

花雕醉鸡——记忆犹新的家乡味

©陈杉杉



我的外婆是浙江绍兴人，解放前，与外公一起到了重庆。记忆中，外婆在重庆待了 60 多年，但是从未改过乡音乡味。幼时，我是在外婆家长大，她会做很多具有江浙风味的小菜，其中最让我和姐姐记忆深刻的就是花雕醉鸡。

重庆的夏日非常炎热，小小的姐姐和我经常疰夏，觉得吃什么都没胃口，更

不想吃肉食。外婆担心我和姐姐的身体，每每看到我们食不知味的样子，就会颤巍巍地颠着小脚，给我们端上消暑的绿豆粥和佐粥的醉鸡。醉鸡不同于川菜的重麻重辣重油，而是清淡咸香，还有淡淡的花雕味盈于口中。外婆从不会将我和姐姐抱在怀中，叫着心肝宝贝，可是现在想来，在重庆 40 余度的高温里，70 高龄的她用炉火为我们制作可口的花雕醉鸡，只期我们能多吃几口饭菜，已代表了老人对孙辈最深刻地关爱。当我读初中时，外婆因为不小心失足摔下楼梯，引发中风只能卧床休息，可是每当我说起想吃醉鸡时，她都会硬撑着给我做。有一次，她在厨房做醉鸡时，突然再次跌倒，这一跤害得她老人家半身不遂，再也无法行走。那时，因为年纪不大，我和姐姐也没有想过要问问这道菜的做法。十几年来，我再也没有吃过花雕醉鸡。2009 年，外婆去世，我和姐姐跪哭在外婆墓前，想起她身前对我们的照顾，泪如雨下。

这个春节，我决定带着父母过一个旅游假期。更重要的是，我和妈妈一起去去看看外婆离开 60 余年后，再也没有回过的绍兴。在绍兴参观过著名的鲁迅故里后，信步来到传说中的咸亨酒店。点了孔乙己的茴香豆之余，我在菜单上看到许久未曾吃过的花雕醉鸡。推掉了服务员极力推荐的其他菜，我固执的点了一份醉鸡。片刻等待后，一盘梦寐以求的花雕醉鸡摆在我的眼前。我轻轻夹起一块送入口中，熟悉的味道连同与外婆一起的回忆一一浮现。饭后，我找到厨师，告诉他外婆的故事，希望他能交给我花雕醉鸡的做法。那位好心的厨师听了我的故事，非常耐心地告诉了我：很难查考绍兴酒究竟起源於何时，但《吕氏春秋》和《左传》中已有越国（即今日的绍兴）人民酿酒的文字记载。绍兴花雕式定名始於宋朝，并开始大量进贡，到了明清时期，产量更达巅峰，以绍兴花雕浸泡制成的绍兴醉鸡也跟著驰名天下。正宗的花雕醉鸡选用约 2 公斤重的公鸡，煮熟後只取鸡腿部份。接著，将腿肉浸泡於花雕（或陈绍）和原汁鸡汤中，加少许花椒粒提味，置於冰箱中冷藏，待汤汁都结成冻之後便可食用。鸡肉的鲜甜、绍兴酒的浓醇、花椒的馨香全部融合在一起，实在是夏日首选的开胃前菜。

拿着记录的菜单，我给远在重庆的姐姐打了个电话，告诉她我在外婆的家乡，看到了它的风景、尝到了它的美食，也知道外婆的醉鸡的做法了，姐姐激动地说，已经要复制一份给她，她会做给她的孩子吃。电话两端，我们突然沉默，然后微笑。我知道，外婆的爱，会在这道菜里面传播下去。