

新民晚报 | 好吃周刊 / 美食物语

责任编辑: 龚建星 视觉设计: 戴一鸣

吃货手记 本帮菜「元老」复出

文/胡克廷

要问上海资格最老的“本帮菜馆”是哪一家? 那非“老人和”莫属。上海电视台的纪实频道《往事》栏目,曾播出过由沪上资深上海历史学家薛理勇与著名滑稽明星王汝刚搭档的《食话食说上海菜》。节目饶有趣味地描述“上海菜来龙去脉”,引人入胜地说“本帮菜馆悠悠往事”时,薛理勇先生说:“上海本帮菜馆……最早的菜馆是老人和馆,其历史可以追溯到清朝嘉庆年间。”

“老”要“老”得有“特色”才显魅力。“老人和”妙用古法“糟烹”,开创出上海本帮菜具有“标志性特色”的“糟卤菜”;把古时民间“制香糟”技法升华为“吊糟卤”法,从“糟卤”中出“灵感”,为“本帮源头菜”,创出别具“经典风采”的“冷糟菜”和“热糟菜”。我当年去品尝,总要点上这经典菜。“冷糟菜”,上海人习惯叫“糟货”,是沪上夏令“时令冷菜”,“糟货”的“特色灵魂”就是“糟卤”。“老人和糟卤”有独特“配方”和“工艺”,因而风味别具,如“糟鸡”,不但闻之“糟香馥郁”,食之“糟香入骨”,食后更是“齿颊留香”,上世纪就获得“中商部优质产品”殊荣;“老人和糟货”的特色,十分诱人,曾“轰动上海滩”,一到夏季,人们甘愿冒烈日赶到“老人和”,排长队候购。

另一类“热糟菜”,是在“菜肴”烹饪中,“巧用糟腌”并“恰到好处”地加入“糟卤”,成为糟香扑鼻、糟鲜迷人的“热糟菜”。如“青鱼糟菜”、“余糟青鱼”、“煮糟青鱼”等名菜。“老人和糟卤菜”曾迷住主演《新白娘子传奇》而红极沪上的港星赵雅芝。那年拍摄《百年沉浮》电视剧,有“裴家宴请”这场戏,剧中就采用“老人和糟卤菜”和“老人和本帮菜”宴请宾客。赵雅芝品后激起了极大雅兴,为“老人和”留下了“祝生意兴隆”字迹的良好祝愿。可惜的是这样珍稀的“本帮元老”,一度在上海消失!薛理勇曾在其大作《闲话上海》中的《“老人和”的来历》一文中,遗憾地载曰:“作者在此代表数万喜爱‘老人和’糟醉食品者呼吁:救救本帮菜!”

欣慰的是,“老人和”又复出了。笔者品尝后感到:“糟卤菜”的风味不减当年,意犹未尽,借“光盘”之名,将名品“糟鸡”打包给邻席红房子西菜馆前老总徐勤德;我则将“糟门腔”带回家再细细品尝。

苏州卤鸭一般都使用当年新鸭烹制,因此上市时必在端午后,到中秋前告一段落。这些鸭子有专人饲养分批上市,其主要品种为太湖麻鸭。苏州地区河道众多,江滩、湖畔都是养鸭最佳之地。那时苏州鸭的品种众多,娄门鸭、昆山麻鸭、太湖鸭等,鸭肉质量上乘,品种中,肉质都居全国之首,用这些优质鸭作食材,吴地大厨们烹制出众多鸭饕餮菜肴,为后代留下不少用鸭为食材的名菜佳肴。

卤鸭味咸鲜略带甜,每年夏令上市,上市之卤鸭,均为当年活新鸭宰杀,确保新鲜。老苏州人吃鸭一直吃时令,欢喜在春季吃酱鸭、夏季吃卤鸭、秋季吃盐水鸭、冬季吃腌鸭,当然混着吃也可以,但卤鸭过时节就没有供应了。卤鸭品种有多种,有的叫法不一样,昆山奥灶面中也有卤鸭,烹制亦有区别,有的红烧,有的白卤。苏州卤鸭始终保持香而不俗、甜而不腻、富有清淡的糟鲜红曲之味,保持着自己独特的传统美肴特色。苏州人烹制各类菜肴中善用红曲,如烧制酱汁肉、酱鸭乃至黄焖河鳗等菜肴都用红曲,也是苏帮厨师常用的一种技法。烧制卤鸭用红曲、八角、桂皮、葱姜、白糖、黄酒等调料焖制而成。红曲之所以排在首位,皆因其乃成事关键,既调味,又是上色,还有保健作用,红曲中有一种叫“他汀”的成分能降血脂,具备“轻身”功效。出品后卤鸭是红色的香气撩人,与苏州酱汁肉一样鲜红。

苏州卤鸭不同于酱鸭,虽然颜色相近都是红色的,但酱鸭选用大麻鸭宰杀后用盐腌



美食侦探

阿涛的大名叫耿治涛,15岁来上海滩来创业,向各大饭店提供海鲜与牛肉等货源。他的海鲜都是从巴西、智利、澳大利亚、新西兰、美国、加拿大等国直接进货。拜货运渠道的畅通和保鲜技术的先进,海鲜也实现了活态运输,比如美国的象拔蚌和波士顿龙虾,在低温条件下存活期可超一个月,漂洋过海到了上海后“只只活”。

鲟鱼,以前我们只吃长江鲟鱼,但因过度捕捞,上世纪八十年代基本绝迹。阿涛引进在外形和口感上最接近长江鲟鱼的缅甸鲟鱼,很受市场欢迎。目前上海水产市场上供应的鲟鱼90%来自缅甸。缅甸黄鱼也是阿涛最早引进的,它是原生态的,纤维要比东海大黄鱼稍粗,但正是这个特点,使它保持了野生黄鱼的原味和本香,清蒸或加咸菜烧汤,绝对老味道。如果稍加盐暴腌,又能吃出滑溜溜的蒜瓣肉。

阿涛的进口海鲜生意随着上海经济的持续向好而越做越大,自己有优质货源,何不开一家饭店?于是三年前就在先锋街上开出了一家,取名“醉辉皇”,以潮汕风味一炮打响。在醉

老饕论道

鲜味和辣味

文/何鑫渠

说到鲜味和辣味,我们先说辣味。本来辣味仅在云贵川、赣湘鄂等所谓的辣带流行。但现在辣味席卷大江南北,以致有一个顺口溜广为流行:“生活亚历山大,辣椒一统食坛”。

人的五种味觉分别是:鲜、酸、甜、苦、咸。何为味觉?就是只有通过舌头味觉器官才能感受的滋味。

五味中只有鲜味是复合味,酸、甜、苦、咸是单味。单味我们很容易做到,而鲜味却不容易,有时还取决于食材。所以我们评价菜肴的标准是一个“鲜”字。

鲜味通常不能独立作为菜肴的滋味。在应用过程中,鲜味一般在有咸味的基础上,方可呈现最佳效果。咸可增鲜,酸可减鲜,甜鲜混合,而形成复合的美味。

厨师的水平就是看食物经过他烹调后保鲜增味的水平。

辣味是一种皮肤都能感受到的一种痛

“醉辉皇”里龙趸鱼三吃

辉皇大堂,一长溜玻璃鱼缸成了一道美景。鱼缸里逡巡着苏眉、青衣、龙趸鱼、东星斑、黄皮老虎斑、红瓜子斑、海红斑、红毛蟹、长脚蟹、面包蟹、雪蟹、斑节虾、九孔鲍、金钱豹石斑鱼、大龙虾以及布列塔尼蓝龙虾和吉拉多生蚝……不少小朋友进入饭店后就涌到这里观看“海底世界”,阿涛要求管理鱼缸的员工必须非常耐心地向前顾客讲解水产知识。

前不久与朋友在醉辉皇古北店品尝龙趸鱼,一条超过10公斤的龙趸鱼,批净装盘,由两个小伙子抬上桌,三分之一刺身,三分之一打边炉,剩下鱼头和鱼尾上浆挂糊后过油黄焖,鱼肉久煮不老,深海鱼的质地被提升到艺术享受的高度,令人食之难忘。

从美国西雅图上岸后直接空运到上海的象拔蚌堪称世界之最,每只体量在一公斤左右,由于生长海域洁净无污染,肉质相当鲜嫩,通体雪白,批成薄片后铺在冰屑上,收缩

起皱,接近透明,入口爽脆而弹牙,回甘甜鲜,国内或日本同类产品难以比拟。内脏按上海人的口味烧泡饭或生米滚粥,都是物尽其用的完美收场。

阿涛对客人有求必应,“凡是你叫得出名字的海鲜,三天之内必定给你找来”。阿涛的自信,来自他在全世界都建立起来的供货网络。有一次有一档客人要吃一种名叫“忘不了”的深海鱼。阿涛此前也没听说过,但他一口答应。三天之内,果然在南太平洋一座小岛上找到了。这种鱼原产于马来西亚沙劳越诗巫拉让江的上游和下游两段水域,喜欢吃岸边密密麻麻野生的风车果,看准了垂挂在树枝上的果实,这厮便从水下蹿起,居然可以跃上5米之高,一口吞下果实。这种鱼肉肉质十分优良,烹饪后入口,食客就会吃到一股植物油脂的香味,故而俗称“忘不了”,被列为马来西亚十大淡水鱼之首。

方便面创新吃法大赛落幕

11月19日上午,一场由方便面唱主角、比拼创意吃法的大赛落下帷幕。经过两轮激烈角逐,最终来自厦门集美大学的作品《INS ROLL 欢喜卷》捧走了2016方便面创意吃法大赛总决赛桂冠。

这场主题为“创意玩出味”的创意吃法大赛由中国食品科学技术学会与康师傅控股有限公司共同举办,从今年6月开始,陆续在大连工业大学、华东理工大学、天津科技大学等高校相继展开。通过公开海选和网络投票的方式层层筛选,最终选定10所院校的15件作品跻身总决赛。决赛参赛选手一改传统冲泡和水煮的食用方法,选用更多的烹饪手法和食材搭配,创造出新颖、时尚而又考究的方便面创意料理,如“过桥方便面”、“五谷丰登”、“缤纷妙脆塔”、“法式焗茶面”、“青柠绿茶捞虾面”,让一份份方便面呈现出五彩斑斓的全新面貌。由高校食品专家和美食大V组成的评委团,分别从创意来源、呈现效果、口味口感、营养搭配等几个方面,甄选出一、二、三等奖和最受欢迎风味奖、营养搭配创意奖等特色奖项。

食鲜录

那时的卤鸭、卤鸭面

文/华永根

制后才烧制,卤鸭必是活鸭宰杀烧制,成品后改刀装盘必须浇上红红的卤汁,而酱鸭则不需要浇上卤汁即可上桌。历史上苏州松鹤楼菜馆的卤鸭十有其名,卤鸭都由“头煤炉”大厨烧制,别的师傅不许碰的,有严密工作顺序,环环相扣的步骤,一气呵成。一般在每天下午三四点钟到钱万里桥运河边鸭场挑选鸭子,一看毛色,毛色光亮为好;二看眼睛,鸭的眼睛有神;三看形体,健壮敦实为好,经过筛选合格的鸭子一般选30-50只。在挑完鸭子后,有专人把这群鸭子从平门赶到观前松鹤楼,鸭子一路摇摇摆摆走上五六里路,可以促进排泄,鸭子的肌肉更加有弹性。

厨师一般会让赶回到店里的鸭子休息一段时间,有水喝,不喂食,直到吃晚饭后宰杀,鸭子宰杀后斩去头脚、去内脏,刮洗干净,夜里十二时开始烹制,使用厨房中的“接口锅”,先焯水,后烹制,锅底有竹篾垫底,加入带皮猪肥膘及清水,水以淹没鸭子为准,开大火烧沸,撇去浮沫,加入秘制调料老卤等,用大盘子压住鸭子,盖上锅盖用大火烧,隔一段时间之后把鸭子上下翻动再用中火烧。究竟烧多久,用大火、中火、小火焖制都由大师傅自己掌握,不轻易外传。在凌晨时把烧制好的卤鸭出锅,待冷后改刀装盘,浇上卤汁。清晨松鹤楼里吃卤鸭面,卤鸭就出笼上市了。从宰

杀一直到凌晨烹制全过程环环相扣,做到当天杀、当天做、当天卖,其鸭色枣红鲜艳、骨肉如泥、鲜活酥嫩。一般烧制后的卤鸭三分之一做过桥鸭面交头,售完为止。三分之二用在中、晚二市菜账上,是应市最佳佐酒冷菜。

在我的记忆中,松鹤楼有一位叫孙灿善的师傅烧制卤鸭最为著名。孙师傅是常州武进人,长得臂粗手大,长期在煤炉一线工作,逐步造成他身体变形,后背微微隆起,行业中送他一个外号“躬背师傅”,他天生就是一个煤炉烧菜之才,是松鹤楼头煤炉师傅,每年卤鸭一般都由他负责烧制。他的法宝是一手制成的老卤无人能及,并定下三条原则:一是老卤不许任何人品尝,二是老卤不能带出店外,三是老卤必须日日产清,烹制完卤鸭后卤汁要沥清,沥剩的香料、调料要投入炉中烧尽,做到秘而不泄,确保卤鸭的口味质量。一次,一位外地来苏培训的厨师趁他不在意时吃一口老卤,被他发现后,骂了人家整整一个饭市,孙师傅工作认真执著,吃苦耐劳,在长期烧菜实践中掌握多种技能,炖、焖、煨、焐、滑溜、爆炒件件皆能,逐步成为超一流的红案厨师。

我在松鹤楼工作时曾多次向孙灿善师傅讨教过,为什么松鹤楼卤鸭久负盛名,他告诉我:松鹤楼做成的卤鸭,首先是用鸭挑选严

谨,要求高,必须当年健壮活鸭;其次是烹制时使用秘制调料每日一包,逐步制成,有上百年老卤;再有是使用最好水质的水烧制,用店中蟹脐井中的井水,是当时苏州全城最好水质;最后他说道,松鹤楼菜馆所做菜点都本着“诚信”两字来做。苏州《醇华馆饮食胜志》记载,“夏令松鹤楼有卤鸭应市,其时江村乳鸭未丰满,而鹅则正到好处,寻常菜馆皆以鸭代鸭,唯松鹤楼直言,谓能证明其肉为鹅而非鸭者,任客责如何,立应如何。”足见诚信之意,故早具社会声誉;加上松鹤楼大厨们一丝不苟的工作态度和精湛的技艺,使其卤鸭名声大振。

那时,一些苏州人为了吃一碗卤鸭面。半夜起身从半塘、浒关、马涧等地步行赶到松鹤楼吃一碗头汤卤鸭面。吃卤鸭面,卤鸭是要“过桥”的,即把改好刀的卤鸭放在小碟里。有些老苏州人清晨也会咪上两口酒水,等吃完鸭子才吃面,完整享受吃面全过程,那可真的算是人间天堂的无上享受。吃松鹤楼卤鸭面又与苏州人之风俗习惯相关,那时苏州人在六月里有吃“雷素斋”习俗,祈求个平平安安,在封斋、开斋时都要上松鹤楼吃一碗卤鸭面。金孟远《吴门新竹枝》咏道:“三月清斋皆循着,鱼腥虾蟹远厨庖,今朝雷祖香初罢,松鹤楼头卤鸭浇。”

光阴荏苒,松鹤楼已多年不卖卤鸭面了,即使能吃到的卤鸭,已没有以前那样完整的烹制程序。但是它毕竟是苏州饮食文化中一个品牌,老苏州心中的一个挂念。我相信,在当今,只要顾客有需求,我们就能把它找回来。