

好吃周刊

B27

绍兴八宝姑嫂鸭

B28

寻味四川, 盘子里的世界遗产



本报副刊部活动专版部主编 | 总第308期 | 2013年7月5日 星期五 责编: 吴南瑶 视觉: 窦云阳



坐落在湖南长沙的“火锅博物馆”, 既有《舌尖上的中国》呈现的陶器火锅, 又有市面罕见的“电炉子火锅”, 还有铜火锅、景泰蓝火锅等。食客可一次把全国的火锅看个够, 然后饱餐一顿。——文 / 豆儿 图 / IC

红泥小炉

爆鱼·熏鱼

文 / 西坡

离家走十分钟路光景, 有条热闹的小马路, 小店小铺云集, 自然免不了脏、乱、差, 散发着近于城乡接合部的味道。有家店, 可能为利益最大化, 被分隔成两半, 一边是买熟食的, 反正频换招牌, 一会儿卖麻花, 一会儿卖烤鸭, 一会儿卖扬州狮子头, 一会儿卖卤味……总没个长性; 另一边, 四五年来就卖一样——爆鱼, 生意一向火爆。有一天, 那家爆鱼铺(只能叫铺, 因为没有齐全的桌椅和像样的门面, 全部家当仅一案一锅一炉)突然挂起一张硬板纸, 上写: 美味爆鱼, 电视台专门报道, 重点推荐。下面写着几行字, 倒不是自卖自夸, 而是关于爆鱼的小知识, 如什么鱼、鱼的什么部位等适合做爆鱼之类。

我想起来了, 曾经确实在电视上看到某个做爆鱼的摊头, 由于做得滋味特别好, 顾客近悦远来, 天天限量供应, 早早关门谢客。但肯定不是我家附近的那家。据此可以判断, 记者们“走基层”走得非常深入, 也许他们想把上海能够做美味爆鱼的点踩个遍, 一网打尽, 相当敬业。

一直走过那家爆鱼铺, 一直被排队购买的气势所感染, 一直有一种尝鼎一脔的冲动, 可一直没敢下手, 原因, 嫌其环境太差, 恐其油、鱼、作料弄得不干不净。

春节前夕, 朋友送我一条近十几斤重的青鱼, 一只水斗还放不下。家里人思前想后, 一致认为, 做爆鱼最合适, 可家里没法做。我自告奋勇, 愿意走一趟, 想把这条大得让人无从入手又形同鸡肋的鱼, 华丽转身为一道小巧玲珑、人见人爱的美饕。为了严防其尾大不掉, 将污腥甩在别人身上, 我特意用报纸把它裹得像个木乃伊, 兴冲冲而去。一到那里, 感觉不对, 是一人满为患, 轮到我, 起码两小时; 二

是“代客加工”的招牌明确写着“每斤收加工费某某元”, 我一算, 跟它卖出的爆鱼价格只差两元钱! 等于是送给他嘛, 明摆着是婉拒“来料加工”的意思!

两个因素叠加, 促使我下定决心: 不干。

回家, 对着鱼, 依旧一筹莫展。正好有个亲戚来访, 连骗带哄, 撺掇她拿走; 怕她嫌烦, 还教了她一鱼儿吃的招数。

难以想象, 那么好的东西, 到了我们手里, 竟有湿手沾面粉的无奈。

可是, 那个爆鱼, 是我们小时候经常吃的呀。我们的大人从来没有因为过程繁复而放弃, 相反, 只要买到一条看上去可以做爆鱼的鱼, 一定千方百计, 不厌其烦, 哪怕最终只能贡献区区十块左右的爆鱼, 照样耐得性子, 在煤气灶前忙碌着, 有时候额头上汗珠, 滴到沸锅里, 溅起一阵油花……

坊间论及爆鱼, 有苏州爆鱼和上海爆鱼之分, 俨然老吏断案, 无懈可击。我曾询诸专业人士, 大都没有正解, 或至茫然。很有可能, 你所认为的上海爆鱼, 正是苏州爆鱼, 而我所津津乐道的苏州爆鱼, 恰恰是上海爆鱼的标准制式。从前上海郊县, 不少为江苏所辖, 我中有你, 你中有我, 哪里界定得清楚!

爆鱼制法, 先要取鱼(青鱼、草鱼)中段批开, 至于爆, 不外四途: 一是先浸作料, 后行油煎; 二是先行油煎, 后浸作料; 三是先浸作料, 后行油煎, 再施作料; 四是先行油煎, 再蘸作料。

前面两法, 司空见惯, 不必饶舌。第三法, 我从小就看母亲如此操作: 先把批好的鱼块浸在作料里, 若干时后拿出, 放在淘箩里稍作风干, 批次下油锅煎炸。鱼块全部煎炸完毕, 倒入锅内, 再加一点点水和作料, 干烧至收汁装盘。这样做出来的爆鱼, 味道浓郁, 深入肌理, 尤其



可贵的是还有点脆。只是颜色略微沉着, 比起那种只在沸锅里煮过即捞起, 需蘸调料吃的爆鱼(即第四种), 外观比较的不漂亮。我母亲是地道的上海人, 她这一手是跟谁学的, 我没问过, 其生活圈子里殊少苏州人士, 不大可能得到苏州爆鱼的真传。那么, 她做的爆鱼, 大抵可以说是上海 style 的了。

我看过一位老饕级的人士说起自己怎样做苏州爆鱼, 无非是先油炸鱼块, 再放入调料中浸渍。他是反对先浸后炸的, 以为这样会使颜色发黑, 破坏苏州爆鱼的色面(要看得出鱼肉的纤维)。原先以为这大概就是苏州爆鱼的标准了, 不料这位老饕话锋一转, 说, 自己常常把煎炸的鱼块放在调料里, 浸上一天一夜, 让调料充分地渗到鱼肉里, 这样吃起来更香。

我有点不解, 浸那么长时间, 颜色总是要变深沉些的, 难免有碍苏州爆鱼的清誉; 再说, 油炸的东西长时间浸在调料里, 恐其结构早已破坏, “骨质疏松”了。脆, 是谈不上的。

是不是爆鱼颜色的深浅可以决定姓“沪”还是姓“苏”?

真是这样的话, 只要到有点规模的餐馆里, 点一客“上海爆鱼”, 端上桌的, 基本上都是外观浅黄、淡而无味的那种(按, 或另配蘸料一碟以供调味)。另, 苏州面馆里必不可少的是爆鱼面, 面上的那块爆鱼何尝像《水浒》里的白面郎君(郑天寿)? 倒和黑旋风(李逵)有得一拼。

上海乎? 苏州乎? 谁去管它呢! 爆鱼, 上海人又作熏鱼。有人认为此话有误——熏鱼不是熏出来的, 而是炸出来的。这可是只知其一不知其二者。

作为一种烹饪方法, 熏有两种: 木熏和糖熏。木熏就是利用草木燃烧生成的烟气来给食物上色; 糖熏的话, 熏料即是白糖, 而且完全靠湿润(糖汁及各种调料)来上色、上味。上海人喜欢把爆鱼叫做熏鱼, 不是毫无来由的。

没有了糖的深层和广泛参与, 爆鱼, 可叫“炸鱼块”, 全国到处有的吃。不骗你。

周一菜

文 / 李兴福

三虾冻豆腐

天气炎热, 休息天不愿在家买菜烧饭, 干脆同爱人讲, 今天我们带全家上饭店吧! 顺便解解空调。现在资讯很发达, 网上一查, 在茶陵北路上有一家叫良轩餐馆推出一款三虾冻豆腐, 颇觉新奇。三虾是什么? 冻豆腐又是什么?



全家人去了。其中就点了一款三虾冻豆腐和其他一些菜肴。第一只菜就上这款三虾冻豆腐, 一大盆量不少啊! 满盆红红的沼虾, 足有十多只, 还有不少开洋, 细细一看在豆腐上有一层红的虾籽, 十多块米白色冻豆腐, 咬一下豆腐, 真没想到, 豆腐中还有一包味美的鲜汤, 像在吃小笼包一样。品尝后, 觉得味道真不错啊。

三虾冻豆腐原料: 老豆腐 500 克, 活沼虾 250 克, 干开洋 10 克, 葱、姜、虾籽 2-3 克, 盐、味精、油 25 克, 汤汁 300 克。制作方法: 豆腐切八分见方块, 装盆内进冰箱速冻, 冻 24 小时, 活虾 250 克修虾须, 开洋用水洗一下。锅上火, 放水, 豆腐下锅余水, 捞出, 沥干水分, 锅洗净烧热放油, 放葱、姜煸炒一下, 放虾同煸炒, 放料 10 克, 放汤或清水 300 克。豆腐、开洋、虾籽一起放进锅内, 盖上盖, 用旺火烧开中火焖烧 3-4 分钟, 加调味即成。装大汤盆放一点胡椒粉。

特点: 色泽美观, 红、米白色。豆腐软糯。豆腐内一泡汤, 汁鲜美。一菜能吃上三种虾, 有菜又有汤, 且下酒、佐餐皆宜。豆腐三虾营养丰富, 既养颜又补肾。