

好吃周刊



新民好吃微信订阅

本报专刊主编 | 总第471期 | 2016年11月24日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 视觉设计:戴一鸣 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn



在漳州,龙海市榜山镇翠林村,郑勇辉师傅正在按照传承了三百余年的祖传工艺手工制作豆皮。每天凌晨四点,郑勇辉就要起床,然后磨好豆子,生火熬煮豆浆,制作并晾干豆皮。一天要制作一千多张豆皮,他要不断重复添豆浆、挑豆皮、过盐水、沥干等流程,一直忙到晚上八九点钟才能休息。翠林村已经有三百多年的手工制作豆皮的历史,漳州地区的传统名小吃——五香肉卷,就是用这边的豆皮包裹进行油炸。

图文 / 种楠

红泥小炉

宋嫂鱼羹(上)

文 / 西坡

说起杭州菜,有人要提苏东坡,以为东坡肉是他在当杭州“市长”时推出的,所以杭州有这个专利。可惜,此乃附会。

宋人周紫芝在其《竹坡诗话》中说:“东坡性嗜猪,在黄冈时,尝戏作《食猪肉诗》云:‘慢着火,少着水,火候足时他自美。每日起来打一碗,饱得自家君莫管。’”其实,这里引用东坡《食猪肉诗》的句子,前面应该还有几句:“黄州好猪肉,价贱如粪土,富者不肯吃,贫者不解煮。”可见,所谓东坡肉,是人家苏东坡在湖北当差时就发明的了。

和东坡肉不同,杭州还有一道名菜——宋嫂鱼羹,是被确凿无疑地贴上了杭州菜标记的。如宋人吴自牧《梦粱录·卷十三·铺席》:“向者杭城市肆名家有名者,如中瓦前皂儿水,杂货场前甘豆汤、戈家蜜枣儿,官巷口光家羹,大瓦子水果子,寿慈官前熟肉,钱塘门外宋五嫂鱼羹,涌金门灌肺,中瓦前取家羊饭、彭家油靴,南瓦子宣家台衣、张家元子……”

为了说明这个事情的真实性,人们又开始根据宋人周密《武林旧事卷七·乾淳事类》中的记载,编排宋高宗在南宋淳熙六年(1179)三月十五日出游西湖的状况——

侍从告诉他,这里有家菜馆的鱼羹味道很好,何不品尝品尝?皇帝老早就听说这家菜馆的厨娘宋五嫂手艺高超,而此时也有些饿的感觉,就命人下船去菜馆买鱼羹。宋五嫂本是汴梁人士,曾在汴梁经营鱼羹菜馆,便亲自烹制了鱼羹送到游船之上。她对皇帝说:“小奴本是东京人氏,是随着御驾来到这里的。”皇帝闻听此言,不胜唏嘘:像她这样的草民,能够跟随他南迁临安,的确是大宋江山的希

望啊。想到这里,他就命人赏赐给宋五嫂,“金钱十文,银钱一百文,绢十匹,仍令后苑供应泛索”。随行的文人在品尝了宋嫂鱼羹之后,纷纷做诗,其中有首诗写道:“桃花春水鳊鱼肥,宋嫂巧烹赛蟹羹。”从此,宋五嫂的鱼羹就被称作“宋嫂鱼羹”,更加声名远扬……

又有人引经据典,说,宋人《都城纪胜》曾记,“京城食店,多是京师人开设”,这些店铺还保持北方饮食习惯,以适应南渡北人的口味,连皇帝也怀念乡情,要去品尝宋五嫂亲手烹制的鱼羹了……

真是弄巧成拙!从字面上看,宋嫂鱼羹岂不是明明白白显示为原产于汴梁、后来南迁至临安的菜肴吗?

可是,周密真是那么写的吗?按,《武林旧事》卷七“乾淳事类”中关于吃,有两条,曰:“太上宣索市食,如李婆婆菜羹、贺四酪面、脏三猪胰、胡饼、戈家甜食等数种。太上笑谓史浩曰:‘此皆京师旧人。’”没错,皇帝没有主动要求品尝宋嫂鱼羹;又,“至翠光登御舟,入里湖,出断桥,又至珍珠园,太上命尽买湖中龟鱼放生,并宣唤在湖卖买等人。内侍用小彩旗招引,各有支赐。时有卖鱼羹人宋五嫂对御自称:‘东京人氏,随驾到此。’太上特宣上船起居,念其年老,赐金钱十文、银钱一百文、绢十匹,仍令后苑供应泛索。”是的,里面也没有那么多奖被宋五嫂“爱国”的桥段以及赞叹鱼羹如何好吃的说道,至于文人做诗的“佳话”,乃是赘言。

在周密的笔下,宋嫂是存在的,原为东京人氏也对,擅长做鱼羹更是不错,但号称杭州菜经典的宋嫂鱼羹,从史料上看,实际与杭帮菜的关系不大!



周一菜

美蓉猪手

文/李兴福

原料: 前猪手两只,700-800克,发菜5-7克,熟火腿肉25克,绿叶菜芯50克。调料:葱姜各15克,胡椒粒10粒,料酒50克,精盐、鲜粉各适量。

制作方法: 将前猪手刮尽细毛洗净,放进开水锅内煮10-15分钟,捞出放清水冲凉,用刀一批两片,装进蒸碗内,放葱姜、料酒、胡椒粒及清水300克,用保鲜纸封好碗口,上笼用旺火蒸两个小时。蒸至酥软,取出拆掉猪手大的骨头待用。发菜用冷水泡发10分钟,捞出放进温开水内洗泡一次,洗净发菜内泥沙粒。再用开水泡一次,搓成一球待用。熟火腿肉切成薄片,绿叶菜芯洗净。炒锅洗净,将猪手汤倒入锅内,将拆掉骨头的猪手下锅内烧开,笃5-6分钟。将菜心下锅内烧透加准调料,将猪手装入深盆内,菜心、火腿片、发菜球放在猪手四周,将锅内汤汁烧开浇在猪手盆内,即成上席。



特点: 猪手酥软不糊,汤汁浓白,味道鲜美。

友情提示: 猪手蒸酥后,取出将大骨头拆掉后,将每一只猪手切两块。手指上小骨头不用拆掉,要蒸酥透,但不要蒸烂掉,否则要影响形状。此菜原料普通,制作简单。制作好此菜,能上档次,用来招待贵宾很适合。

找得到虾的辣酱



筷子随意一挑,竟然真的找到了虾,很难想象,一款上海产的辣酱竟然在商超卖断货,这款“三添”牌虾辣酱将精选的湖南辣椒,加入贵州豆豉、东海小虾等上

等优质食材,采用独特的加工工艺,酱体的营养更加丰富,口味更加清香、鲜美。目前上海调味品市场,除了这款外,还没有发现哪一款将小虾和豆豉放在一起的辣酱,虾辣酱竟然是款地道的上海独创新产品。

说起上海三添食品有限公司,老上海想到最多的就是享誉沪上50多年的“三添”牌芝麻油,荣获了“2014年度上海名牌产品”及其他众多称号。2010年“三添”牌更被国家商务部授予“中华老字号”。三添牌芝麻油采用独创的“压滤法”还被列入了国家芝麻油新标准GB8233-2008。随着消费者的口感需要,三添食品以“一品为多品经营”为企业的发展战略要求,陆续推出新产品,针对上海市场的特点,今年重点推出了这款“三添”牌虾辣酱,老朋友倾力调制,真的货真价值,看得到虾的虾辣酱。

目前上海的世纪联华、大润发、汇金百货、乐购、伍缘、良友平价等超市均有售,咨询热线:63168052。