

好吃周刊



本报专刊部主编 | 总第 507 期 | 2017 年 8 月 10 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 视觉设计:邵晓艳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn



不久之前,一场别开生面的试吃大会亮相北京,“卤鸡爪”“臭豆腐”等各种另类中华美食在蒙眼、盲选的情况下让外国朋友们现场试吃。随着眼罩的解下、美食的亮相,外国朋友们的表情和反应无疑成为了最大亮点。

图/CFP 文/小小

红泥小炉

文 / 西坡

土家合渣(中)

坊间所谓豆腐渣,是指没有利用价值的废物,先是用于描摹能力和胆识都欠缺的人,后来被引申为指那种施工不到位、不坚固的建筑工程。反正这个词用在任何地方,都是贬义的。

被唐鲁孙先生津津乐道的豆腐渣菜,似乎是唐家的发明,其实,豆腐渣入菜,倒也不乏其例,比如广西梧州的豆腐渣是富有地方风味的名菜,竟然已有几百年的历史。

作为广西梧州的美食名片,豆腐渣菜让人大跌眼镜,因为豆腐乃是中国通食,几乎无处不有,为什么只有梧州成就了名菜豆腐渣的“东道主”呢?那得另文探讨,此处不赘。

恩施的土家合渣难道与豆腐渣无关吗?无关!

如果你把土家合渣看作是一种豆腐渣菜肴,我想,恩施人虽然不至于让你饱以老拳,教训你一下念头,或者面露愠色绝对会有。这就好比明明很体面的一个人,你却给对方定性为渣男渣女,人家怎么不跟你急?

确实,恩施人只肯定合渣是豆腐做的,并没有说是豆腐渣做的。须知,别说恩施人,北上广深人,哪个不知豆浆和豆腐渣的区别呢?

简单说,土家合渣,是把黄豆用水浸泡涨开后,放到石磨上磨成豆浆,再用水勾兑一下,然后放到锅里煮开,最后放入切好的肉糜、菜丝煮开即成。

那么简单?对,就那么简单!我先把豆腐的制作捋一捋——

前面的过程与做合渣差不多:把黄豆浸泡、涨开,再用各色磨具



把黄豆磨成豆浆。然后,合渣和豆腐的分歧开始出现了——把豆浆兑水放到热锅上煮,变成合渣;但要成为豆腐,还得多走几步:将豆浆倒在滤器(或纱布)上过滤,过滤后的豆浆变得非常细腻,留在滤器上的残余物就是豆腐渣;接着,煮豆浆一点卤-压出水分,即成豆腐。

显然,合渣和豆腐的区别在于豆浆和豆腐的不同。准确地说,当外乡人问起合渣由什么做成时,恩施人应

该告诉他是豆浆而不是豆腐!

合渣在土家被叫做“懒豆腐”,懒,其含义似乎是“不是豆腐,权作豆腐”,程序上少了一些环节。

那么,合渣是不是更像是我们熟悉的咸豆浆?我以为,庶几近之,或者说就是。

我发现恩施人吃合渣时,是连锅带灶端上桌的,像吃火锅。想象一下,豆浆处在沸腾状态,在盐(略带盐卤成分)的催化下,自然形成那种比豆腐花还老一点点的一坨坨豆腐结体,看上去表面很像豆腐渣了。推想,这就是合渣之渣的来源。虽然没有人,或什么可查找的资料,告诉我合渣的真实含义,我也能说出一两道道来:当豆浆、菜丝、肉末等在火锅里都变成“渣”的模样时,可不就是“合”起来的“渣”吗?

合渣食材粗俗、配料简单,但吃口上佳,营养丰富,很有乡野之趣,天然之旨。其最大的特点就是鲜。大鱼大肉之余,喝上一碗合渣,无疑有点小清新之感。难怪我们一桌人看着一盖合渣在圆桌上转了一圈后,基本空空如也。可是吃上瘾的人意犹未尽,于是纷纷叫着:“再来一锅!”

周一菜

文 / 李兴福

清炒虾仁

4-9 月,正是上海人吃河虾的好时期。鲜活河虾是淡水产的统称,主要包括咪虾、白虾、沼虾等。

原料:河虾 800-1000 克,鸡蛋清一只,干生粉 10-12 克。调料:精盐 4-5 克,鲜粉适量,汤汁 10-15 克(可水代)。精制油 300 克(耗 50 克)。

制作方法:将购买来的河虾(不论大小),放清水 150-200 克,泡好放进冰箱内,速冻 4-5 个小时。待冰硬后,取出放进盆内加清水自然融化。剥去虾头和虾壳后,成完整的虾肉,成为“虾仁”,可制作“清炒虾仁”一菜肴。

将虾全部剥去虾甲壳后,放进碗内,加少许盐,用两只筷子轻轻地拌几下,放进清水盆内,用筷子掏几下,捞出虾仁;再用清水漂洗一次,见虾仁在水中呈洁白色,捞出沥干水分,约半小时后用干抹布吸干虾仁中水分,将虾仁放进碗内,放精盐和鲜粉,用筷子拌匀,加鸡蛋清一只,再拌成糊状,用自己舌头尝下虾仁的口味是否正好,如偏淡,再加一点盐,再加干生粉 10-12 克拌均匀,放进冰箱内(不要冰冻)两小

时,要食用时取出烹制。锅洗净上火烧旺,放油 300 克烧约一分钟。将油倒在盆内,锅再上火烧旺,再将油倒入锅内,烧至 4-5 成热时,将虾仁下油锅内,用筷子轻轻将虾仁划散成一颗一颗,虾仁透明洁白色时,用漏勺将虾仁捞出沥干油,放在盆内,将锅内油倒入盆内,锅内 10-15 克汤汁,上火烧开,将虾仁倒入锅内,推炒两下,即装盆,成清炒河虾仁上席。

特点:虾仁透明洁白,粒粒像珍珠模样,滑嫩鲜美,有弹性。此菜属高档菜肴。

友情提示:购河虾时,鲜活为佳,体形完整,虾头步足不脱落,虾壳头透明光亮,呈青绿或白色,虾肉紧密。如制作清炒虾仁,也可买刚死的河虾、沼虾,但一定要看清虾的甲壳是否呈青绿色,虾甲壳变红、无虾头的虾不要买。剥好虾仁,洗净后,水分一定要沥干,再上浆。上浆时,盐一定按自己口味放准,否则炒不好虾仁。锅一定要烧热烧旺,加油滑锅 2-3 次,再放油炒虾仁,否则影响虾仁的光滑鲜嫩。



《美味成殇》上海书市首日首发签售

由本刊专栏作者西坡撰写的专谈美食的新著《美味成殇》,日前已由上海世纪出版集团学林出版社出版。该书首发仪式及签售活动将于 2017 年 8 月 16 日上海书展开幕日中午 12 时-13 时举行。现场活动主题鲜明,内容丰富:听作家西坡讲有

趣的美食故事;向中国烹饪大师、非物质文化遗产人李兴福学做一道拿手菜;跟着《饭店》杂志总编辑邵建华去探店寻味;看著名画家王震坤现场挥毫“画饼充饥”。主办方还把王震坤先生的画做成精美明信片赠送给热心读者。欢迎读者前往参与。

第八届上海金樽酒品揭晓

第八届上海酒类市场金樽酒品评审结果已于日前揭晓,全市 32 家酒企送审的近 50 个酒品中,最终有 20 个获得金樽酒品。

本次金樽酒品网上消费者评价和参与共计 37845 人次,内容涉及对申报酒品的质量和满意

度,再经同济大学经管学院和上海企业竞争力研究中心对申报酒品及生产企业作第三方评价。评审产生出金樽酒品 20 个,其中白酒和黄酒各 6 个,葡萄酒 5 个,啤酒米酒和保健酒各 1 个。

秋石

