



编者按

随着春节进入倒计时,选择“就地过年”的人们开始计划如何度过春节长假。而家乡的味道,便是那一席最浓的乡愁,最深的眷恋。除夕之夜,一家人围坐在一起,不管在家吃还是在饭馆吃,笑容与灯火辉映,才能成就这一年之中最隆重的佳肴,才是岁月写就的故事。今天,就让我们一起来回味许昌年夜饭的味道。

条子肉里的味觉记忆



春节,“吃”往往会成为大部分节日间的主要活动。一家人围坐在热气腾腾的饭桌旁,就是透着那么一股喜庆热闹劲儿。“民以食为天”这句话似乎在春节这个传统佳节更加显得入情入理。

您记忆中的年夜饭有哪些?是热气腾腾的饺子、寓意美好的年馍,还是特色美食条子肉?

条子肉,是咱许昌人年夜饭里不可缺少的一道“硬菜”,它作为豫菜的一道特色美食,有“扣住”好运的美好寓意。那么,您对这道美食有哪些美好的记忆?

记者张铮

一 年夜饭里的一道“硬菜”

记忆

年越来越近了,街头上总能看到老年人拉着小车购置年货的场景。1月31日,记者在市区帝豪路一个家属院里见到了82岁的李永军,说起条子肉的记忆,老人打开了“话匣子”。“这道菜是我家年夜饭里不可缺少的一道‘硬菜’,几十年没有变过。”李永军说,他是“老许昌”,有3个孩子,每年都和孩子们一起吃一顿团圆饭。

“别看我年龄大了,我每年还是要露一手,给孩子们准备一碗条子肉。”李永军说,他对条子肉最初的记忆是小时候吃喜宴时的那碗条子肉。后来,随着生活条件的提高,条子肉成了不少家庭年夜饭必不可少的一道菜。

说起条子肉,今年准备留在上海过年的杨贝告诉记者,春节虽然不能回许昌过年,但她父亲给她邮寄过来了禹州十三碗的条子肉,足以让她感受到家里的年味。

杨贝说,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。

“记忆中妈妈每次做这道菜时都是按人数算肉片的数量。”杨贝说,小时候她家生活比较困难,平日里饭桌上很少能见到肉,所以大家都盼着过年,因为过年有条子肉吃。

“那个时候,一片条子肉根本不够我



条子肉

本版图片均为资料图片

吃。”杨贝说,所以父母总是将属于自己的那片肉夹给她。

如今,杨贝每次吃条子肉时,都会感觉特别幸福,不仅因为美味,而且因为条子肉背后包含的浓浓的父爱和母爱。

“条子肉这道菜工序复杂、耗时费力。每次做这道菜都很费力,但条子肉里的美好记忆,却让人难以忘怀。所以,在我们家,条子肉成了每年春节大家都惦记的‘大菜’。”杨贝说。

一 做条子肉最考验厨艺

制作

听着付晓娜的讲述,记者的思绪也“飞”到了那个家家欢乐的时刻。

那么,条子肉如何制作?我们请禹州十三碗的厨师长李晓锋来教大家。

“其实,做条子肉最考验厨师技艺。”李晓锋说,做条子肉首先要准备好五花肉清洗干净,然后放到锅里煮一下,去除里面的血水。

十几分钟后,李晓锋用一根筷子扎了扎锅里的五花肉。“能扎透,就说明肉煮熟了。”接着,李晓锋把五花肉捞出来,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。”李晓锋说。

“要先用老抽均匀地抹在五花肉的表面,给五花肉上色。然后把五花肉放入油中炸,炸好之后捞出来晾凉备用。”随后,记者看到李晓锋把晾凉的五花肉切成肉片,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,最后加入了一点儿料酒和甜面酱。搅拌均匀后,他把肉片码整齐放到碗中。随后,将碗放入了蒸笼中。“用大火蒸四五十分钟就可以了。”李晓锋一边说,一边取了一个盘子,盖在碗上。

只见他双手一翻,码放整齐的条子肉便形状圆润地呈现在记者眼前。

或许,每个人对年味美食的记忆都各有不同。但条子肉却代表了许昌人对新年的期盼、对家的深深眷恋。

一 这道菜大有来头

故事

每年春节,年夜饭是每个家庭的“重头戏”,不仅象征着团圆,更是一种独有的文化。

记者了解到,“年夜饭”这个词,最早出现在清朝嘉庆年间。据《清嘉录》记载:“除夕夜,家家举宴,长幼咸集,多作吉利话,名曰‘年夜饭’,俗称‘合家欢’。”

条子肉的来历也有着一段美好的传说。2月1日下午,记者来到了位于市区建安大道的禹州十三碗,厨师们正在厨房里忙碌,他们有过油的、有制作条子肉的,整个后厨在美食的萦绕下充满了浓郁的年味。

“这些美食制作后,用真空包装,邮寄到天南海北,让在外地过年的许昌人能品尝到家乡美食。”许昌市非物质文化遗产禹州十三碗制作技艺传承人付晓娜告诉记者。

对于“十三碗”及条子肉的来历,付晓娜讲了一个传奇故事。相传明朝嘉靖年间,嘉

靖皇帝为了体察民风民俗,微服私访到现在的禹州地界。县令看这个人气宇不凡,就召集乡厨为其操办一桌地方特色佳肴。当时物质匮乏,乡厨急中生智,将民间操办喜事的地方“水席”精心制作,并选取上等的猪肉,做了条子肉这道压轴大菜。

“当时嘉靖皇帝品尝后大为称赞,赐名‘十三碗’。”付晓娜说,条子肉也是“十三碗”里的压轴菜。

付晓娜说,她的家乡在禹州西部山区,记忆中每年过了农历腊月初八,不少家庭就开始为年夜饭做准备。不少村民会宰杀养了一年的猪,取出猪肋骨下最好的两块肉,用来制作条子肉。

“其实地道的吃法是要把条子肉夹在馒头里吃,这样更香。”付晓娜说,久违的味道,儿时的记忆,就在这一口馒头一口肉中慢慢地找回。

另外,制作条子肉使用的五花肉必须“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。

许昌时刻



扫描许昌时刻视频号或抖音二维码,可观看相关精彩视频。

