



酥锅： 一锅满足全家人的胃

文/片 本报记者 万兵

想吃鱼的就有鱼,爱吃肉的一定有肉,哪怕你是素食主义者,也有美味的海带和豆腐。恐怕,再没有哪个菜能像酥锅这样,一锅端出就满足全家人的胃了。

在淄博张店生活了近60年的刘通芹每逢过年就要拿出这道看家菜,既安抚好了孩子们肚里的馋虫,又能随时拿出来招待走亲访友的宾客。有这么多“功能”,酥锅大概也算得上是最适合过年期间端上餐桌的美味了。

酥锅看上去好像是大杂烩,但做起来却精细得让你拿着最详细的食谱都做不出想要的味道。刘通芹却能每次都把

口味拿捏到最完美,从不让人失望。这道本来是极为常见的菜肴,也就成了家里过年时不可或缺的一道私房菜。

看上去如此粗犷的酥锅真有这么挑剔?刘通芹不慌不忙,一条条娓娓道来。“常规的酥锅里一般要有白菜、海带、藕、冻豆腐、鱼等,但其实根据口味不同,完全可以随意加减食材。”刘通芹说,但这并不是简单增减就可以,每项食材的处理都有一定的要求。

“比如鱼,要过一下油,但又不能炸过度;要拿老白菜帮子铺垫,盖盖儿,一定是老白菜帮,嫩的最后就成泥了;八角花椒等大料放中间,不能随便一撒就完事儿;至于怎么才能酥,你得在海带里裹上半肥半瘦的

肉才行,铺完最后一层得加点油……”刘通芹不紧不慢地说,“还得是很慢很慢的火。”

刘通芹说,自己做酥锅,完全是自学成才。最初觉得好吃,然后就开始在家实验。而由于对各种细节难免把握不准,一开始不是偏酸了就是火候不对了。但二十多年做下来,已经完全可以做到让每一锅酥锅的味道都毫厘不差。

也是由于对味道把握得如此精致,刘通芹的酥锅成功地抓住了一家人的胃。“儿子喜欢里面的鱼,外甥女儿喜欢海带……”刘通芹把亲朋好友的口味一一记在心里。大家来做客时,桌子上一定少不了这道菜。“既省事,大家也喜欢吃。”刘通芹说。

材料:海带、鱼、排骨、藕、冻豆腐、牛羊肉等、醋三两、白糖三两、油三两、盐适量。

做法:

- 1.海带、排骨、藕、鱼、牛羊肉等洗净切小块,鱼略过油,海带内包半肥半瘦肉块卷成小卷;
- 2.白菜帮铺高压锅底,将其它食材均匀,一层层铺在上面;
- 3.葱、姜、花椒、八角等铺中间;
- 4.用三两到三两半食醋、三两左右白糖调制糖醋汁,均匀浇在食材上,可适当放酱油,食用油,均匀撒两勺盐;
- 5.所有食材放完后,白菜帮盖盖儿;
- 6.慢火加热1个小时50分钟到2两个小时,完成。

肉皮冻： 见证越来越好的生活

文/片 本报记者 万兵

还没到腊月二十三,家住东营的李洁就开始准备起各种年货来。其中每年都必不可少的一大堆白白净净的猪蹄和猪皮。今年51岁的李洁有不少拿手好菜,但要说过年期间必定要准备的,就是这道猪蹄肉皮冻。

“这菜做起来没什么技巧,但亲戚们都问谁家做的都不如我做的好吃!”李洁笑着说,这其中倒也不是有什么特别的秘诀,其实就是因为自己用料格外“实在”。

在她家的厨房里,经开水沸过两遍的猪皮微微卷起,呈现出半透明的光泽。李洁熟练地把大张的猪皮切成约2.5厘米长、不到1厘米宽的小条。然后开始用凉水把同样煮后清除浮沫的猪蹄进行进一步的清洗。一旁的电磁炉上,一锅花生煮成了暗红色。

一边熟练地进行着这些工作,李洁一边回忆起自己小时候父亲做的肉皮冻。“那时候都是用猪头,为啥?猪头便宜!”李洁说,而且即便是使用了比较便

宜的材料,仍然是“一个猪头炖出一大锅汤”。

而要说起方法步骤,两者并没有什么差别。无非都是将材料洗净、煮熟,然后一家人坐在一起说说笑笑完成剔骨这项工作。工序不复杂,所用的也都是常见的调料,只要借助低温的力量就能呈现出一份晶莹剔透的肉皮冻。

但看上去差不多的东西,口味却不同。李洁说,猪头肉打出来的冻,也有“胶性”,但却没有猪蹄打的肉冻好吃。但猪头的优势是便宜,所以在物资贫乏的年代,成了性价比更高的选择。

“上世纪90年代,也是舍不得全用猪蹄打肉冻,会掺上些排骨、猪肉。”李洁说,更有很多人只是象征性地放上两个猪蹄,而其余的就是水了。所以,别看每年都是打那一份肉皮冻,但里面的内容却随着生活条件的改善有了翻天覆地的变化。

高压锅里的猪蹄和肉皮渐渐散发出诱人的香味儿,李洁说,现在的材料再实在,却也难忘当年父亲在一口大锅里,一炖就是大半天时满院子飘香的味道。

- 材料:猪蹄、猪皮、葱、姜、花椒、八角、盐。
- 做法:
- 1.猪蹄切成大块,开水煮后撇掉浮沫,凉水洗净,备用;
 - 2.花生开水煮后,倒掉脏水,备用;
 - 3.猪皮开水煮后,撇掉浮沫,切成长约2.5厘米、宽不到1厘米的小条,备用;
 - 4.高压锅内放八角、花椒、姜,将猪蹄、花生、猪皮放入,加水刚刚没过食材,闷28分钟;
 - 5.到时间后将猪蹄捞出,把皮肉剔除下来;
 - 6.剔除的皮肉重新回锅,撒少许葱丝,煮沸即可;
 - 7.盛出,放在封闭器皿内,置于室外,寒冷天气下一般四五个小时即可成冻;
 - 8.每次食用时切出一小块,直接食用。



原料:肉滑、翅中、鸡蛋、生粉、面粉、盐、糖、料酒。

做法:

- 1.处理翅中,从胖的一端开始剪,用剪刀顺着骨头将肉和骨头分离,另一端的骨头和肉要连着,鸡肉尽量保持完整;
- 2.腌制入味,也可用盐、糖、黑胡椒、料酒跟鸡翅混合,简单按摩鸡翅,然后静置至少15-30分钟;
- 3.填馅;
- 4.鸡肉朝外,鸡皮向里翻,呈口袋形状,鸡皮上涂淀粉或者面粉,塞入肉馅,封口处用牙签固定;
- 5.加热定型,鸡翅饺子平铺在盘子上,加保鲜膜,加热定型。抽出牙签,微波炉中火3分钟,中间拿出来翻一次面;
- 6.调制炸糊,一勺淀粉、四勺面粉、一只鸡蛋、一点盐、一点黑胡椒、一点糖,加水调匀;
- 7.油炸鸡翅,鸡翅饺子裹糊,温油下锅,小火炸。饺子变成金黄色,捞出。

鸡翅棒棒糖：

为好彩头从不会嫌麻烦

文/片 本报记者 万兵

“雪雪小厨娘”(下称“雪雪”)算得上是一枚资深吃货。雪雪手里掌握着不少私房菜,然而说起过年,她就不能不提这道“鸡翅棒棒糖”,用她的话说,一道好吃到流泪的菜。

这道菜原名叫“鸡翅炸弹”。看到菜的照片那一刻,她就决定要尝试着做一次。真正付诸行动是一年后。原因很简单,麻烦……

然而,过年时,所有的人在吃的问题上从不会觉得麻烦。“只有过年时才能静下心来,从早上到晚上只为准备一道菜。”雪雪说,比如光是鸡翅的腌制,就要从前一天开始,准备足足24个小时。

另外,这道菜其实更像种“肉皮饺子”。“需要把鸡翅的肉翻过来,像包饺子一样把调好的肉馅塞到肉皮里。”雪雪介绍,鸡翅

里包的肉滑可以换成各种讨彩头的物件,或者干脆用包饺子的馅。

“包好的鸡翅饺子扔进油锅炸成金黄,捞出锅的那刻,又是满心激动,端上桌,金灿灿的让人误以为是鸡腿的家伙,咬一口立马就有惊喜。”雪雪形容。在一次快过年的时候,雪雪和几个朋友一起把这道菜付诸实践。

尽管过程复杂,但雪雪却非常自豪。“把照片扔出去,迄今为止没有人猜到它是鸡翅包肉丸子,而且鸡翅的处理方法也有好多人想错了。”过年大家吃炸货很多,传统的炸虾炸鱼已经不新鲜。但自己这道菜却满满的都是新意,小朋友们拿着也会很喜欢,所以这道菜有了“鸡翅棒棒糖”这个爱意满满的名字。

雪雪说虽然这道菜一个人做起来很吃力,但在合家团聚的春节,全家人一起动手做,绝对是包饺子之外一个不错的选择。

