

地方风味

温州美味江蟹生

文 / 缪士毅

有朋自远方来,不亦乐乎。每每我总喜欢上几个地道的温州菜,其中就少不了温州最具代表性的美味——江蟹生。

说来有趣,一位大学同窗到温州品尝了江蟹生之后,兴之所致,直言:“没有瓯菜江蟹生,人生何必住温州。”寥寥数语,道出了温州江蟹生是何等诱人。的确如此,江蟹生那味道,一个字:鲜!

许多年来初到的人,听到温州“江蟹生”这一菜名,似乎丈二和尚摸不着头脑,难以理解。其实,“江蟹生”是温州的本土叫法,就是生的江蟹凉拌的菜,实际上应称为“醉蟹”。温州是一

个沿海城市,独特的地理环境和丰盛的水产资源,孕育了这里的人们嗜食海鲜,尤其是喜欢生食海鲜,在温州餐馆酒店的菜谱上不时有生食的菜名扑入眼帘,如“生醉海参”、“生吃龙虾”等等,但最令人津津乐道的当数“江蟹生”。

江蟹生多盛在白瓷的盘中,作为冷盘点缀,一般分白膏江蟹生、红膏江蟹生,但以红膏江蟹生为佳。端上来的江蟹生,那橙红色的卵块,白璧似的脂膏,软玉盘的蟹肉,再加以独特的配料,蟹香四溢,色香诱人,让人早已馋涎欲滴,不禁先尝为快。温州人吃江蟹生是吃出门道来,江蟹生吃起来不粘壳不带腥,撇嘴轻轻一吸,蟹肉便脱离蟹壳滑入口中。细细品味,那美味就从江蟹肉中溢出,顿觉满嘴鲜香,味美绝伦,不愧温州众多“生菜”中的一绝。

此时,倘若边品江蟹生,边喝几口温州老酒,或农家烧酒,或温州杨梅酒,蟹味助酒兴,酒兴添蟹味,可谓一朝品食,终生难忘。温州人还喜欢江蟹生用作下饭菜,既开胃,又美味,百啖不厌。在家里,我凭一盘江蟹生,就能吃上二碗白米饭,那种口味、那种感觉真可谓美到极点了,尤其是当一盘江蟹生吃到最后,仍能从调料里捞上一点剩余的红膏,那可真有成就感。当然只有亲自来品尝,才有这种感觉哟!

江蟹生制作,多选用梭子蟹,其形如梭子,又称“江蟹”。江蟹生讲究的是鲜,所选用江蟹一定要新鲜,其做法是先将江蟹开壳洗净,然后将江蟹精劈分解,用醋、酱油、黄酒浸渍或辅以其他秘制原料,浸渍时间约半小时至一小时。江蟹生的味道如何,关键取决于秘制方法,从温州乡村农家乐到市区各大酒店餐馆,每家都有一套自己的江蟹生秘制方法,谁也不外传。任凭岁月流淌,至今谁也列不出标准的江蟹生配料清单。

江蟹生,温州人视之为家乡菜。而走南闯北或旅居海外的温州人更视之为思乡菜。

一是冷藏放置。可以放在冰箱内,但最好存放在独立的区域内,以防止葡萄酒与其他食物串味。二是重新封口。把瓶塞完全按照原样塞回瓶子里,并用保鲜膜缠绕瓶口,防止空气进入。三是直立放置。这样可以减小酒液和瓶中空气的接触面积,减缓酒液的氧化速度。四是换瓶。如果有纯净干燥的螺旋盖式葡萄酒瓶,可以将剩余的葡萄酒倒入瓶中,然后拧紧螺旋盖冷藏放置。五是采用真空瓶塞。真空瓶塞可以在真空泵的作用下把酒瓶中的空气抽出,以便剩余的葡萄酒能存放得更久。
郭旭光

煮妇经

开瓶葡萄酒储藏法



家庭菜谱

本帮味家宴菜

文 / 茅伯铭

冷盆

【白斩鸡】

冰鲜嫩草鸡去内脏洗净,入沸水锅烫10秒钟取出用清水冲洗,再入锅烫10秒钟再冲洗。如此反复4到5次后放入锅中加葱姜,黄酒,中火煮20分钟至鸡断生捞出,入净水中浸泡激凉后取出沥干。鸡身表面涂上麻油,改刀装盘。撇去油的冷鸡汤加酱油、白糖、味精、姜末、葱花、味精成蘸汁蘸食。

【糖醋小排】

猪肋排剥成骨排,洗净沥干,加盐、白糖、味精、胡椒粉、黄酒、酱油、干淀粉拌和上厚浆,逐块入热油锅炸成金黄色捞出。锅中油倒去,加鲜汤、酱油、白糖烧滚,再加米醋,勾芡,放入炸好的排骨翻炒,使糖醋卤紧包,淋熟油,撒葱花起锅装盘。

【酱鸭】

冰鲜嫩草鸭去内脏洗净,焯水后再洗净。葱结、姜块、茴香、桂皮、香叶入热油锅煸香,放入鸭子,烹黄酒,加酱油、白糖、清水烧滚,焖1小时,转旺火,收汁,不停用手勺将卤汁浇淋在鸭身上,使其上色。待卤汁紧包后盛起,冷透后改刀装盘。

【爆鱼】

葱结、姜片、茴香、桂皮、香菜叶

用热油煸香,加清水、酱油、白糖烧滚,煮5分钟,加味精成浸卤。青鱼段刮鳞去内脏洗净,垂直切1厘米厚的片,入八成热油锅炸成金黄色,立即投入浸卤中浸渍入味取出,冷透后改刀成块装盘。

【油爆虾】

大河虾剪去须脚洗净沥干,入九成热油锅爆至两边腮壳鼓起,捞出沥尽油。锅留底油,下葱段、姜片煸香,加黄酒、生抽、白糖、鲜汤烧滚至浓稠,加味精,放入爆好的虾,翻炒,使卤汁紧包,淋麻油起锅装盘。

【盐水胗】

新鲜鸭胗洗净,焯水后再洗净入锅,加清水、葱姜、黄酒、花椒、盐烧滚,煮至酥糯取出,放碗中加煮汁和味精浸渍,食前取出切片装盘。

【葱油肉皮】

油发肉皮用温水泡软,加食碱洗去油腻,用清水反复洗净,改刀成边长3厘米的菱形块,焯水后再洗净。葱花儿入热油锅爆香,放入鸡汤和肉皮烧滚煮透,加盐、黄酒、胡椒粉、味精调味后起锅盛入焗盆。

【八宝辣酱】

熟鸡脯肉、熟猪肚、熟鸭胗、熟冬笋、水发香菇分别切丁,青豆焯水,开洋蒸软。猪腰剖成两片,批去腰骚切片,入清

水浸泡漂洗后沥干,加黄酒、米醋拌和洗净,焯水后再洗净,去除异味。甜面酱、豆瓣酱、辣椒酱一起入热油锅煸炒起香,放入各丁和腰片,烹黄酒,加老抽、白糖、味精炒匀,勾芡,淋麻油起锅装盘。上浆虾仁、青豆入五成热油锅滑熟捞出沥油后盛放在辣酱上即成。

【红烧肚档】

青鱼段刮鳞去内脏洗净,沿中骨批成两片,取一片,背部斜切4刀,至腹部,呈佛手状。抹上酱油,皮朝下入热油锅稍煎,加葱段、姜片、烹黄酒,加酱油、白糖、清水烧滚,焖4分钟断生,拣去葱姜,加味精勾芡,淋熟油,撒葱花,出瓶装盘。

【走油肉】

五花肋条肉改刀成16厘米长10厘米宽的大块,刮洗干净,焯水后再洗净,入冷水锅,加葱姜,黄酒烧滚,小火焖1小时取出,表面涂上酱油,入热油锅炸成金黄色捞出,入冷水浸泡至肉皮起皱取出入锅,加黄酒、酱油、白糖煮肉原汁,烧至肉皮蓬松,收浓卤汁,取出冷透,改刀成1厘米厚的大片,皮朝下整齐排放在大碗中。笋干用淘米水浸泡回软,垂直切片洗净,焯水后再洗净。五花肉刮洗净切小块,焯水后再洗净与笋干片一起放入高压锅内,加葱结、姜块、黄酒、酱油、白糖、煮肉原汁煮1小时,至肉酥烂,笋干软嫩取出,放入碗中,笋干放在碗中走油肉上,浇上卤汁,再蒸半小时,反扣在焗

盆上即成。

【三鲜蹄筋】

油发蹄筋用温水泡软,加食碱洗去油腻,清水洗净,焯水后再洗净切段。熟冬笋片、金华火腿肉片、水发冬菇片、蹄筋段、小菜心入热油煸透,加黄酒、肉骨浓汤烧滚焖熟,加盐、胡椒粉、味精调味后勾芡,淋葱油起锅盛入焗盆。

【扣三丝】

熟猪腿肉去皮和膘切成细丝,熟金华火腿肉、熟鸡脯肉丝、熟冬笋分别切成长短、粗细一致的丝,分成六堆。小碗内壁涂上熟油,中方放1只水发小香菇,菇背朝下,三丝整齐交叉摆放在碗壁中,再将余下的三丝和肉丝一起填满碗,加盐、味精、黄酒、鸡汤蒸15分钟,取出反扣在焗盆中。锅中放鸡汤烧滚,加少许豆苗嫩尖,味精,浇在扣三丝上即成。

【全家福】

上浆虾仁、上浆肉丝、上浆腰片分别入热油锅滑熟盛起。锅中留底油,下葱姜段、姜片煸香,放入熟猪肚片、熟冬笋片、水发香菇片、青豆、水发海参片、熟鸡片、水发蹄筋段、小菜心煸透加黄酒、鸡汤烧滚煮熟,再放入虾仁、肉片、腰片,加盐、味精、胡椒粉勾芡,淋葱油起锅盛入焗盆。



本版选图: 晓夫