



萌萌的草莓酸酸甜甜,用来制作各种美食也是一样的美味,每当草莓丰收之际,就是一场视觉与味觉的盛宴。——文 Eason 图 CFP



上海街头巷尾,冒出不少“中式快餐”、“中式快餐”似的小店,主营咸肉菜饭,外带一碗黄豆猪脚汤或小排汤,让人吃得亦乐乎。特别是寒风凛冽的冬天,喝一碗热气腾腾的黄豆猪脚汤,实在是件愉快的事。

选用粒大均匀饱满的黄豆,拣去杂质,洗净后用清水浸泡一夜,一直到黄豆回软涨开“发胖”,再用清水洗净;新鲜的猪脚爪从中斩开,成两半,与猪圆骨

周一菜

黄豆猪脚汤

文 / 若丹

(敲碎)一起,放入大锅内,放冷水浸满,烧沸后捞出,洗去血污;倒去污水后,洗净锅子,将猪脚爪、猪圆骨、黄豆一同放入锅内,加清水适量(一般是500克黄豆,配猪脚爪750克、脚圆骨600克,加2000克水),再将柏松姜块一块和适量黄酒,用旺火烧20分钟后,改用小火煨1个半小时,一直到猪脚爪和黄豆都酥烂,汤汁奶白浓厚,加些精味和

盐,调味即可食用了。

烧制这道黄豆猪脚汤,必须用猪骨(圆筒骨最好)、猪脚爪相配,经高温炖煮,使其所含有丰富的脂肪全部溶于汤中,使汤质变浓变稠变得更鲜。骨头和猪脚爪要预先焯水,除去血污,如此才能使汤无腥膻味,汤质更纯更鲜美。

这道上海的传统风味名菜,是冬令季节最经济实惠的佳肴。

红泥小炉

一年种榧千年香

文 / 西坡

近年来,有些年货大礼包里会放一罐香榧子。对香榧子不太熟悉的人,极有可能不把它当回事,甚至因无从下手便将它随意处置了。不把它当回事是不对的,年货大礼包里的东西就数它价值最高(传说一粒优质香榧子的价格相当于一枚鸡蛋);将它随意处置也是不对的,倘使转送给识货的,人家没准回馈一只大尺度的慕思蛋糕还觉得欠你的情。

我对定价的依据并不很懂,只知两点:一、我童年的时候,香榧和小核桃一样,都是休闲食品中的“贵族”,从来没有便宜过;二、采摘香榧需爬上高耸阔大的香榧树(有两层楼高),几乎每年都有不幸的消息传出。应当说,我们吃到嘴里的香榧子,含着一份“交颈险”,能不贵些吗?或者说,等它成熟后自行掉下不好吗?你的心肠真好。只是,香榧青果自然落地之时,也是被山里松鼠吃掉之际,哪里还轮得到你!



在我能记事的时候,老家绍兴来人,一般总要带四样土产:霉干菜、香糕、咸甜(椒盐)烧饼和香榧子。其他都好办,就是香榧子的外壳和果仁上的黑衣实在难剥,往往果肉滋味没尝到,倒塞了一嘴的“煤灰”,意兴阑珊。

大凡果实类的东西,不是吃果肉(比如橄榄),就是肉核兼收(比如杏子、杏脯和杏仁),弃果肉不顾而只吃果核如香榧子的,极少。许多人只看过香榧子的“今生”而不知“前世”,所以无法想象它“穿上衣裳”的模样究竟怎样。简单地说,它就像一颗橄榄,青橄榄,形状则更接近于红枣。所谓香榧子,有用的是它的“子”,至于“子”外的“肉”有什么用,我也不清楚,好像榧衣把“子”挖出后,“肉”即被处理掉了。

香榧子是我国特有的珍稀干果,产地不多,以浙江,尤其是诸暨出产的最为有名。我到浙东南一带行走,路边均有高耸的广告牌大力推销香榧子。

香榧,战国至宋,均被称为“被子”。秦始皇南巡至会稽一带,吃过“被子”后,大加赞赏,赐予嘉名“香被”。香被怎么变成香榧了呢?有人说因其木纹“斐然有章采”,故谓之“榧”。可惜我没能查到出处,估计臆测的成分很大。

苏东坡做过一任杭州市长,对于香榧甚有好感,他写过一首《送郑户曹赋席上果得榧子》,被广为传诵,诗还是在彭城(徐州)写的,可见他对此念念不忘:“彼美玉山果,粲为金盘实。瘴雾脱蛮溪,清樽奉佳客。客行何以赠,一语当加璧。祝君如此果,德膏以自泽。驱攘三彭仇,已我心腹疾。愿君如

此木,凛凛傲霜雪。斫为君倚几,清淨不容削。物微兴不浅,此赠毋轻掷。”他给予香榧树、子以极高的评价。

相传苏东坡发明了“东坡豆腐”,可在他的著作里却不著只字,倒是林洪《山家清供》上有记载:“东坡豆腐,豆腐葱油煎,用研榧一二十枚和酱料同煮。”本来我还以为所谓“东坡豆腐”,伪托的可能性极大,如今,苏子推崇香榧且有诗为证,不信还真是不行。

豆腐上面加香榧子的碎粒,谁吃过?豆腐上面加花生,加杏仁呢?我吃过日本的豆腐冰淇淋,上面放些坚果碎屑,相当好吃,想必放香榧子碎屑也应当不错。

香榧子用于餐饮的机会不多,宋人做成椒盐香榧、糖球香榧、香榧酥等向朝廷进贡,也不过是让皇家吃着玩。

《红楼梦》第二十六回中有个情节写道:“黛玉道:‘我没说什么。’宝玉笑道:‘给你个榧子吃!我都听见了。’”没有见识过、吃过香榧子的人对此是莫名其妙的。按我的推测,“给你个榧子吃”,并非真的请黛玉吃香榧子,而是给她一点小惩罚——上海话说来接近“吃只麻栗子”(北方话叫爆栗)。《金瓶梅》里也有类似的话:“妇人将手向西门庆脸边弹个响榧子。”可证。为什么两部书都提到要用“香榧子”来“吃”或“弹”呢?响和脆是香榧子的要件,所以我们吃香榧子,感觉“响”和“脆”是必须的。

不管是响还是脆,要让人能比较方便地剥壳去皮才是重要前提。《清稗类钞》记了两种办法:一用猪脂炒之,榧皮自脱;二用瓷瓦刮黑皮。前者是卖方要做的事,后者是买方要做的事。显然,卖方的努力是决定性的。有位高手透露:把浸泡过盐水的香榧,装进一个塑料袋里,焖上一会儿,倒出来炒,颇有效果。仝鑫渠兄相告:香榧子一端各有一只黑而狭长的“西施眼”,食用时只需两指对准那对“眼睛”使劲一揪,榧壳便可裂。我试过,确实有效,但并非“放之四海而皆准”;而且,现在吃香榧子,去衣虽不如从前那么难了,然而也不一定“所向披靡”,常会有无名之火升起。

看来,上帝让人类享受美食,总要设置一点障碍,吃蟹如此,吃刀鱼也是如此,吃香榧子何尝不是?

第九届象山海鲜节

第九届象山海鲜节将于2011年12月24日——2012年1月3日在象山隆重举办,同时开展沪、杭、甬、苏、象五地象山海鲜餐饮酒店联动促销,详见各酒店海报。

新雅全家福、家宴 春节馈赠上选佳品!

2012年新雅全家福、家宴十五款特色节令产品全面上市!



新雅家宴半制成品特色套餐礼盒
A套 1688元/套 C套 988元/套
B套 1288元/套 D套 788元/套



全家福半制成品菜肴套餐礼盒
A套 598元/套(海鲜)
B套 398元/套



精品海鲜大礼包
A套 1288元/套
B套 698元/套



腊味精品礼盒 358元/套(八件)
吉祥精品熟食礼盒 288元/套(九件)
年年有余大礼包 258元/套(八件)

另有:
粗粮礼盒 A套 168元/套
B套 138元/套
坚果酥礼盒 288元/套
山珍干货礼盒 188元/套

特色、味美、安全、方便

新雅粤菜馆

地址:上海市南京东路719号 电话:63517788 63224393 http://www.sunya.com.cn