

好吃周刊

B11
白蟹·呛蟹

B12
达斡尔族, 草原上的味道



本报副刊主编 | 总第362期 | 2014年8月21日 星期四 责任编辑: 龚建星 视觉设计: 窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn

上周六, 松江九亭的新雅食品生产基地迎来一批“贵客”, 30位首次向全社会公开招募的大小“粉丝”前来观摩, 见证了新雅月饼生产全过程, 并集体为新雅88周年生日庆生。
——图 / 孙中钦 详见 B13 版



红泥小炉

苦尽甘来(中)

文 / 西坡

通常是这样, 人们非常愿意把“甜”作为“苦”的反义词, 比如苦尽甘来是个例子, 忆苦思甜又是个例子。这就好比“白”, 有的时候它的“反义词”是黑(黑白分明), 有的时候就变成了“红”(红白喜事), 一切按人们的理解运用。因此, 像苦与甜、黑与白之类, 我是把它叫做对应词的。苦的东西你去放点糖试试, 看看是不是不苦了? 照样苦, 只不过苦里品出了甜的成分, 给人以心理上的缓解和安慰。

任何两种不同的味道相遇, 要想彻底“击溃”对方是不可能的, 只能是调和, 而调和的手段仅仅在占比上做文章。我们无法把一种味道变成与之完全不同的味道, 而只能改变它的特点, 以形成由两种或两种以上不同的味道调和成的新的味型。高明的厨师之所以令人尊敬, 是因为他们掌握了各种味道的调和比例。当然, 人对味道的耐受能力也是不可忽视的, 苏州人对于甜, 四川人对于辣, 宁波人对于咸, 山西人对于酸, 都能欣然接受, 这里面有经验和遗传的因素, 其他地方的人就受不了。但总之, 没有人真心喜欢吃苦。

世界上没有一种叫“苦”的调料。我们完全不必担心有人会给你“吃苦头”。然而, 情况往往在不经意中发生: 如果有一天, 糖加得过分多了, 盐加得过分多了, 醋加得过分

多了, 辣加得过分多了, 苦就不请自到。我们不是说“甜得发苦”“咸得发苦”吗?

“过”就是苦, 饮食如此, 日常生活何尝不是呢?

任何试图改变“苦”的性状的努力都是愚蠢的。它的危险在于想要的东西最终离你远去。举例说, 让苦瓜向冬瓜靠拢。搞清楚, 想吃苦瓜还是冬瓜? 这对我们很重要。不喜欢吃那种味道, 不去碰它就是了。

好了。我们何必纠缠于那些我们并不喜欢的事情呢! 无法想象的是, 在生活中缺少甜会是个什么样子。

英国人是世界上最负盛名的嗜甜族群。我们知道, 英国无法种植甘蔗, 自然就不能产糖。可是它在海外的殖民地不少, 诸如东南亚和加勒比海等地区为它输送砂糖, 源源不断。这个老牌帝国, 手段阴险, 把自己不要的东西“送”给弱小民族, 比如鸦片, 却把大家都喜欢的东西包揽下来, 形成垄断, 比如砂糖。十八世纪末十九世纪初, 英国人跟法国人不开心, 想出一个毒招, 就是从海上对欧陆进行封锁, 其中砂糖就在其“负面清单”里头。

过多的占有便意味着需要积极消化库存。我猜想英国人的嗜甜, 和占有砂糖资源有关, 这与大胖子是吃出来的, 是一个道理。

有一种说法也很流行: 原先英国人喝的茶, 都是舶来的, 很苦, 有了砂糖以后, 苦茶就有娇味的材料——砂糖。日长时久, 英国人离不开砂糖了。

法国人调侃英国菜糟糕至极, 于是差一点引起外交上的纠纷。英国菜虽不见佳, 倒也不是每菜必甜。不过, 传统英国菜一般按序为三道, 最后一道一定是甜品, 如烧煮水果、果料布丁、冰淇淋等。他们对传统的甜点和甜馅饼情有独钟, 在所谓的“最受英国

人欢迎的十大甜点”中, Eton mess 最富传奇色彩。传说它原先只是一道普通的酥皮点心, 有一天被一条狗打翻了, 厨师为了挽救这道点心, 从中加了草莓和冰淇淋, 居然在无意间成就了一道名点。由此可见, 如果缺少嗜甜的主导作用, 厨师无论如何不会想起用到甜味食材。一听维多利亚海绵蛋糕这个名称, 人们就知道它和英国女王有关。是的, 确是女王最爱吃的蛋糕, 尤其是一层奶油夹一层果酱的那种, 它已经成为英式下午茶的经典甜品。上行下效, 推波助澜, 现在这款甜品成为伊顿公学等名校进行板球比赛时的专用甜品。

英国人的下午茶, 色彩缤纷, 品种繁多, 实际上热衷于此的人都在为自己喂糖。难怪英国牙医的生意相当不错, 不用担心, 尽可坐收渔利——总有把牙齿吃坏的人找上门来。

有人说, 中国人的嗜甜才是货真价实的。信和不信者皆有。我是站在信的一边。从总体上看, 撇开甜点, 我们做的菜, 砂糖的参与度蛮高的, 在世界范围内比较少见。

有清三百年, 北(满)人主政。顺治皇帝虽然颁布了令人感到屈辱的“剃发令”——留头不留发, 留发不留头, 却于饮食一项, 不遑干涉, 放任自流。而且, 清代历朝皇帝, 对于汉食, 多取认同的态度。以乾隆帝为例, 六次南巡, 所到之处, 地方大员照例贡献特产。我们根据《乾隆三十年江南节次膳底档》《乾隆四十五年节次膳底档》《乾隆四十九年节次膳底档》《乾隆三十年江南额食底档》等材料, 可以看出, 乾隆对于甜食并不讨厌, 诸如冰糖燕窝、糖炒鸡、糖醋山药、糖醋锅贴、奶酥油糖饼炸油香、糖醋萝卜、蜂巢、黑糖糕之类, 均在食单。这里罗列的只是带“糖”的, 须知江南人烧菜, 那些名称上看不出“糖”字而实际上加糖的菜着, 数不胜数。

《红楼梦》里有一道著名的点心叫糖蒸酥酪, 由宫中赐出从而“进上的”。这道甜品虽然不见乾隆的膳底档, 却是皇官中的常饌。因为元春是皇帝的人, 贾家人自然是皇眷, 才吃得到, 也算是“皇恩浩大”了吧。

周一菜

文 / 李兴福

干炒鱿鱼丝

鱿鱼肉质细嫩, 味道鲜美, 质量远超乌贼。鱿鱼可食部分达 98%, 可鲜食, 大部分加工成干制品(就是鱿鱼干)。鱿鱼干和鲍鱼、干贝、鱼翅、海参、花胶、鱼肚等, 被列为海产“八珍”。在国内外市场上均享有较高的声誉。



鱿鱼干在烹调前需要进行涨发。

一、原料: 干鱿鱼一只 300-350 克, 肥瘦猪肉 100 克, 鲜笋 150 克, 泡红辣椒 2 只约 20 克。调料: 植物油 75-80 克, 料酒、鲜粉、生抽酱油、麻油各适量; 葱姜各 10 克。

二、制作方法: 冬笋除去壳, 去笋衣和老根, 取用鲜嫩部分, 放在开水锅内煮熟透, 放冷水内待冷。切横细丝。猪肉切二寸长的细丝; 泡红辣椒去掉粒, 顺切成丝; 葱姜洗净切成二寸长的细丝。选用大鱿鱼一只, 去头去尾(另用)。将鱿鱼直卷紧, 横切成细丝, 用温水淘洗二次, 洗净沙粒, 捞出沥干水分。用小碗配上料酒、生抽酱油、鲜粉, 调成卤汁, 放一点湿淀粉, 待用。锅上火烧热, 用油滑锅, 再烧热放 50 克油烧到 4-5 成热, 将鱿鱼丝下锅煸炒。火不要太大, 用中火不断煸炒均匀。见鱿鱼丝有点卷起, 再将肉丝下锅一起煸炒; 见肉丝成形半熟, 放葱姜、泡红辣椒同鱿鱼一起炒透, 随后小碗内卤汁下锅, 用旺火不断炒干卤汁, 淋上麻油, 起锅装盆即成上席。

三、特点: 此菜装在盆内, 亮油不吐汁, 色泽金黄, 干香味美, 具有泡辣椒、葱姜香气, 为下酒下饭佳肴。这是何派川菜板块。

友情提示: 鱿鱼头和尾部分, 用冷水浸泡一天一夜, 第二天捞出洗净, 去掉鱿鱼头、眼珠和牙齿, 去掉鱿鱼外衣, 切丝, 用温水余一下捞出, 配上中芹, 切一寸长, 配上葱姜末。锅上火烧, 放油烧成 6-7 成热时, 葱姜末下锅。鱿鱼同中芹一起煸炒, 放盐、鲜粉, 成了芹菜鱿鱼丝一菜。

中国最好的稻米——五常大米

其实也不贵(20斤装120元/包、10斤装60元/包; 按有机标准种植的20斤装150元/包、10斤装80元/包)。

从产地到餐桌, 无需任何环节, 只需一个电话: 02152801507, 苏浙沪免费送货上门。