



啤酒,越新鲜就越好喝,所以拥有微型啤酒酿制技术的手工啤酒坊就特别受到啤酒爱好者的青睐。这是在意大利罗马的手工酿啤酒作坊。炎炎烈日的夏日,畅快喝一杯新鲜的手工啤酒是不错的消暑选择,至于你偏爱的是德国风、澳洲风还是爱尔兰风,那就自己看着选吧。

文/豆儿 图/IC

### 红泥小炉

文/西坡

## 肉骨头啃啃(下)

说来你也许不信,肉骨头曾经是一道御膳。

宋徽宗时举行皇寿宴(为庆祝皇帝生日而办的宴席),其中有一道菜,叫炙骨头(见孟元老《东京梦华录》卷九)。怎么做,书上没说。所谓炙骨头,推想是类似烤羊脊或烤牛仔骨。据说是将带骨猪肋条,去肥膘,顺肋骨间隙切成数块再把肋骨肉从一头掀起,使一头与肉相连。先以精盐、料酒、葱、姜腌渍一小时,然后用木炭炙烤,一边用刷子将辣酱油刷在食材上,半小时后即成。

可以想象,那些王公贵族,坐在大殿上,当着皇帝的面,大啃肉骨头,吃相很差。好在皇帝也是如此,于是,君臣一道上演埋头啃骨的滑稽戏,倒也有趣。

这是一种把肉骨头烤炙的情况。

还有一种是蒸。韩国有道名菜,叫蒸肋骨。据说“蒸”,其实应该写作“煮”,把肋骨和一半的调料放在锅里,放水没至肋骨,用大火煮,待汤汁收去一半,转小火煨,加另一半调料再煮。将汤汁滤出,倒入另外一只锅里,加水,下白萝卜、胡萝卜、栗子、冬菇,煮至软熟,与肋骨共煮半小时即成。正式上桌时,还要加煎蛋和红绿辣椒片。韩国人认为这道菜之所以珍贵,是因为带骨烹制,没有了骨头,也就乏善可陈了。相比之下,流行于我国南粤一带的蒸排骨,才是真正的蒸。



新马地区流行吃肉骨茶。所谓茶,并非茶叶的茶,实是煲汤的汤。其中的肉骨,一般是小排骨,但有时也会是小块的筒骨或猪手,其中必须加放几味著名药材,如党参、枸杞、当归等等。我在新加坡吃过。传说原先这道菜是一味祛风湿的药,后来有人偶然将肉骨头放入汤药中同煮,竟成名菜。

日本的“豚骨拉面”驰名世界,其中以“纪州豚骨酱油拉面”最负盛誉。所谓豚骨,即猪肉骨头。豚骨拉面的高汤,就是由肉骨头熬制的。

其实,在中国,真正作为家常菜的肉骨头,一般总是烧汤。用于烧汤的肉骨头有个专用名词:汤骨。

童年时,我家弄堂口开了月伙食店,卖的都是家常菜,其中生意最好的就数肉骨头黄豆汤。一只大圆桶,满满的,从早上开始,一直煮到中午开饭,用不了一个时辰,即告售罄。便宜是个因素:1角2分一碗;还好吃。你想,骨头汤要烧得好吃,非得耐得了性子慢慢煮,时间越长,味道越浓越鲜;黄豆也是如此。买一碗肉骨头黄豆汤,可就两碗饭,路过的那些踏黄鱼车的工友,无不把它作为“定食”。周边的居民自然也不肯放弃这样的好事情,总是在伙食店开门之前排起了队伍,志在必得。大门开启,顾客通常先让“来家什”(即居民自带的锅子)专司排队之职,自己则另外排队买筷子(筷子,等同取货单,从前风行先买单后消费)。等买好筷子,锅

子已差不多要“喝”到汤了。比较计较一点的人还要缠着舀汤的人,兜底捞几块碎骨头上来,才算圆满。骨头黄豆汤嘛,没有肉骨头怎么行!

肉骨头汤怎么才算烧得好?我只是在前几天才刚刚晓得。苏州吴江吴越美食推进会会长蒋洪先生告诉我:把筒骨放在烤箱里烤至外表微焦,再红烧或烧汤,味香汁浓,非同一般。真想不到,竟然还有人肉骨头的烧法花了大心思去研究!

只要想吃,而且吃得好,总有人愿意付出时间、精力,乐此不疲。鑫渠兄自称“极喜”啃肉骨头,他的心得是:肉骨头需烧到附着骨头的软骨“开花”、连着骨头的筋“断掉”才好吃。我想,普通人烧肉骨头也许很注意火候、时间,否则吃不了,但要说深谙这个技巧,只有“极喜”之人才能琢磨出来。

老朋友薛兄,平生一大爱好,就是啃肉骨头。他说:上世纪九十年代中期,小菜场里买一斤肉骨头,不过几毛钱;购一副汤骨头只需一元六角。当时肉骨头和小排的价位之差非常大,时至今日,肉骨头早已超过了尾骨,且追平了小排,走势相当凌厉,表明其含金量越来越大。他在感叹“爱好难续”之余,还欣慰地说:

“总算这几年肉骨头没白啃,去年跌了一跤,骨折了,但好得很快,全靠它了。”我当即泼他的冷水:说啃肉骨头让你的骨头变得好起来,恐怕只是心理作用。很多人骨折,便想用吃骨头来补骨头,其实是误会。医学专家早就指出,骨折早期,骨头汤喝得越多,骨折愈合得越慢。骨质疏松者可以针对性地吃些肉骨头,关键是肉骨头要长时间地煮,才能将肉中的钙质析出,“速成”没用。不过没有关系,享受美食,过程非常重要。就这点而言,世界上,除了吃大闸蟹,大概就数啃肉骨头最有感觉吧!

### 周一菜

文/若丹

## 伊朗烤肉

来到伊朗中部城市伊斯法罕,恰逢斋月。斋月是穆斯林最主要的节日。在整个斋月期间,一般早晨天不亮时可以进食,白天是绝对不能吃东西的,到了晚上天黑以后方可吃东西。各家饭店似乎有默契,都等到晚上8时半一起开张营业。

我们在当地朋友的指点下,来到了伊斯法罕最有名的一家餐厅。按照事先准备好的“功课”,我们点了一道伊朗烤肉,吃后,果然感到美妙无比。

先将牛肉和羊肉按自己喜欢的比例,分别切成小丁,混和后再用刀粗地斩几下;新鲜洋葱洗净,同样切成细粒,并与肉拌匀;将拌好的肉与洋葱放置在一旁“醒”20分钟,加些肉桂粉、盐、拌匀;将肉搓成条,轻轻地再压扁,呈长条状;烤盘上刷一层油,把肉条整齐地码放好,入烤箱,以150摄氏度左右复烤5分钟,听到“滋滋”作响的烤肉声,就可起锅装盘了。

吃时,用当地特有的小柠檬,对剖,挤些柠檬汁洒在烤肉上,然后切段分而食之。

在整个中亚地区,烤肉是最受人们喜爱的美食,但一般烤肉都是用大块肉来烤的。而伊朗烤肉不仅用了肉碎,更难得的是用了两种肉,且还是碎肉,烤出来的肉又是呈条状的,须用刀切下来才能进食,令人称奇。

这道伊朗烤肉入口,满嘴生香,奶香十足,焦香迷人,叫人难忘。不知何时再去伊斯法罕,再尝尝这香喷喷的烤肉。

