

# 平乐脯肉,昔日“官桌”上的“硬菜”

□记者 李砾瑾 通讯员 徐辉/文  
见习记者 赵俊善/图

提起咱洛阳的水席,大多数人都都不陌生。年夜饭上,吃上几道地道的水席菜肴,想必对于洛阳人来说,是再自在不过的事儿了。不过,当我们问起水席中脯肉这道菜时,许多人都不知所出,甚至不少制作水席的饭店的菜单里,也难觅脯肉踪影。

在孟津县平乐镇,过去谁家办喜事待客,人们喜欢说去吃“官桌”,而脯肉是官桌上一道不可或缺“硬菜”。昨日,我们驱车来到平乐镇,希望能在这里揭开脯肉的面纱。

### 出自王府,脯肉来头可不小

昨日上午,在孟津县平乐镇政府附近的一家经营水席的饭店里,掌勺师傅郭遂欣刚蒸好一大笼屉脯肉(右图),看来我们来的正是时候。

在这间不大的饭店里,郭遂欣娓娓向我们讲述脯肉的“前世今生”。郭遂欣说,他家祖上贫寒,祖辈郭积礼迫于生计,被介绍到王府帮厨。一天,王爷宴请重要的宾客,下令要做出突出地方特色的食物,又要以地方特色为代表,更要舍弃平常吃惯了的山野珍味。

经过一番苦思冥想,郭积礼用平乐当地特产的红薯粉和红薯粉条,加上农家饲养的猪肉和土鸡蛋为原料,配以葱姜蒜和鲜肉汤,搅拌均匀将其铺成长方形的块状,放入油锅里炸至七成,然后又上笼蒸一小时。食用时切成长条状或炒或蒸,再配以洛阳烧制的青花瓷碗,看起来大方典雅,古色古香。贵宾吃后赞不绝口,称赞这道菜荤素结合,不肥不腻,营养价值高。平乐“脯肉”从此渐渐有了名气。

郭遂欣说,脯肉意通“辅肉”,原是做菜时的一道工序,后来逐步演变为这道菜的名字,倒也生动形象。



### 昔日“官桌”菜,如今已淡出人们视野

郭遂欣做出来的脯肉色泽鲜亮,口感松软筋道,那种香而不腻的味道,令人回味无穷。

郭遂欣说,在平乐,赴宴的人一般都会说自己去吃“官桌”,意思就是去吃好饭好菜。他15岁跟着父亲上门包桌,脯肉是其中一道“硬菜”。30年前,割上二三十斤肉就要宴请十几桌宾客的情况很常见,所以厨师们是想方设法地调剂菜式,力求既让宾客吃好,又不能显出主家的寒酸来,而这道脯肉因为肉、粉掺和,往往就成了救急的菜。

追究脯肉渐渐消失的原因,郭遂欣说,这与它的制作工艺有关。尽管脯肉选材不复杂,可是在制作中,脯肉这个环节一般人掌握不住,因为要将五花肉的肉皮最后铺到肉馅上,再下锅炸,没有经验的厨师往往会在各个环节失手而不愿做。

### 民间智慧下的变通

对民俗有长期研究的孙钦良说,

过去农村谁家办个好事讲排场,可是物质条件不好,所以就想了很多变通的方法。比如用扁担做成的“假酥肉”、“假海参”等,都可以让宾客吃饱又吃好,而脯肉这种菜肴,之所以会受欢迎,也是这个原因。

随着社会的发展,各种各样的消费品琳琅满目,肉也不再是稀罕物,所以这种物质匮乏年代的变通物也逐渐失宠。超市里、市场上到处都有现成的大块肉,随时都可以去买,所以老年人不再做脯肉,年轻人也不愿意学习,脯肉就渐渐淡出了人们的视野。

尽管如此,郭遂欣告诉我们,目前脯肉已被列为市级非物质文化遗产。他希望这门祖传的手艺能够继续流传,使脯肉这种极具河洛文化特色的民间菜肴能够再次登上更多人家的餐桌,增添更多的年味。



### 专家为您支巧招 望闻问切选海鲜

□记者 赵玉杰 通讯员 张锦

临近春节,市场上各种海鲜琳琅满目,但质量参差不齐,如果选不好就会花冤枉钱,还有可能吃坏肚子。如何才能买到满意的海鲜?且看市工商局 12315 申诉举报中心的维权专家为您支招。

#### 蟹

新鲜的蟹在挑选时是有门道的。一要看其外壳是否有光泽,脐部是否饱满,腹部是否洁白,蟹脚是否结实。二把蟹翻过来,看它是否能迅速翻身爬行。三用手逗弄蟹的眼睛,如果它反应快就表明很鲜活,反之则不新鲜。四把蟹放到逆光的地方,通过其透光缝隙的宽窄来判定蟹的肥瘦,蟹腿肥透光越窄。

#### 虾

挑虾时要“三看一闻”。一看外形。新鲜的虾头尾与身体连接紧密,虾身有一定的弯曲度。二看色泽。新鲜的虾皮壳发亮,河虾呈青绿色,对虾雄者呈蛋黄色,雌者呈青白色,反之则皮壳暗淡,虾的颜色变成红色或灰紫色。三看肉质。新鲜的虾肉质挺实、细嫩,用手触摸有弹性。四闻气味。新鲜的虾无异味,如出现异味,则虾已变质,不要购买。

#### 鱼

怎样鉴别鱼的质量好坏?一闻气味。鲜鱼或刚死的鱼,有鲜腥味,陈鱼则有腥臭或腐臭的味道。二看鱼表。新鲜的鱼,鱼身表面呈鲜鱼本有的光泽,表面黏液清洁。眼睛明亮,鱼鳃紧闭,鳃丝鲜红清晰,没有黏液或污臭味。不新鲜的鱼,表面颜色暗淡无光,鱼鳞易脱落,鱼鳃松弛,黏液增多,颜色呈灰色或灰紫色。三看

鱼肉。新鲜的鱼坚实而有弹性,用手指压凹陷处能立即复原。

#### 冰鲜海鲜

不要以为鲜亮丰满的虾仁、海参等水产品就是好的。冰鲜水产品解冻后,一些不良商贩常用甲醛来保鲜。经过甲醛浸泡的海鲜体积膨胀,吸收的水分增多,而且其体表的色泽也会变得鲜艳,所以购买时要多留心。买鱿鱼、海参或虾仁之类的水产品,一看颜色,如果非常白且体积肥大,最好不要买。二闻味道,用甲醛泡发的食品会留有刺激性的异味。三用手摸,如果是用甲醛泡发的,手一捏,很容易碎。另外,水发食品加热后迅速萎缩,很可能是用甲醛泡发的,最好不要吃。

### ■链接

#### 买回海鲜咋保存

冷冻的海鲜产品买回家后,要尽快放到冰箱中冷冻,但冰箱里环境封闭,细菌也多,应尽量在一周内食用。

生鲜鱼、贝类如果不妥善处理保存,很容易变质。鱼类的处理方式是先收拾干净,再根据每餐的用量进行切割分装,最后依序贮存。

虾仁则先去除沙筋,洗净后用干抹布擦干,加入味精及色拉油浆好再保存。带壳的虾只要清洗外表就可冷冻或冷藏,蟹类相同。



## 第五届春节河洛文化庙会 2011年2月3日~9日 中国·洛阳

逛河洛文化庙会, 览古都民俗风情, 尝洛阳民间小吃, 造节日欢乐气氛, 扬中华文化精粹, 祈福民强市愿景

MASTERPIECE Color Times  
乐享盛世 华彩人生

### 全家人欢乐的时刻!

## Five Nations UNION ROYAL CIRCUS

全球巡演 洛阳站

## 五国联合 皇家马戏经典·马戏世家

皇家马术、训狮、训虎、训熊、俄罗斯风情舞、高空钢丝、疯狂小丑、训猴、训羊、传统杂技等十余项经典节目。

时间: 2011年2月3日~9日(大年初一至初七) 每天10:00、14:00、16:00各1场

地点: 洛阳新区隋唐城遗址植物园内——河洛文化庙会大马戏区 订票热线: 0379-65609999 15037959999

超值票价:

仅 30 元