

食神会

“工艺菜”

我总觉得，中国菜除了五味五色五香外，还有一个形，中国人对菜的形状也是非常讲究的，少年时代吃的葡萄鱼，至今记忆犹新，以后虽然也吃过不少同名的葡萄鱼，但与那位厨师做的比起来，都是小巫见大巫，相差甚远矣。

那是我随大人参加一个亲戚的喜宴吃到的，鱼味鲜美，形象逼真，一盘鱼就像一串紫色的葡萄，含露欲滴，看了就让人胃口大开，食欲大增。

“工艺菜”开始叫“看菜”，名副其实，就是只看不吃的。据《清稗类钞》记载:“筵钉，一作钉筵。今俗燕会，黏果列席前，曰看席钉坐，古称钉坐，谓钉而不食。唐韩愈诗‘或如临食案，肴核纷钉饭’是也。俗且谓宴享大宾，一吃席，一看席也。”这段话是说，看席上的看菜，就像钉子钉在盆子上，是不能动的，当然更不能吃。这种“看菜”在清代叶梦珠《阅世篇·交际》等书籍中也有记载。

不过，正是这个《阅世篇·交际》在谈到“工艺菜”或者是“看菜”时，又说，“自顺治以来”，“看菜”不光是看的了，还是吃的。把菜做成花鸟、人物、走兽的形象，目的是让人边看边吃，增加进食时的乐趣。正是中国

元宵时节，要吃一碗象征团圆吉祥的汤圆。可是，有没有发现，汤圆的色彩总以那单调的白色为主，总感觉少了点什么。去年在朋友处吃到了一碗“五彩汤圆”，单从色彩上看，它的卖相就能吸引人。粉红、青绿、金黄、奶白以及棕褐色，五种色彩的汤圆聚在一个碗里，颜色分明，煞是好看！同时，每种口味不同，馅料可以随心所欲地加，好比黑芝麻、豆沙、奶油椰蓉、花生酱等。这五色所用的原料不加任何人工色素，都是对人体健康有益的水果蔬菜。比如甜椒白菜。

将白菜切三分宽、三寸长的条，加盐腌1小时，取出挤净水分；将醋、白糖熬成汁，晾凉后倒入白菜上；将干辣椒丝用热水泡一会，捞出后下油中炸至适度，制成辣椒油备用；将干椒丝、辣椒油放入白菜上拌均匀，改刀成段装盘即可。

将莴笋去皮切三分见方，一寸长的条，下开水中氽烫捞出，放入冷水中投凉并沥净水分；虾籽洗净后同香油、味精、精盐放入莴笋中拌匀即可。

将鱼肉切成一寸二长、五分宽、二分厚的片；下油锅炸一下后捞出；锅子上火、加底油，下辣椒末及肉末煸炒，下葱姜蒜末煸炒，烹入绍酒、醋，添高汤放鱼片，加盐和白糖糖煮熟，待汤汁稠浓加味精调好口味即可出锅，此菜可凉吃也可热吃。

菜“有着皆艺，无饕不工”的特点。时任美国副总统的布什和夫人在中国驻美大使馆的一次宴会上见到苏州船点熊猫，由于形态逼真，惹人喜爱，竟舍不得吃，想带回家给孙子。同时在座的国务卿舒尔茨夫人也提出:“对！我也想把这‘中国国宝’带回去给孙子玩！”这道“工艺菜”的美观精致程度也可想而知了。

至于“形象拼盘菜”，就是利用食品的色彩和线条，拼成色彩绚丽的图像，使冷盘具有装饰性。宋代有一个尼姑梵正，能利用各种食品的自然颜色，拼成各种各样的景物。她拼的二十个人，每人自成一景，而将这二十个人合起来，就是一幅生动的王维名画《辋川图》，你说神奇不神奇，高超不高超。

如今的厨师，用红肠、火腿、香菇、黄瓜、菠萝、樱桃等荤素食品，拼出“龙凤呈祥”、“孔雀开屏”、“彩蝶双飞”、“喜鹊迎春”等图案，更是常有的事了。虽然“形象拼盘菜”是最简单的“工艺菜”，食客一动筷子，它的形象就瞬间消失了，但它带给食客的视觉效果，还是美不胜收，赏心悦目，不可低估的。

八仙桌

五彩汤圆

家宴菜谱

佛手蜇皮

花生肚

香酥油鸡

我家厨房 / 好吃周刊

响油蒸土鸡

圆台面

笼屉里铺一层生面饼，饼上放一层土豆粒，上层码放调过味的土鸡块，大火蒸熟即可。这道蒸土鸡深受六盘山当地居民和外地游客喜爱。

这里介绍一种创新做法，响油蒸土鸡，是蒸土鸡的改良升级版，味道更鲜美。其做法是，取土鸡一只，切块，无须飞水，以保持其鲜味。如果没有土鸡，改用三黄鸡，或其他圈养鸡，则一定要焯水，去除其腥味，焯水时放料酒、姜片和大葱段。处理好的鸡块沥干水分，码放在盆里，均匀撒上黑胡椒和细盐，不可太多，因为蒸熟之后还需二次调味。热锅里放素油 50 克左右，加花椒粒、姜片、葱段，待油熟之后，把调味料捞出，将滚油用小勺均匀淋在鸡块表面，发出哧啦啦的响声，这是第一次用“响油”。热油将鸡块表面的细盐粒迅速融化，不要动它，任其自行腌制。

在腌制鸡肉的同时，准备主食、副食和蔬菜。主食是粗粮、细粮混合面饼，玉米面、白面各一半，其量不求统一，自行配置。和面、醒面、擀面，需要提醒的是面饼不能擀得太薄，因为总共只需要一张面饼，并且

口捏紧，再用双手轻捏紧，揉成圆形。锅内水烧开，改中火，放入汤圆，煮至浮起后几分钟即可起锅，大功告成了。

尝其味道，美味无比，一些本来不爱吃汤圆的人，估计见到这色相美丽的汤圆，也会忍不住尝尝。

这五彩缤纷的“五彩汤圆”不仅是健康和视觉的享受，而且有“五福临门，五谷丰登”的吉祥之意，也寄托了家人的祝福。文 / 张帮俊

文 / 李德复

放入罐中，倒入酱油、麻油、绍酒、葱段、白糖、姜和五香料(丁香、桂皮、蔻仁、白芷、桔皮)腌八小时(中间可翻动一两次，以求入味均匀)。然后用浸湿的白纸将罐口盖严入笼蒸三四小时取出鸡，其余的都不要；把植物油倒进铁锅烧到八成热时端离火上，放进蒸过了的鸡，再端回旺火上，来回翻转着炸约两三分钟，取出装盘，淋上热麻油即好。上席时可配蘸辣酱油火花椒盐吃。

先将鲜蘑菇切成大丁放碗中，加精盐、绍酒、味精拌匀待用；把面粉放碗中，加精盐、适量水和蛋黄捣成蛋糊；把蛋清放在另一只碗中搅打成蓬松的泡沫体，放进蛋糊里拌和均匀；炒锅放进植物油烧至中等温度时，把鲜蘑菇裹上制好的蛋糊，放入油中炸至金黄色，捞出控油，装入盆中。周围可用生菜叶或绿色菜叶点缀上桌。

把鸡蛋磕入碗中，加牛奶、精盐搅成蛋糊待用；西红柿洗后用沸水烫一下去皮、籽及水分；葱头切成碎末待用。煎盘里放黄油烧融，放葱头炒至微黄时加入西红柿炒透，倒入碗

要确保笼屉能装下。副食是土豆粒，蔬菜有多种选择，最简单的是大葱丝或香菜梗，切成寸段，无须熟处理；也可用芹菜段、蒜苗段、芦蒿段、芦笋段，焯水备用。

蒸锅放水，笼屉上铺一幅干净的纱布(纱布四角露在面饼之外，便于起锅)，开锅后将整张混合面饼铺上，用刀将饼划成 8 瓣或者 16 瓣，以便透蒸汽，也便于食用；面饼之上均匀铺排土豆粒；腌制过的鸡肉，在盆里颠簸一番，让腌汁均匀裹在鸡肉表面，均匀码在土豆粒上。盖上蒸锅，大火蒸 20 分钟。蒸制过程中，鸡肉里面的脂肪，以及腌汁里的素油，都已渗透到土豆粒和面饼中，为了补充脂肪，增加香味，在起锅之前，有必要第二次调制响油。

调制增香响油，可按自己喜好定香型，常见的有椒麻味、豉香味和蒜香味。锅里放素油，油热之后放调料。椒麻味一般放花椒、黑胡椒、碎干椒和细盐；豉香味一般放辣油和咸豆豉；蒜香味一般放蒜茸、姜末和剁椒。起锅时，拎起笼屉上纱布的四角，将蒸菜装在平底大盘里；在鸡肉之上整齐摆放备好的蔬菜段，一般只放一种；将调制好的滚油均匀浇上，哧啦啦，响声又起，香气扑鼻，让人食欲大开。

此菜肉食、蔬菜、薯类、谷物全有，粗粮、细粮搭配合理，饭菜兼备，是一道经济实惠，味型饱满，有益健康的家常美食。小家庭吃饭，或者三二知己小酌，哪怕只上这一道菜，差不离也够了。文 / 周新天

本版选图:木子

中备用；煎盘放植物油上火烧热，倒入蛋糊后转动煎盘，使其成一圆饼状，待其将完全凝结时，把西红柿放在中央，把蛋饼两端叠起成椭圆形，再用铲子将其翻个身，两面上色即可装盘食用。

桔子去皮、膜后一瓣瓣撕开，粘上千面粉；芝麻炒熟；鸡蛋壳磕入碗中，加面粉、湿淀粉，加水调成蛋糊；桔子粘上蛋糊后，投入六成热的猪油锅中氽至结壳，用漏勺捞起沥油；另取一只炒锅，下猪油，加入白糖加热至糖、油溶化成汁并能牵成丝时，即将氽过油的桔子放入旺火上的油锅中炸，迅速捞出放入糖油内炒动，使糖汁包裹住桔子；在上盖时，先在盆内涂点麻油，撒上一点芝麻(以防与盆子粘连)，将桔子装入盆中，再撒上剩下的芝麻与糖桂花即成。