

条子肉扣碗，扣住好运气



父母省下不吃 这道菜饱含亲情

□记者 肖涛

今年40岁的付秀峰，老家在禹州市花石镇。她虽然早已搬到市区居住，但过去村民常常做的条子肉，依然是她每年春节前都要做的拿手菜。

“小时候，除了吃喜宴外，只有过年的时候能吃到条子肉。”付秀峰说，在她的记忆里，吃喜宴的时候，条子肉总是摆在八仙桌上。为了显示主家的厚道，原本可以坐8个人的八仙桌只能坐7个人。桌上的条子肉只有7片，陪客的人是不能吃的，要留下一片，寓意是以后的日子富裕。

付秀峰说，条子肉总是从碗里倒扣到盘子里，形状是圆的，有扣住好运的美好寓意。所以，过年的时候条子肉是她家必不可少的一道菜。

“虽然是家里人吃，但母亲每次做这道菜的时候，仅是按人数多放一片肉。”付秀峰说，小时候家里困难，很少能吃到肉，一人一片不够她吃。所以，父母总是将自己的肉夹给她。

如今，她每次吃条子肉的时候，都会感觉特别幸福，不仅因为美味，而且因为条子肉背后浓郁的父爱和母爱。

父母日渐年迈，条子肉这道工序复杂、耗时费力的美味由付秀峰继承。“虽然累了点儿，但条子肉是我们家老老少少每年春节都惦记的‘大菜’。因此，我有了做这道菜的动力。”付秀峰说。



付秀峰展示其做的条子肉。记者 肖涛 摄

制作很劳神 成品很诱人

一过腊八节，付秀峰就开始为做条子肉进行准备。她开玩笑说：“咱们中国人把‘二师兄’搞得明明白白，前腿的肉久煮不老，可以做东坡肘子；后腿的骨头多，可以炖大骨汤；里脊肉多，可以炒肉丝或肉片。五花肉就更讲究了，必须‘五花三层’、肥瘦相间，整块肉的厚度和宽度最好跟家里的碗差不多。”

和记者说着话，付秀峰从冰箱里将准备好的五花肉拿到厨房。清洗干净后，付秀峰将五花肉放到有凉水的锅里。她把水烧开，将五花肉煮一下，去除里面的血水。煮的过程中倒入料酒，可以有效去除猪肉的腥味。

煮一二十分钟后，付秀峰用一根筷子扎五花肉。“能扎透说明肉煮熟了。”付秀峰把五花肉捞出来，用凉水冲洗干净。

这样做的目的是五花肉在炸的过程中不易溅油。

付秀峰把煮好的五花肉放到一个干净的盆中，加入适量的老抽，然后把老抽均匀地抹在五花肉的表面，给五花肉上色。

接着，付秀峰往锅中加油，油热的时候把五花肉放入锅中炸，炸好之后捞出来晾凉备用。

“下一步，我要把葱和姜洗干净并切成片，将大蒜洗干净，把梅菜泡发好并切成小段。”付秀峰一边说，一边把五花肉切成肉片，然后把准备好的大料和葱、姜、蒜放入其中，加入适量的胡椒粉、食盐、白糖、鸡精和老抽，最后加入一点儿料酒和甜面酱。搅拌均匀后，她把肉片码整齐放到碗中，然后把切好的梅菜放到上面。她将锅中的水烧开，然后把碗放到蒸笼上，盖上盖子，用大火蒸四五十分钟，肉片就被蒸熟了。

付秀峰取了一个盘子，盖在碗上，双手一翻，码放整齐的条子肉便形状圆润地呈现在眼前。记者顿感饥肠辘辘。

“这是我根据家人的口味改良后的条子肉，和梅菜扣肉差不多。在我们老家，条子肉打底的是焖子。另外，在我们老家，条子肉是不用油炸的。”付秀峰说。

用油炸的目的是除腻。“条子肉虽然好吃，但吃几块就觉得太干了。孩子没问题，大人受不了。”

为了让家人多吃两口，付秀峰费尽了心思。后来，她在网上找到方法，用油炸条子肉就可以去除油腻，吃时不会感到太干。

经历了“严刑拷打”的五花肉在冰水里慢慢苏醒，表皮如沟壑一般，有的地方凸起，有的地方凹陷，变成类似虎斑的形状。

切片、加调料、加梅菜、上锅蒸……这样做成的条子肉，残留的油被梅菜吸收，肥肉里只剩胶质。

夹起一片颜色鲜亮的条子肉，记者看到，虽然猪皮、肥膘、瘦肉层次分明，呈现三种完全不同的质地，但是吃到口中感到同样绵软：瘦肉浓香可口，肥膘入口即化，胶质软糯美味。这时候别说两块了，就算一整盘，记者感觉也可以没负担地吃光。

每年做30多碗 让家人、亲戚品尝

付秀峰掌握的这套条子肉制作方法是祖辈留下来的。小时候，每年春节前几天，母亲就会在厨房里忙碌。条子肉是除夕之夜餐桌上必备的美食。付秀峰每年都要给母亲打下手。

母亲一边做条子肉，一边给她讲姥姥做的条子肉如何美味，讲她小时候的美好时光，还会讲一些条子肉的制作秘诀。就这样，付秀峰学会了如何做条子肉。

做条子肉的过程中，付秀峰一直在感慨。她小时候物资匮乏，能美美地吃几片条子肉就是对过年最大的期盼。现在生活水平提高了，虽然饭桌上的菜品越来越丰盛，但过年时做条子肉依然是付秀峰必做的事情。“在外面买的和家里做的味道不一样。家人劝我省点儿事，但是我依然会坚持每年都做。过年时餐桌上没有条子肉，我感觉不像过年！”付秀峰说。

付秀峰每年春节前要做30多碗条子肉，除了让家人吃外，还送给亲戚。对她而言，条子肉不仅是饭桌上的美食，而且是岁月沉淀下的情怀和记忆，代表了她和家人对新年的期盼、对家的深深眷恋。



禹州十三碗中的条子肉 资料图片

新闻连连看

禹州十三碗之条子肉

禹州十三碗是色、香、味俱佳的传统名菜，属于豫菜，是禹州地道的农家菜肴。其主料为猪肉、豆腐，辅料为焖子、粉条。禹州十三碗已有数百年历史，经几代乡厨不断改进，终于成为颇具特色的地方名菜。

禹州十三碗具有深厚的乡土文化底蕴，折射出乡村亲朋邻里间质朴的情感和独特的礼仪。禹州十三碗的上菜顺序有着“严格”的规矩：头碗鸡、二碗鱼、三碗大肉皮、四碗蒜菜、五碗甜米、六碗小酥肉、七碗金边豆腐、八碗春卷、九碗豆腐条、十碗条子肉、十一碗山楂汤、十二碗丸子汤、十三碗鸡蛋汤。

禹州十三碗中条子肉的做法：把五花肉煮到半熟，然后切成片，放到笼里蒸。其寓意为生活有条有理，做人温良恭俭。