

特制糟阊鸡、醉阊鸡、麻酱阊鸡……

上海爷叔创新传统年菜白斩阊鸡

晨报记者 谢克伟

春节端上餐桌的美味佳肴多不胜数，而在众多的春节美食中，有一道“老上海”非常喜欢，每年春节被列入必吃榜的年菜——白斩阊鸡。

今年上海爷叔创新传统年菜，推出糟阊鸡、醉阊鸡、麻酱阊鸡、葱油阊鸡等新吃法。沪上菜市场春节前阊鸡销量暴增，有批发商平时日销阊鸡600只，节前剧增至近4000只；部分菜市场摊主平时日销阊鸡10来只，节前猛增至60只。

■ 白斩阊鸡人过年必吃榜

陆老先生过年吃白斩阊鸡已经延续了半个多世纪。年逾七旬的陆老伯节前走进江南菜场，预订了一只7斤多重的阊鸡。摊主唐老板说他在江南菜场摆鸡摊已经10多年，陆老伯每年春节前都来预订阊鸡，是他的老客户了。

“小时候家里贫困，平时很少吃上鸡，但每年过年，爸妈都会做白斩鸡，买鸡绝大多数选阊鸡。”陆老伯解释：选阊鸡主要有两个原因，一是阊鸡大，一只重五六斤甚至七八斤，陆老伯一大家子6口人，一只鸡分三四次吃，能解决春节期间吃鸡问题。二是比起白斩母鸡，阊鸡更加鲜嫩，味道更好。”

“小时候每到年三十，母亲将洗净的阊鸡放入锅中煮，顿时满屋鸡香，我们全家4个兄弟姐妹围着锅子闻鸡香，久久不愿意离去……”老伯回忆：“年三十晚上，母亲将刚斩好的鸡端桌上，不多时白斩阊鸡就消失了。”

■ 上海爷叔创新“一鸡五吃”

50多年过去了，现在，陆老伯依然年年春节买阊鸡、吃白斩阊鸡。为了让儿子、媳妇、孙子吃到更好的味道，今年陆老伯改良白斩阊鸡做法，除了仍然制作传统的酱麻油蘸白斩鸡之外，还打算做糟阊鸡、醉阊鸡、麻酱阊鸡、葱油阊鸡，并把5种不同口味的阊鸡放在一个盘中，供全家人享用。

不同风味的阊鸡做法其实不难，将阊鸡买回后洗净，放入沸水中煮15至20分钟，然后在锅中焖半小时左右，取出后斩成小块待用。而传统白斩阊鸡吃法是只要将其蘸着酱麻油调料吃即可。

糟阊鸡和醉阊鸡的做法，是将白斩阊鸡分别浸泡在糟卤和醉卤中1小时左右，取出后就是口感鲜嫩、糟香和酒香四溢的糟阊鸡和醉阊鸡。与此同时，陆老伯还尝试着在白斩阊鸡上浇上芝麻酱、花生酱、香油、盐拌成的佐料，或淋上用盐、葱、大豆油熬制的调料，就是香喷喷的麻酱阊鸡、葱油阊鸡了。

■ 吃客们在蘸料上做文章

据悉，目前阊鸡养殖户主要集中在浙江，以金华、南溪、绍兴等地为主，供应品种主要有草阊鸡和三黄阊鸡两大类。其养殖方法是在小公鸡出生后阊割，养殖5至6个月后上市。

像很多养鸡户一样，金华养鸡户杨老板在每年的7月份养殖阊鸡，至春节前上市。选择这段时间养殖阊鸡，主要为了供应春节市场，这是因为阊鸡体量大，多数重5至10斤，市民平时买了吃不了，况且春节吃白斩阊鸡是江浙沪地区传统习惯。

去年杨老板养了2万多只阊鸡，较前年增产15%，仍供不应求。杨老板说10年前仅养阊鸡2000只，去年的养鸡量是10年前的10倍，这两年来买阊鸡，吃阊鸡的人一年比一年多。在上海市餐饮烹饪协会工作了40余年、堪称美食老法师的段福根认为：阊鸡性情温和，肉质细腻、吃口鲜嫩，阊鸡的最佳、最多吃法是白斩。”

但据记者了解，今年春节除了传统白斩吃法和陆老伯创新吃法外，也有市民在白斩阊鸡的调料上做文章，做出更多口味的白斩阊鸡。比如在葱末、姜末上浇热花生油，再加生抽（或盐焗鸡粉）和芝麻油做成的原味蘸料吃法；用青红椒末加葱姜丝，再加盐、糖、鸡精、鸡汤、生抽，以及花椒油、藤椒油、辣椒油做成的麻辣蘸料吃法等。

■ 零售价每斤同比涨1至2元

据悉，沪上阊鸡主要批发市场上海农产品批发市场现已进入阊鸡销售高峰，目前日销量已接近万只，春节前两天还可能增加。上农批主要经销商之一的华盛食品有限公司，从本月中旬起，阊鸡销量逐日增加，上周末该公司日批发阊鸡已经达到3000只。该公司总经理孟尔荣估计，节前最后几天日销量有望达到5000只，今年春节前销量同比增加2成左右。

今年春节前阊鸡零售价同比上涨1至2元/斤，草阊鸡零售每斤28至30元，三黄阊鸡零售每斤25至26元。江南、大境、宁海东路、台湾路等菜市场摊主提醒：阊鸡体量大，节前需求量大，一般按需供货。临近春节需要买阊鸡，最好提前两天预订。

彩色双拼、迷你手指、花开富贵……

上海阿姨包10余种彩色水饺

晨报记者 谢克伟

上海阿姨50多年前到黑龙江生活学会了拿手活水饺手艺，连当地人都翘起大拇指连连夸她是位难得的“水饺阿姨”。回沪后，“水饺阿姨”每年春节依旧会做水饺。今年春节她创新吃法，推出了彩色双拼、迷你手指、花开富贵等10余种形状不同、口味各异的彩色水饺。

春节打算赶包300余只彩饺

今年春节来临前，胡阿姨作了充分准备，不但买回面粉、肉糜，还买回菠菜、火龙果、紫甘蓝、南瓜等蔬果，今年春节她要让亲朋好友尝一尝刚学会的彩色水饺。这是她回沪后首次学做彩色水饺。

“彩色水饺是我从网上学的。”胡阿姨说，儿子上网发现了色彩艳丽的彩色水饺，于是把各种形态、口感的水饺视频传给她。胡阿姨耐心学习，节前竟然学会了包10余种彩色水饺。

今年春节前，胡阿姨将菠菜、火龙果、紫甘蓝、南瓜等分别榨汁，并把不同颜色的汁水分别搅拌在面粉中，做成不同颜色的面团，再用擀面杖将面团擀成一张张外薄里厚的圆形小面饼，其中她还搭配面团颜色，擀成她认为好看又好吃的水饺皮。胡阿姨包的彩色水饺包括紫白色水饺、红白色水饺、绿白色水饺、黄白色水饺；手指大小的迷你手指水饺；元宝外型的金元宝水饺，以及外型好看又讨口彩的花开富贵水饺等。

据胡阿姨介绍，今年春节她打算做大约300个彩色水饺，一是用来招待来拜年的亲朋好友，二是顺便让到访的亲朋好友捎带她做的彩色水饺，让他们的家人也能尝尝她的得意之作。

在东北学会一手包水饺本领

胡阿姨50多年前在黑龙江生活10年，学会了做包子、煎饺等面食，其中拿手活就是做水饺。胡阿姨说，热心的当地人手把手地教她包饺子，慢慢地，她学会了和面、包包子、做煎饼、擀水饺皮。

去东北“取经”让胡阿姨学得一手包水饺本领。说起水饺，至今她依然如数家珍：“面要和紧、皮要薄，擀好的水饺皮才松软不粘牙，包好的水饺外观好看，吃口有嚼劲……”由于胡阿姨包好的水饺外型好看，有嚼劲、味鲜美，尝过她做的水饺的朋友吃了还想去。

每逢元旦、春节、五一、国庆等重大节假日，胡阿姨都会忙着买菜、做馅、擀皮、包水饺。为了平时能吃上水饺，周末她还要赶包100多个水饺，最多的一次要赶包200多个水饺，包好后速冻，以便随时拿出来吃。

每次胡阿姨包好水饺，下水饺的都是她的爱人陈老师，尝第一口、吃得最多的同样也是他。上世纪八九十年代，陈先生干的是体力活，每次胡阿姨包好水饺后，他一顿要吃掉50多个、约2斤左右水饺。