

近日,德国科特布斯,老牌巧克力工厂康帕斯的女工人 Nadine Kraemer 发挥无限创意,手工彩绘“柏林墙”给巧克力披上五彩外衣。
——文/豆儿 图/IC



文 / 若丹

西施碌乳鸽



双休日上午,与好友梁伯、宋兄相约去天天渔港吃乳鸽。我嘱服务员:要整只上,不要将脆皮乳鸽切件。宋兄不明,问:斩开来吃不更方便?于是,我便要求服务员将所点的4只乳鸽,2只斩开,2只整上。果然,上桌后一尝,宋兄便连连点头,说斩开的乳鸽肉有些柴,而整只乳鸽用手稍微撕开,肉汁就流了出来,鲜嫩无比,且慢慢撕着吃,感觉更过瘾,更能体现原汁原味。

吃着喝着聊着,我们说起了在同一条天钥桥路上的葡京煲煲好,说起了有“大旧”之称的容观明所做的电饭煲鸡,并为此店的关门而可惜,我却由此想起了“西施碌乳鸽”。

“西施”为何物?其实“西施”指的就是电饭煲。显然,“西施碌乳鸽”是从电饭煲鸡中获取了灵感。取每只重400克的光乳鸽,先用特制配方调好的酱油倒入乳鸽腔内,均匀涂抹入味,腌制15分钟后,放到电饭煲里生焗至熟,这样焗出来的乳鸽,在电饭煲温和的火候中慢慢吸收了秘制酱油的味道,鲜香诱人。

做这道菜的乃掌控广州餐饮大佬宝座逾20年的原广州酒家总经理温祈福。老爷子退下来后,以自己的名字创建了餐饮公司,开了大酒楼,所做的广东菜只只到位。据说,重新装修刚开张的新雅粤菜馆,也是温老爷子的厨师团队在打理,怪不得生意兴隆呢。

前 几日到上海浦东的南汇新城(原临港新城)参观,由于看点很多,紧锣密鼓,实实在在地进行了一次“五官科”全方位体验。其中和“口腔”一科搭界的有三次:中、晚两餐加一次午茶。中、晚两餐,没有山珍海味,很家常,很地方(指比较有当地特色)。其中有一样食材,两餐俱备,引起了我的特别关注。什么东西呢?先卖个关子,待会儿自然揭晓。

临回之前,主人说,要送给每人一件礼物,已放在大客车的行李厢里,不过现在还不能说是是什么。回到市区,天色黑咕隆咚,大家开始领取一只扁扁的纸箱。我正觉得此物可能比较沉重,费劲,哪知提上去却是轻飘飘的,用一小指头即可勾起。我相信很多人的第一感觉,像拿着一只空纸盒,可是谁会当众开箱验货显得那么没有教养?

回到家,打开一看,是几块干肉皮,有着高品质白木耳的颜色,看上去非常干净。

哦,是它。前面说的“两餐俱备”的食材,也是它。

我有点不以为意,自然不是嫌人家礼轻,因为这东西好久不上门,麻木了。不过,太太倒是满心欢喜,认定它是个好东西。据她说,现在小菜场里肉皮卖得老贵的。不当家,不

红泥小炉

如柴米贵。肉皮卖什么价,我确实说不出,家里总有二三十年没买过肉皮了,所以,即使下班途中奉“当家的”的命,到菜场里转悠买点菜蔬,决不会注意到它,更不会去询价。

我对肉皮的了解始于“文革”。那时提倡教育要和生产劳动相结合,故无论中小学生,总要有一段时间,放下课堂教学,走进车间、农田,向“工人叔叔”、“农民伯伯”学习生产劳动的技巧,是为“学工”。那时我上小学,“学工”的内容就是到一家小菜场,跟着师傅做肉皮。

以前走过菜场,对着菜场外面晾着的一排两尺来长,几寸宽的干瘪、肮脏的肉皮感到疑惑:这是要干嘛?进到菜场“学工”,才明白自有它的道理。把脏乎乎的肉皮(我没见师傅用水冲洗一下),投到一只里面盛满黑色沸油之锅中(估计终年不换),肉皮被油炸开来,就像炸油条。但此时的肉皮,还只是略微膨胀。一二分钟后,用一只铅丝编织的巨大漏勺把肉皮捞起,随即放入旁边盛满水的大缸,



“皮里”阳秋

此时,经过高温修炼又经冷水浸泡的肉皮,便会发出“嗤”的声响,让我很有成就感。经过这道工序,肉皮会胀开,原先被风干而变得紧致的毛孔、皱纹,一下被放大,好比拿着显微镜看虱子,虱子就成了狮子。

这就是从一块肉上扞下来的一张皮演变成“肉皮”的K线图。

通常我们从小菜场里买回来的肉皮,都被浸泡在水盆里,湿漉漉的。为什么没有干的呢?可能因为干的肉皮非常轻,比同体积的马粪纸还轻,顾客买肉皮,量一般不会很多,称起来就麻烦了,分量几乎可以忽略不计。倒贴的买卖谁肯干?那么就连水一起卖了。

比较有趣的是,到菜场买肉皮,肉摊上见不到,你得到水产柜旁的“水发”摊位,那里有海带、水笋、蹄筋等,肉皮在那里也有一个位子。

事实证明,骨肉难以分离,而皮肉却是可以分离的。而且,皮,可以被整容成不像皮的模样,变成“水产”。

在物质匮乏时期,没有人自己尝试着做肉皮,因为难,没有那么多大

锅,没有那么多油;还因为苦:猪肉配给,“硕果”仅存。肉之不存,皮将附焉?后来,各种条件都具备了,人却变懒了,厌烦,对它敬而远之也。

肉皮式微,更大的原因,是缘于富裕起来的人们,把肉皮看作是油脂的罪魁祸首加以摒弃。其实,这是一个很大的误会。

肉皮当中确实含有脂肪(但含量只有猪肉的二分之一),经过油炸之后难免油腻缠身,但同时它也在消蚀脂肪。肉皮富含爱美人士最为崇拜的胶原蛋白(含量是猪肉的2.5倍),胶原蛋白在烹饪时会转化为明胶。明胶的网状空间结构具有“锁水”功能,可增强皮肤组织的湿润状态,延缓衰老过程。和肉皮的优点相比,其缺点是渺小的。

近闻影星章子怡为某品牌“胶原蛋白”做代言。我不是要坏人家的好事,若有既爱脸又爱钱的“本官”“小主”“姐姐”“妹妹”(仿《甄嬛传》口吻)想“胶原蛋白”一番,倒不妨买几块肉皮吃吃,这可是“不打灯笼也好找”且惠而不费的好事呢。

肉皮能“储水”,不用搬胶原蛋白

白之类的理论,从饮食上就能体会。比如吃汤包,最佳境界是一包热汤喷射而出,这便是馅中掺入皮冻的效果。肉皮不仅能“储水”,而且还可“吸水”,如果用肉皮来做汤菜或炒菜,肉皮里面吸满了汤汁,一块入口,满嘴鲜香,这是大多数人都能感觉到的。

我很少看到江浙以外的地方餐桌上有吃肉皮,而在上海,尤其在上海浦东是极为风行的。浦东最有名的菜肴叫“硬八样”(八种菜),其中就有一道肉皮汤。浦东有种比较独特的烹饪方法叫汤炒,通俗地讲,就是把很多的菜都处理成汤汤水水很多的样子。在汤菜当中,肉皮是主力。在浦东人家的家常菜里,肉皮除了做汤炒一道,更多的是做各种与荤素搭配的炒菜。这次在南汇新城吃的两餐,均有肉皮参与的汤菜,至于汤,另有安排——草鸡汤或者其他。这是浦东人的常规菜式,不像浦西人,肉皮基本上用来做汤。从前上海人喜欢吃“砂锅”或“三鲜汤”,里面一定有肉皮。肉皮、鱼丸、蛋饺、粉丝等水陆之珍混在一起,鲜美无比。

所谓一方水土养一方人。这也就是这次去浦东,人家要把肉皮作为礼物送给我们的理由,因为这是他们认定的特产。

文 / 西坡