

好吃周刊

B6
番茄
B7
苏州的枫镇大面



新民好吃微信订阅

本报事业发展部主编 | 总第 405 期 | 2015 年 7 月 16 日 星期四 总策划: 龚建星 责任编辑: 驷马 视觉设计: 窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn

来自新西兰的摄影师 Henry Hargreaves 用“摇摇晃晃”的果冻拼出一幅展现披头士乐队的画作。Henry 花费了两周的时间用十二盒果冻来完成这幅作品。
——文 / 豆儿 图 / CFP



红泥小炉

文 / 西坡

咸蛋(下)

高邮出过不少历史名人,比如秦观、王氏父子(念孙、引之)、王夫子等,还有一个高邮人很忌讳提到的人——吴三桂。《鹿鼎记》里,韦小宝本是扬州人,见着吴三桂,大家都说起了扬州话,本来应该是“他乡遇老乡,两眼泪汪汪”的,可因为吴三桂的底牌太臭,韦小宝表面欢喜,心里便骂开了:“辣块妈妈,原来你是高邮咸鸭蛋。扬州出了你这个大汉奸,老子可倒足了大霉。”

韦小宝把吴三桂直接比作高邮咸蛋,并不认为高邮咸蛋很差劲,而是一种由此及彼的自然反应,好比我们碰到来自兰州的朋友,往往会禁不住脱口而出:“兰州拉面好啊!”

高邮,几乎是咸蛋的代名词。

唐鲁孙先生讲过一则趣事,说是抗战胜利后,他家收回了在苏北被日伪霸占的盐栈,“盐仓虽然八年未用,可是地基石薄,积存的盐卤厚达尺余,只需抬开石方把盐卤清扫,以利行卤。栈里有位旧同事,高邮人周棠文,知道要清理卤沟,特地从高邮买了五百枚双黄蛋来相贺,并且雇工挑来腌咸菜老汤(他家是开酱园的)。先把盐卤用咸菜汤稀释跟泥土搅成浓浆,然后把鸭

蛋用浓浆糊匀,放入绍兴酒坛子里,搁在不见阳光的盐仓里。冬季大概六十天,夏季五十天,就可以洗清煮熟供餐了。除了黄沙糯足,夏天用来吃荷叶稀饭,玉液金浆,清馨润胃,可算一绝。”

可见高邮人对咸蛋,确实情有独钟。

我有个朋友在高邮做市级领导,他请回上海的人带给我的礼物,没其他的,就是咸蛋;而且,也许他觉得送一两小箱咸蛋不足以表示诚意,一下子来了五六箱!这些东西价值并不很高,但运输麻烦;再加上我忙上忙下地提货,别人以为我在搞副业,做小买卖。我心里蛮紧张的,恨不能长出六臂一下子搞掂。高邮朋友送的,总是那种抹着黄泥的生咸蛋。这种状态的咸蛋,最不受我待见,一是洗起来黏乎乎的,满水槽都是“黄河水”;二是本人水平不高,老是把咸蛋煮得“天崩地裂”,“白絮飘浮”,“油水外流”,咸蛋变作了鲜蛋!

但老门槛的咸蛋吃客,最喜欢的就是这类咸蛋:原生态,特新鲜,质量佳。尤其是,这类咸蛋,大都有丰富的红油,又香又嫩。

商店里卖的咸蛋,塑封的,有的看上去完好无损,有的则明显破碎了。破碎的,自然无人理睬;完好的,也不见得都是“开门货”(收藏界用语,意指藏品材质等要素最易为人辨认的部分都非常清晰,没有什么疑点)。这种咸蛋,究竟里面有没有油?蛋黄沙不沙?蛋白咸不咸?等等,全凭买者运气好坏。

现在少见了。记得从前上海人家一般都有做咸蛋的经历。除了必要的工具,如腌菜坛子,放什么腌料是很有讲究的,盐和酒是必需品;追求完美的,还要放花椒、

葱结、砂糖等。条件好一点的人家会用比较高级一点的白酒,估计这样的话,咸蛋会更香,鸭蛋的骚气也会消退得彻底些。有行家告诉我,做咸蛋时,要先把鸭蛋在白酒里滚一滚,而不是把鸭蛋上好盐后再浇白酒。这样做出来的咸蛋味道和形态特别好。

上海人自制的咸蛋,用黄泥封的比较少见,因为不知从哪里去弄来黄泥。于是,小菜场里有专门帮人家做咸蛋的小摊小贩出现。他们往往声称“保证出油”。其实谁也不敢夸下海口。咸蛋是否会出油,取决各种因素的综合,无论是超市里卖的咸蛋,还是菜场里小贩推销的咸蛋,抑或居家自己做的咸蛋,都不能保证只只都油,只只均好。这事只能看造化。有经验的师傅的成功率高些,其他听天由命。

仅仅把咸蛋当作下饭(粥)的小菜的看法,正好证明人们的见识狭隘,端午粽子,中秋月饼,不都要请咸蛋黄“走走台”?可能你害怕胆固醇高而拒绝它,但是,加了咸蛋黄的粽子、月饼,味道就是好!你完全可以把咸蛋黄吐掉,然后享受它的醇厚滋味。上汤蔬菜,添些咸蛋,风味顿起;蛋黄膏蟹,厚味艳色,赏心悦目;咸蛋黄豆腐,软硬兼施,吃口爽快;咸蛋黄焗南瓜,荤素搭配,营养丰富;咸蛋炒虾(俗称金沙虾),咸鲜均沾,滋味深入……尤其是那道人人人爱的肉饼炖蛋,如果不用咸蛋,简直一事无成。

商店或摊贩大肆标举双黄咸蛋,以为买了它,买者的额头就会高。事实上,除了极个别自然天成外,绝大多数的双黄咸蛋都是人工培育的。用现代生物技术,弄它个三黄四黄的咸蛋也没问题,可是这有意思吗?对了,还不如到菜场里买一塑料袋咸蛋黄,这样岂不省事!可惜的是,拿着一双筷子,从一只小小的蛋洞里一点一点抠着蛋黄蛋白的乐趣,就荡然无存了。



周一菜

文 / 李兴福

干烧明虾

明虾属于高档食材,烹调方法很多,烧、炒、炸、蒸、煮、干烧等皆可,其中有上海人喜欢的春笋明虾段、干烧明虾、去壳批成片的炒明虾片、去壳留尾的吉利明虾、去壳刮成的宫保明虾、一虾三色三吃明虾等。



今天介绍干烧明虾。

原料:新鲜明虾 8-10 只,约 800-1000 克,小料香葱 50-60 克,姜 30-40 克,甜酒酿 50-60 克。调料:泡红辣椒 2-3 只,约 15-20 克,料酒 30 克,植物油 80-100 克,盐、鲜粉、麻油、米醋、湿淀粉各适量。清水 300-400 克。

制作方法:将明虾放进水盆内用剪刀剪去虾须和虾脚。把虾头部和脊背的一尖刺剪掉,及剪开一条半寸长的小口。用剪刀尖挑出虾头内的虾胃(如香瓜子那么大小的虾胃),再用剪刀尖挑出一条细细黑色的虾肠,用清水轻轻洗一下,沥干水分。葱洗净分别切成粒,姜比葱要小一点。泡红辣椒去籽切成末。锅上火烧热,用油滑锅再烧热,放 50 克油烧成 7-8 成旺,将明虾下锅两面煎红倒在漏勺内,锅上火烧热放 30 克油,将姜末和泡辣椒一起煸炒,炒出红油再放甜酒酿一起煸炒透,加料酒、盐、清水烧开。将煎好的明虾下到锅内,盖上盖,旺火烧开,调中火烧 3-4 分钟,加准调料,用旺火收卤汁,一边用手转动锅子以防粘锅底,一边用葱末的一半撒在明虾上。见汁收干,再淋适量的湿淀粉。这时候一手不停地转锅子,一手淋上油在锅子周围。最好来一个大翻身,将虾全翻过身,多余的葱末全撒在明虾上面,淋上麻油和米醋即成,装大圆盆内上席。

特点:色泽红亮金黄,香气四溢,咸中带甜,甜中微辣,辣中鲜香,滋味浓醇,虾肉嫩中有弹性,有嚼头。虾肉质细腻,味香鲜美,具有独特的鲜美。

友情提示:如人多,明虾每人一只做不到,可切段烧。一般一只明虾分三段,头上一段肉,中段、尾巴上带点肉。起锅前不可大翻身,但在收汁时锅一定要转动,否则锅容易焦糊,影响菜品。这菜属于上海何派川菜板块。

吃正宗五常新大米打 (021)52801507

申泰牌五常有机米10斤装98元、5斤装60元;按有机标准种植的10装85元、20斤装155元;同品种常规种植的10斤装65元、20斤装125元。从选种、种植到餐桌,减去任何中间环节,只需拨打上方一个电话,苏浙沪免运费,送货上门!