

村宴

本报记者 田兆玉

乐活

北京城市副中心报

4

2024年2月7日
星期三

二十八,把面发。今天是腊月二十八,春节将至,家家户户忙活起丰盛的年夜饭。

家宴不仅仅是一道菜肴,更是一种情感的寄托和文化的传承。在中国,家宴更承载着深厚的文化底蕴和家族情感。随着时间的推移,家宴的味道也在不断地演变和传承,融入了更多的文化元素和健康理念。许多家庭开始注重食材的品质和菜品的营养搭配,使得家宴更加丰富多样。

在副中心,无论乡村还是城区,无论新移民还是本地土著,各家的春节家宴上都有一道独属于自家的压轴菜,这就是“家的味道”。

人物:王会莲,70岁,鼎盛国际小区

压轴菜:红烧带鱼

红烧带鱼是许多家庭年夜饭餐桌上必不可少的一道。这道色泽红亮、口感鲜美的佳肴,寓意着年年有余,为新年增添喜庆氛围。而且,对于不少北京家庭来说,带鱼也是年味儿回忆里的“老味道”。家住北苑街道鼎盛国际小区的王会莲,最拿手的就是这道红烧带鱼,因为色泽鲜美,这道菜也是她家春节团圆餐中的压轴大菜。

“现在生活好了,带鱼很常见,但要做好、做出彩儿也不容易。红烧带鱼是一道传统的中式菜肴,烹饪技巧和用料都非常讲究。原材料新鲜,是这道菜的关键,要选购肉质饱满、鳞片有光泽的带鱼……”穿着喜庆的红毛衣,一边手忙脚乱地聊着天,70岁的王会莲看着比同龄人年轻不少,她笑着说这是因为自己心态特别好,什么事都不放心里,所以人活得更开心。“放入白胡椒粉、料酒、盐、白糖等调料,调成酱汁,带鱼裹上一层生蛋液,油不必太热,一面炸成金黄色再翻炸另一面……”家里的这道红烧带鱼,因为料汁独特,成为全家人最喜欢的一道菜,孩子们不仅爱吃,还总要打包带走一份。每年,她都要买上十多斤,炖上几大锅,分给家里的小辈们。

王会莲原本住在房山区,2006年举家搬到通州区。“在这里住了这么久,早就把自己当通州人了。”王会莲在通州结识了不少好朋友,在楼门里也有着极好的人缘,她热心公益,是社区里的志愿者,巡逻值勤、垃圾分类、打扫卫生……哪里有需要,哪里就有她的身影。

“现在通州变化太大了,已经是城市副中心了,我真骄傲我是副中心市民。”回想这些年身边的变化,她感触颇深,“刚搬来的时候觉得通州挺远,这几年的变化越来越大,路宽了、楼多了、干净了,去哪儿都方便。”前不久,三大文化设施建成开放,春节期间王会莲也打算和孩子们一起逛逛“三大”,感受副中心浓浓的年味儿和文化气息。

人物:赵晋文,66岁,运河园社区

压轴菜:“百财”四喜丸子

四喜丸子是经典的中国传统名菜之一,属于鲁菜菜系,由四个色、香、味俱佳的肉丸组成,寓意人生“福、禄、寿、财”,常用于喜宴、寿宴等宴席中的压轴菜,取其吉祥如意之意。在大家的普遍印象中,四喜丸子是道“横菜”,但在赵晋文家的春节家宴上,自制的改良版“四喜丸子”让年夜饭桌上多了一丝“清香”。

赵晋文说:“虽然是肉丸子,但我家不是炸而是煮,再加上解腻的白菜,取其谐音‘百财’,寓意好的同时也为这道四喜丸子增加了另一道味道,每年春节我们家每人都必来一个大丸子,但因为不那么油腻,身体负担小,更健康。”

赵晋文是土生土长的通州人,从小到他家都沿运河而居。他家以前住在上营村附近,打小就在运河边玩,后来搬到了河对岸,也就是现在的运河园社区,还是紧邻大运河。“早晨我们常到河边的木栈道上散步,有时候陪着小孙子在体育场上跑步锻炼,现在的生活环境太好了。”

生活环境变了,对饮食的健康需求也发生了变化。“现在大家都不爱吃油腻的,都喜欢清淡点的,所以我们家就把传统的四喜丸子进行了改良。”赵晋文说,他家做的四喜丸子中添加了葱姜水、生鸡蛋和荸荠,肉香里伴有清甜,口感也更丰富。

“小时候年夜饭就盼着有吃不完的肉,现在生活条件一年比一年好,大家更注重健康饮食,年夜饭上的蔬菜、水果、海鲜、粗粮越来越多。”赵晋文说,“小时候没想到生活会变得这么好,就像家门口的运河水,越来越清亮,生态环境越来越好,现在的生活太幸福了。”



人物:刘英华,70岁,紫荆雅园社区
压轴菜:炸馓子



刘英华退休后为了离孩子更近些搬来了北京。但团圆的年夜饭上,老家的美食、小吃仍必不可少,馓子就是其中之一。

70岁的刘英华是社区里有名的“热心肠”,身为志愿者,谁家遇到点儿难事、麻烦事,她都愿意伸手帮忙。她说:“我喜欢这种热乎的邻里关系,大家同住一个楼门,处得就像亲朋一样。”

今年春节前,她又多买了两袋面。“在北京已经过了十几年春节了,每年炸馓子都得用上20多斤面,除了给女儿带回家一些,亲朋好友都会送去一些,大家喜欢吃,我就多做点,也不费什么事。”

嘴上说着不费事,其实炸馓子真的还挺费事。和面的油要提前用洋葱炸过,料油更香更有味儿,面里还要加入花椒水和盐、鸡蛋,顺着同一方向搅拌上劲,醒面半小时后切成手掌大小的块状,揉成圆圈,再继续醒面。繁琐的和面醒面程序后,拉条盘面,挑着馓子下锅那更是技术活儿。刚出锅的馓子颜色金黄、焦香酥脆,配上茶,味道绝了。“这味道吃了几十年,虽然人在北京,但是家乡的小吃也能填补浓浓的乡愁。”



人物:谢原,33岁,永乐店镇永二村村民

压轴菜:花馍

在永乐店镇永二村村民谢原家的年夜饭上,由她自己精心设计制作的花馍,更成了一道不可或缺的美食。

二十八,把面发。最近几天,谢原一直在灶台案板间忙着,发面、醒面、捏造型、上锅蒸、揭锅、装馍、打包、送人……“蒸了得有100多斤面,不仅家里的两个孩子喜欢吃,亲朋好友也都喜欢。”喜欢面食的谢原其实这两年才迷上做花馍,没想到一发不可收拾,只要有空,就是发面、醒面、蒸馍。在她的一双巧手下,造型逼真的水果包、寿桃、福袋……色彩鲜艳,造型各异,寓意着吉祥如意、五谷丰登的花馍一锅接一锅,让亲朋好友叹为观止,直呼她是“天才选手”。

家里的一双儿女最捧场。“妈,您这花馍蒸得太好了,我们同学都可羡慕我了。”“妈,我下次想吃小动物造型的花馍,您帮我蒸。”孩子们的肯定,给了谢原很大自信,从小卡通包开始,到制作2斤重的大馍,谢原蒸花馍的手艺越练越绝。

今年龙年,她还设计了“龙馍”,“一只龙馍足足有2斤重,除了可爱的卡通形象外,还‘内有乾坤’。”谢原神秘地说。原来,这只龙馍名叫“招财龙”,龙肚子藏着提前用胡萝卜汁和面捏成的元宝图案,寓意更好。这不,她一气儿蒸了20多只,打算赠送亲朋好友,一起沾沾龙气。

人物:杨清兰,54岁,南堤寺东村村民

压轴菜:腊排骨鸡炖干菜

从四川巴中嫁到北京通州,操着一口川普的杨清兰笑着说,在北方生活久了,乡音里不仅多了北方的味道,饮食习惯都变了,“辣椒都吃的少了。”在北京生活7年,她早已融入本地生活。

杨清兰家住永乐店镇南堤寺东村,她家每年的年夜饭都完美体现“南北风味”。“家里人都喜欢四川菜。”指了指准备好的食材,杨清兰说,年夜饭必不可少的腊排骨鸡炖干菜和洗沙肉,就是家人们最喜欢的几道川味。

“今年老家又寄来了腊排骨和笋,我提前买了本地鸡,夏天晒好的豇豆已经干透了,放到锅里炖上一个多小时,味道巴适,大家都爱吃。”喜欢做菜、爱研究美食的杨清兰是典型的川妹子,手脚麻利,家里的厨房一尘不染,每年的年夜饭都是她一人掌勺,一桌子菜集结了南北两地的风味,“提前一天菜备好,肉解冻,第二天一早起来,该炖的炖上、该蒸的蒸上,计划好时间,一点也不耽误。”北方干燥,吃辣多了容易上火,细心的杨清兰也在家里饮食中有意地减少了辣椒用量,“吃得好,更要吃得健康。”

家宴是一门独特艺术,从选材、切配、烹调到装盘,每一步都需要精心准备和细心操作。家宴更是一个情感交流平台,餐桌上,欢声笑语间,分享彼此的生活经历,成为每个人精神上的寄托。而家宴上那道“我家味道”的菜,就是对家最深情的眷恋。



本版摄影 常鸣