

好吃周刊

B11
虾潺
B12
古老茶农的酸辣诱惑



本报副刊部主编 | 总第369期 | 2014年10月16日 星期四 责任编辑: 龚建星 视觉设计: 龚云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn

上海人和大闸蟹的情分,就像东北人和酸菜粉条、四川人和水煮鱼一样,难舍难分。墨分六色,琴具七音,大闸蟹也

有多味:蟹肉一味,蟹膏一味,蟹黄一味,蟹子又一味。而蟹肉之中,又分“四味”:大腿肉,丝短纤细,味同干贝;小腿肉,丝长细嫩,美如银鱼;蟹身肉,洁白晶莹,胜似白鱼;蟹黄,妙不可言,无法比喻。

——图/CFP 文/豆角



红泥小炉

零落成泥碾作尘(下)

文/西坡

当吃牛排成为中国成功人士一个标志的时候,黑胡椒也进入了时尚领域。

这之前,人们对于胡椒的理解,只限于白胡椒。所谓胡椒粉,基本上就是白胡椒粉的代名词。

黑胡椒和白胡椒,在人们眼里是两个不同品种的胡椒。

这是认知上的一个错觉。

胡椒是胡椒科植物胡椒干燥接近成熟或已成熟的果实。一般分两次采集。从秋天到来年春天,在胡椒果实由绿色渐渐变红时采下,经过烫煮、暴晒或烘干,此时胡椒果实的外表呈现黑褐色,取其籽,即黑胡椒,将带褐色壳的籽研磨成粉,就成了我们所说的黑胡椒粉;如果等到胡椒果实全部变成红色时采下,用水浸泡一段时间,待外壳软化后擦去,晒干,研磨成粉,就是白胡椒粉了。也许我们可以简单地讲,所谓黑和白的胡椒粉,不像苹果,颜色的差异意味着品种的不同,它们在颜色上的区别,只是加工不同而已。

我们有所不知的是,除黑胡椒和白胡椒外,另有绿胡椒、红胡椒和黄胡椒。据说绿胡椒只是用速冻和盐醋泡制的办法取得的。如果在胡椒果实变成红色时采摘,并用做绿胡椒的保存方法运作,那就是红胡椒了。还有一种黄胡椒,可能因为外表偏向黄色,故名,实际上是白胡椒的另类,但气味香美超过白胡椒,较少见。

应该说,白胡椒是黑胡椒的深加工产品,



价格要偏高些,可这并不意味着黑胡椒就比白胡椒低等一级。不同的香料,不同的用处。黑胡椒比白胡椒来得味浓芳香,比较适合那些纤维较粗的肉类。人们津津乐道于黑胡椒牛排而不是白胡椒牛排,也许就是这个道理。上海菜里有道极有名的菜,叫响油鳝丝。每当滚烫的鳝丝出锅装盆时,厨师照例要做的就是在一盆鳝丝当中“挖”个小“坑”,然后往“坑”里拼命撒胡椒粉,再将热油浇注下去,只听“嘶”的一声,热气和香气喷薄而起,“馋吻不待熟”,顿时令人馋涎欲滴。响油鳝丝用的胡椒粉,基本就是白胡椒。为什么不用黑胡椒?我推想,一是白胡椒味道相对温和,不会有喧宾夺主的坏处;二是它的气息刺激性更强,有利于减少像黄鳝那样“鱼腥”重的成分。

我从来没有见过有人在鱼头粉皮汤里撒黑胡椒的,能够想象的理由只能是为了不破坏那种牛奶般的色泽,或者还有不让黑胡椒的辛辣劲儿压过河鱼的鲜味。我发现,但凡作为汤菜,比如浙江人的砂锅鱼头汤、江苏人的肺头萝卜汤,西北人的羊杂汤……毫无例外地都会选用白胡椒。上海人吃白汤切面、鸡鸭血汤乃至小馄饨,放点白胡椒粉调味也是司空见惯的。而在吃自助早餐时,人们放到餐盘里的培根和熏肉,又全是黑胡椒当家!西方人喜欢的维纳格雷酸沙司经典款,黑胡椒是其中重要的成分。传说中国的麻辣火锅中,有人竟把整颗黑胡椒果实丢在里面……如果归纳一下,一定非常有趣。

当然,从食物的“色、香、味、形”上去观照,白胡椒与淡色的菜肴搭配比较恰当,这就好比白醋的出现,完全是为了菜肴的色调。吃海鲜要配白葡萄酒,吃红肉要配红葡萄酒,是餐饮界约定俗成的规矩,似乎没有什么高深的理论根据,只是口味的经验积淀,甚至是遗传。高明的厨师是不肯在这上面表现得过于随意和轻率的。

有一点我们必须清楚(恐怕人们在无意识中正在实行着):无论黑胡椒还是白胡椒,都不

可用高温油炸。正常的使用,应该是在菜肴或汤羹要装盆时“挥洒”。过高的温度值会使胡椒粉的风味丧失殆尽。

许多人对于土耳其的肉品之鲜嫩留下深刻印象。倘若你对此很感兴趣的话,当地大厨的解释会让你大吃一惊:“按摩。”是的,按摩。土耳其人通常在牛羊等肌肉最精瘦、最强健的部位,用盐、胡椒、核桃及奶酪杂糅后涂在肉品表面,然后用力进行按摩,再放入冰箱冷藏。如此反复三次或三次以上,时间跨度为一整天。那些肉品被作料们渗透、浸润、分解,变得十分柔软,烹调起来自然可口得很呢。其中,胡椒的作用是不可忽略的,它含有的挥发性精油成分,可以促进消化液分泌,有助于肉类和高蛋白食品的吸收;还有,胡椒气味芳香,令肉类的膻味由此减弱。

中国人不像西方人、东南亚人或中东人那样对胡椒多有依赖,所以,我们的影评人把好莱坞生活片里不时出现的床戏谓之“撒胡椒粉”,盖有“阳光普照”的意思。我不清楚这个词是从英语国家里翻译过来还是我们自己的发明,总之它非常形象生动地指出了胡椒的特点:有节制的,带点刺激性的,可以调味的,可有可无的,均匀的……

非常有意思的是,胡椒粉在我小的时候,其地位绝对没有现在那么高,因为除了它,我们还有五香粉和鲜辣粉可以庖代。记得最初油酱店里卖出的胡椒粉是装在一个用报纸折成的小三角包里;后来变成用劣质纸包装的袋装粉剂;再后来是考究的利乐真空包装袋,乃至精致的瓶装货品。也怪,人心总是不满足,人们对于食材的新鲜、安全越来越重视。如今,主妇们非常热衷从菜市场门口的胡椒现磨摊位上直接购买,或者到南货店买来胡椒籽亲自研磨。这可以说是对生活质量有进一步要求的表现。至于在烤肉店里拿着一根大棒(胡椒研磨器)不停地摆弄,似乎更像是表演。

陆游翁有“零落成泥碾作尘”的诗句,写的是梅花,其实套在胡椒上面也说得过去,但这并不重要,重要的是这首诗的“诗眼”不在这里,而在下面一句——只有香如故。我这篇文章的标题,可以说是卖了一个关子,意思却是清楚的。

周一菜

文/李兴福

香菇火腿鸡块汤

今介绍一道炖汤菜肴——香菇火腿鸡块汤。



一、原料:老光草鸡一只 750-800克,干香菇6-8只,火腿肉100克。调料:料酒50克,精盐、鲜粉、胡椒粉各适量。香葱3-4根,姜3-4片。

二、制作方法:光鸡洗净去内脏,留鸡胗、鸡肝、鸡心洗净待用。将鸡冲洗干净斩成二寸大小的见方块,火腿切成一寸大小的块,香菇用温水泡软去掉根洗净,大的香菇一切二片,小的不用切。将斩好鸡块放进开水锅内煮开3-5分钟,捞出放进盆内冲洗干净,火腿香菇用清水锅煮2-3分钟,捞出用冷水洗一下,鸡胗、鸡肝、鸡心用开水氽一下,葱姜洗净。将鸡块放炖锅内,火腿香菇鸡胗一起放鸡锅内,放清水1000-1500克烧开,放料酒、葱姜,盖好盖烧开后,用小火慢慢燉2个小时,去掉葱姜,将鸡肝、鸡心放进鸡内加调料,盖上盖再炖半个小时,尝好口味即成上席。

三、特点:此菜属于汤菜肴,汤香鲜美,鸡块酥软,具有滋补功能,适合全家老少6-8位食用。

友情提示:此菜可连锅上席,但锅上席时锅底要塞一只大盆子或木板,防止损坏台面。如果家里有条件烧开水上笼蒸2个小时更好,炖时水要加足,火要小,防止炖干。

2014年农工商五常新大米上市!

即日起农工商、伍缘、好德、可的各门店开售农工商五常新大米,环线内2小时送货上门,订米热线 021-96896。