

好吃周刊

B10
醉倒在中世纪的古墙边
B11
山药



本报副刊主编 | 总第373期 | 2014年11月13日 星期四 主编:龚建星 责任编辑:徐婉青 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn

失传六十多年的“龙圆豆腐”回来啦!当年抗战胜利后申城一群影剧界名流聚会在梅龙镇酒家龙凤厅,川菜大师沈子芳为这批艺人烹任一道鲜、嫩、美,有营养的豆腐得到了至高的赞美。从此后,食客们只有在厅圆、桌圆、凳圆的龙凤厅才能吃到用圆盆盛的这道菜,因而取名“龙圆豆腐”。该菜选用香菇,虾仁和豆腐汤烩制,尤其是对豆腐的选料、祛腥、套汤要求极高,汤清味美,豆腐鲜嫩入味,是烩菜的巅峰之作。由于烹饪过程极其复杂,曾一度失传。现在梅龙镇酒家通过挖掘老菜谱并反复试制,终于让失传60多年的“龙圆豆腐”再现江湖,让普通百姓也能品尝到价廉物美的精品大菜。——文摄/种楠



红泥小灶

馋吻吴江(上)

文 / 西坡

坊间说法,中国有四大菜系:川、粤、鲁、淮扬。有人把淮扬改作“苏”——江苏,我是不大同意的。淮扬地区自然是江苏的辖区之一,但就餐饮而言,以“苏”指代淮扬,或以淮扬指代“苏”,均不妥。即如苏锡常地区,彼此的味道已经不太相同,又怎么能与淮扬菜挤作一堆呢?更不要说和徐州、南京、南通等地“唱和”了。



苏州与无锡的菜肴,人们给它一个专门的名称,叫苏锡帮;常州算不算在里面,还是个问号。我碰到无锡朋友,说起“苏锡帮”,他们很以为然,认为无锡自成一派,怎么能跟苏州搅在一起?我听过之后,嘿嘿而已。我非此乡彼亲,难免隔膜,又何必强作解人?

此处要插一句。前几年我到广东中山,当地的朋友请我吃饭。他说了一句话,令我印象深刻:“食在广东,实际上是食在中山。”中山是个地级市,一个地级市能说出如此“狂妄”的话,没有充分根据和充足底气,是办不了的。

“食在中山”,既是豪言,也是实话。试想,“食在中国”,在世界范围内没什么歧义吧,倘

若一个外宾走下飞机,想吃中国菜,那我们给他吃什么呢?中国菜?哪有什么中国菜!中国菜是由一个个风味独特又形成一定规模的区域性菜肴组成的概念。因此,“食在中国”好比是大门,“食在中山”就是小门。大门不开,二门不进;二门进不了,何必叩大门?有时,即使进了二门,也不一定里面所有的房间都进得了的。搞不清方向,怎么进?

这回,在江苏,苏州,吴江,又听到类似的话——“食在吴江”。口气,和中山的朋友有得一拼。

吴江是个鱼米之乡。鱼米之乡在农耕社会是个很高的评价,到现在,依然不减。乘奔驰,用苹果,听柏林,看巴萨,游马代……最终还得到厨房里找吃的。鱼米之乡的潜台词,过去是富裕,现在仍然是,可知其存在的价值。像吴江那样的鱼米之乡,水里生的,田里种的,树上长的,家里养的,通通都是都市人心仪的,这就注定它的地位受人尊敬。

以吴江的行政区划而言,由县,而市(县级),而区(苏州市),似乎变迁很大,但沧海桑田,山河依旧,水域面积占了吴江三分之一,太湖、汾湖、九里湖、京杭大运河等贯穿其间;吴江又有良田千顷(实为七十万亩),农作随遇而安,故尔物阜民丰,人们给予“醇正水乡,旧时江南”的美名并不夸张。我们只要看看吴江辖区里的那几个古雅的名字——西塘、同里、黎里、震泽、芦墟、盛泽、七都、桃源……就会激发起对于“美好”一词的联想。而在吴江,

“美好”,往往包含着对于当地餐饮的描述和定义。

秋风起,蟹脚痒,金毛白肚的大闸蟹又占了餐饮的坛坵,可能你还不知道的是,太湖蟹中最顶级的品种,就出在七都。光这一条,该有多大的含金量!因为这只张牙舞爪的“怪物”,七都被评上了“中国大闸蟹美食之乡”。想必读者一定读过叶圣陶的《藕与莼菜》吧,在这篇文章中,他深情地写道:“在这里上海,藕这东西几乎是珍品了。大概也是从我们的故乡运来的。但是数量不多,自有那些伺候豪华公子硕腹巨贾的帮闲茶房们把大部分抢去了;其余的便要供在较大一点的水果铺里,位置在金山苹果吕宋香芒之间,专待善价而沽。至于挑着担子在街上叫卖的,也并不是没有,但不是瘦得像乞丐的臂和腿,便涩得像未熟的柿子,实在无从欣赏”,“在故乡的春天,几乎天天吃莼菜。莼菜本身没有味道,味道全在于好的汤。但这样嫩绿的颜色与丰富的诗意,无味之味真足令人心醉。在每条街旁的小河里,石埠头总歇着一两艘没篷船,满舱盛着莼菜,是从太湖里捞来的。当然能得日餐一碗了。”在叶圣老的心目中,藕与莼菜,故乡最好。叶的故乡是苏州吴县。吴县就在吴江的隔壁,所占的太湖面积不如吴江,可知吴江的藕与莼菜,当然也是好得无以复加的。又,《世说新语·识见》中说:“张季鹰辟齐王东曹掾,在洛,见秋风起,因思吴中菰菜羹(按,《晋书》作菰菜、蓴羹。本文从《晋书》)、鲈鱼脍。曰:‘人生贵得适意尔,何能羁宦数千里以要名爵。’遂命驾便归。”其中,张季鹰,即张翰;菰菜即茭白;蓴羹即莼菜羹。两样食材竟能让张翰辞官返乡,留下一段“莼鲈之思”的佳话,其魅力何其大哉。

张翰的故乡在哪里呢?正是吴江!

周一菜

文 / 李兴福

五朵金花

松茸属于纯天然环境下生长的食用菌,对生长环境的要求非常高,近似于苛刻,它只能生长在远离污染的原始森林中,其孢子必须与松树的根系形成共生关系,而且与其共生树种的年龄需要在50年以上,才能形成松茸生长的菌丝和菌塘。



今天介绍一道与松茸合烹的菌菇菜——五朵金花。

原料:松茸4只,虎掌菇4只,牛肝菌3只,猴头菇3只,西兰花150克,鲜汤250毫升,植物油25毫升,精盐、味精、水淀粉各少许。

制法:1.上述菌菇原料选用新鲜或冰鲜的为佳。用小刀修去菇根和沾染在表面的泥沙和污物,并用清水洗净;逐一在开水锅内氽一下,捞出,用刀将菌菇批成0.6-0.7厘米厚的片。2.西兰花入开水锅中氽至断生,用小刀修成一元硬币大小的球状;3.炒锅上火,倒入植物油5毫升烧热,倒入鲜汤烧开,加精盐、味精调味;将上述4种菌菇分别入鲜汤内氽熟捞出,分成4摊装在盆内;锅内的鲜汤加入水淀粉勾薄芡,浇在菌菇上;4.炒锅洗净,上火烧热,倒入20毫升油烧热,放入西兰花略加煸炒,加入味精、精盐和10毫升鲜汤烧开,捞出后放在盆子中央,即可上席。

风味特点:色泽素雅,形态美观,香气怡人,味道鲜美,质感滑嫩。

申泰牌有机五常大米上市啦!

10斤装98元,5斤装60元,按有机标准种植的10斤装85元,20斤装155元,另有更经济实惠的同品种按照常规种植的五常大米供应。从种植到餐桌减去了所有中间环节只需您一个电话(021)52801507江浙沪10斤起免运费送货上门。