

犒劳一年的辛苦奔波,一家人团圆相聚……年夜饭在中国人的传统里,一直有着不可取代的特殊地位,“吃”字此时被赋予了神圣使命,充满了年味儿的欢乐祥和,承载了亲人间的情感交融。春节在即,大家一起来探探顶级名厨吴志强家的除夕盛宴。

听听八大碗的故事

春节将至,年味儿渐浓,家家开始置办年货,筹划年夜饭吃点啥。对饮食典故如数家珍的吴志强,带记者回顾了民国时期老绥远过年的饮食风俗。

“八大碗是老绥远年夜饭的主旋律,只不过那时候,真正意义上的八大碗只有有钱人家能消费得起。老百姓家里过年,一般就调个豆芽当凉菜,加点菠菜、海带、粉丝,来道炆拌绿豆芽,一样乐乐呵呵过大年。”吴志强表示,正宗八大碗中,讲究有羊、有牛、有鱼、有鸡、有猪,食材汇集水陆珍馐,牛羊肉的肉质、部位关乎成败,制作手续精细,起码耗时两天,充分体现内蒙古本地饮食文化和膳食习惯。

八大碗也有不同的地域特色,在吴志强传承的绥远将军府菜系中,八大碗有炖羊肉、炖牛肉、黄焖鸡、红烧鱼块、羊肉酿茄子、扒肘子、一品丸子、八宝饭,在旧城则对食材进行了改动,以牛羊肉为主,托县的八大碗则加入了炸糕元素。

传承老绥远味道

很多年轻人都以为呼和浩特老菜太过油腻,吴志强表示,一方面是部分餐饮从业者对老菜的处理方式参差不齐,一方面是源自于时代变化下,中国人告别了过去渴望油脂的朴素念头,开始在味觉、营养搭配上有了更高的追求。

对此,吴志强对八大碗进行了改良,扒肉条内加入长山药,炖鸡加入美味菌菇,炖牛肉加入萝卜,丸子内加入豆腐碎、菠菜、胡萝卜、木耳丁,用清爽的素菜卸掉肉的油味,从而让食材融合出更高层次的味觉。



名菜一品丸子

有一种年夜饭味道鲜美,亲情更浓!

文/北方新报正北方网记者 郝儒冰



精致的家宴

曾是名厨“星二代”

吴志强的父亲吴明是全国著名特一级烹饪大师。据吴志强口述,父亲吴明上世纪40年代在绥远将军衙署为傅作义、董其武做私厨,此后更是在全国大赛中荣获多项金奖,培养出了一批批烹饪技术人才。作为知名“星二代”,吴志强进入餐饮业后,不少人眼睛都盯着他,想衡量衡量他有几把刷子,让吴志强倍感压力。

“刚工作的时候我炒了盘过油肉,父亲冷眼过来,拿筷子扒拉两下,一口未尝,抛下一句‘还差得远呢’后扬长而去。”至此,吴志强努力苦学,精进技艺,最后在一次烹饪比赛上大显身手,炒菜端上来,色香味俱全,让现场紧盯着他比赛的其他选手心服口服,同时也得到了业界的一致认可,就此正式子承父业。

如今,吴志强已是资深级中国烹饪大师、全国技术能手,享受国务院政府特殊津贴专家。2019年,吴氏家宴被认定为呼和浩特市非物质文化遗产代表性项目名录。

一家人都热爱烹饪

吴志强笑着告诉记者,作为名厨世家,一家人都热爱烹饪,连小孙子都会踩着小板凳颠勺炒菜了。

今年的年夜饭菜单,吴志强已经拟好了,肉菜有烤羊腿、酱骨头、手把羊肉、酱牛肉、酱肘子,海鲜有年年必备的葱烧海参、烧鱼肚,甜口菜有拔丝奶皮,还有羊肉酿茄子、鸡丝银针、过油肉木耳、拌豆芽等,其中鸡丝银针的“银针”来自于掐头去尾的绿豆芽,非常考究。此外,过年吃饺子也是北方人永恒的传统,猪肉、羊肉两种馅的饺子,将在一家人的欢声笑语中,包好下锅,为除夕落下完美注脚。

吴志强家今年的年夜饭暂定有十二三个菜,堪称玉盘珍馐、海陆交错,这并非名厨的炫技心理,而是年夜饭承载了血浓于水的家族情怀。“我家有两个大兄哥,身体不太好,我心想过年他们家就别操劳了,年夜饭都来我们家吃,我们一家人就给操办了,大伙热热闹闹把年给过了。”吴志强告诉记者,年夜饭吃得不仅是味道,更是一份凝聚团圆和祝福的真情。吴家的年夜饭将有十四五个人前来用餐,而这样的情形已经连续5年了,以后也会继续保持下去。

(图片由受访者提供)



一家人其乐融融