

好吃周刊

B9
 羊汤 羊糕 羊髀
 B10
 品味土家美食



本报专刊部主编 | 总第 429 期 | 2016 年 1 月 14 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



玉槐村位于湖北省黄石市阳新县城北十余公里,这里群山环抱,风光秀丽,民风淳朴。据记载,明朝时,李氏落业玉槐村后,便开始了油面制作,其制作工艺至今已有四百多年历史。现在整个玉槐村能自己做玉槐油面的手工艺人有三十多人。
 清晨 5 点多,天色刚蒙蒙亮,正是这个时节开始和面的时间。村民李相训制作油面更是一把好手,和面、割面、搓条、盘(条)面、上筷、拉面、晾晒、割面头。整个流程他毫不含糊,到午饭时间,细如银丝的油面已经全部晒完包装完毕。
 油面在乡村有着多种用途,谁家老人做寿,还是生小孩,亲友一般都要送油面以表祝贺。目前,该村手工制作的油面不仅销往香港、上海、北京、广东、武汉、黄石等地,还远销加拿大。但由于制作工艺很传统,规模不大,使得油面的生产受到很大限制。
 眼下,村里成立了玉槐油面合作社,带动村民参与规模化生产,加大推广力度,让油面制作这项非遗技艺得以发扬和传承。
 “浮屠玉槐油面制作工艺”曾被湖北省人民政府列为第三批省级“非物质文化遗产”,近期又入选第二批省级“非遗”扩展项目名录。
 ——文图/ 种楠

红泥小炉

醉蟹(下)

文 / 西坡

关于醉蟹,更有力的证据是在元代无名氏所作《居家必用事类全集》里头,它详细地刊登了“酒蟹”做法:“于九月间,拣肥壮者十斤,用炒盐一斤四两,好明白矾末一两五钱。先将蟹洗净,用稀篾篮封贮悬之,当风半日或一日,以蟹干为度。好醇酒五斤,拌和盐矾,令蟹入酒内良久。取出,每蟹一只,花椒一颗,斟开脐纳入,磁瓶实摁收贮。更用花椒掺其上了包。瓶纸花上用韶粉一粒,如小豆大。箬扎泥固。取时不许见灯。或用好酒破开腊糟拌盐矾。亦得。糟用五斤。”
 另外,明代宋诩所作《宋氏养生部》、清顾仲所作《养小录》、童岳荐所作《调鼎集》、朱彝尊所作《食宪鸿秘》等著作,都辟出专门篇幅介绍“醉蟹”制法,此处不赘。
 因此,我们可以说,作为一种产业,“童德大”推广“醉蟹”,厥功甚伟(清光绪二十四年,1898 年,近代著名实业家张謇将“童德大”醉蟹推荐参展南洋国际物赛会,获得金奖;1915 年,“童德大”醉蟹在巴拿马国际博览会上再获金奖),但这丝毫并不意味着它有什么“知识产权”,“童德大”拥有的只是商标权而已。有趣的是,上海人一谈起“醉蟹”,第一时间总是想到宁波、绍兴、苏州。
 这里面有什么问题吗?
 事实也是如此。苏浙沪的家庭主妇们

都是收拾“醉蟹”的好手。《舌尖上的中国》热播,上海的汪姐一下子爆得大名,原因很简单:她做得一手好醉蟹。
 我深知女人们除了好那一口外,主要还因为受所获河蟹过于“小巧”而不足以屡其挑剔的感觉驱动。醉蟹最具魅力的地方是蟹肉的嫩滑以及深入骨髓的酒气与其他香料混合而成的独特滋味,女人们在完成把一只醉蟹“吸入”口中的同时,树立起“酒精过敏者”不完全是她们的标识形象。
 确实,吃蒸煮后的螃蟹和“酒醉”后的螃蟹,是两种相当不同的饮食境界和美味体验。
 以我个人经验而言,原先对于醉蟹、醉虾、醉鸡、醉麸之类并无兴趣,不喜欢那种冲鼻的、走味的酒气;总觉得吃醉蟹和茹毛饮血差不多,野蛮。有一回,朋友送来一小瓷坛醉蟹,我看我太太吃得津津有味,泡饭泡平时还多添了两碗,被深深打动,忍不住撩起一只品尝,不料欲罢不能。说实在话,那是做得极好的醉蟹。在这之前或之后,也吃过一点醉蟹,不是贼咸,就是偏酸,或藏污纳垢,抑或蟹肉瘦得像根火柴棒,无甚可观。
 总之,吃醉蟹好比接听陌生的电话,是朋友还是中介,就看运气。唯一可靠的是家制及在吃过的饭店品尝。然而,风险犹存:腌制者的手势、蟹的好坏、酒的品种、辅料的增减以及气候冷暖等等,都会成为一只醉蟹优劣的关键因素。有一次,亲戚送我一缸醉蟹,外表看上去很高档,密封也好,便把它“供”了起来,想找个同学聚会的节点贡献出去。偏偏候到了那天,想想这坛醉蟹



会不会变质,以致把人家吃坏?于是打开一看,不仅汁水浑浊,气味也已不可闻,当然是一倒了之。所以说,吃醉蟹的风险,不比炒股来得小。
 最近看到一只微信视频:有人把一只只活的大闸蟹撬开背壳,里面满是蠕动着的、类似米虫样的小虫子,让人皮肤顿起鸡皮疙瘩。这是最最要不得的状态,也是最为医师诟病的情况。用这类生满寄生虫的活蟹做成醉蟹的话,不说吃坏身子,由此产生的心理障碍短时间里恐怕难以消除。
 如果没有十分把握,放弃吃“酒腌蟹生”的机会也不可惜,须知,醉蟹的制法是可以两选的:生醉蟹和熟醉蟹。
 生醉蟹不说了。熟醉蟹说来也简单:把煮熟的蟹,放到用酒和其他辅料合成的卤液中腌制。虽然和蟹生比起来,其肉头欠滑润、细腻、幼嫩、入味,但安全系数大大提高,可作推荐。倘若有浓重“醉蟹情结”的,自认“手脚清爽”,且具金刚不坏之身,我愿意把自己激赏的“江南运河宴”上“糖蟹”(醉蟹)的“秘方”偷出来作为“联络图”(《林海雪原》情节线索)进献同好,以供参考:
 原料:太湖蟹(40 只,每只 2 两—3 两)。
 调料:生抽 500 克、绍兴花雕酒 1000 克、高度白酒 500 克、冰糖 1500 克(嫌甜者酌减)、花椒 200 克、台湾话梅 100 克、老姜 500 克、丁香 100 克。
 做法:1. 把生抽和糖拌匀,加入花雕酒、丁香、花椒、话梅、老姜,调成醉卤;2. 活蟹洗净沥干水分,用白酒杀菌;3. 把蟹放入玻璃器皿中,倒入醉卤,压上重物后封口;3. 放进冰箱冷藏 15 天后取出即可食用。
 不好意思,诸位,只能帮到这儿了。咱要去吃醉蟹了。

周一菜

文 / 李兴福

鱼肚

鱼肚被列为“海八珍”之一,属高档原料。鱼肚味甘性平,具有补肾、益精、滋养筋脉、止血、散瘀、消肿、益肺等功效。



原料:油发鱼肚 80—100 克,熟火腿 25 克,香菇 4—5 只,嫩笋尖 50 克,上汤 300 克;调料:精盐、鲜粉、白胡椒粉、湿淀粉各适量;清油 60—80 克,葱姜各 10 克。
 制作方法:将油发鱼肚泡在冷水内(约泡 2 小时),泡软后捞出,切成两寸长一寸宽的块;用温水放 5 克碱洗净,再用清水洗两次沥干水分待用;香菇泡发洗净批成片,熟火腿切成片,嫩笋尖煮熟切片;锅洗净上火放清水 500 克,将鱼肚放锅内烧开后捞出,沥干水分;锅洗净放油 50 克,放鲜汤 300 克烧开后,再将鱼肚下锅内,盖上锅盖,焖烧约一分钟;然后将香菇、笋片放进鱼肚内烧开后,放调料,勾上少许湿淀粉,成了浓汁时将火腿片下锅,再淋油,装盆即成上席。
 特点:色泽洁白,有红,有黑,有黄。鱼肚软糯,滑嫩鲜美,营养丰富,是高品质蛋白质,低脂肪食品。
 友情提示:在洗泡油发鱼肚时,放一点石碱,同时一定要用手捏几下,再用温水洗过 2—3 次,再清水洗过一次。锅烧热放油,将葱姜下油锅内煸出香味时,放鲜汤烧开后,将葱姜捞出后,再将鱼肚下汤锅内焖烧,要烧透才能使鱼肚入味。

2015 年崇明生态软香米上市啦
 粮食合作社直接销售
 10 斤装 90 元 20 斤装 170 元
 苏浙沪包邮
 订购电话(021)52801507 61206543