好吃周刊

B27
扬州食“三头”
B28
水云之乡的美食色彩

本报副刊部活动专版部主编 | 总第 297 期 | 2013年 4 月 12 日 星期五 责编:吴南瑶 视觉:董春洁

近日,首届国际名厨烹饪大赛在南京举行,来自国内外的 216 名大厨竞相亮出烹饪绝活,让人领略了一场国际美食的饕餮盛宴。图为一位参赛选手将烹饪作品《水墨江南》端给评委品尝打分。—— 文/豆儿 图/CFP

红泥小炉

牵肠挂肚(上)

文 / 西坡

汉语里头的成语,特点非常明显,几乎都是四个字;还有,“勾肩搭背”,比如山高水长、吃里扒外等等,其中的两个名词,和两个动词或形容词作固定搭配(动宾,偏正,或主谓,等等),“并联”成为一组,且有“跳蹦”(间隔)和词性相同的属性。这还不是主要的,有些成语,其两个名词,有非常紧密的内在关系,远比“山”和“水”、“里”和“外”来得富有“逻辑性”,举例说,头疼脑热、耳清目明、没心没肺、腰酸背痛、披肝沥胆、推心置腹、牵肠挂肚……仔细看,很多时候,头脑、心肺、肝胆、肠胃、耳目等在医学上可是在一个“科”的哦!

“三牲”(即约定俗成的猪、牛、羊)生理状况和人类大抵相同,人类和它们打了数不胜数的交道,非常了解它们身上哪些部位可以为我所用,我们很少把它们的那些部位合起来烧着吃,除了做成专门的混搭菜,如牛杂、羊杂、猪杂之类的“小菜”。本文题目中的肠与肚,在餐饮上是很少合作的。即使如堪称大杂烩的“夫妻肺片”(本帮的糟钵斗似乎是个例外),肠和肚这两样生理上的“隔壁邻舍”,也不碰面。

这里所谓的“牵肠挂肚”,“牵肠”只是虚晃一枪,其意不在“牵肠”,而在“牵”出“肚”而已(另一个原因是关于“肠”,在以往拙文中已有所涉及,此处从略)。

有趣的是,在所有能供我们享用的动物内脏里面,几乎只有“胃”是从来不被直呼其名的。有谁吃过叫“猪胃”“羊胃”“牛胃”的菜呢?恐怕很少吧。有谁没有吃过“猪肚”“羊肚”“牛肚”的呢?也很少。至于其中的奥妙,我也不很清楚。有人若胃疼而被人称为“肚(读作上声)子疼”,倒是要大光其火,好像隐约暗示其和“天篷元帅”有什么渊源似的。胃和肚,虽说是相同东西的不同称谓,用在什么对象身上,讲究得很!

说起肚,那么先来说说牛肚。

牛肚就是牛的胃。不错,那么是不是牛胃就是牛肚呢?理论上是,实际上难说。我们知道,成为牛肚的部分,才是真正能够作为美食给人享用的。那么,什么是“牛肚的部分”呢?

牛是著名的反刍动物,其最大的特点是有

四个胃:瘤、网、瓣、皱。四个胃中,我们经常与之碰面的是两个:瘤胃和瓣胃。由它们引出一个我们熟悉的名字:肚尖和毛肚(牛百叶)。

牛百叶我们比较熟悉,吃火锅时叫一份涮着吃是理所当然的。但我们的涮牛百叶,好比一碟小菜,只是点缀,完全不能跟重庆人的大刀阔斧相提并论。重庆有专门的“毛肚火锅”,车辐先生曾作专门描述:“重庆人吃毛肚火锅,其最大特点是不分季节,冬天当然好,夏天也很热闹,三伏天 40 摄氏度以上的高温,桌子坐凳皆烫时,伟大的重庆饮食男女照吃不误,虽然汗流浃背,却尺之泰然。一手执筷,一手执扇,在麻辣烫高温高热下,辣得舌头伸出,清口水长流之际,又可来上两根冰棍雪糕,以资调剂。勇士们越吃越来劲,除女性外,男士们吃得丢盔弃甲,或者干脆脱光,准备盘肠大战。中有武松打虎式,怒斩华雄式;不少女中豪杰,颇有梁夫人击鼓战金山之概,气吞河山之势……毛肚火锅,吃的就是牛肚及内脏,牛胃中有重瓣胃,形如毛巾。下锅一烫——这一烫要拿稳火候:久了如牛皮;未烫够又是生的,均不能吃。重庆食客是个中能手,对烫牛肚太有经验了,他们烫得不温不火,恰到好处,达到吃的艺术的最高标准。火候这一道,凭经验、凭本事,用当今电脑也不能确定计算下来。”

这是上海人甘拜下风的吃法。

我们从熟食店里买回家的牛百叶,白白的,用酱麻油一拌,是道爽口的冷菜;在广式茶餐馆里,点一道蒸牛百叶或蒸凤爪,也是势所必至的选择。总之,都是清淡的下酒菜。

同样作为下酒菜,重庆人还喜欢吃麻辣牛肚。记得《红岩》这部书里,甫志高被捕时,手里拿的,正是他太太爱吃的麻辣毛肚。

瘤胃内壁肉柱,俗称“肚领、肚梁、肚仁”,处在贲门扩约肌位置的,肉厚而有韧劲,肉联厂、餐饮界里或称“肚尖”、“肚头”。它是牛肚里最嫩的部分,和毛肚比起来,要高档一些,用来涮火锅,未免奢华了点,一般都是用来炒菜。

一周一菜

文 / 若丹

马兰头拌螺蛳肉

清明踏青,发现郊外田埂边的马兰头依旧那么嫩,原来今年春寒料峭,气温明显低于往年,所以即便过了清明好几天,万物复苏的现象也慢了。农贸市场内,新上市的时令蔬菜果然水嫩嫩的,新鲜的马兰头也有卖。

清明又是一年中吃螺蛳最好的两个时节,另一个是中秋。清明的螺蛳除了肥嫩鲜美外,口感还非常滑嫩。所以,清明时常将螺蛳肉挑出来食用,至中秋时,人们都喜欢将螺蛳剪尾炒来吃。

将螺蛳静养一天,洗净,烧开水,加黄酒、姜片、葱段,倒入螺蛳稍煮,见红盖脱落或翘起,就可捞起;用针或牙签剔出螺蛳肉,去除尾部黑污部分,过清水漂净;马兰头放在清水里浸泡 10 分钟,可加少许苏打粉,洗净后入沸水锅焯水,捞出后迅速过凉水,挤干,用刀细细切碎,再剁成末状,待用;将螺蛳肉和马兰头末拌在一起,加盐、味精、适量白糖,搅拌均匀,如条件许可的话,可做成造型,如金字塔状等,淋上麻油就可上桌了。