

好吃周刊

B6
古韵悠悠的“一品”当朝
B7
淮南豆腐水饺



新民好吃微信订阅

本报事业发展部主编 | 总第 419 期 | 2015 年 11 月 5 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:驷马 视觉设计:龚云阳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn

中英两国领导人共同品尝鱼薯的信息,给了 Sandy Fish & Chips 老板极大的鼓舞。他深信借助这个“东风”,凭着自己的努力,再加上一手绝活,会有更多的人到他的店来品尝品质高精、“血统”正宗的鱼薯,“生意兴隆通四海”,更上一层楼,是完全可期的。
——图文/萧斐



红泥小炉

文 / 西坡

鱼薯(下)

鱼薯是固定搭配,就好像鸳鸯从来不会被人拆开叫唤,而其实是两种不同的水禽。

薯,即我们非常熟悉的薯条。如果鱼薯店烹炸的薯条跟那些全球著名的快餐连锁店里的完全相同,那准得完蛋。可以肯定地说,每个鱼薯店出品的薯条,虽然看上去差不多,其实都有自己的特点,至少在味道上要胜那些连锁快餐店一筹。这是非常要紧的。一份糟糕的薯条很可能连累了炸鱼的生意。

至于炸鱼,颇有讲究。看 Sandy Fish & Chips 里摆放的条块状鱼片,各有归属,就如品种多样,从标示的目录看,有 Fluke(某种鲈鱼),有 Blue Grenadier(蓝尖尾无须鲷),有 Jone Dory(海鲂),有 Flounder(比目鱼),有 Whiting(牙鲆),有 Snapper(鲷鱼)……鱼的品质不同,价格也不同。最贵的是一种叫 King Geogre Whiting(乔治国王鲷鱼),约需 7.5 澳元一条。可见鱼薯价格的高下,取决于鱼的品种优劣。

炸鱼,炸鱼,那鱼该怎么炸? 其实是我们中国人很熟悉、很拿手的做法——把批好的略呈长方形的鱼片,挂上面糊,放入油锅烹炸,其情形很像中国沿海一带常见的“面拖黄鱼”。也许这种制法可以叫做“油余”。老板说,还有一种制法叫“油煎”。不用他过多解释,我完全能懂“油余”和“油煎”意味着什么——我们难道没有注意过店心铺做“油墩子”和“油煎饼”的区别吗?

要把这样一块鱼片做成人人喜欢的食

品,仅仅就是挂上面糊、放入油锅炸那么简单,也太小看英国人的饮食品位以及干这行的人的智商了。掌握恰当时间和火候无疑是极有讲究的。当我们跷起大拇指称赞起 Sandy Fish & Chips 的老板手艺颇为了得的时候,他收起恭谦的微笑,非常严肃地告诉我们:“其他不敢说,光从一条大鱼身上批下一块块的鱼片,既要保证每块同样大小,又要保证同样重量(120 克),极难,可我就有这个能耐做到!”想想也是,只下一刀,即达到想要的效果,其身手,可不就像我国那些曾经在柜台上扯布料、称糖果,一扯一个准、一抓一个准的顶级劳模才有的独门绝活吗?

对这家鱼薯店熟门熟路的朋友悄悄告诉我:这位 Sandy Fish & Chips 的老板,另外经营着一家位于犹太人聚集区的中餐馆,生意相当不错,忙得焦头烂额,可是他还得每天赶到鱼薯店做一件事——批鱼。因为没有人比他批得更好。这就是这家鱼薯店的核心竞争力!

我在墨尔本的时候,那里恰巧是旅游淡季,海滩上的游客明显稀少。老板似乎并不如我们担心的那样:生意清淡,入不敷出。他淡定得很。在他看来:该来的顾客总会来。果不其然,我亲眼所见,小小的店堂,不时地会排起四五人的队伍。老板解释说:附近有个火车站,住在此地的市民傍晚回家,顺便买一份鱼薯或一份鱼薯套餐(一份炸鱼,一份薯条,一份土豆饼,一份类似中国包子的点心;套餐分一人份,两人份,四人份)当作晚餐,是极其稀松平常的事。当然,慕名前来一尝为快的游客和过客也不少。

老板的矜持是有道理的:市口选得好、定位定得准(瞄准当地或外来的老外好这一

口),还要对自家鱼薯的品质充分自信。老板透露,生意最好的时候,简直没有片刻的休息时间;营业额最高的一天可达 5000 多澳元。彼间老外嗜食鱼薯,于此可见一斑。

好吧,现在我们且来看看英国人对于鱼薯的“依恋”,到了何种程度——

例一:在 2012 年一份“你认为什么东西最能代表英国?”的调查投票中,炸鱼薯条打败了披头士乐队、下午茶、莎士比亚、白金汉宫和英国女王。

例二:每年英国人共消耗超过两亿五千万份炸鱼薯条。

例三:从 1988 年起,英国有关方面每年评选国家炸鱼薯条奖。

更极端的例子是:“二战”时盟军在诺曼底登陆,英国士兵用 Fish(鱼)和 Chips(薯条)来作为互相确认身份的暗号(类似中国解放战争中的解放军喜欢用“黄河”来对应“长江”)。据说这个暗号很快就被德国人破译了——德军太知道英国人对鱼薯的偏好了!

综上所述,说鱼薯是英国人心目中的最高象征,一点也不夸张。前面我们提到卡梅伦首相为什么要请习近平主席品尝鱼薯的问题,至此也可迎刃而解了。

我的朋友,澳大利亚房地产界的闻人金凯平先生曾经说过一个故事:

金先生有个绰号叫“面包巨人”的朋友,能吃苦,什么活儿都干过,他做过最挣钱也是最辛苦的工作——装修——穿着沉重的铁头工作靴,一天干十多个小时,晚上回家累得连床都上不去。但他一周能挣近 2000 澳元。在积攒了十万澳元之后,“面包巨人”开始有了更高的志向:自己做老板。金先生就建议他开一家鱼薯店。令他万万没有想到的是,开张第一天,从早忙到晚,关门后一数收进来的钞票:2400 多澳元!

我在想,如果有哪个愿意成为“第一个吃螃蟹的人”,在中国,在上海,开一家有相当资质的鱼薯店,其资产回报率,能不能赶上“面包巨人”? 我以为这是有想象空间的。

文 / 李兴福

周一菜

姜汁螃蟹

秋节是吃螃蟹的好季节。今天推荐姜汁螃蟹这道菜。



原料:鲜活螃蟹 5-6 只(500-550 克)。鲜毛豆肉 100-150 克,小香葱 30 克,老姜 100 克。调料:植物油 80-100 克,干生粉 50 克,精盐、鲜粉、胡椒粉各适量,姜汁约 20 克,姜末 10 克,料酒 50 克,米醋 5 克。

制作方法:将鲜活螃蟹放进冷水内洗刷清,特别注意蟹钳上的茸毛要冲洗干净泥土;捞出放在砧板上,肚朝上在正中用刀切成两半,去掉蟹脐、蟹胃和蟹梭衣;在切口处蘸上干生粉,防止蟹黄流失(待烧)。葱洗净,切成葱末;姜去皮拍碎,捏出姜汁约 20 克,多余的碎姜斩成姜末 10 克。炒锅上火烧热放油滑锅倒出,锅再烧热时放 50 克,烧至 6-7 成热时,快速将蘸着生粉的一头下油锅煎约半分钟,放料酒葱姜末和毛豆肉,将锅转动,将蟹壳朝锅底加清水 500-600 克用旺火烧开,盖上盖焖烧约 8-10 分钟,加盐、鲜粉、胡椒。多余的干生粉拌成湿淀粉待用。见锅蟹汁 150 克左右时尝好口味,将姜汁下锅,再将湿淀粉勾芡,边勾芡边转动锅子,见芡汁紧抱在蟹身时,淋上 20 克油转动一下锅子,来一次大翻身,使蟹壳翻身在朝上,再次淋上油,淋少许米醋在蟹身即成装盆上席。

特点:此菜蟹壳鲜红,蟹壳上有一层薄薄金黄色卤汁,青绿色的毛豆肉,色泽美观,蟹肉鲜嫩,姜汁香味浓醇,毛豆肉和卤汁更鲜美,盆内有一层黄黄的蟹油,拌面更佳。

友情提示:蟹虽然好吃,但蟹性特寒,脾胃虚寒者不宜多食。

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