

圆台面

韭菜与螺蛳头

文 / 王太生

韭菜与螺蛳头是一道混搭菜。油菜花浅开,还没有形成阵势,这时候,韭菜与螺蛳,粉墨登场了。

叫头的东西,都比较鲜嫩。植物茎芽最嫩的部分,豌豆头、马兰头、枸杞头……头刀韭遇到螺蛳头,韭菜的鲜与螺的鲜,就合作了一道舌尖上美妙的春饕。

好多人都晓得扬州话里有一句,乖乖隆地咚,韭菜炒大葱。韭菜和大葱,都是挥发性蔬菜,这么吃啊?只是一句玩笑话,表示不可能,倒是韭菜炒螺蛳头妥帖、实在。

螺蛳在水乡是寻常之物,拿一根针将用开水焯过的螺蛳肉,一颗一颗从青壳里挑剔出来,挑出来的,一丁点大的肉,叫螺蛳头。此时韭菜也是鲜嫩的。绿韭在田,采摘方便。在乡下,下雨天,如果家中来了人,又没有什么好招待的,就想到屋后有一畦地,雨中春韭,长势喜人,便撑一把伞,下地剪绿韭,炒螺蛳头。

做韭菜炒螺蛳头这道菜,螺蛳头在热油锅里先炒,入糖、醋、酱油,猛火翻煸。螺蛳头有八分熟,再炒韭,两者合在一起,伴匀,再撒上白胡椒粉。那一年,堂妹从北方来,吃了几顿韭

菜炒螺蛳头。若干年后,这位山东大姐,故地重游,还嚷嚷着要吃韭菜炒螺蛳头。韭菜,在北方是有的,可惜没有螺蛳头。没有螺蛳头的炒韭菜,还叫什么韭菜炒螺蛳头?

中国文人在春天都有一块属于自己的韭菜园子,读韭菜帖,吃韭菜炒蛋、韭菜合子、韭菜饼,夜雨剪春韭。

古人吃螺蛳,与今人有所不同。《本草纲目》说,“春月,人采置锅中蒸之,其肉自出,酒烹糟煮食之。”还可以幽默地想象,当年那些水浒中的侠客,仗剑云游,在小酒馆喝酒时,如果任性一回,非要点韭菜炒螺蛳头这道菜,还不把店小二忙得卷腿捋口,手忙脚乱地去河边摸螺蛳?估计宋朝南方的河流中螺蛳应该很多,北方的河流未必有,想吃还得预订,托付物流快递。只是挑螺蛳肉很慢,也很麻烦,侠客等不及了,吃些牛肉,如风而去。

性急的人,终究吃不到韭菜炒螺蛳头。遇一道菜,要合时节。你来,或者不来,它都在哪儿,不早也不迟。

我认识一位小酒店的老板,卖鸡汁白螺蛳。螺蛳壳是白的,也卖韭菜炒螺蛳头。绿春韭炒白壳螺蛳头,味道应该跟别处略有不同吧?

厨房提示

黑斑的山芋不能食用

表皮呈褐色或黑色斑点的山芋,是受到了黑斑病菌的污染。黑斑病菌排出的毒素含有番薯酮和番薯醇酮,使山芋变硬,发苦,对人的肝脏有剧毒。这种毒素用水煮,蒸和火烤都不能去除。故生食或熟吃有黑斑的山芋,均能引起中毒。文 / 茅伯铭

菜篮子

怎样挑选莴笋

莴笋含有多种维生素和矿物质,尤其含有丰富的维生素E。莴笋茎肥大而脆嫩,味鲜美有香气,生食,炒食,腌食,酱制都有特殊风味。挑选莴笋时应注意以下四点:

- 一、莴笋粗短条顺,不弯曲,大小整齐;
- 二、皮薄,质脆,水分充足,笋条不萎蔫,不空心,表面无锈色;
- 三、不带黄叶,烂叶,不老,不抽茎;
- 四、整修洁净,基部不带毛根,上部叶片不超过五六片,全株不带泥土。文 / 茅伯铭

家庭菜谱

风味春卷

【菲律宾春卷】

先用清油起油锅,放入洋葱和姜末,煸出香味,再放进猪肉丝、海虾粒、蘑菇、胡萝卜丝等,翻炒至熟,加盐和味精,就成为春卷的馅心,放在春卷皮中间,然后将春卷皮料角卷起,两头折叠,用鸡蛋液封口,再放进中火油锅中炸至酥脆,按每人两只装盒,浇上醋、酱油、辣酱油、番茄沙司或辣椒酱。

【越南春卷】

春卷皮有面粉做的、澄粉做的、还有粉皮做的。包制时,有包成枕头形的,有将虾肉露在卷外的,还有直接卷制而不包的;越南春卷并不全是油炸,包入熟馅,上笼蒸后再食用的;也有的包好后直接食用的。春卷的品种丰富多样,不拘一格,有用新鲜虾仁、生菜丝、青瓜丝,用各式的薄饼卷包,可谓是越南春卷的一大特色。

【墨西哥玉米春卷】

这种用类似老北京烤鸭的薄饼卷以细腻的红芸豆泥和松散的玉米饭,加炭火烤鸡肉、牛肉、猪肉或海鲜,以及各色蔬菜,再加上绵细醇香的牛油果和酸奶油,蘸着各式各样的墨西哥酱吃,吃起来松软可口。一个春卷可以当一顿不错的午饭。

【米皮春卷】

原料:米皮、胡萝卜、紫甘蓝、生菜、盐、味精、千岛汁。

制作:将米皮泡软,各种蔬菜切成丝,加上少许千岛汁及盐、味精调匀成馅,用米皮包馅卷成卷,改刀成段转盘即可。食时蘸千岛汁即可。



【腐皮春卷】

原料:豆腐皮4张、臭干8块、火腿末10克、香菇末10克、红椒末5克、榨菜末、葱末、精盐、芝麻油、味精各少许,熟菜油750克。

制作:臭干排列于油锅中煎至色黄结壳时捞起剁成细末,放入碗内加入熟火腿末、香菇末、红椒末、榨菜末、葱末、精盐、芝麻油、味精各少许拌成馅。豆腐皮去边筋修切成小长方形。豆腐皮1张取馅50克放在一端,用刀口将馅压至3厘米宽,卷成筒状,接口处蘸上湿淀粉粘牢。下入八成热的油锅中炸至黄亮酥脆捞起装盘即可。

【蛋皮春卷】

制作:全蛋面皮2张、猪肥瘦肉350克、嫩袋装竹笋尖100克、嫩香椿芽50克、姜葱末30克、湿豆粉、蛋清面粉、精盐、干细豆粉、鸡精,拌匀成馅。全蛋面皮改刀切成4张,将馅摆放在蛋皮上,在交口处抹上蛋清面粉糊粘牢,用手裹圆,用快刀切成段,将两端粘上干细豆粉成春卷生坯,下入七成热的油锅中炸至定型。捞起,再改用五成热的油温再次投入春卷炸至金黄色时捞出装盘即可。冷吃、热吃均可。钱桂华

本版选图:晓夫

食神会

品刀鱼

文 / 大厨

过了正月十五,这年算是正儿八经地完了,清早我跟老伴儿正商量着,过年吃腻了顿顿丰盛的圆台面,想来点儿“时鲜货”翻翻花头,接到华侨阿荣的微信语音:“老赵,你兄弟我阿荣三月初回上海来看看,你这个老克勒可还住在老地方?”他说的老地方不是别处,是我俩从小出生、成长的地方,老上海新式里弄住宅的代表——上海静安别墅。自从上世纪八十年

代老荣赶着新潮流去追美国梦了,这几年好几次回国都没碰到面,这一别就是三十多年。冲着这股子兄弟情,赶忙答应趁着他回国好好聚上一回。

和老荣相约在静安别墅弄堂口碰头。老荣一见到我和一伙儿时玩伴,高兴得一来个大拥抱,寒暄几句后话锋一转:“老饕客今天去哪儿尝鲜叙旧啊?”俗话说人“醉蟹不看灯、风鸡不过灯、刀鱼不过清明、鲟鱼不过端午”,我早已做好了功课,拉着他上就近的新镇江大酒店品刀鱼。

刀鱼,又称刀鲚。农谚有“春潮迷雾出刀鱼”,每年三月刀鱼成群溯江而上,形成鱼汛。从大海游入长江产卵前,刀鱼需要囤积大量脂肪待途中消耗,故而此时的刀鱼特别味鲜、肉嫩。当年乾隆阳春三月下江南时,由淮扬名厨奉上的一席刀鱼宴,深得天子喜爱。最初上市的几条长江刀鱼真不是一般人都能够尝鲜的,往年,一只小船在长江口漂泊一天,第一网能够捕到几条刀鱼,那是要刊登在上海报纸新闻头版的。

谈话间,一道道美食已然端上了桌。先瞧这鹅肝刀鱼冻,刀鱼、鹅肝分别打成鱼浆、鹅肝浆,依次上蒸笼,自然冷却后附上刀鱼汤冻,切成红烧肉大小入小勺装盘,

人口浅尝,鱼冻的清冽与鹅肝的丰腴交相辉映,倒也别有新意;再瞧这刀鱼腐皮卷,豆皮裹着刀鱼茸包成扁圆形下锅炸至金黄,一口脆酥中鱼肉鲜直冲味蕾顶端;还有那长棒形的刀鱼春卷,见惯了蘸着醋吃的白菜丝、肉丝、笋丝的三丝春卷,这倒是新创意、新口味!老荣和我一众朋友吃的不亦乐乎,这时清蒸刀鱼端上来了,高温之下,鱼身鳞下渗出滴滴油珠,服务生用特制的筷子和竹刀将刀鱼的鱼头跟鱼骨完整地取出了。老饕阿荣朝我挤挤眼示意我趁热吃,这清明前的江刀肉质细嫩爽滑,鱼刺入口即化,鲜得来眉毛也要落掉下来了。撒下的鱼骨被服务生拿走不多时,又端上来了一盘椒盐鱼骨脆。嘿!这倒是新鲜,鱼骨炸脆,撒上椒盐粉,一鱼两吃,实在是妙啊!

同样有着“蒸味儿”的是鱼子胜瓜酿刀鱼,无刺刀鱼茸、广东丝瓜、鱼子叠在一起,底盘的丝瓜吸收了河鲜的咸鲜味,口感鲜美不失清新;最后一道点心是碗刀鱼馄饨,舀起一个和着熬制的鱼汤下肚,鱼鲜味瞬间在舌尖荡漾开来。

席间阿荣感慨地说:“今日尝此美味,不知何日重逢。”看着阿荣吃得津津有味,我说明年你回来,我在家宴请你。

