

好吃周刊

本报副刊部主编 | 总第 366 期 | 2014 年 9 月 18 日 星期四 责任编辑:徐婉青 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn

B11
出双入对长豇豆
B12
风花雪月的白族佳肴



新西兰奥克兰市的一条马路上开着一家中餐馆,名字起得古怪,大概店主人是想以此来吸引顾客。殊不知对于不谙中文的老外来说,名字的怪与不怪,其实都一样。而对于懂中文的顾客来说,要念得准确倒也是个难题。可以肯定,这是一家专供牛羊肉和海鲜的有趣的餐馆。——图文/萧斐

红泥小炉

文 / 西坡

让你流泪让你欢喜(下)

一般认为,中国出产的黄芥末被引入到了日本,可是,日本人喜欢的却是本土的绿芥末,这使我怀疑此说的可靠性。就算黄芥末确曾“被引入”,可它最终没能成为日式料理的主流产品,至少说明它的“水土不服”。我们自认为芥末是咱老祖宗就有的东西,两千多年前出现在餐桌上就可证明。可是西方学术界并不这么看。由于芥末栽种的历史过于悠久,几乎无法考证出哪里是芥末的原产地,他们认为极有可能起源于地中海,古代时芥菜被欧洲人大量用来喂马就是一个证据。



文写作mustard的缘由。大概欧洲人非常好这一口,所以,他们推崇芥末的情绪溢于“言”表。《圣经》里有一句话:“天堂是个美妙地地方。”英文作:The kingdom of heaven is to a grain of mustard seed.其他一些和mustard相关联的词组,也或多或少传达出“正面”的意思,如:“对……非常着迷”(as Keen as mustard);“起了举足轻重的作用”(cutting the mustard),等等,十分有趣。而在我国,芥末给人的直观印象就是辛辣,甚至只是“冲鼻”(可能仅仅是受之于绿芥末,即瓦沙比的影响)。

有的资料说,芥末粉碰到热的液体,刺激的气味就会减少乃至消失,我想这应当是指黄芥末。可是,在生活中我们接触到芥末粉的机会很少,这个实验基本泡汤;实际上,在制作芥末酱的过程中,芥末需要经过加温至80摄氏度左右甚至加入沸水后才能调制。如果改成以绿芥末为研究对象,多半也不会成功,因为这样有违常理。

据说,在好的日式料理店,服务生就站在客人身边现磨绿芥末,主要是担心它接触空气的时间过长,味道会变差。考究的寿司,绿芥末往往被夹在生鱼片与饭粒之间,再蘸酱油吃(兴许亦有避免让芥末直接碰到酱油的考虑),也有这个意思。

很多人对于芥末的认识仅限于在吃日式料理的时候,而且大致作为蘸食调料接触到的。作为一种调料,尤其是品种众多的调料,芥末的用途比我们想象的要丰富得多。以日式料理常用的绿芥末为例,可以作为腌制咸菜的作料;日式荞麦凉面佐以加了绿芥末的特制汤汁被认为是绝配;加一点在泡饭中风味更加独特;凉拌面里加绿芥末可以提味;也有人甚至在色拉酱里掺绿芥末,要的就是一股呛劲……我还十分喜欢超市里卖的芥末小生,它和鱼皮花生完全异趣。由于它由绿芥末包裹,能够有效地阻止我们贪婪地大肆咀嚼吞咽的可能,而只限一粒一粒地品尝。有时吃得急了点,小小一粒花生,照样让你涕泗横流。但它给我们带来越吃越想吃、欲罢不能的冲动,过程相当享受。市场还有一种薯片,味道是绿芥末型的,要比一般的清香爽口。

中华料理当中没有吃绿芥末的传统。准确地说,我们大都,甚至不吃黄芥末的粉状物(仿若胡椒粉),传统就是吃由黄芥末波制的芥末酱。黄芥末酱比起绿芥末来,辛辣程度不可同日而语,相当温和,所以它经常被用在了芥末鸭掌、芥末蟹蛋、芥末肚丝、芥末黄瓜、芥末白菜墩等上面。不难发现,芥末酱最佳的使用场合是凉拌菜。黄芥末酱虽然也有自己的性格,比如微辛微辣,但刺激性不强,几乎所有人都能接受,把它当作千岛酱来用也不唐突。

欧洲人运用芥末同样得心应手,除了成为酱料(沙司)里的调味品(法国沙拉酱一定会加入芥末调味),粉末状的芥末常被用到冷餐肉和干酪上,滋味当然不同于黑胡椒,是一种老外喜欢的“怪味”。含有芥末的沙司是吃通心面和干酪煎花菜的理想拍档。中国很少吃这些玩意儿,所以不大能够体会。在欧洲,有的地方的人甚至用一颗颗完整的芥末子用于烹任咖喱炒饭或腌制品,口味明显重了我们很多。法式芥末酱的口味因其添加了香料如蜂蜜、葡萄酒、水果等而有所不同,有细滑膏状与带籽粗末状的两种,适合搭配芥末酱沙拉,在牛排、猪脚、烤肉、香肠等上运用广泛。法式芥末酱还有辣与不辣带酸味两大类,一百多种。

不管是绿芥末还是黄芥末乃至辣根,比起日本人和欧洲人的口味,我们只能算是中不溜秋,这也符合我们的生活理念:中庸。这就是文化传统的力量。

周一菜 文/ 李兴福

花胶炖双鸽



秋天天气干燥,容易令人产生口干喉痛、皮肤干燥、过敏和便秘等情况,应选择一些既不过热又不会太凉的养肺植物补品滋润一下。推荐花胶炖双鸽这道菜。

一、原料:鸽子 2 只,花胶(干鱼肚,如黄鱼肚,鲳鱼肚)70-80 克,火腿 50 克,开水 500 克,鲜奶 250 克;调料:料酒 50 克,盐、鲜粉各适量,姜 3 片,葱 3-4 根。

二、制作方法:花胶用温水泡软洗净,用葱姜洗净,料酒加 150 克水,放进蒸碗内封好碗口上笼蒸 20 分钟,冷后取出,切成大片待用。火腿洗净切薄片待用。鸽子去掉内脏冲洗干净,下开水锅煮开 3-4 分钟,捞出在冷水内冲洗沥干水,将料倒在鸽子内,放进炖锅内,加开水 500 克,花胶放在鸽子上面,葱打结。姜 3 片放在鸽子上面,上火烧开,盖好盖。用小火炖二个小时,去掉葱姜加调料,鲜奶倒进鸽子汤内,火腿片放进鸽子上面,盖好盖再用小火炖半小时,即成上席。

三、特点:此菜属于汤菜肴适合男女老少全家食用,鸽子是强壮滋补品,花胶可治肺肾虚弱或贫血。花胶鸽子加鲜奶滋补,又是味道鲜美,别有滋味。

友情提示:有条件的话最佳的烹调方法是上笼蒸。

2014东北五常新大米上市啦!

其实也不贵(20斤装125元/包、10斤装65元/包;按有机标准种植的“申泰”牌东北五常新米20斤装155元/包、10斤装85元/包)。

从产地到餐桌,无需任何环节,只需一个电话:02152801507,苏浙沪免费送货到门。