

春节将近,厨艺高手们已经开始琢磨年夜饭的菜品了。年夜饭是春节最重要的饮食习俗之一,象征着家人团聚和亲情和睦。可是,年夜饭每年都做,怎么才能不千篇一律?今年,不妨给年夜饭添些宋代风韵,试试《宋宴》里的这些菜式——

给年夜饭添一些宋代风韵



春饼

一张轻薄如纸似的圆形面饼摊开,搁上红红绿绿的蔬菜丝做馅,卷折成筒,一口咬下,萝卜的甜脆、茼蒿的芳香、韭菜的辛辣一并触碰味蕾,如同将初春吃进嘴里。这是宋朝人在立春日的必吃单品:春饼。

按唐宋习惯,春饼食材会被盛在一只大盘中端出,又称“春盘”。春盘中的生菜种类并非一成不变,比唐朝更早的魏晋,一度只挑拣辛辣系蔬菜,如大蒜、小蒜、韭菜、芸蒿、胡荽之类,组成“五辛菜”(五辛盘)。人们相信,辛辣的刺激感能疏通五脏六腑内积聚的浊气,达到祛病消灾的效果。到宋朝,辛辣不再独当一面,能入选春盘的蔬菜随即翻番:萝卜、茼蒿、韭菜、韭黄、芹芽、青蒿、松菜、莴苣、生菜、莼芽、蕨芽、兰芽、藕、豌豆、玉笋、辣蕪菜、葱、蒜苗、胡荽……正如诗言“旋挑生菜簇春盘”,总之有什么就用什么。

唐代诗人杜甫以诗句“春日春盘细生菜”精准地形容了春饼的馅料状态:生鲜的,切作细长条状。大部分菜丝都是深浅不一的绿色,还有白萝卜丝为莹白色,韭黄带来一抹淡黄,但人们更讲究有红有绿。因此,他们会将萝卜丝染成红色,陆游就曾有“染红丝绿簇春盘”的诗句,且宫中赐给近臣的春盘,亦会以染萝卜丝做装饰。此外,有人会在卷饼里添加切细的熟猪肉、腌韭菜等物,或许还会拌些酱醋。当然,贯穿始终的口感基调仍是清甜爽脆。刚熬过蔬菜极其贫乏的寒冬,人们借由食春饼,感受生机勃勃的力量,亦相当于迎接春季的小仪式。如今,吃生菜春饼的古老遗风仍有流传,但在更多时候,卷好的春饼会被推入油锅,炸成春卷,一年四季现身于早餐铺与点心店。

值得一提的是,在皇家御赐臣僚的春盘礼盒中,有各色生菜、烹猪肉、白熟饼,以及油炸的大环饼(比常见馓子大十倍);另据《武林旧事》介绍,此等春盘竟配以精巧的饰物——金鸡、玉燕(春鸡、春燕为立春吉祥物)——衬出奢华之感,每盘价值上万钱。



“蟹生”

宋人对蟹痴迷,常有两种做法:半生不熟的“糟蟹”和生鲜直接啾食的“蟹生”。

选团脐螃蟹洗过抹干,用五斤酒糟、十二两盐、半升醋和酒拌作糟泥,还可加点川椒、苡苳,将螃蟹埋入糟泥内,入瓮密封七日即熟,可留存到明年。

腌好的蟹壳仍保持青黑色,蟹肉也呈现生鲜时的半透明状,而作为精华部分的蟹膏蟹黄会结成块状,吃起来黏糯

绵密有弹性。

采用这种做法不仅使蟹的整体口味表现出令人愉悦的咸鲜醇香,还解决了保质的难题。

蟹生的关键之处,一是取鲜活的螃蟹,洗净,拆件,浸泡在酱汁里。酱汁用麻油、草果、茴香、砂仁、花椒粉、水姜、胡椒粉、葱粒、盐、醋等配料调匀而成。浸泡之后,蟹肉会变成半透明,嫩嫩滑滑的,也无腥味,更显鲜甜。

水晶脍 汤饼

冷盘水晶脍。所谓“水晶脍”,是用猪皮或鲤鱼鳞片熬稠滤净,搁着等它凝成胶冻,成一块晶莹透亮的水晶,切作块蘸酱醋汁食用。在冰箱发明之前,肉冻是寒冷季节才能做的食物。宋人将水晶脍视为醒酒妙品,如高观国《菩萨蛮·水晶脍》写道:“纤柔分劝处,腻滑难停箸。一洗醉魂清,真成醒酒冰。”

冬春时节,寒梅绽放,宋人就做“梅花汤饼”。汤饼,即为汤面。

首先将白梅花洗干净,加入檀香末浸泡成汤汁,再揉进面团中,和成面皮,用梅花模子按成一朵朵花片。花片煮熟沥干后,浇上炖好的鸡汤做汤头。鸡的咸香,梅的清香,冬的风雅,食的暖意,都在一起。

热菜则可试试“酥黄独”“金玉羹”和“瓜齏”。“酥黄独”是指芋头做成的美食,将芋头煮熟后切片,挂上用香榧子、杏仁和酱料调好的面糊,拖入锅里煎。煎好后,咬开甘香的面壳,里头是软糯的芋肉,别有风味。“金玉羹”,以栗子片与山药片搭配出金玉二色,讲究用羊肉汤煮羹,使清爽的蔬食添些油脂香。“瓜齏”是家常什锦小炒,准备鸡脯肉丝、虾米、酱瓜丝、淡笋干丝(也可换成茭白)、生姜丝和葱白六样,用“炒”法烹成——这是中国人常用的烹饪技法,将菜丝爆炒干香,拈箸一嚼,咸香而富有层次,配白米饭极妙。在古代,肉类食材不容易获得时,将素菜精心制作,推陈出新,是生活赋予人们的智慧。

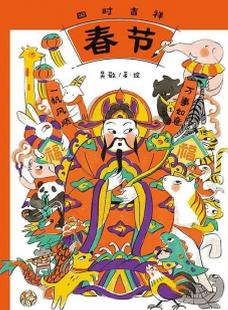
中信出版集团
徐鲤、郑亚胜、卢冉 著
《宋宴》



《宋宴》中的菜品,根据《山家清供》《中馈录》《奉老养亲书》、《事林广记》等宋元典籍文献记载还原,按春、夏、秋、冬四时季节编排,囊括宫廷菜、文人菜与平民菜三级,涉及热荤、素菜、冷盘、羹汤、粥面、糕饼、饮料、果子八类。

据《光明日报》 澎湃新闻 中信出版

靓书
推荐



《四时吉祥·春节》
作者:吴敬
出版社:广西师范大学出版社
出品方:魔法象童书馆
出版年:2023-1

摩登的中国人,怎么庆祝传统春节?本书展示了从腊八到除夕再到元宵节整个过年期间的传统习俗和场景,十二生肖在故事中集结,陪伴中国家庭的成人和小孩,喝腊八粥、赶春运、打年糕、贴年红、包饺子、吃汤圆……

图画借鉴传统朱仙镇木版年画的墨线套印工艺,以丰富的细节、大胆的撞色展现古老又时尚的中国;又从典籍和民间故事中汲取文化元素,每一个画面都包含了很多与传统习俗有关的事件、形象、物品,有吃了美味嘴巴甜甜的灶王爷,有传说中以

爆竹驱之的山魈,有元宵夜偷青的熊猫,充满可解读的细节,增加了阅读的宽度和趣味。

本书作者吴敬,毕业于清华大学美术学院装潢系。自由插画师,专职从事儿童图画书、儿童出版物和商品的绘画和设计。2020年荣获冰心儿童图书奖,代表作有《金鸟》《熊猫的欢乐中国年》《世界遗产在中国》等。即将在魔法象出版的图画书《丝路》荣获2022年俄罗斯“图书印象”(Image of the Book)国际插画与图书设计大赛原创图书奖。

豆瓣