

食神会

毛豆

文 / 张梅

吃毛豆趁嫩。毛豆在壳里不用剥出来,剪掉豆荚两端,放水加盐,放些八角桂皮等调味,就是一碟青扑扑的盐水毛豆,放在齿间,豆粒顺势就挤出来,鲜且嫩,即使凉了吃了也别有风味。

盐水煮毛豆现在成餐馆酒店的冷盘菜之一,汪曾祺在写豆类时也提到北京的小酒馆里的盐水煮毛豆,有的酒馆是整棵地煮的,不将豆荚剪下,酒客用手摘了吃,似比装了一盘吃起来更香。这样的吃法很有乡野风味,和在野地里就着秋风挖坑烧烤差不多。将那些挂在秆上的毛豆在野地里烧熟,顾不上烫,抢着吃,享受着毛豆带来的欢喜。

剥出来的嫩豆粒,落在碟底浅浅的一层,剁些肉末铺在上面,温润的红,浅碧的青,在文火下慢慢溢出香气,豆香是当仁不让的主角,肉香只能退居其次,蒸好后,热气袅袅,简直是一阙清平

乐。筷子一粒粒地挟太费事,不如用勺子,白瓷烧托起一群稚气未脱的豆子,径直往嘴里送,豆香留齿颊,恍惚间又让人以为来到田园。

田园仍在,豆盛杂草稀。一株株毛豆齐腿高,被整棵刈断,满一筐了,连秆带叶地拎回家,就倒在门前的空地上,端个小凳边聊边将豆荚拽下来,手心里也沾了豆壳细细的绒毛,有些痒。取来碗,将豆粒剥出来,剥毛豆是耐心的事,豆子剥出来,丢在瓷碗里,你剥一粒,我剥一粒,加在一起,就有大半碗了。剩下的豆秆豆壳,晒干了,塞进灶间,化作噼噼啪啪的火苗。

这大半碗毛豆,炒榨菜丝,炒香干丁,炒雪里蕻皆可,车前子笔下诸多美事,可对毛豆子炒萝卜干念念不忘,称之为“百吃不厌的消暑小菜”,这大概是对毛豆最质

朴的评价。腌成酱色的萝卜干,嚼一嚼,满口咸香,将萝卜条切成丁状,入油锅和毛豆粒爆炒,若有咸菜,舀两勺,嫌味不够重,再添些红尖椒,咸、甜、辣,三味并存,汤饭白粥再寡淡无味,有了这碟子菜,也吃得有滋有味。

在我儿时,外婆做虎皮豆给外公下酒,大多成了我们放学归家后的零食。我不知道外婆是怎样变戏法似的将玻璃瓶里装进褐



煮妇经

果蔬冷冻食用六法

竹笋冷冻法:先把竹笋煮熟,待凉后切成薄片,并沥干水分,装入全密袋里冷藏即可。

解冻及食用法:不需解冻,直接烹调即可。

红萝卜冷冻法:视烹调的需要,先切丝、切片后再煮熟;沥干水分后放凉,再擦干水分,排入铝盘中冷冻,结冻后放入全密袋中保存即可。

解冻及食用法:可以浸在热水中解冻,或是直接煮熟。

叶菜类冷冻法:用热水烫八分熟,捞起入冷水浸泡,再切成适当大小,并沥干水分,排入铝盘中结冻,再装入全密袋中保存。

解冻及食用法:可直接用热水余汤后食用。

根茎类冷冻法:蒸熟或煮熟后,压成泥状,再放入铝中,隔出小块,等结冻后,再放入全密袋中保存。

解冻及食用法:取用适当分量,不须解冻,可直接烹调或做成沙拉食用。

奇异果、香蕉、西瓜冷冻法:切成小片状,排在铝盘中,在表面撒一些砂糖,防止表面氧化,结冻后放入全密袋,吸出空气后保存。

解冻及食用方法:直接吃,或是加牛奶用果汁打成奶昔。

葡萄、荔枝冷冻法:洗净后沥干水分,直接放入冰箱冷冻。

解冻及食用方法:直接剥皮后食用。

胡万里

私房菜

鲜香的白菜扣虾

文 / 刘改徐

白菜要切成长条,过一下开水,沥干水分。拿起刀,呼呼呼再来几下,姜切成片,葱切成段。

锅里倒油,把姜片、葱段一起爆香。接着,放虾、料酒、酱油、精盐和味精,稍微炒片刻,放到专用的蒸碗里,香菇也要洗干净放在碗内。把碗放到蒸屉上,蒸15分钟左右,端下来扣在盘子里。最后,

把原汤放到锅里烧开,加些湿淀粉,撒上辣椒粉,再浇些香油,这就大功告成了。这两样好东西放在一起来做菜,吃起来清素不腻,咸香适中,用来搭配大米饭,或者馒头,都是挺不错的选择。

白菜扣虾,就是这么鲜香诱人!

食门槛

柿子脱涩四法

石灰水浸泡法。用1比5的石灰水(待澄清后用)浸泡涩柿子。一周后,涩味清除。
喷洒法。将涩柿子放在陶瓷盆里,喷上白酒(两次即可),三四天后,涩味可清除。
混装法。将涩柿子和熟梨熟苹果等水果混装在容器里,密闭,一周后涩味消除。
温水浸泡法。把新涩柿子浸泡在50℃左右的水中,一天一夜,就可清除涩味。

文 / 王永兰

家庭菜谱

家宴杭帮菜

文 / 茅伯铭

【4. 虾爆鳝】

本菜系杭州传统名品,由虾爆鳝面浇头演变来,鳝背酥脆,虾仁鲜嫩。

虾仁擦盐漂净上浆。鳝背洗净切段入油锅炸酥脆捞出。锅留油放蒜泥、葱花煸香,加黄酒、酱油、糖、醋、水、味精、麻油,投入鳝背翻匀装盆。虾仁入净油锅划散捞出留油,虾仁滴白酒回锅速翻几下盛鳝背上。

【5. 东坡肉】

东坡肉现为杭州风味名菜,黄酒当水小火焖煮,肉酥不碎,糯不腻口。

猪五花肉洗净切小方块焯去血水,肉块皮朝下放入锅,加黄酒、生抽、冰糖、葱、茴香、水煮沸,转小火焖至皮软肉酥。肉块皮朝上装碗盖上盆子,进蒸锅蒸半小时即成。

【6. 火踵炖鸭】

此菜是杭州传统风味,火踵即火腿蹄?,火腿香,鸭肉嫩,汤汁鲜。

草鸭洗净焯水漂清。火蹄焯水洗净。火蹄、鸭子、黄酒、葱姜放入锅,加水淹没鸭子,大火煮沸转小火焖至半熟,拣去葱姜,捞起火蹄拆骨切片放鸭身上,加盐续焖至酥即成。

【7. 炸响铃】

这是杭州特色名菜,金黄闪亮,鲜香脆爽,因价低色艳味佳颇为流行。

肉糜加盐、葱、味精、黄酒、蛋黄拌匀,薄薄抹在摊开润湿去边筋的豆腐衣上,卷起来用水封口切短段,入温油锅炸至外形饱满金黄捞出装盆。

【8. 三虾豆腐】

这是杭州著名特色菜,豆腐黄亮,

虾仁乳白,虾子和润,滋味鲜滑。

虾仁洗净控干上浆入油划散捞出。

豆腐切小方块入油锅炸金黄,滗去余油加水,黄酒、虾油露、虾仁放豆腐上,虾籽撒虾仁面上,煮沸后撒味精、葱花端锅扒入盆。

【9. 杭三鲜】

此菜是杭州传统风味,滋味多样柔软鲜嫩。鱼、肉圆河鲜店现做现买。

鸡翅洗净余熟斩块。袋装竹笋漂净焯水切片。水发肉皮洗净切块焯水漂净。鱼圆、肉圆漂清。瘦火腿肉洗净切片。葱花入油煸香,倒入火腿片、笋片、鸡块、肉皮、肉圆、鱼圆,加水、盐翻匀烧开撒味精勾芡装盆。

【10. 莼菜汤】

莼菜汤是杭州的地方风味,翠绿、洁白、火红,汤清、味鲜、爽滑。

瓶装莼菜漂净焯水。瘦火腿肉与鸡脯肉洗净,均入水锅煮断生切丝。火腿、鸡肉原汤倒入莼菜、火腿丝、鸡丝烧沸,放盐、味精、麻油盛入碗。



那天,家里有客人吃饭,买回来的咸干虾剩下不少,再看看厨房角落里的大白菜,我脑筋一转,立刻想到要做一道白菜扣虾,以前在老妈经常做这道菜,想起来就让人垂涎欲滴呀。

心动不如行动,赶快动手,把咸干虾用温水泡一下,用刀把它切两半,去掉虾线洗干净。

经典杭菜始于美食始终美味,是金字招牌不是“金手”招牌,若悉心寻味仿制会“涛声依旧”,酒家风味家中享受。

【1. 龙井虾仁】

本菜是杭州的传统风味,龙井色翠溢香,虾仁晶白如玉,滑润爽嫩。

龙井茶叶少量开水泡透。虾仁擦盐漂净控干,加盐、味精、蛋清、生粉上浆,滴油拌和入温油锅滑散倒出,原锅滗入龙井茶叶烧开勾薄芡,倒入虾仁稍炒撒上泡开的茶叶出锅。

【2. 满台跳】

这是杭州市改革开放后的创新菜,曲酒倒入虾活蹦乱跳,咸鲜嫩绵滑。

活大河虾洗净沥干,放入盖碗。乳腐卤、生抽、糖、米醋、葱姜末、蒜泥、黄酒、味精、胡椒粉调成味卤。把大曲酒倒入虾内稍翻,随即味卤倒入虾内拌匀即食。

【3. 西湖醋鱼】

这是杭州的一道传统风味名菜,酸甜滋润适口,鱼肉鲜嫩味似蟹肉。

草鱼洗净剖两月,厚月斜批三片,薄月背部内侧直批一刀。皮朝上入沸水锅煮至鱼鳍竖立,倒去部分汤水加黄酒、酱油、姜末、糖、醋,速把鱼捞入盆,锅中鱼汁勾芡浇鱼上即成。



本版选图:子尧