

红粉佳人杨梅酒

食神会

文 / 朱秀坤



做杨梅酒其实不难,称上2斤杨梅,1斤冰糖,轻轻地倒进早已洗干净又控好水的那只蟹壳青的陶瓮,再缓缓注入5斤大麦酒——那酒可是托人从老家带来的,特别香醇澄澈。看看酒大致高出杨梅15公分就可以。密封之后,搁置于阴凉角落。

三个月后是杨梅重见天日时,启开封口,一股甜蜜的果香与酒的醇香扑鼻而来,连空气中都溢满了芬芳。取出糯米白的小瓷碗,一人斟上一碗,我们都自觉地屏住了呼吸,听那清冷冷的酒汁亲吻容器的声音,半碗嫣红中,一枚、又一枚深紫的杨梅迫不及待地“扑通”一声跳进了碗里,仍是那般浑圆美艳,轻轻地呷,细细地品,呵呵,沁凉,甘醇,绵甜,还有着微微的酸,中和了酒的辣,却饱吸了酒的香,又保留了果的色,实实在在地勾人馋瘾,垂涎欲滴,一会儿一碗色香味俱佳的杨梅酒已成了腹中汤,还想喝,爱人已笑眯眯地盛来了米饭。吃两口菜,竟又添了半碗饭,想不到杨梅酒不仅令人神清气爽,还能健脾开胃呢。

后来,只要得闲,心情不错,我总会倒上一小碗杨梅酒,慢饮,细品,天气炎热时,加块冰,那感觉更加清凉爽口。一次,面对胭脂红的杨梅酒,轻轻咀嚼着泡在酒里的杨梅,尝着它的酸与甜,美与艳,突然想起了一句广告词:恋爱的味道,杨梅酒。细一想,还真是。

差点忘了说,杨梅酒不光是夏季上佳的饮品,还可以御寒,消暑,治伤风感冒,尤其对腹泻,痢疾有特殊疗效。我尝试过几回,很是奏效。

著名老饕苏东坡说:闽广荔枝、西凉葡萄,莫若吴越杨梅。

杨梅是属于江南的佳果,杨梅成熟正是南方的雨季,滴滴答答滴也滴不完的梅雨总让人止不住心生惆怅。然有朱红暗紫的杨梅在枝头,触动舌尖,咬一下便是一口鲜美的琼浆玉液,甜着,酸着,醉着。

只是,杨梅经不起时间的蹉跎,摘下来几小时就会变味,不出三天就要变质——冰柜里的杨梅与新鲜杨梅简直是天壤之别,不可同日而语,美好的事物总是等不起的。

唯一的办法是泡制杨梅酒,那红粉佳人般美艳绝伦的杨梅酒。

每年的杨梅季,岳父总要泡上一坛,那种郁红与绛紫,实在是养眼,真正的秀色可餐。喝酒,滋味是醇厚甘爽的,吃果,饱吸着醉人的汁液,因添了酒的芳香,更其浓郁。两杯下肚,只觉得油气尽销,全身通泰,胸中一片澄明,那感觉真美。

食门槛

荔枝

有一次在荔枝上市之际去老同学家,九十高龄的同学老母招待我们一大盘连枝带叶的鲜红荔枝,又一人端给一小碟盐水,剥好荔枝后在盐水碟里打个滚才吃,可以去掉荔枝的火气,也更甜香。一试果然。荔枝本是霸道的甜,经盐水洗后变成彻滑的清香。那天我比平常多吃了一倍。老人所言果然有道理。自从学会了这一招,我总摩拳擦掌地想在别人面前显摆显摆。只是一年只有一个荔枝季,到时,什么都忘了,事后想起已无实验对象。

文 / 茅伯铭



八仙桌

四彩苦瓜丝的口感

文 / 一味

大师傅首先将苦瓜洗净后刨成四瓣,去掉瓜瓢,斜刀切成细丝盛盘备用。取红椒、黄椒、葱白切丝浸入清水中,待弯曲后取出滤干水分备用。接着锅内注水烧开,水开后放入盐少许;将盛盘备用的苦瓜丝倒入锅中焯烫,下锅后苦瓜丝颜色首先会变暗,待到苦瓜丝颜色重新变得鲜艳时略停捞出,出锅后立即用冷水冲凉,沥净水分盛盘整形后备用。取蒜泥、生抽、糖、盐、醋、香油等佐料适量,均匀调和兑成料汁备用。

取红椒、黄椒、葱白丝散放在整好的苦瓜丝上,将准备好的料汁均匀淋上调味。最后取少许花椒油略加热后均匀淋入盘中,即成。

饭后咨询大师傅,为什么我们家庭做法也类似,可口感却不一样呢?大师傅说,除了手艺高低之别外,加工苦瓜的时候一定要细心,一般做法是仅仅去掉瓜瓢就算了,没有继续刮掉里面白色的东西,这样就影响整体口感了。热心的师傅还告诉我们,还可以将苦瓜丝放入冰箱冷藏一会儿,如此口感清凉滋味更佳。

圆台面

夏日凉拌菜生鲜

文 / 石嘉

夏日的烹饪之苦,下厨者都深有体会,炉灶灼热,烟熏火燎,汗珠滚滚,湿透衣衫。所以,炎夏之际,我便懒得再动烟火,做几道凉拌菜,清淡爽口,舒心省钱,胜过炖炒大鱼大肉,吃起来滋味鲜美。我家饭桌上营养生脆的凉菜,将酷暑的烦躁和闷热,消去了许多呢。

家庭最常见的凉拌菜,莫过于青辣椒调咸菜疙瘩:先将咸菜洗净切丝,再把鲜嫩的青辣椒切丁,调入香油酱油,醋、白糖和味精。女儿就着这凉拌菜吃馒头,胃口大开。一顿饭下来,女儿便将盘底吃朝天。再有一道凉拌菜,就是将西红柿、黄瓜、青辣椒,再到菜市场买半斤凉皮,切成小块,撒上姜末蒜泥,调入香油酱油黄酒、味精、醋和盐,红、绿、白三色,晶莹鲜润,十分好看,吃起来清香爽脆。妻对这道菜赞不绝口,食欲大增,几乎不用吃饭,一小盆凉拌菜便可饱腹。我以为,

本版选图:小夫



煮妇经

红糖结块 苹果帮忙

红糖如果保存不善,会结成硬块。如遇到这种情况,用锤敲打不可取,应将其放在湿度较高的地方,盖上两三层拧过的湿布,让它重新吸收水分,就可慢慢地散开。也可以将苹果切成几块,放进盛红糖的

容器中盖好,过两三天糖块就可自动松开。

文 / 连淑兰



家庭菜谱

夏令巧制西瓜肴

文 / 钱桂华

西瓜,不仅是消暑祛热的夏令佳果,而且也是制作美味佳肴的好食材。

【西瓜皮泡菜】

西瓜皮一公斤削去外面的青绿老皮,切成小薄片洗净,再用温水浸泡一会儿捞出沥干,放入事先用开水烫洗消毒过的泡菜缸内,再放些大茴香、生姜、花椒及食用盐等辅料,添加凉开水并完全淹没瓜皮,搅拌均匀,并用碗或纱布等将缸口封平,进行培养发酵。夏天2~3天即可食用。(夹取泡菜的工具一定要经严格消毒后方可使用,否则会引起腹泻等疾病)。

【西瓜脆蕉】

香蕉去皮后切成8厘米长的段,用专用工具从香蕉(顺长)中心挖出一条香蕉肉,再嵌入同样粗细的西瓜肉,拍上干淀粉。净锅置火上,加花生油(1000克约耗75克),烧至六成热将香蕉拌鸡蛋糊(用鸡蛋1个、淀粉50克拌成)后再滚上面包粉,下油锅炸至外皮香脆,捞出一切二段,刀口朝上装盘,蘸食白糖粉即可。

【西瓜鸡】

仔母鸡1只(宰杀去毛内脏洗净,敲断双腿骨),放入开水中略焯一下,取出洗净血沫,与熟火腿、嫩笋尖、水发香菇和适量姜片、黄酒、精盐、味精一起放入加好水的砂锅内,先用中火烧开后再转入小火煨熟。西瓜上端的瓜蒂切开菜碗大小的口,用汤匙挖出瓜瓢,西瓜四周用布抹干净。将炖熟的仔母鸡连鸡汁和作料一起倒入西瓜内,盖上瓜蒂原封对齐;用细小竹签钉上,放入锅内隔水蒸一个小时,西瓜皮呈淡黄色时即成。打开瓜蒂,将鸡与鸡汁倒入大汤碗里即可食用。

【脆炒西瓜皮】

削去西瓜皮的青皮,留下白色皮肉切成片,用食盐适量拌匀腌半小时。净锅置火上放油烧热,把事先洗净切片的新鲜猪肉放进锅内爆炒,再放入西瓜皮片同炒,加精盐、白糖、味精、酱油、辣椒、葱各适量,炒熟起锅上碟即可。

【灌汤鲫鱼球西瓜盅】

葱姜拍碎后浸入冷水中制成葱姜汁,净鱼肉斩成茸,加葱姜汁、适量精盐、蛋清、味精、料酒搅上劲后,慢慢加入清油并不断搅动。用高汤慢火熬化琼脂,加入蟹黄,调好味盛入碗中,放进冰箱中凝固后挖成小球形。用手将鱼茸挤一个丸子,放入一个琼脂球后成灌汤鱼球,放入温水中小火煮熟,捞起后放入高汤中,煮好后盛入事先雕好的西瓜盅内即可。

【西瓜排骨汤】

西瓜皮削去青皮,切成皮丁。排骨洗净放入锅内,加冷水,用大火煮沸,加入西瓜皮丁,再用文火煮20分钟,加少许精盐、味精即可食用。

【西瓜皮香菇虾米肉汤】

西瓜皮削去青皮,留下白色皮肉,洗净切成丝;再把瘦猪肉洗净切成丝;把虾米洗净。锅置火上放油,热后加蒜泥、葱白、大蒜头煎香后,先把瘦猪肉丝与虾米放进油锅中爆炒一会,然后加清水煮沸,再把香菇与西瓜皮丝放进汤水中煮沸,加入精盐、白糖、味精、白酒、酱油、姜丝、辣椒、葱等调味,煮熟起锅装碗即可。

【西瓜酱】

西瓜皮洗净隔水蒸烂熟,然后放在洗净的铁丝网上碾擦,擦时肉朝下,硬皮朝上,这样就把瓜皮碾擦成很细腻的糊浆状,硬皮弃之不用。然后把瓜糊浆放在锅中用火加热熬制,以一比一的比例加入白砂糖。熬时火力不宜太旺,目的使水分蒸发,待瓜糊逐渐黏稠变成原糊状时即成为西瓜酱。是食用面包的好伴侣。