

老饕论道

用私房钱吃私房菜

文 / 沈嘉禄

扬州饭店,以前是北京东路上的莫家厨房,正宗私房菜,荣毅仁一家吃上瘾了,一帮实业家也跟着尝鲜,电影明星也来凑个热闹,最后经过记者妙笔生花,居然也成了老字号。

今天,私房菜倒也成了餐饮市场不可或缺的一支生力军,在帮派林立的大格局中左右逢源,如鱼得水,有些大饭店的老总在江湖上名重一时,却也“微服”去私房菜尝鲜,一探究竟。私房菜没有包袱,不受约束,任何食材、任何手段都不妨“拿来主义”,所以常有惊喜与人。我就吃过这样的怪菜:培根蒸荔浦芋头、鮑鱼狮子头、蟹粉炒蛋配酸黄瓜、南乳焗小排、韭黄炒墨鱼等,均不见于菜谱经典。

私房菜的环境也是曲径通幽的,或老洋房,或石库门,或公寓楼。公寓楼最为经济,老板娘借下一套三房两厅,大小开三桌,招呼能周全,出菜节奏也从容把握,汪姐、马姐、老聂等私房菜都是开在公寓楼里的。

有一次,我被朋友拉到一条弄堂里,典型的红砖青瓦石库门房子,上楼,拐入前厢房,屋里的摆设试图复刻张爱玲时代的老上海风情,手摇唱机、月份牌,以及不知哪家老祖宗的照片,角落里还斜放着一张老红木家具,上海人叫作“面汤台”,台面中央挖个洞,坐上铜脸盆,再盛半盆水,撒几片玫瑰花瓣,这种布置对张迷们极具杀伤力。

开私房菜的老板娘一般都是半路出家,但知道食材是致胜法宝。她们一般都有值得信任的供货商,保证让客人吃到几道外面难得一见的招牌菜。平时她们还会亲力亲为去菜场采购,甚至开着私家车去很远的码头与别人抢夺海鲜。比如马姐,家乡台州的海鲜源源不断地供她挥霍,两三斤重的野生大黄鱼现在什么价格啊,她眼睛也不眨就包圆了。

食材上乘,烹调得当,环境私密,老板娘能说会道,客人就纷至沓来。酒过三巡,老板娘从厨房笑吟吟地出来跟大家干一杯,眼睛往桌面上一扫,信息反馈已了然于胸。有人吃豆腐,她也不生气,只要不出格,她还为你点上一支烟,自己也叼上一支,怎么样,准怕谁啊?这就是姿态。由是,将微醺的气氛推向高潮。

懂了吧,私房菜的老板娘一定要有阿庆嫂那样的人缘,来的全是客,全凭嘴一张,菜烧得好不好先不说,那股自家人的亲热劲,就将一帮吃货镇住了,好像她偷偷摸摸端出来的,是连自己老公也吃不到的私房菜。

无论哪位姐主理厨政,私房菜的生意都好到要订位,春节前朋友张总托我去订两桌,结果一圈电话打下来,都碰了鼻头。地处虹桥的老聂私房菜甚至要提前一个月预订!马姐告诉我,有两位少妇专程打飞的从北京来上海吃她的大汤黄鱼,当夜再去南京办事。

私房菜是一种试探,也是一种释放。只不过菜价都要高过社会饭店,甚至翻倍,这几乎成了私房菜的通行证。吃过私房菜的朋友感慨道:吃私房菜一定要用私房钱,要是带太太一起来,她肯定暴跳如雷:就这几道菜外婆经常烧的菜卖这么贵,真当阿拉是冲头啊!



吃出一朵昙花

香青菜

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

春节过后,一直阴霾的天气,连带着新年的喜悦也被遮住了似的,厨房里端进端出的都是回热的冷冻年菜,即便是菜蔬,也是附近小超市买的透明薄膜包裹起来的菜:几只放在冰箱一周也不会烂的柿子椒,一棵可以吃上好几顿的大白菜,一小堆晒了一个月的茭苻,再加上一些干的菌菇、木耳,一切都用了保鲜手段,却又都不新鲜,日子好像进入了冷藏模式。直到有一天,朋友送来一大袋滴着雨水的香青菜。

我觊觎这香青菜已经多时。两年前的秋天,我去江苏吴江玩,临走的时候当地的朋友说,你来的时间不对,如果是春天来,那么就可以吃到这里最好吃的香青菜了。吴江在太湖之滨,好东西不少,没吃上青菜不至于这么遗憾吧。朋友说,太湖香青菜和一般的青菜不同,有一种浓郁的清香。而且,这种香青菜主要分布在东太湖以小粉土为主要种

植土壤的地区,在国内具有唯一性,产量极少,已申请了农产品地理标志。

如今,这刚入时的香青菜就湿漉漉地放在眼前。

香青菜菜梗洁白,叶子绿得浅,一定是塌地生长的,叶片呈扇装,有点像塌棵菜,起皱的页面和波浪形的叶缘又有点像杭白菜。据说,香青菜长到最成熟期,一株可达400克重。眼下还是初春,菜的株状小,只要剪了根散了叶,不必切细就可烹饪。清洗的时候先将小小的香青菜头用快剪剪了,然后用自来水流水一片片小心清洗。不然,由于它水分含量足,含纤维少,很容易折断,炒出的菜相就会不好看了。清洗后不要急于烹饪,要留点时间沥掉水分,不然炒的时候会因水分太多而减了风味。

如此新鲜的时蔬唯用极简法烹饪方能体现自然本色。只有两种调味,油和一点细

悠悠食事

粉鸡

文 / 周伟民

小时候,每到在外婆家过年,最让我们期待的一道菜,就是“粉鸡”了。

在我们小时候,荤菜是很少吃的,平日里,大多是青菜豆腐,黄豆芽,莴笋之类的蔬菜为主的,肉都难得吃,一是因为贵,二是因为要凭票的。每户配给很少。吃鸡,那就更是很奢侈的事了。所以,鸡,对于我们来说,简直就是“龙肝凤胆”一样稀罕的。

我们吃的“粉鸡”,是外婆自己养的。外婆每年春天都会抱上几只小鸡,加上原有隔年的生蛋鸡,总保持有七八只母鸡,平时吃鸡蛋就靠它们了。

过年的时候,挑一只最大的积油的不再生蛋的母鸡,用来做“粉鸡”。粉鸡的工艺倒不复杂:把杀完洗净的鸡,身上所有的鸡肉连皮全部割下来,外婆的方言叫“骹”,连翅膀上那点有限的肉都要“骹”下来。这可是真功夫,一般的人是“骹”不干净的。然后,将“骹”完鸡肉的骨头架子,放进锅里慢火炖煮。接着就是将所有的鸡肉,切成细细的肉条,放盐拌匀,然后是打两只鸡蛋的蛋清,不用蛋黄。在拌匀后,撒干淀粉,边撒边拌,让所有的鸡肉条都沾上了淀粉。最重要的一道工序,就是“捏”和“甩”了,外婆说,“捏”和“甩”是为了将每一条鸡肉都充分裹上淀粉,“捏甩”越充分,做出来

的“粉鸡”越清爽,越鲜嫩,那汤也越清澈。如果不“捏甩”充分,一下水,粉面溶化了,鸡肉会“柴”,而汤是浑的,那就失败了。

最后,就是下“粉鸡”了。将煮完了的鸡架取出,剩下一锅漂着黄灿灿的鸡油的鸡架汤,先放盐调味,如果汤是淡的,鸡肉中的盐会溶出,影响鸡肉的味道,鸡汤架烧沸后,将甩好的鸡肉条逐次放进汤里,一次还不能放多,等汤开了,将浮到表面的粉鸡条捞起,放进边上准备好的凉开水盆里,外婆的术语叫“激”。这道工序是让鸡肉的蛋白质快速凝固,保持内在的水分,才能保持鲜嫩。就这样将所有的肉条处理完后,再重新从凉水中捞出,放进汤里煮沸,就大功告成了。那浮在汤中的粉鸡,黄的如黄玉,白的像白玉,那鸡汤清澈,鸡香扑鼻,真的恨不能马上吃它一大碗!

外婆可舍不得就那么吃,一大家子人哪,外婆总是还要放上很多的粉丝,再放点黑木耳,和菠菜,然后才每人盛上一碗,一撮粉丝,几朵木耳,几叶菠菜,几块粉鸡,其实,每个人吃到的也就是五六块粉鸡,但那碗粉鸡汤,简直就是一道艺术品,那粉丝的晶莹,那木耳的油黑,爽脆,那菠菜的碧绿,特别是那黄白相间的玉般的粉鸡,鲜香滑嫩,那鸡汤的清澈肥美,成为年夜饭一道最亮丽的风景!

人生滋味

面糊辣椒汤

我于上世纪六十年代初参军,刚刚经历了困难三年,每人每天的伙食标准只有四角三分。粮食对连队是计划供应的,这对于全是二十来岁的年轻战士来说,依然紧张。为让大家吃饱吃好,团里开辟农场种粮食外,对营房周围的闲置空地也不放过。炊事班就近搭棚养猪,每个班还种点瓜果蔬菜。我们连的干部战士不少来自江西、四川、湖南,所以菜地种的大多是尖辣椒。除了现摘现吃,还要晒干保存。菜是辣的,汤是辣的,难得吃回炒饭也要撒一把辣椒。我出生在南方,生来怕辣,却偏偏掉进了“辣椒缸”。

那时,军事训练抓得很紧,冬天要到山沟里开展野营训练,最艰苦的是夜间训练。部队不仅要求战士成为“神枪手”,“神炮手”,还要练成“夜老虎”。半夜睡得正香,常会遇到“紧急集合”。有年冬雪特大,将炮车的轮子都埋没了。一天夜里,刚睡下不久,就传来了紧急集合的命令,说是发现“敌情”,要我连立即全

副武装赶赴某地。我们迅速在村头集合后,就出发了。漫天大雪,山路崎岖,一路急行军到达指定地点后,上级才宣布“敌情”解除。原路返回村里,大家浑身湿透,寒风一吹,直打哆嗦。炊事班选个背风的地方,找来几块岩石,架上行军锅烧水,放入剁碎的干辣椒,水开后撒把盐,再将调成糊状的面粉倒入锅里使劲搅拌,最后撒把小葱,一锅面糊辣椒汤就很快做成了。这汤看起来清汤寡水,没有丁点油花,也没味精鸡精等调料,但每喝一口就像吞进一团火球,满嘴火辣辣,浑身热腾腾,很快就额头冒汗,疲劳和寒意烟消云散。钻进被窝,从头到脚还是暖乎乎的。

回到上海,这样的汤我也曾试着做过几回,但总也品不出当年的感觉。后来我才明白,所谓美味,食材的选择与烹饪的手艺固然重要,但与自己的饮食习惯和生活的背景有很大关系。没有部队的紧张生活和野营训练,是无论如何也喝不出当年那个味来的。

盐。热锅旺火快炒一定更好,但是家烧只用了热锅冷油加盖的无油烟法,熄火后加盐。出锅后的香青菜,依然油亮碧绿,吃口比之塌棵菜幼嫩,比之杭白菜厚糯。虽然配的蒸腊肉、海蛎干烧豆腐依然是年菜的气息,西红柿炒鸡蛋也很寻常,但因为有了这一碗香青菜,端起白米饭的时候,分明感受到了一桌春天的馨香。



乡关何处

鱼汤饭

文 / 王征宇

朋友回乡,好友聚会,最后总要落实到吃。入乡随俗,到水乡吃鱼汤饭吧?个个称好。

鱼汤饭是过年的前奏。春节前村里起塘,村人聚在一起吃鱼汤饭,是传统习俗。如今众乐乐的场景已如老照片褪色到故事里,但鱼汤饭还是小范围地风光着。年年有鱼(余)的美好寓意,寄托了我们对新一年的希望。

过了立春,倒春寒还在。从县城到水乡,不过半个小时。村舍、田野、河塘,拼凑出江南水墨图。河塘里,几只白毛浮绿水的鸭子,轻轻推着红掌,将涟漪轻轻荡开,活了画面。临水而居的柳,似乎有了“嫩于金色软于丝”的调调。凑近一枝看,果真有尖尖的细牙,咬破了寒冬的壁垒。噼里啪啦弹跳的是网箱里的鱼。鲫鲤鳊鲢,鱼乐无穷。

扎在塘边土里土气的木头船中烹烧的香味,飘荡在夕阳余晖中。箬鱼过秤。不一会儿,一汤碗鱼丸先上。雪白的一只只,陪衬的青头也没有。好像底子够硬,先来一段清唱惊你一惊。夹一只,颤巍巍于筷间送入口,咀嚼都显粗鲁了,抿了抿,里面还有韭黄和冬笋的颗粒,那滋味,鲜鲜脱眉毛丝毫不夸张。外酥里嫩的爆鱼,甘鲜的白鱼,鱼肚鱼籽的稠滑……平时吃的鲫鱼鳊鱼这种大路货,都没机会上台面了。最后上的是红烧鳊水。鳊水是螺蛳青身上最美味的部位,这鱼专吃螺蛳长大,常年潜伏在水底,只有过年这种重要场合,才请它出来。一条螺蛳青起码十来斤,鳊水就有二三斤重,那是每一秒都在动的活肉,红烧后骄傲的胶质,糯滑不腻的口感,是放在哪个灶台都会出彩的家常菜。

朋友说起小时候有一回吃鱼汤饭,被鱼刺偷袭,急得哇哇哭,吞饭团都没用,后来还是去卫生所找医生才了事。我说,红烧鳊水可多吃,这个除了大骨头是没有小刺的。当然了,最好连着鱼皮,又润还滑,让人老往琼浆上想,这鱼的胶质太多了,口口深致缠绵。几位女士因了红烧鳊水,都添了半碗米饭,舀了些鱼汤及碎肉拌拌,哗哗哗几声,就落肚了,还打笑说,鱼汤饭么,饭不吃不完整。

一顿鱼汤饭,说不上珍馐,但它里面有我们的文化,我们的世界观,我们的童年,乃至浓浓的乡愁。