

近日,美国一家食品公司为庆祝公司成立 30 年,制作了一个重达 8273kg 的巧克力雕像。而选择以玛雅文明作为主题,是考虑到玛雅文明首次发现了可可,并将可可发扬光大。这座巧克力雕塑已载入吉尼斯世界纪录的最大巧克力雕像。—— 文/豆儿 图/IC



关于胭脂鹅脯,研究者在元人韩奕所撰的烹饪书《易牙遗意》中的“蒸鹅法”条找到一点线索:“鹅一只,不碎,先以盐腌过,置汤锣内蒸熟,以鸭(原文如此,费解——笔者)弹三五枚酒在内,候熟,杏臛浇供,名杏花鹅。”杏花鹅是否就是胭脂鹅脯?不好说。鹅脯,即鹅的胸脯;杏臛,《易牙遗意》中没有说明,有人认为是红曲米粉汤汁,也有人认为是用杏花腌渍的凝露,从而使鹅肉呈现杏花颜色,仿若胭脂,故谓之胭脂鹅脯。

这种说法,臆测成分很大。为此,我特地查了周履靖著的《续易牙遗意》,里面提到一味“杏臛汤”,明明白白说杏臛是杏仁、老姜、甘草、砂糖等炮制的汤料。我推想,只在鹅脯上浇杏臛,就说它是胭脂鹅脯,未免武断。如用硝水(硝酸钾或者硝酸钠的溶液)处理,倒可使鹅肉变成胭脂红。张爱玲曾经推测:胭脂鹅脯就是腌腊鹅肉。这不是没有道理。上佳的腌腊制品,切开来,会呈一种胭脂颜色。而且,张爱玲看到芳官只吃了一碗汤泡饭和两块胭脂鹅脯,自然以为泡饭就着腌腊制品是最佳组合。

有趣的是,《金瓶梅》里有一种点心叫“玫瑰鹅油烫面蒸饼”,《红楼梦》里有一种点心叫“松瓤鹅油卷”,都提到了“鹅油”。曹雪芹在第三回里用“腮凝新荔,鼻腻鹅脂”描写迎春的皮肤细腻光洁。曹雪芹是高明的。事实上,鹅油中的不饱和脂肪酸极高,有独特香味,是除黄油之外最好的动物脂肪。奇怪的是,古人很早就认识了鹅油的价值,为什么现代人反而不待见它了?

西人嗜吃鹅肝,因涉嫌虐待动

红泥小炉

鹅,鹅,鹅(下)

物而备受诟病。在吃鹅这件事上,某些中国人同样也很残忍。张鹞《朝野金载》记武则天宠臣张易之,特制一种大铁笼,将鹅关在笼内,笼中放一盆点燃的木炭,在紧贴铁笼的四周,置放盛满酱醋和各种调味汁的铜盆。鹅被烤得又热又渴,不停地走动,并且伸长脖子去饮铜盆里的调料,直至羽毛尽落而死。据称,此时的鹅肉特别鲜美。另,还有人专以酷刑以取鹅掌:“云间叶映榴好食鹅掌。以鹅置铁楞上,浸火烤炙;鹅跳唬不已,以酱油醋饮之。少焉鹅毙,仅存皮骨,掌大如扇,味美无伦。”(见顾公燮《消夏闲记摘抄卷上》)对此,韩愈由衷感叹:“下箸已怜鹅炙羹,开筵不奈鸭媒娇。”连美食家李渔也看不下去了:“鹅食草,肉精而不肥。炮烙鹅掌,虽甘美忍不为,况稍见婆心者乎?”从他们的话里,我们可以知道,炙烤活鹅和炮烙鹅掌并非一人、一时、一世的事情,从唐朝到清朝,屡见不鲜。

以野蛮手段获得所谓的美食,最有可能发生在那些缺少人文关怀的奸佞阴暗之人身上,为真正的美食家所不屑。袁枚可以算是中国最大的美食家了,但他绝不弄那些歪门邪道,其《随园食单》“云林鹅”条记自己仿效元代大画家倪雲林制鹅一法纂详:取全鹅一只,洗净后用三钱盐擦其腹腔,然后塞入一小把葱,

用拌了酒的蜂蜜涂抹鹅的全身。锅中放一大碗水、一碗水,蒸鹅。鹅身不能接触水,可用竹筷子将它架空。灶内用两束山里的茅草,慢慢烧尽为止。等到锅冷,揭盖,将鹅翻个身,锅盖盖好后再蒸,添一束茅柴燃烧,烧光为止。柴火要让它自然烧尽,不可拨弄。锅盖用绵纸糊封,如干燥而产生裂缝,洒点水湿润一下。起锅,不仅鹅烂如泥,而且汤汁鲜美……

虽然制法很奇特,但有规矩。袁枚点评道:《云林集》(即《云林堂饮食制度集》)中所载食品很多,大都牵强附会,只有这种烹任(鹅)法,我试后觉得靠谱。

什么叫批判地接受?袁枚是我们学习的好榜样。

《随园食单》另有一条关于鹅的制法:“杭州烧鹅,为人所笑,以其生也。不如家厨自烧为妙。”袁枚是杭州人,竟然对家乡美食不以为然!袁枚所说的“杭州烧鹅”是否即现在我们熟知的烧鹅(深井烧鹅)呢?我想应该不是,而是在杭州流行的一种烹饪鹅的办法而已。

可是,袁枚认为好的“烧鹅”又在哪里呢?从他做过溧水知县的履历推论,那里的“烧鹅”洵为名品。现在说起风鹅,一定要提到溧水、溧阳,不是没有来由的。

和溧阳风鹅齐名的是扬州盐水鹅。扬州在唐代已是“有地惟栽竹,

文 / 西坡

无家不养鹅”了,吃鹅更是形成风气。乾隆皇帝下江南,扬州人用盐水鹅做贡品的;《红楼梦》中的胭脂鹅,就是一道扬州名菜。如今,在扬州,卖老鹅的摊点比上海的生煎馒头铺子还密集,扬州人一年消费盐水鹅 2000 万只,民间甚至有“不吃老鹅,枉来扬州”之说。

通常,哪个地方养鹅成风(当然须合天时、地利、人和),哪个地方便是鹅乡,哪个地方便以鹅为地方特产。溧阳是,扬州是,除此,湖南溆浦、黑龙江对青等等也都是著名的鹅乡。

如今说起吃鹅,以深井烧鹅最为出名。所谓深井烧鹅,既是一种烧法(在泥质上佳的地上挖一口干井,下置荔枝木炭,把鹅吊在井中烧烤),也是一种地方特产(深井为香港地名,以产优质鹅只闻名)。可惜的是,深井这个地方已被生力啤酒厂征用;而号称用深井烤炙的方法,也已改为在瓦缸或铁炉里运作。

那么,香港烧烤名店铺记的鹅材又从何而来呢?不清楚。若不从深井,则从广东来的可能性为大。

在广东,烧鹅同样是传统名菜。广东烧鹅大多取自于清远著名的黑棕鹅。广东烧鹅另一个产地,是梁任公的老家——新会。光绪年间海南人胡子晋《广州竹枝词》云:“挂炉烤鸭美而香,却胜烧鹅说古冈。”古冈,新会也。

吃鹅毕竟不如吃鸡吃鸭风行,这对于鹅来说,反而是个福音。也许,是“鹅,鹅,鹅,曲项向天歌,白毛浮绿水,红掌拨清波”这首诗,起了很大的作用。小孩子的童心,往往容易唤起大人的惻隐之心。

周一菜

文 / 若丹

又见香酥鸭

自从绿扬邨被拆除后,就再也没有吃到那外酥里嫩香味扑鼻的香酥鸭了。前几日听说肇嘉浜路陕西路口明珠大酒店新开张的“孔家花园”请来李兴福大师,推出何派川菜品尝会,我便匆匆赶去。果然,家常大乌参、干烧明虾、粉蒸牛肉、五柳鳊鱼等“何派”名菜,让诸多“老克勒”们吃得亦乐乎。特别是黄澄澄的香酥鸭上桌后,我拿起一根筷子一戳,立刻皮破肉烂,香气四溢,又闻到那股味了。

做香酥鸭须选用 4 斤重的老公鸭,宰杀褪毛后,掏去内脏,洗净;将盐与花椒拌匀(过去一只鸭子要用 3 两盐,现在已减到 2 两都不到),揉遍鸭子里外,待咸味彻底渗入后,再放入用黄酒、桂皮、八角、葱、姜兑成的汁中浸渍约 2 小时;将鸭子放在蒸笼里,鸭背朝上,旺火至少蒸 2 小时以上,到肉骨能够分离为止;开大油锅,待油 7 成热时,将鸭子趁热投入炸制。炸时将鸭子腹朝下,略炸片刻,接着翻过身来,腹部朝上,边炸边浇热油,将鸭皮炸得酥脆均匀,至金黄色时起锅。看似简单的香酥鸭,要要做好,还真不简单呢。

