

川乡火爆肥肠的香烈气息

文／秦玉兰

老友的妈妈(我喊钟妈妈)有一手烧菜绝活,凡经她手的食物,都被收拾得“相当巴适”(四川话,相当于沪语“适意”),其中尤以“火爆肥肠”为最上品。这个菜钟妈妈不轻易烧制,原因是程序复杂,费时费力。我有幸吃过两回,第二次强烈要求观摩全程,才得以明白这个菜品出炉始末。

先要到市场订购一副肥肠,这样才能保证货源。在四川的菜场里面,腰子、肥肠、脑花等附件都算奇货,毕竟一头猪有肉无数斤,而这些奇货大多仅供一盘炒啊。卖肉的老板一般是很相熟的,得知订购肥肠的消息,会笑说你家有客人啊,好兴致。拿回家要用盐搓洗一个小时。这个时候,你会懂得什么叫化腐朽为神奇。据说有些外国人统统不吃下水,那是不知道人间美味大多存于细节繁琐之处,好在还有法国人懂得吃鹅肝并发扬光



大,否则全世界浪费了多少美味食材。搓洗的过程很费力气,但很必要。待用盐和大葱(大葱的味道可以更好地祛除肥肠的怪味)搓洗之后,又是一顿用水狂洗。终于洗净,放在加了花椒等香料的滚水中煮一下,起锅,晾干,切成小段,备用。

这时,真正的架势才拉开——架起油锅,大半瓶油都倒下去,爆肥肠,噼里啪啦,胜过交响乐最高潮的段落,翻炒之下金黄色出,只见肥肠滚圆微泡,大口呼吸的样子,滤起来净放。接下来用小油锅,看起来就眼花缭乱了,根本没法详细记录,不断地下泡椒、红椒、花椒、姜片、蒜米、料酒……那些调料纷纷在油锅里互相攻击混战,蒸腾出奇香云雾来。用料是精选的,否则味道要大打折扣。等激战正酣时,倒入肥肠,翻炒入味,把肥肠的脆、韧、软、香发挥得痛快淋漓。肥肠起锅的时候,在放味精之前加一小点醋,

味道更好,吃起来更爽而不腻。只见钟妈妈拿出盆子利落地盛出锅中的菜肴,我已经迫不及待拿着筷子在旁边等着了。

幸福中国之老百姓的小幸福

文 / 蔡久饭

说到猪大肠这个玩意儿,是有一股异香的,难免令洁癖者有多余的联想。但请别用世俗的饮食眼光去看它吧,这玩意儿,正是所谓的“不吃者打死不吃,爱吃者死也要吃。”

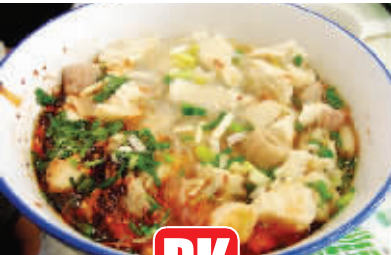
西安葫芦头——自力更生派

西安的诸多小吃之中,最令我日思夜想的是“春发生”的葫芦头泡馍。葫芦头是什么东西?猪大肠和小肠相接处约一尺长的肥肠,其形粗大,颇似葫芦。这样的材料是不太好料理的,而且油大,脂肪含量高,为今日之健康人士所不喜。然而去西安,可以不吃别的,葫芦头是一定要吃的。我曾在洛阳和北京都吃到过味道不错的羊肉泡馍,可是葫芦头却是离开了西安城就见不到的。

吃葫芦头泡馍的程序跟吃羊肉泡馍差不多。抬腿迈进“春发生”的店堂坐下,服务员扔给你一张菜单,问:“一个馍两个馍?”一般都是两个馍,再点上一份“特制葫芦头”。于是她发你两个白吉馍,一个大海碗,只放

任你自己去掰。吃泡馍是件自力更生的事,掰馍的工作只能由自己完成。如今虽也有专用的碎馍机可以代劳,但吃起来就是不香!

两个馍,都要掰成绿豆大小的颗粒,能耗上你半个时辰。掰完了,服务员来把碗收走,发你个号。到时她再端着煮好的泡馍出来喊你的号,可得惦记着。煮好的葫芦头泡馍热雾袅绕,奇香扑鼻。但见大大的碗中飘着一点红油、几点绿叶,将白白的馍块和粉白的肥肠衬托起来,相互间杂,引人食欲大开。



PK

上海草头圈子——精工细作派

猪大肠入菜的做法极多,可煮、可炒;可醉卤,可酱爆。但这都比不上纯粹的红烧来得精彩。重油赤酱的本帮红烧方式,最能还原它的丰腴本质。

上海人对待食材,似乎要比别地方的人更耐心。猪大肠这东西,一般就是洗过后切成寸段,而后入锅就随便你怎么发挥了。但上海的厨师却不急着与它刀兵相见,他们利用猪大肠的九曲蜿蜒,做出“圈子”里套“圈子”的丰富层次来,成菜色泽金黄,卤汁稠浓,咬上去嫩如面筋,咸中带甜;再加上铺底的草头鲜嫩碧绿,与红彤彤的圈子正好形成视觉上的衬托。但凡请客,这道菜一上桌,立马就是明星。

草头圈子和八宝辣酱、虾子大乌参等几味,是上海本帮菜中的头牌。最早见到关



于草头圈子的文字描述,是从前翻看曹聚仁的《上海春秋》,轻描淡写的几笔,但描述得精彩,馋虫已经被勾起。1929年出版的《老上海》也曾提到:“饭店弄堂之正兴馆,价廉物美。炒圈子一味尤为著名”。到了20世纪30年代时,有人考虑到圈子油脂足,就拿草头和豆苗做围边,所以人家就叫“圈子草头”、“圈子豆苗”。但即便是在上海,擅长此味的本帮菜馆也已经不多。因为这“圈子”做起来实在是太麻烦了,一般的小饭店承受不起。据说也只有“老正兴”等几个上年头的馆子,把这道菜的风味还能保持得不错。

固城湖蟹美食节吃蟹大赛品美味

文 / 吕争

诗篇,形象生动,格调欢快。而我们比赛选手吃蟹的工具只有一件工具(剪刀)。现场共20名选手,每位选手各两只蟹,比赛规则为:在30分钟内吃得最快最干净,并且在吃完之后拼出完整的蟹图才可获得冠军。获得冠军的选手奖品为(四两母蟹)(半斤公蟹)共16只,并且参赛的每位选手都会得到一份至高淳旅游的一年免费套票。比赛选手来自全国12个地区,其中上海选手就占了近一半。其中最大年纪的选手是66岁的老先生,最小的选手是

来自香港的六岁小朋友。比赛一开始,男选手们不顾吃相麻利地揭开蟹盖,先将蟹黄送入口中。而在场的女选手都慢慢地吃,不时地擦拭嘴角。15分钟之后,除6岁小选手外其他的选手都已经吃完一只蟹。由于固城湖蟹的质量较好,肉质细致,蟹脚非常容易完整地吸出。每个选手的蟹脚基本都可以拼完整。其中有位来自东北的男选手吃蟹也很干净,拼的蟹图也较完整。但最终不敌来自上海的蒋小姐。这位蒋小姐最终获得了冠军,她拼出的蟹非常完整并且蟹吃



得非常干净。就连绑蟹的绳子也被卷成圈放在旁边。

此次以品“固城湖”螃蟹,赏“原生态”文化,游“江南胜地”为主题的活动,由当地的民俗艺术家为现场的观众带来特色民俗表演,有高淳当地的特色表演“高淳大马灯”和“桤溪跳五猖”,并且吸引了众多的市民驻足观看。而精彩的品蟹大赛更是让在场观众垂涎欲滴。

上海市民以后每年都可在秋风送爽之际尽情品尝来自固城湖的美蟹。

正宗的阳澄湖大闸蟹味道鲜嫩,肉质比别的螃蟹细腻得多,且有淡淡的甜味。到阳澄湖选购大闸蟹的消费者最怕买到“沐浴蟹”,其实最好的检验方式就是品尝一下,每年品蟹季节老饕就熟门熟路乘快艇到当地蟹农家里品尝正宗大闸蟹美味。

阳澄湖正中央有个莲花岛,当地养蟹能手几乎聚集于此水域。施金松就是岛上第一批养大闸蟹的蟹农,如今这位养蟹能手还操办起渔家乐蟹舫,推出阳澄湖三宝:大闸蟹、河虾和鲈鱼,让初登莲花岛的游客“不来不知道,一尝忘不掉”。各色农家菜、散养草鸡和正宗阳澄湖大闸蟹、湖鲜为原料组成的阳澄湖宴价廉物美,一条260吨的船舶改装的餐馆适合商务旅游人士需求,可提供宾馆住宿、会务、娱乐等一条龙服务。

渔家乐蟹舫预订和问途热线:0512-65442657,13771845912。路线:沪宁高速转苏州绕城东入口到相城阳澄湖北出口下,至莲花岛快艇码头,随叫随到。

阳澄湖内肥蟹美 莲花岛上品正宗

王鸭

上海徐家店:天朝桥路20号二楼
021-64649169 64647396
上海虹口店:四川北路2002弄17号三楼
021-65876917 65876927
上海虹桥店:崧山路85号一楼
021-62782351 62783957
上海江宁店:江宁路77号一楼
021-62711717 62675607
上海杨浦区:四平路2500号东方商厦七楼
021-65057617 65057615
上海普陀店:兰溪路125号曹杨影城四楼
021-62168387 62572190
上海闵行区:沪闵路7388号南方商城五楼
021-64126777 64123477
上海安亭店:新源路569-571号
021-69571778 69571779
上海青浦店:公园路458号凯特利广场五楼
021-69726177 69726176

统一预定
中心电话 62997777

新雅月饼
名店精品

咨询热线:
63517788

新雅蟹菜馆 上海市南京东路19号

扬州饭店

吃蟹好地方

旗舰店
地址: 阔爱中街345号
电话: 63225255
瑞金店
地址: 瑞金二路108号
电话: 24028333
嘉亭店
地址: 嘉亭北路10号
电话: 64093223
崧山店
地址: 崧山路702号
电话: 68775617

天天渔港

阳澄湖大闸蟹

杏花楼

地址: 福州路343号
电话: 63553777

新麦西饼

新麦碳烧系列
中秋碳烧月饼

电话: 021-65750810