

好吃周刊

B15
酸辣粉的诱惑
B16
用盐山的味道跟你说早安



新民好吃微信订阅

本报事业发展部主编 | 总第 416 期 | 2015 年 10 月 15 日 星期四 总策划: 龚建星 责任编辑: 驷 马 视觉设计: 奚云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn

五常市民乐朝鲜族乡民乐村里, 朝鲜族妇女姜仁淑用柴火烧出来一锅香喷喷的五常大米饭。她说: 用柴火烧饭受热均匀, 是文火, 不比电饭煲差。她还说, 吃大米饭, 辣白菜是必备的。

——图文 / 种楠



红泥小炉

文 / 西坡

人人喜欢蹄髈肉(下)

蹄髈这个名称, 在苏浙沪还比较通行, 过了, 也许别人就感觉说得人“不知所云”了。有一次, 我问单位里一位徐州来的小姑娘: “知道蹄髈是什么吗?” 她一时反应不过来; 后来我以“肘子”试之, 她马上就接上来了。可见, 即使是苏浙, 蹄髈也不是通行的说法; 在我国绝大部分地区, 肘子才是标准说法。

以偏西南的四川为例, 那里的人就是把蹄髈叫做“肘子”的。

大名鼎鼎的“东坡肘子”, 是川菜里的名菜。有没有人叫过“东坡蹄髈”的? 没听说。说明四川人都认可“肘子”而非“蹄髈”。

传说那是苏东坡太太的手笔: 有一次苏太太在家炖肘子, 一时疏忽, 肘子烧焦粘锅, 她连忙在锅内加入各种佐料以掩盖焦糊气, 哪知这肘子的味道出乎意料的好, 赢得美食家老公的极高评价。苏东坡不仅自己如法炮制, 还到处为之宣扬, 最终, 被冠以“东坡”的名头。



还有个说法, 所谓“东坡肘子”, 和苏轼夫妇没有什么关系, 它只是出自眉州市东坡区的一道美馐, 借了苏东坡的光而已。确实, 较早的古代典籍里, 是找不到“东坡肘子”这个名目的。怪不得有人考证说, “东坡肘子”其实是上世纪四十年代四川大学中文系的四位学生创制的, 当时他们在成都开出一家叫“味之腴”的餐厅, 并做了一块店招, 上面的

三个字, 系集苏东坡墨迹而来, 谎称苏轼亲笔题写; 还宣传传说镇店的“东坡肘子”的制法, 乃是东坡秘传云云, 于是“东坡肘子”不胫而走。

眉山地区的“东坡肘子”, 有 17 种调料相配; 肘子清水中炖至八分熟, 捞起, 再上笼屉蒸熟, 历两次脱脂, 终臻肥而不腻, 糯而不烂。

作为北方的代表, 老北京“天福号”的酱肘子, 竟有 260 多年的历史。它同样没有“蹄髈”的说法, 一仍其旧地叫“肘子”。

话说乾隆三年, 山东掖县人刘凤翔带领孙子来京谋生, 与一山西客商合伙在西单牌楼东拐角处开了一家叫“天福号”的酱肉铺, 卖酱肘子、酱肉和酱肚等。以前的酱肉铺都是夜间制作, 白天出售。一次, 刘凤翔的后人刘抵明夜间守灶, 不料竟睡不醒了, 肘子煮过了火, 他非常着急, 只好将这锅煮烂的肘子反复加工, 试图蒙混出售。一位刑部老爷买后当场品尝, 称赞: “今天的肘子酱得好, 又酥又嫩, 不腻口, 不塞牙, 口味香绵。” 又有一位官内宦官

来买肘子, 走后也没见回来闹。从此, 刘抵明总结出一套独特的制作方法, 他家酱肘子的名声越发响亮, 连慈禧太后也很赞赏, 并赐一块“天福号”腰牌, 规定每天定量送进官中。末代皇帝溥仪每天吃西餐, 但“天福号”酱肘子却是桌上必备的一道菜(见《我的前半生》)……

我想, 这些传说不会太过分, 老北京周简段所著《老滋味》中大都提到过。周先生还插说了一件轶事: 同治状元陆润庠为拍慈禧马屁, 特意为“天福号”题署“四远驰名”的四字匾额, 令这家酱肉店大红大紫。周老还罗列了

“天福号”酱肘子的做法: “天福号酱肘子, 选料很严。必须用京东八县当年所喂养的七十斤上下肉肥的猪前肘。拔净细毛, 反复洗刷。每百斤配料大盐四斤, 桂皮二两, 生姜五两, 大料一两, 糖色八两, 料酒八两, 花椒一两。下锅旺火煮一小时, 把油煮出来后, 取出肘子, 用冷水冲洗。撇净锅内浮油, 煮好的汤过两次筛, 捞净内渣, 再放入煮过的肘子, 用大火再煮四小时, 然后换微火炖一小时, 前后经过六小时的煮炖, 汤已成汁, 油已渗出, 故能肥而不腻。等肉香透出来, 酱肘子遂告制成。”

看来, 那些享誉中外的肘子(或曰蹄髈), 制作起来都不简单, 决非浪得虚名。

曾经有一段时间, 沪上小菜场, 常有卖剥皮蹄髈的, 每每见之, 我母亲总要买的人是“寿头”(愚蠢)。蹄髈的皮, 蕴含了许多的胶原蛋白, 有人惧其肥腻, 弃之如敝屣, 实在可惜。蹄髈的肥, 和肚腩的肥, 吃口完全不同, 只能说那些人是有些买珠还椟之嫌的。

大美食家袁枚大概是很喜欢吃蹄髈的, 否则不会在《随园食单·猪蹄四法》里用相对超多的文字来描述做法: “蹄髈一只, 不用爪, 白水煮烂, 去汤, 好酒一斤, 清酱油杯半, 陈皮一钱, 红枣四五个, 煨烂。起锅时, 用葱、椒、酒泼入, 去陈皮、红枣, 此一法也。又一法: 先用虾米煎汤代水, 加酒、秋油煨之。又一法: 用蹄髈一只, 先煮熟, 用素油灼皱其皮, 再加作料红煨。有土人好先掇食其皮, 号称‘揭单被’。又一法: 用蹄髈一个, 两钵合之, 加酒, 加秋油, 隔水蒸之, 以二枝香为度, 号‘神仙肉’。钱观察家制最精。”

如此精于此道, 随园老人称得上是“蹄髈知己”了。

谁说不是呢? 我们有时仅仅是冲着那块焖蹄好吃, 才跑了老远去吃一碗有名气的面。焖蹄做得不好, 岂非辜负了那批忠实的“焖蹄面”的拥趸者?

周一菜

文 / 李兴福

芙蓉羊肚菌

原料: 干羊肚菌 10 只 30-40 克, 小干贝 15 克, 鸡蛋清 3 只, 小虾仁 150 克, 熟火腿 20 克。调料: 鲜汤 250 克, 精盐、鲜粉、胡椒粉、干生粉、熟猪油各适量。



制作方法: 将干羊肚菌用温开水泡发半小时, 用清水洗 2-3 次。用小指头从柄处伸进挖去内外泥沙, 再用开水泡养, 取出沥干水分待用。小干贝用温水洗一下, 放葱姜、料酒等适量, 上笼蒸 20 分钟, 去掉葱姜待用。小虾仁洗净沥干水分, 用盐、蛋清、干生粉等适量拌匀(是上酱法)。放在砧板斩成虾茸。将虾茸、小干贝分别塞在羊肚菌内, 要塞满, 装在碗内上笼蒸 10-15 分钟。蛋清 3 只放在深汤盆内用筷子打成蛋泡, 多余的虾茸放进蛋泡内, 用筷子调匀, 要预先备好一只大圆盆, 抹上一点猪油, 再将蛋泡糊倒在大圆盆内, 上笼用中气蒸 3 分钟, 取出, 将蒸好的羊肚菌逐只排在蛋清糊上面。炒锅上火烧热, 将鲜汤倒入锅烧开, 加准调料, 装在大汤碗内, 再将蒸好的蛋泡糊倒入汤碗内, 淋上 10 克熟猪油, 熟火腿切成细末撒在蛋泡糊上面即成上席。

特点: 白色上有淡红色, 再加羊肚菌铁灰色三种色泽都可食用, 形状美观。滑嫩鲜香, 味美, 富有营养, 又有滋补功能。这是何派川菜公馆菜肴。

友情提示: 蛋泡糊同虾茸合拢后一定要调匀, 锅内鲜汤一要烧开, 再将蛋泡糊倒入汤锅内, 再烧开, 并用铁勺不断推动几下, 待蛋泡糊烧透放油再装盆。蛋泡糊烧透就称芙蓉。

2015 年五常新大米上市

新米数量有限欲购从速
订货电话(021)52801507 61206543