

悦 年 味

南京传统年夜饭要以火锅或酸菜鱼收尾

在南京租房的日子里,经常听房东提起大年三十的什锦菜。这是南京人新年必做也必吃的一道菜肴,说是要凑齐十种蔬菜,先分开炒制,然后再悉数拌在一起,搁于阴凉处存放,随吃随取。虽一直没有细问,但当时记者就心生好奇:听说过各地过年仪式和风俗的特定性,也知道南北方对饺子与汤圆的侧重不同,但至于年夜饭的具体菜品安排和次序,难道也有诸多讲究?

这不,请教了资深美食达人老夏,记者才晓得,图个年味儿,讲究的南京人安排年夜饭,可谓“大摆宴席”,且总分量听着就让人大赞南京人

的实诚。“关于年夜饭的上菜顺序,南京人有个传统的习惯:先是冷盘,然后是炒菜,最后再来个火锅或一盆酸菜鱼。”老夏说,于主菜之后,再来个火锅,是从上世纪90年代开始老南京人慢慢传承下来的年夜饭习惯。他今年也打算用火锅做个寓意大团圆的收尾,“我这两天就多出门转转,买和火锅店所用的一样的鸳鸯锅。”在上冷盘之前,老夏还打算为每位亲朋各来盅鸡汤。

“以前南京人准备年夜饭,都是纯手工的自己制作。包括冷盘、包子、馄饨、肉圆、饺子等食品,都是自家制作。甚至像干切牛肉、盐水鸭等卤菜,也是自制。不过现在已经基本没有人会这手艺了。”对南京大街小巷的美食都了如指掌的老夏表示,今年的年夜饭的冷盘,他已想好具体菜品和选购之所,“牛肚和牛肉之类的,一定要去清真馆购买,只有这些店还保留着传统的制作工艺,做出来的牛肉口感

更好。”

至于盐水鸭,老夏建议去专业的盐水鸭店或烤鸭店选购,或者去诸如金陵饭店、紫金山庄等大酒店购买,“正宗的纯手工制作,鸭肉既有咬劲,又嚼得烂,嚼得香,这些地方师傅们对盐水鸭的咸度和香度,把握得相当精准。”老夏说,这些作为冷盘的卤菜,既可以分碟摆放,也可以做成拼盘,“做成拼盘会更精致,好看些。”

后续的炒菜和火锅,在实际操作中,并没有过多的烹饪讲究,与寻常的家常小炒和街边火锅店做法差不多,但在众炒菜菜品的安排中,有几道是必备的。一是开篇提及的什锦菜,二是“全家福”。前者可由8道或10道素菜制成,如胡萝卜、香芹、荠菜、木耳、慈姑、香干、豆芽等。其中,豆芽取“如意”之意,香芹取“勤快”之意,荠菜取“聚财”之意。至于是8样菜混合,还是10样菜混合,就看主人是要“发”还是要“十全十美”了。

“先将这些菜品分开炒制,然后拌在一起,存放在阴凉处。吃的时候,吃多少就拿多少。吃之前还可以在什锦菜里添加点香油。”老夏介绍说,现在就可以开始制作什锦菜了,可能有些家庭眼下已经吃上了什锦菜。“这是南京人过年期间,必备的菜品。本年夜饭的炒菜就要以素为主,什锦菜的作用和‘以素为主’的想法类似,都是为了解腻。过年嘛,难免大鱼大肉的,会吃多。”

另一道“全家福”其实就是大杂烩,将大白菜、豆腐果、肉片或火腿等食材搁在一起烧制,取名“全家福”,和收尾的火锅一样,都是为了讨个大团圆、来年红红火火的吉利。“有些人家还会特意烧条鱼,摆在桌上不吃,图个‘年年有鱼’的好彩头。”老夏说。

现代快报记者 管颖

中国超大规模的影视体验主题公园群 拥有20场大型演艺秀的中国旅游演艺之都

红红火火过大年
HAPPY NEW YEAR

还不去横店过大年

二日游 初二至初五发班 628元/人 不含梦幻谷 758元/人 含梦幻谷
三日游 初三、初四发班 798元/人 不含梦幻谷 送2自助早 928元/人 含梦幻谷 送2自助早

咨询电话: 84681901 84681902 各大旅行社均可报名

国家5A级旅游景区
www.hengdianworld.com

横店影视城
Hengdian World Studios