亚克西的大盘鸡

□武文


大盘鸡。(资料图)

我第一次吃大盘鸡，不是在新疆，而是在北仑一条叫横河路的街上。二十多年前我刚定居时，长江小学边上有一家新疆饭店，名为亚克西——维吾尔语里“好”的意思。

这家店的大盘鸡，是我每次必点的。量很大，人少时大份吃不完，我就点中份，四十来元，大份58元。厨师有两个，女厨师兼老板来自新疆石河子，手艺更好些。熟悉了之后，每次都请女厨师帮我们做菜。她是个性情中人，脾气有点急，做菜要看她心情好坏。生意忙的时候，还要自己写菜单。直接炖鸡肉太费时，她有时会用高压锅煮一下，然后用铁锅炖。等鸡肉和土豆炖得差不多了，再放青椒。热气腾腾地上桌，颜色靓丽，香气四溢，滋味丰富。等主料吃得差不多的时候，让厨师上一份手擀面。面条约有一寸宽，拌着汤汁吃，麻辣鲜香，筋道且入味。

世界很小，后来知道老板娘是我同事的姐姐，同事也请我们去吃过几次。我和妻子两人去吃，两个菜就够了，除了大盘鸡，酸辣白菜或土豆丝取其一，再来一份蛋炒饭或两碗米饭。另外一个同事就住在边上的小区，光顾得比我频繁。她对店里的菜如数家珍：孜然牛肉、烤羊排、宫保鸡丁、鱼香肉丝、蚂蚁上树、凉皮……差不多把亚克西当成了食堂。只是后来老板娘和合伙人吵翻了，店就关了。可惜。多年后我们聊起这家店，都还很怀念。

去新疆旅游时，导游介绍说，大盘鸡起源于新疆的路边店，属于江湖菜。正规店里，做法讲究。厨师先用冰糖炒糖色，再加鸡块，以便上色。和土豆翻炒后，加入各种调料，葱姜蒜必不可少。然后倒入一整瓶的啤酒。等土豆绵软的时候再放入青椒，出锅前放入蒜末或者香菜，用来提香。有人将土豆换成泡菜，味道也不错。食材多量大，要用大盘子来装，故名“大盘鸡”。

今年去甘肃旅游时，在黄河边上也吃过一顿大盘鸡。除了鸡肉、土豆和青椒，还添加了洋葱和土豆粉皮。甘肃定西市是马铃薯之乡，土豆淀粉含量高，口感沙糯。不管是土豆块还是土豆粉皮，都很入味，非常好吃。我去厨房洗手时，看到厨师正在大灶上炖煮，现做现烧，不是预制菜，而且鸡是老板院子里散养的，所以味道甚佳。那天还吃了一条三斤重的黄河大鲤鱼，比成年汉子的手臂还长，手掌那么宽，先炸后煮，没有泥腥味，很是美味。这顿饭是在刘家峡水库旁的一个农庄吃的，里面种满了各种果树，有核桃、枣、樱桃、桃、西梅、苹果。正值五月，芍药正在开花，有紫白两色。牡丹已经开败，却结出了五角的果子。

想吃大盘鸡了，我尝试在家自己做。去菜场买半只鸡，让摊主帮忙切好，回家洗净即可。家里调料不全，除了葱姜蒜，只加了一个红尖椒、十来粒花椒。鸡块和土豆翻炒后，没啤酒，我直接加水没过食材，转入大号砂锅中慢炖，炖上半个小时。出锅前再放青椒，最后撒一把香菜。砂锅保温好，妻子晚下班到家时，揭开盖子还冒着热气。

一道大盘鸡，从新疆的路边店吃到北仑的亚克西，从黄河边的农庄吃回自家的砂锅。食材可以就地取材，做法也不妨随人变通，但那一口麻辣鲜香里，总藏着一些旧人旧事。想吃了，就自己做一锅；吃的时候，那些年和那些人，也跟着热气一起浮了上来。

大头菜烤年糕

□张曙荣

周末闲暇，我和几位朋友去奉化大堰张家村海鹏农场研学游。正午餐桌上，农场餐厅端上一盘大头菜烤年糕，柴灶慢烹出来的香气扑面而来，一口咬下，竟是久违的儿时滋味，沉沉的童年记忆，瞬间翻涌上来。

那是上世纪70年代初期，我尚在读小学，每逢假期，老宅里那座青砖砌就的大灶，便是温暖的源头。灶口熏得黝黑，柴火燃起，奶奶就在这口大灶上，为我烹制大头菜烤年糕，那份味道，时隔数十年，依旧萦绕心头。

奶奶总是早早起身，去往仓桥菜场挑选食材。那菜场，就在如今紫金梅园小区的位置。买回的大头菜，先要放在明堂里晾上数日，待到菜叶微微发蔫，菜头表皮起皱，才收起来备用。大头菜的疙瘩纹路粗深，泥土嵌在缝隙里，很难洗净，奶奶便细心地用刀修整。菜块青白相间，菜梗与菜叶是鲜亮的青绿。洗净之后，把菜头切成火柴盒大小，菜叶切成长寸许的小段，菜头、菜梗、菜叶，一样都不能少。

烤年糕之前，年糕要先放入水中浸泡片刻。地道的大头菜烤年糕，离不开大灶与铁锅，少了这两样，便少了本真的风味。奶奶取废纸引燃木柴，等火苗稳了，把铁锅烧热，倒入菜籽油，先下菜头翻炒，再放入菜梗、菜叶一同煸炒。而后撒上盐、酱油，添少许白糖、黄酒提鲜，加水没过所有菜料，盖上木板锅盖，静静焖煮。

等大头菜焖上一阵，捞出泡软的年糕，切成寸长小段，下入锅中。这道菜急不得，要慢火烤上大半天，中途还要适时添水、补一点酱油。灶火烘烘，香气慢慢漫开，热气充盈整个屋子，满屋都是醇厚诱人的香味。

漫长的等候之后，大头菜烤年糕终于出锅。这是冬日里最熨帖人心的味觉记忆。软糯的年糕吸饱浓稠酱汁，外皮微韧，内里绵软不粘牙，一口下去，满是踏实的满足。大头菜经过长时间焖烤，咸香之中藏着自然清甜，质地酥烂而不散，纤维里裹着菜油与酱油的醇香，余味绵长。年糕与大头菜在汤汁里慢慢交融，互相浸润。焖得透亮的菜叶吸足汤汁，是整道菜的风味精华；年糕温润如玉，轻轻夹起微微拉丝，入口入味，却依旧保有柔韧的口感。小时候，只要吃上这一盘大头菜烤年糕，便再也不想吃米饭了。岁月流转，这份滋味，我始终难以忘怀。

后来读书、步入社会，走南闯北，尝过不少佳肴，却总寻不到这般质朴的味道。慢慢地，我才知晓这菜的来历：大头菜古已有之，《诗经》里称它为“葑”。它模样近似萝卜，口感却更为软糯甘甜，在江南一带，是寻常人家喜爱的佐菜。海盐大头菜制作技艺，还列入了嘉兴市非物质文化遗产。而年糕，渊源更为久远，溯源可至河姆渡新石器时代，汉代已有“糕”的记载，明代文献里才出现“年糕”之名。相传春秋伍子胥以糯米筑城，危难之时救百姓饥苦，后人做年糕纪念他，慢慢演变成辞旧迎新的民俗。年糕谐音“年年高升”，承载着中国人朴素美好的祈愿。

在宁波，大头菜烤年糕是冬日独有的传统吃食，藏着两层美好的寓意。其一便是年年高，“糕”谐“高”，寄望生活、身体岁岁向好，步步高升。其二是宁波老话里的“烘烘响”，取自土灶柴火烘烘燃烧、文火慢焖的景象，寓意家宅温暖，日子红火，家族薪火代代相传。古法烹制，讲究长久慢焖，灶火悠悠不息，正是一家人温情延续的象征。

一盘朴素的大头菜烤年糕，没有珍馐的华贵，只有乡土的烟火。一口下肚，恍惚间，我又回到儿时老宅，看见青砖灶台，看见奶奶在灶前忙碌的身影。这一口滋味，藏着江南土地的馈赠，藏着长辈的温情，藏着代代相传的民俗念想。愿这温暖的烟火味道，带着年年高的期盼与烘烘响的暖意，长久留存，生生不息。


大头菜烤年糕。(资料图)

社址/宁波市宁东路901号 广告部电话/87348429 发行咨询电话/87685669 87682340 宁报集团职业道德投诉/87654321 定价/每月30元 零售/每份1元 邮发代号/31—84
印刷/宁波日报印务有限公司 地址/宁波市江北区通宁路520弄209号 法律顾问/素豪律师事务所罗杰律师、胡力明律师 地址/宁波市高新区扬帆路999弄研发园B区1幢8楼 电话/87298700