



出来的传统年味

□本报记者 张瑜文 图



春节吃什么?如今,年的味道似乎已经被富足的生活冲淡,但有一种味道至今仍然使得璜泾地区的老百姓难以割舍——蒸菜。当丝丝入扣、余烟袅袅的蒸菜被端上桌子,这属于江南水乡过年独有的仪式感才宣示着“年”的真正到来。

蒸走油肉、蒸鸡松、蒸爆鱼、蒸鱼圆、蒸蛋饺……虽然万物皆可蒸,但璜泾本地蒸菜却独蒸这几种,配以冬笋、大白菜、胡萝卜、香菇、茼蒿、鸡蛋糕……白、黄、红、绿、黑,不仅味道更加多元、营养更加丰富,颜色上也讲究搭配。璜泾本地师傅潘卫峰拥有30多年厨龄,一家世代习厨,对于蒸菜如数家珍。“逢年过节、重要宴席,璜泾的餐桌上不能少的就是一道蒸菜。”潘卫峰告诉记者,蒸菜烹调方法看似简单,但却最考验厨师功力,他的第一道菜就是蒸菜。直到现在,他依旧为这种仅靠水蒸气幻化的味道而着迷。

蒸菜没有高深的烹饪技巧,却需要日积月累的“巧劲”。“蒸”这一道工序并不复杂,但在蒸之前的切配、准备却考验着师傅的水准。潘卫峰告诉记者,蒸菜的所有食材都需要事先处理,8成熟后进行改刀。在宴席中占据“C位”的蒸菜最讲究的就是造型,块、片、丝、丁都需要做到“精细”,后期摆盘才更加美观。潘卫峰将腿肉、走油肉、冬笋、胡萝卜、蘑菇等切成薄可透光片状,记者看到一只蘑菇能够切上20刀,30年的刀工可见一斑。食材相互依偎围成圆形,层层叠叠摆于盘中,亦有“团团圆圆”之意。

蒸菜没有复杂的调味,却包含荤素之“鲜”。潘卫峰告诉记者,蒸菜切配摆盘后,无需任何调料,只需要浇上高汤便可放入蒸笼中蒸制,完全依赖食物本味。但蒸菜美味的关键也在于高汤的味道。用两年以上老母鸡炖煮1小时左右,鸡汤味道鲜美醇厚,用来蒸菜最为适宜。蒸菜的时间不宜过长,根据食材不同而定,一般10分钟左右即可,否则食材太过软烂影响口感。当师傅从蒸箱里取出蒸菜,“蒸蒸日上”之意扑面而来。汤底清澈,但是鸡汤的浓香已经浸入到菜的每一处,每吃一口都能感受到食材原汁原味的鲜美。

谈起蒸菜,璜泾还有“独门一道”颇具特色——蒸烧麦。潘卫峰说,不同于北方,过年过节吃饺子,太仓人则爱吃馄饨,而璜泾过年少不了蒸烧麦。璜泾的烧麦包的不是糯米,而是肉糜、冬笋、木耳,也是一种特殊的味道。

蒸,寓意着“蒸蒸日上”。早年间,因为农家人农忙,无暇做饭,就将饭菜“一锅蒸”,这大约是蒸菜的雏形。如今,蒸菜见证着百姓生活的日益富足,在时代变迁中蜕变为对于传统的信守,让人们围坐一桌,在回味过去中充满了对未来的希冀,这也就是年的味道。