌菜,那是岁月和自然最好的馈赠。



炖大骨

## 儿时美食 是再出发的底气

炒煮蒸炸烤焖炖,同样的食材,在不同的家宴中,变着花样有一百种味道。其中各自最爱的,就是家乡口味儿,是妈妈的味道。李安的《饮食男女》中,足足有五分钟的镜头表现了厨师老朱精湛的厨艺,洗菜、切肉、炸鱼……他熟练地做了一桌丰富的家宴。电影里食物、家庭、文化的关系是密不可分的,其乐融融的饭桌,代表着最亲密的家庭关系。

平日里,家住杭州路的市民小毛光顾最多的还是公司食堂和线上外卖APP,因为平时一个人住,总是没有下厨开火的兴趣。偶尔加班,大多是望着冷锅冷灶点外卖。出来改善一下伙食,精美的西餐、日料、韩餐穿肠过,只有周末回父母家安抚胃口。“小时候因为运动扭伤了膝盖,每到阴雨天都会隐隐作痛,我妈奉着‘吃啥补啥’的原则让我啃了不少猪骨。”临近中秋,妈妈已经提前几天到早市上预订了最新鲜的大骨头,只等着小毛回家后,便可以洗净、焯水,切上几段青葱、几块姜片,一个料包,统统放进沸水里滚。半个小时,肉香就会源源不断从锅盖缝隙蹿出来。

“我妈围着锅炉忙活的时候,我都会在旁边打转或者打打下手,名义上是帮厨,其实就想顺口咬块肉尝尝。”脱骨的大骨头出锅后,连汤带肉盛出一盆端上桌,这是妈妈对儿子最直白的关心,肉炖得刚刚好,差一点点脱骨,还有一丝丝纤维连接,唇齿轻轻一抿就能一口嗦下。满嘴的肉香有点噎,来一口骨头汤顺一顺,鲜美的肉汤滑进胃里,瞬间一股暖流打通任督二脉。

食物的种类虽然千变万化,但归根到底都将回归厨房。未必在秋日里出门远游,厨房里味蕾已在山海之间。最朴素的味道最慰藉人心,当海上明月升起,团圆家宴就是每个人心里最初的白月光。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾



红烧小黄花

## 岛城家宴 情系山海鲜味足

家宴是最能展现一个地区菜式风味的,也能体现当地的饮食风俗和习惯。蔡晨晨的母亲姓王,喜欢被人称作“王姨”。58岁的王姨做得一手好菜,尤其喜欢烧小鱼,小鱼入味又鲜美。当下正值开海季,青岛人吃鱼,会吃的总挑“小鱼”下手,因为本地老饕都知道,小鱼才够鲜,够味儿。中秋家宴上,招牌大鱼讲究的是牌面,有滋有味的烧小鱼似乎更受欢迎。

“烧鱼,用的是半煎煮的方法,半煎煮做鱼只煎一面,之后放入清汤和调料。这样做出的鱼,没有煎的一面与水煮无异,吃起来清鲜幼嫩,原汁原味;另一面则经过油煎焖煮之后,色泽金黄,肉质香酥可口,就是一鱼二味。”今年中秋,王姨安排的这桌家宴,正是青岛人日常餐桌的写照。家宴上海鲜丰富,小黄花、大头宝、小八带,还有各种各样的螃蟹、虾和贝类。看王姨做鱼,能看到她对家中每位成员的了解程度。比如说,王姨做鱼时候也会加上一些肥肉,肥肉的油脂在高温下溶解,这样的鱼结合着肉香,是为了满足儿子和老公爱吃肉的习惯。临出锅前,再撒些蒜苗,这是为了满足儿媳的偏爱,这样的继承和演变,也让每一位家中成员都能在家宴中吃出挂念和暖心。



梅菜扣肉

