

好吃周刊

本报副刊部活动专版部主编 | 总第 304 期 | 2013年5月31日 星期五 责编:潘嘉毅 视觉:董春洁

B26
台北小文艺美食地图
B27
薄荷入菜滋味长



5月28日,北京市怀柔区龙山街道社区组织小朋友开展“体验制作蛋糕快乐喜迎六一”活动。小朋友走进蛋糕房亲手学习制作奶油蛋糕,体验劳动带来的快乐。图为一个4岁半的小朋友正在动手制作“蛋糕”
文/闲空 图/IC



红泥小炉

八宝辣酱(下)

文 / 西坡

文 / 若丹

宫保鸡丁之名来源于晚清名臣丁宝桢。丁曾任四川总督,加太子少保。他公务繁忙,对饮食不太讲究。有一回他晚归,正好家里没有备什么太好的食材,厨子便随便抓些鸡丁、花生、辣椒、豆瓣酱等炒成一盘菜。哪知这位丁大人连声称赞,把它视作看家菜。后来,其制法流传至民间乃至清宫,受到普遍欢迎和竞相模仿。

这道四川名菜被四川人带到上海,为适合上海人和在上海讨生活的人的口味,减轻了辣的程度,增加了食材的品种,最后杂糅出了“八宝辣酱”,和上海流行的八宝鸡、八宝鸭、八宝饭、糟钵头(其实也是一种混搭)等构成了什锦菜系列。

八宝辣酱出现在上世纪四十年代,比官保鸡丁晚了半个世纪,很说明问题。不知我的猜测对不对?

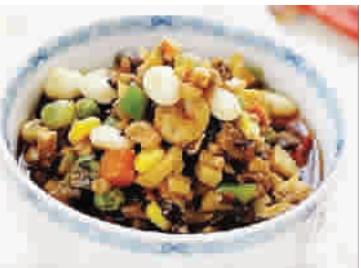
八宝辣酱之所以后来成为本帮名菜,其品质具有浓油赤酱、咸淡适中、保持原味、醇厚鲜美的本帮特点,是重要原因之一。

官保鸡丁和八宝辣酱当然是不同的,比如前者多用鸡丁,后者多用肉丁;前者用酱较少,后者用酱较多;前者食材用得少,后者食材用得多……

上海的餐饮业,五方杂处,海纳百川。要吃官保鸡丁,可去的地方很多,但要吃八宝辣酱,只能到本帮菜馆,因为这个菜名,蕴含着本帮的“意味”,具有标志性。你若查遍中国的几大菜系和帮派,除了本帮,这个菜大抵阙如。上海著名的本帮菜馆有上海老饭店、德兴馆、老正兴等,它们都有八宝辣酱可售,水平均不差。那条微信提到的德兴馆,准确的叫法应作德兴面馆。或说,吃

面的怎么和吃菜的挂起钩来?说明人家有这个能耐。据说它的酱,由九种调料制成,爆、炒、煨非常讲究,火候控制得恰到好处。它的八宝辣酱烧得不错,并非依靠秘籍,其实是靠认真。

八宝辣酱看上去“辣”,其实只是微辣或不辣,甚至还有点甜,标准的名实不副。至于“八宝”,也只是菜馆里办得到,它的原料消耗大,可作批量采购。普通家庭要吃一回八宝辣酱,须得买足最低数量的各种食



材,且又不致满盆满钵无处消化,一定得精打细算。若谁真能祭出“八宝”,说明其功夫和工夫均为了得,可推荐参加“顶级厨师”选秀节目。而家常往往只是“四宝”:肉丁、笋丁、花生丁、豆腐干丁。

既无八宝,又欠辣酱,怎么能叫八宝辣酱呢?上海人有个妙招,叫炒酱。其名甚怪,完全不通——是炒几种酱料呢还是炒肉丁之类?没法自圆其说。不管了,反正就那么回事。

说来可发一噱。我父亲一向是家里的甩手掌柜,干炊事更是一窍不通。有一年他到同事家里吃饭,回来之后就说要烧一只菜给大家品尝。原来是炒酱。我们都不以为

然。烧成,果然色香味俱佳,而且形态很好,不像我母亲烧的炒酱:里面每样食材(肉丁、笋丁、豆腐干丁、花生丁)显出疲沓不振的样子,吃上去更是毫无咬劲。诸位,单位食堂里卖的炒酱吃过吗?对啊,就是看上去缺少肉丁、笋丁,独多豆腐干、花生丁的那种,薄汤汤的,像泥石流。父亲做的炒酱,全无这些流弊,可谓每种食材均颗粒饱满,各领风骚,没有主角,也没有配角,大家都以恰如其分的姿态站在自己应在的岗位上。经过煸炒的酱料和肉丁,呈现一种黑褐色,而笋丁、豆腐干丁、花生丁则像刚出浴的小孩肌肤,泛着丝绸般的白皙。其中一个比较诚实的指标,是所有食材吃上去都较硬扎,挺括。其奥妙在于几种食材分开煸炒,最后靠拌来合成。尤其是花生米,我们吃到比较差劲的炒酱,里面的花生米都像水煮似的,而父亲做的炒酱,里面的花生米就像刚炒好,剥皮,嵌入,吸刺松脆,吃口极佳。

从此,这个菜,就成了父亲到处吹嘘的“拿手菜”。

一个人一生只要有一个拿手菜,不管或炫耀,或展示,或分享,对于能够品尝到这种“拿手菜”的人来说,要比对着他说一万句言不由衷的恭维话,来得实惠。

顺便说一句。从前上海人炒酱,几乎没有只为当天吃光而准备的量,总会过点头。在没有冰箱或发明盖碗的时代,多出来的炒酱通常会被放在一只大的搪瓷茶缸里,以备日后再吃。相信我和同辈的人都有这个体验。我还清晰地记得住校读书的岁月,大人有时会让我带走一杯炒酱。这句话说来,已过了三十多年了。如今,父亲垂垂老矣,再也拿不起他的“拿手菜”了。

周一菜

咸肉蒸老豆腐



天热了,将厨房打扫一下,调整为夏令状态,包括将炖、煮的大锅、砂锅收纳,换出方便盒、烫等加工方法的不锈钢锅;老抽和生抽的瓶子也互换位置。突然,一块被油纸包住的咸肉被我发现了,还是冬天留下的,一看,四周都变黄了。

将咸肉放到温热水中洗净,再投入不锈钢锅中,放清水略煮,水烧开后取出,投入清水中,洗去污渍。用刀将皮刮干净,再修去四面发黄的部分,尽量修的干净些,不带一丁点的黄色,然后切成大片备用;老豆腐焯过水后,沥干,如有条件的话,稍稍压一下,控干豆腐中的水分。将老豆腐切成1厘米厚的大片,放入平底锅中,用少许油,煎成两面呈金黄色时捞出,沥干油备用;大白菜(或高山娃娃菜)投入沸水锅中焯过,至变软时捞出,稍晾,略挤去水分,切碎,加盐码味后放入盘内打底,上面依次铺上一层老豆腐片,再铺一层咸肉片,并依次浇上黄酒、撒些野山椒、鲜剁椒,根据各人的口味选择是否放盐,放入笼中,用旺火蒸20分钟取出,放些味精、白胡椒粉,撒上大蒜叶青段即可上桌。口味爽滑,鲜中带辣。