

# 好吃周刊



新民好吃微信订阅

本报专刊部主编 | 总第 449 期 | 2016 年 6 月 16 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn

欧洲杯来啦!随着人们对足球的喜爱,它已经成为世界各地球迷心目中不可缺少的节日。印尼一家面包店借机推出 2016 欧洲杯纸托蛋糕,它们色彩艳丽,让人垂涎欲滴。  
文 / 豆儿 图 / CFP



红泥小炉

文 / 西坡

## 长安饺子(上)

饺子是北方人的通食。所谓通食,是指在某一区域可以被普遍接受的某种食品。

北方人以面食为主。面条也好,馍馍也罢,是为主食。但饺子不能算在其列。应当说,饺子是一种享受型的面食。北方人逢年过节一定要包饺子吃,以示庆贺,可以佐证。否则,天天饺子,到了不同寻常的日子,就显不出饺子的品位了。

南方馄饨北方饺。网络上,如果北人说南人不行,很快会被愤怒的口水淹没;如果只是说南人的饺子不行,恐怕被“翻毛腔”(用语言暴力反击)的概率要小得多。

这里说的“北方”,也实在太笼统了。事实上,让南方人服帖的饺子,只是在北方的某些地区,比如东北、山东、西北等。

在人们的印象中,地处华东的山东似乎不大“北方”。错了,以济南为例,其纬度比西安还要高,怎么不是“北方”呢?

其实,南方何尝没有出名的饺子?湾仔饺子的知名度就极高。相比较而言,北方饺子名气虽大,真要说你具体说出哪些地方、哪些品牌饺子好吃,一时半会倒想不起来。但有个例外,即长安饺子。

长安是西安的古称。标榜长安而不提西安,我猜想是要强调此间饺子历史悠久而且品质优良。“关东新破

项王归,赤帜悠扬日月旗。从此汉家无敌国,争教彭越受诛夷。”(唐·胡曾《咏长安》)看看,精神多么抖擞,场面多么气派,堪称不可一世!

北方饺子遍地都是,除了长安饺子,其他缀以地名的饺子实在难以枚举。这也说明长安饺子的声名卓著,不是毫无来由的。

有学者考证,馄饨的名称比饺子出现得早很多。饺子的称呼出现,在明清时期,在这之前,“饺子”被叫做“角子”“馄饨”“扁食”等等。据说,

唐人韦巨源所作《烧尾宴食单》里提到的“二十四气馄饨”,其实就是二十四种不同形状、馅料的饺子。记载下来的内馅有:海参、鱿鱼、鲜贝、鹌鹑、鸡、鱼、猪、兔、牛、鹿、鹅、鸭、羊、豆腐、韭黄、香菇……形状有:长方、圆、菱、三角、鲜花……

现代人完全不必惊诧于古代的饺子名堂之多,因为在如今的西安,只要有足够兴趣足够胃口,大概有 108 种饺子可供你选用,一点问题也没有。对此,我颇有体会。

那天,西安的朋友把为我们接风的宴会,安排在德发长。

德发长(钟楼店)坐落于西安市中心核心地带,介于西安标志性建筑——钟楼、鼓楼之间,毗邻闻名遐迩的回民街,它是当今中国供应品种最多、规模最大、档次最高的特色

饺子宴和风味水饺、精品菜肴的专营店。

虽然大名鼎鼎,但德发长(钟楼店)显得非常低调,店招并不张扬,餐饮场所仅占整幢楼的一部。我记得上海延安路大世界附近,曾经有家“长安饺子楼”,那可要比德发长(钟楼店)恢宏得多了。

没错,德发长上世纪三十年代就开张了,主打的就是饺子。请客人在此吃一餐饺子宴,是非常体面又讨巧的。

但是,事先,朋友并没有说明请我们吃饺子,也没提德发长。后来我猜测,他是怕我们南方人听到上饺子馆吃饺子,以为只是每人十几个饺子就完事的宴请。这样,在客人的心目中,显得主人太怠慢了……

几个冷菜上桌,酒过三巡,我还以为是地想该上热菜的时候,两位迎宾小姐分别拉开左右一扇门,房门大开,其架势就像有个贵人驾到。很快,一位营业员大姐捧着一叠共十个、每个高十几厘米的笼屉进来了。当然,我们无法看到她的头、她的脸——咳,全被高高垒起的笼屉遮住了!这一叠笼屉,除了最上面的一个用竹篾制作,其余都是铝合金做的。好笑的是,每个笼屉两边提撑的直径足有成人的一指粗。那么沉?至于吗,难道笼屉里面藏着一锭锭的黄金?北方人的粗豪,于此可见一斑。

兴奋点来了!这是我们从未看过的壮观景象……

周一菜

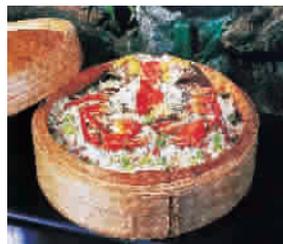
文 / 李兴福

## 膏蟹捞饭

原料:鲜活膏蟹一只约 500 克,糯米 200 克,香肠 1 根,香菇、小干贝、虾仁、鲜笋、松子各 15 克。

调料:盐、味、胡椒粉、料酒、洋葱各取适量,植物油 70-80 克。

制作方法:将糯米洗净,用温水泡 30 分钟,捞出蒸熟待用。把香菇、笋切成豆子丁备用。香肠蒸熟切丁,小干贝蒸熟切了。锅上火烧热,放油滑锅,先将葱姜下锅煸炒,把小干贝、香菇、笋、香肠、松子一起煸炒,将料酒倒入烧开,再



放蒸熟的糯米饭拌匀装盆。取小笼格一只,铺上荷叶将炒好的饭摊在笼内荷叶上,将膏蟹洗净,把它切成八块排在糯米饭上成蟹形状,上笼蒸用旺火 10-15 分钟,取出,撒上一些葱花,再烧 30 克热油浇在蟹饭内,即可上席。

特点:蟹鲜,辅料丰富,一开笼盖,散发出浓香味,吸引食客。

友情提示:糯米要蒸,不要煮;没有荷叶也可以用纱布代替,但口味有所不同。

## 苏州重启百年老店“老镇源”

苏州吴江太湖边有个叫做七都的小镇,小镇环太湖而建,于是,太湖就成了当地人日常生活的依靠,不仅每天看到风景,每一顿饭都与太湖息息相关。在七都镇一隅,距离太湖也就 200 米的地方,有一栋粉墙青瓦的房舍,这就是老字号菜馆“老镇源”。

“老镇源”始创于清末,盛湖耆宿周德华曾言:“其堂供绍酒,花雕为盛湖之最,酱鸭、酱牛肉、花生米、五香豆腐干、咸鸭蛋佐酒亦佳。”可见它初始只是一座酒家。重启的“老镇源”,克绍箕裘,精选优质水产、畜禽与时蔬,烹制可口看

饌所出之醉白鱼、冰醉龙虾、鱼头汤、老冰糖河鳗、白斩鸡、熟醉蟹诸菜堪称经典。其标榜“精致”:环境要精,食材要精,刀工要精,厨艺要精,火候要精,就连上菜时间也要精。吴江“非遗”仁昌糕点上桌饕餐,苏式绿豆汤实在……一顿饭吃下来,食者都不舍得走了。

“老镇源”菜馆有个口头禅甚为有趣:“奉行预订主义,非预订者虽虚位不待;实行有啥吃啥,但不提供鸡精及味精;欢迎自带酒水,随意打赏服务费若干;不要被人均消费吓退,凭菜肴说话才是王道。”显示了老字号的自信。