

地方风味

“独面筋”

在以往的印象中,天津的风味小吃是很丰富的:耳朵眼儿炸糕、十八街麻花、狗不理包子……可要说到当地的特色名菜,能报上来的就有限得很了。

直至去年初夏,笔者在红旗饭庄南开店,见识了友人办的那场接待宴,方知当年“十里鱼盐新泽国,二分烟月小扬州”之誉,实不虚传。席间,那一道道明油亮芡,口味浓郁的津门大菜,令人记忆深刻。尤其是一道“独面筋”,整菜未见荤腥,貌似清素却滋味醇厚。一尝之下,便对它情有独钟了。

提到面筋,相信大多数上海人的第一反应,就是那圆滚滚,皮薄松脆的无锡清

水油面筋。与无锡油面筋不同,天津的油面筋呈巴掌大小的块状,厚实筋道而有嚼劲,口感倒有点类似于上海的烤麸。天津有不少以它作主料的美食,最出名的就是“独面筋”。

“独面筋”的“独”字,从字面上,会让人理解成“单独以面筋制作”的意思。其实,它是个形声字,取之烹调菜品时,小火微炖发出的声音,正确应写作“笃”。但菜名在坊间流传,以讹传讹,最后几乎家家饭店、餐馆都习惯性写成“独面筋”,真正的菜名反倒无人知晓了。

笔者从友人处了解到,此菜在家中也制作。先将油面筋撕成块,在热水中焯一下,去掉油腥味,捞出沥干。锅放油烧热,至六成热时,先下姜片、八角炆



锅,再放葱段煸香,之后加料酒、老抽、白糖,盐,翻炒片刻,将焯过水的面筋倒入锅中,并添适量清水(有条件最好用高汤),大火烧开后,调成小火笃5-8分钟。起锅前,用水淀粉勾芡,并淋以麻油,这道津门特色菜便可闪亮登场了。

刚出锅的面筋,色泽油亮红润,香气馥郁,很勾人食欲。趁热食用,面筋绵软嫩滑,挂满了甜甜的酱汁,满口留香。

据友人说,这道菜对汤汁要求尤高,烧制时务必将汁水都“笃”入面筋中,至面筋透味、绵软才算合格。除了单纯的素烧,“独面筋”还可随荤就素,配肉片、配香菇、配虾仁……任意搭配皆可。

返沪前,笔者特地赶到南市食品街买了一大兜油面筋。回到家中,将其分成数份冻到冰箱里。过了几天,拿出一份,室温解冻后,烧了一道“虾子面筋”。锅里传出炖面筋的“笃笃”声,厨房里腾起一阵浓似一阵的香味,加上窗前映进的余晖,一切都让人舒心。而那晚的餐桌上,也多了一道来自他乡的美味。文 / 陈秀兰

家庭菜谱

荸荠多种烧法

【荸荠狮子头】

将荸荠切成米粒大小,拌进肉馅中,加盐、鸡蛋、料酒、湿淀粉、味精、葱姜末拌匀,做成大肉圆。炒锅上火倒入油,油热后放入肉圆煎至两面黄时,烹入料酒加酱油、糖,倒高汤,用小火焖烧熟,将狮子头盛入用菜心垫好底的盆中,把卤汁着芡浇于面上。

【荸荠炒肉丝】

猪里脊肉切细丝,用生抽、老抽、盐先腌入味,然后放湿淀粉与麻油拌匀。荸荠削皮切成片,放进清水里泡一会儿。线椒和小米椒分别斜切成圈。蒜切成末。炒锅烧热倒油,入肉丝大火滑炒。当肉丝变色后关火。肉丝盛起锅中底油小火加热,下蒜末先煸出香味。加大火放进从清水里捞出沥干的荸荠和椒圈一同炒,放盐调味,荸荠断生即可关火,下肉丝拌炒匀,放味精增鲜。

【酱香马蹄】

马蹄去皮,焯水备用,五花肉切丁,洋葱切丝,肉丁入油锅煸出香味,倒入洋葱丝翻炒出香味,倒入马蹄翻炒,加入料酒,生抽,盐和糖炒匀即可。

【马蹄炒猪肝】

马蹄洗净,切成小丁;猪肝洗净,切薄片,放入盆中,加入料酒、鸡蛋、盐、生粉,腌制15分钟。锅中放油,开火烧至六成热,下入猪肝爆炒后捞出。锅内留少量余油,加入马蹄丁翻炒片刻后,加入猪肝片。加入料酒、盐、白糖和适量清水,翻炒入味后,用湿淀粉勾芡,撒入味精,撒上葱花即可出锅。

【马蹄竹笋蔬菜丁】

马蹄洗净去皮后泡入冷水,临炒时取出切丁。锅中倒适量玉米油,入葱花爆香锅底。然后先放入红椒丁翻炒,再下入豌豆粒、马蹄丁、青笋丁快速翻炒。淋生抽、番茄沙司,放入一点糖提鲜,炒匀后用盐调味,翻炒片刻即可出锅。

【萝卜甘蔗马蹄汤】

将甘蔗切成段,再从中间切成小块,将马蹄洗净去皮;胡萝卜洗净去皮切成段,接着将所有材料放入锅中,加水煮熟,最后加入适量的冰糖调味即可。

【醪糟醉马蹄】

马蹄清洗干干净后去皮放入锅中,水可以多放一些,水煮开后放入冰糖和冲洗过的枸杞一起中火煮熟。将煮好马蹄捞出放入保鲜盒。稍晾后盛入醪糟。盖上盖放到冰箱里冷藏即成。

【鲜茅根马蹄炖老鸽】

洗净宰好的老鸽,斩块,和瘦肉一起飞水捞起,再用冷水冲凉备用;马蹄、鲜茅根洗净;放入所有材料,清水煮沸放炖盅,炖盅下煲,武火煮沸,转小火炖4个小时,下盐调味即可食用。

【冰花马蹄露】

把煮好的马蹄去皮(原则上应该先去皮再煮,否则皮不太好去),然后切成粒,加入罐头装的椰果。用开水打鸡蛋丝,打的时候要使劲搅,打成很细的蛋花,将打好的蛋花和开水加入速溶藕粉一袋到两袋,迅速搅拌,并加入桂花和冰糖即可。

【马蹄银耳汤】

银耳提前泡发。荸荠洗净去皮对半切块,枸杞用凉水泡上。银耳入锅加水烧开,转小火煮炖,加荸荠与冰糖继续熬至银耳变得粘稠,临关火前加入泡好枸杞即可。

【荸荠馄饨】

绞肉加入腌料、荸荠末、葱末、蛋白调匀,即为馅。每张馄饨皮包入馅料。高汤煮滚后加白胡椒粉、盐调味,盛入汤碗中。将馄饨煮熟捞至汤碗中,再加入芹菜末、蛋皮丝及油酥红葱,并淋上麻油。陈言



私房菜

米苋黄鱼羹

文 / 李德复



时下正是米苋大量上市之时,而小黄鱼也适时上市,做道米苋黄鱼羹,风味独特,吃口鲜美。

原料:小黄鱼250克、青米苋100克、竹笋100克、鸡蛋1只(打散备用)、葱、姜、料酒、盐、味精、胡椒粉、生粉、精制油若干。

制作:先把黄鱼洗净去头和主骨后切成丁状,竹笋切成丁备用;炒锅内倒入油

将葱姜爆锅后放适量水烧开,把黄鱼肉丁和笋片倒入,滚开后撇去浮沫,加少量料酒,再放入洗净的米苋,加盐和味精调味,然后用生粉勾芡,再把打匀的鸡蛋液慢慢滑入锅内成芙蓉状,滴入少许精制油后起锅盛入汤碗内,撒上少许胡椒粉,即可上桌食用。

特点:色美味鲜,软糯嫩香。

端午家家米粽香

文 / 刘绍义

但总觉得没有母亲做的粽子好吃,这也许是心理作用在作怪。

粽子在古今历史上既入了诗文,也入了书画,还进了李时珍的《本草纲目》等医学典籍,成了古今药食两用的应节食品。想想看,母亲包的粽子形状,就是李时珍《本草纲目》里描写的形状:“尖角,如棕榈叶心之形。”不仅如此,明代的高濂还在他的《饮馔服食笺·粽子法》中,详细地介绍了粽子的煮制方法。高濂认为,“凡煮粽子,必用稻柴灰淋汁煮,亦亦有用些石灰煮者”,只有这样,才能让煮粽子的粽叶“青而香”。

至于诗文,当然还数唐朝,杜甫有“白白粳筒美”的赞誉,我还是喜欢齐白石老先生一九五四年画的那幅《粽子》,一个个赭色的三角形熟粽,被一根根浓墨的草绳系着,或聚

或散,煞是可爱。为了增添画面的色彩感,这位老先生聪明之极,又在左上角画两瓣切开的咸蛋,朱磬色的蛋黄使画面增添了不少端午的气氛,既让人拍案叫绝,又让人回味无穷。



圆台面



走南闯北、游东逛西去了那么多地方,吃了那么多粽子,总感到母亲包的粽子最为好吃。母亲包粽子用的不是粽叶,是我家老宅西边河岸的苇叶,端午节前后,苇叶刚刚长出,苍翠欲滴,用它包出来的粽子,有一股浓浓的清香。

母亲包粽子的苇叶极其讲究,不但都是当天的苇叶,而且都是过挑过拣的,每枚苇叶上连个虫斑都难以找到,更别说有霉点了。母亲将新打下的苇叶先在清水里泡两三个小时,然后用干净的毛巾将苇叶一枚枚洗净,再放在盛有清水的水盆里备用。

在我的记忆里,母亲包的粽子大都是枣粽,也包过红豆粽和花生粽,但形状都是传统的三角形。她先把苇叶卷成三角形,再用勺子把湿漉漉的糯米灌入其中,用大拇指指压紧后,再把叶片翻转过来,用五彩线缠紧就行了。来城里后,我也曾跟着邻居张婶学做过豆沙粽子和猪肉粽子,做出来的粽子虽然也风味独特,酥软可口,味道鲜美,

本版选图:木子

料理台

自制剁椒酱

新鲜的红辣椒1斤、大蒜6头、嫩姜半斤、盐、白酒等。将小米辣椒、剥好的蒜瓣、嫩姜洗净,彻底晾干表面的水渍。小米辣椒切丁,蒜瓣切片,嫩姜切丝,放进洗净的容器,加3大匙盐充分拌匀后,装瓶压实,在上面倒入约2汤匙白酒后,盖紧瓶盖,放入冰箱冷藏贮藏一周后即可食用。因为很辣,操作时要戴几层一次性手套进行,否则双手会被辣伤。

文 / 王展