

好吃周刊

B14
霞飞路上“俄式羊肉串”
B15
美味大葱



本报事业发展部主编 | 总第 424 期 | 2015 年 12 月 10 日 星期四 总策划: 龚建星 责任编辑: 驷 马 视觉设计: 窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



当您夜晚走在澳门街上,若耳边不断传来一阵阵的剪刀声响,千万不要害怕,因为那极有可能是正在贩卖牛杂的小吃店家正在剪美味牛杂所发出的声音。澳门荣记牛杂是七十年老字号店家,在澳门已有三代的历史了,牛杂店中小推车上摆满了各色食材,种类包罗万象十分

多元化,除了牛肚、牛心外,还有少见的牛胰脏、牛气管,几乎是整只牛能吃的部位全都在此了,当然除了牛杂外还可选其它配料如:鱿鱼、香肠、鱼丸、虾子等,多种配料选择丰富了牛杂的美味。

——文图/ 种楠

红泥小炉

“海中刺客”(下)

文 / 西坡

海胆是日本人心目中的珍贵食品,日本人似乎对之特别钟情。有个熟稔海胆的“专家”介绍说,日本是世界上最长寿的国家之一,长寿的秘诀之一就在于海胆。日本各地每天四分之一以上的食物为海胆制品,海胆是日本当之无愧的第一食品。日本家庭中有个有趣的现象,很多在外应酬较多的商务人士一旦回到家里,贤惠的妻子肯定会为丈夫献上早已准备好的美味海胆……



“专家”的话,令我非常吃惊。据我所知,日本人吃海胆,无论是刺身还是寿司,以两“片”(坨)为限,以其昂贵故也。于是,我转询熟悉日本生活状况的朋友,得到的回答是:夸大其辞。想想也不对,如果吃海胆就能长寿的话,全世界人民早就把海胆“赶尽杀绝”了;如果商务人士应酬较多的话,大可在餐馆里就地“消化”,何必还要回到家里“补偿”一下?

我怀疑“专家”如此高调地宣扬海胆的“妙处”,或许蕴含着某种商业动机。一查,果然——“专家”的身份说明了一切。

海胆的惯常吃法是生吃,日本人是这样,中国人毫无保留地效法之,其前提是海胆要足够新鲜。有的人在海边的渔村或餐馆乃至船上,像吃牡蛎那样把新捕的海胆撬开当场“开

销”。这是一种被广为推荐的吃法。

是的,海胆就是要吃新鲜的,越新鲜越好。

我看过一些文章,它们都提到日本人怎样把海胆拌入米饭当中吃,文章的作者还称自己也有过此类的体验。这就使我很感困惑:我也去过日本,从来没有享过这类待遇,原因固然可以归结为“没有口福”。作为旅行者,羁留时间有长有短,但人们毕竟是过客,难以避免的是不够接地气,也就不能深入了解日本人的日常生活。莫非在日本本地人当中,作为珍贵食材的海胆,真的就这样被粗豪地消费了?于是,我又去请教在沪的日本朋友和旅居中国的中国朋友,得到的反馈同样一致:通常没有这样的吃法,因为海胆太贵了!当然,北海道一带渔民可能会采用此法,但并非“日课”(按,中国辽东半岛和胶东半岛的渔民也用海胆拌饭,他们并没有“昂贵”的概念,只是在物流不畅的情况下物尽其用而已)。

把海胆做成寿司在日本是极为“隆重”的一件事,海胆寿司因此成为寿司中的高端产品,价格不菲。在中国的日本料理店里,海胆寿司几乎看不见,昂贵是一个原因,另一个原因是我们习惯于原始吃法——做刺身,求得“原汁原味”,其中也蕴含着害怕好东西被寻常滋味的米饭“带坏”了,恐怕还有“过饱”的疑虑。没办法,我们不能参透日本的寿司文化的精髓。当然,这不是我们的错,全世界人都如此,除了日本人。

日本人吃海胆还有一种吃法,用煤气喷枪在海胆上喷一下,格外美味。在上海的日式料理店里,用喷枪加热寿司上的食材不算稀奇,但用在海胆的调理上我未曾见过,估计很难

办。本来店伙对于食客“多吃多占”海胆已经有点不爽,再要请他多费功夫,脸上难免挂不住——这可是要吃光店内海胆的节奏啊!

日式高级便当中会放些海胆,差不多是中国盖浇饭的模版。我想海胆一定只是起点缀作用,正像西餐或中菜里选用松露或松茸那样。可以想象,即使是“点缀”,这样的便当决不便宜。

用海胆的生殖腺体,即海胆的黄,做成酱,在日本叫“云丹酱”,它是日本人非常喜欢的佐料,用它来拌黄瓜、拌山药,或者用来做豆腐的蘸酱,甚至涂抹在面包上,最常见的是做意面时掺在其中。据说上世纪五六十年代,中国山东长岛和辽宁大连就已把海胆做成“云丹酱”销往日本。大致做法是,用专门的工具取出海胆黄,洗净,放在纱布里控水,然后撒盐腌制;再次控水,用食用酒精浸泡,在瓷坛里码好。密封三到六个月,发酵成熟,即可食用。

上世纪五六十年代,这是个什么年代!呵呵,至少在上海,绝大多数人不知海胆为何物,更不用说云丹酱了;即使清楚这是好东西,可是它已被出口挣外汇了!

不过今非昔比,我们这边品尝海胆的“花头”,除了沿袭日式旧制,更有海胆烩鲍翅、海胆烩雪蛤之类“奢靡菜”,甚至还有人用海胆来涮火锅的呢(日本也有这种吃法,较少)。我只能代表自己说不主张海胆涮火锅,清汤火锅尚且存在“串味”之嫌,花式火锅更是令人难以接受。

倘若有人不习惯生食,可以尝试海胆炖蛋:把海胆壳锯出一个小口,从小口中注入一些蛋液,再与壳内的海胆拌匀,蒸熟,广东、福建一带流行。我以为这是个不坏的主意。我不大清楚日式料理里面有否这种吃法,须知炖蛋是日式料理的精华,海胆的参与,势必增加这道菜的含金量。

至于海胆和肉类、芦笋、蛋品混合煎炒,或海胆汤泡面条,其鲜美自不待言,我们要担心的是,海胆自身缈不可追了。

文 / 李兴福

周一菜

水晶芦笋

水晶菜肴是下酒好菜。此菜晶莹剔透,鲜美爽口,属高档宴席上的冷菜。

一、原料:新鲜嫩芦笋 300 克,竹荪 10 克,熟火腿肉 20 克,鸡脚 250 克。调料:精盐、鲜粉、料酒、葱姜各适量。

二、制作方法:将鲜芦笋洗净,先用上半段切一寸长笔杆粗



细 24 段,放进开水锅内氽透,捞出放进冷开水内泡冷,捞出放在熟水内,保持青绿色待用。鸡脚去甲指,放进开水锅余水洗净,每一只鸡脚一切两片,放进蒸碗内,加料酒,葱姜,清水 200 克,封好碗口上笼用旺气蒸一个半小时取出,将鸡脚汤倒出加精盐、鲜粉上好口味(咸鲜味型)待用。竹荪预先用冷水泡软,连洗 3-4 次,煎成半寸长的竹荪段,放进开水锅内氽一下捞出沥干水分待冷。熟火腿切成指甲片 24 片,取 12 只小碟子,将火腿片每只小碟子放两片火腿,将芦笋取出一根芦笋头一根中段,两段芦笋穿进竹荪空段内,将芦笋穿在竹荪中间放在小蝶火腿上面,等芦笋全穿完竹荪时,再将鸡脚汤汁分别淋在芦笋内的蝶内,将汤汁均匀地淋上,封上保鲜纸,放进冰箱内(不要放速冻室,自然冷冻),待上席时取出翻合在盆内上席。

三、特点:色泽美观,水晶菜肴内有几种植物一目了然。

友情提示:烫芦笋时开水锅少放一点盐,捞出时放冷开水,预烧好冷好,包括竹荪烫好后不要放冷水,注意卫生。

2015 年崇明生态软香米上市啦

粮食合作社直接销售
10 斤装 90 元 20 斤装 170 元
江浙沪包邮
订购电话(021)52801507 61206543