

圆台面

葱花

文 / 马浩

葱,还真开花。

植物开花结果,繁衍生息,哪有不开花的呢?不过,葱开花,很少有人见过。葱,多年生宿根草本,同我知晓的白菜、萝卜一样,次年开花,花为白色、球状。

不过,人们通常说的葱花,是指制作菜肴的调味品,把葱切成小段,或片作菱形,不一而足,称之为花有些牵强,感觉却美妙,给人平添了不少想象,那是一朵食欲之花。

葱,有南北之分。北方的葱,以山东最为有名,其大壮硕,俗称山东大葱。大葱,葱白为本,叶为末。说来有趣,葱白虽为本,却深埋在土层里,让葱叶在外抛头露面。碧叶青青,或因抛头露面之故,其味辛辣刺眼,叶内多有涕状液,少人食用,而多食葱白,这一现象值得思索。

大葱的葱白肥美可人,生吃,入口爽脆,微辛,有甜意。一方水土养育一方人,也养育一方链物,北方人喜欢大葱蘸大酱,煎饼卷大葱……这些地方家常小食,也成了地方的形象代言。炒菜用它,需锅红油热,把葱花放进锅里翻炒,一阵噼里啪啦之后,葱香便不胫而走,四处氤氲,霸道得很。虽在菜里,只是少许,但它却不甘寂寞,让你无法对它漠视,哪怕是配角也很出彩。它也偶有唱主角的菜,其保留节目:葱爆羊肉。

南方的葱呢?

有着南方的特色,美其名曰:

香葱,身条娇小

婀娜,其叶尖细

如兰,北方的葱

秧苗也比它壮

硕。别瞧它娇

弱,脾气却不小,

味道在某种意义上

来讲,并不比北方大

葱逊色,甚而有过之而无

不及。不过,南方的香葱,不

可在热油里翻炒,你得把它捧在手心里,放在

心尖上。无论是凉菜熟食,哪怕是一碗馄饨,一

碗白水面条,须得把它遍撒在顶盖上,明眼处,

顿觉神清气爽,其味丝丝缕缕,袅袅娜娜。

不知因何,北方大葱给我的感觉,犹如关

中大汉手拿铁板高门大嚎吼“大江东去”;而南

方的香葱呢,如同二八妙龄怀抱丝竹,低吟浅

唱着“杨柳岸,晓风残月”。

葱花,烟火之

花,诗意之花。

煮妇经

保鲜膜的妙用

1.用微波炉热出来的馒头一般都会比较硬。解决这个问题可以先在盘子里加点水,在上面盖层保鲜膜,然后把馒头放在保鲜膜上进行加热,这样热出来的馒头就不会硬了。

2.蒸鸡蛋羹时,在碗里加完水后,先把上面的沫子撇掉,然后在碗上盖上一层保鲜膜。蒸出来的鸡蛋羹就不会有气孔,而且口感细腻。

王小溪



食神会

绍兴醉鸡

文 / 翁俊安

绍兴是中华黄酒著名丰产地,抛开黄酒不说,而以黄酒腌制的“醉鸡”,质地细嫩爽口,食之鲜美多汁,酴香清爽入肺。

绍兴醉鸡是浙江菜系中一道经典美味,在绍兴寻常人家,一到夏季,差不多家家户户餐桌上都会有这道美味佳肴。简单的做法不简单的味道,似乎浸润着古老绍兴不温不火淳朴真味。以当地产土鸡佐以盐、糖、花椒清水煮沸,凉透后切块或条放

入密封性能较好的器皿中,加入窖藏5年以上的黄酒及葱、姜、蒜、陈皮等调味料,置阴凉处三日即可。食用时,配给原汁醉卤,富贵气足且滋味悠长;袁枚在《随园食单》中,对黄酒做法推崇备至,曰:“阅尽世故,而其质愈厚。”

醉,是一种古老的烹饪技法,在上海、浙江菜中多有体现,尤以浙江为最。醉,只是形象的说法,其实它应归类于腌之法。腌分有盐腌、糟腌和醉腌,醉腌即是以酒浸制食材,从而形成特有的风味和口感。中国很多地区都有醉鸡这道菜,用白酒、米酒或高粱酒等腌渍的,吃起来较辛辣而有呛味,远没黄酒醉渍的口感柔香鲜润。

绍兴醉鸡之美,在于黄酒绵软醇厚,绸般的温润融合着清香细腻鲜美的肉蛋白,微咸似香的味道隐约其间,风味殊异柔嫩奇香,清爽而不失醇厚,于齿颊间,幻悟出绍兴小桥流水、江南人家饮食情调,味亦醉人人亦醉。

绍兴本帮菜极富江南味,蕴含着江南水乡真醇绵香;醉鸡,吸众家之长、兼收并蓄的做法,取本土醇厚温润的黄酒为腌料,彰显出绍兴人对饮食的注重、口感的追求、处理和加工的智慧,以及对生活的深厚情感。来绍兴,不能不尝醉鸡。

厨房提示

水果进冰箱要穿“外衣”

水果大多含有大量水分,如果没有包装袋,蒸发出来的水分会不断被冰箱的蒸发器吸收,加速冰箱结霜,周而复始,水果会变得越来越干。因此,水果最好先套个透气性强,内外氧气可以流通,能有效阻止厌氧菌繁殖的保鲜膜“外衣”,再放进冰箱。

之所以不用超市里提供的保鲜袋,是因为保鲜袋虽然质量过关,但毕竟透气性较差。另外,如果家里有牛皮纸,也可以用其包裹水果,牛皮纸吸水性强,可吸收水果蒸发的水分并返还给它们。

文 / 王小溪

地方风味

台湾风味小吃

【麻辣鸭血煲】

台湾这道小吃用骨汤调制汤底,加入各种食材,又好像结合了四川的麻辣口味,汤底红亮,多样食材唯一不变的就是鲜嫩鸭血。除了汤头独特外,鸭血和豆腐也非常美味,鸭血与中药材一同熬煮后,更加软嫩入味,而特选的豆腐则须先煮熟,将豆腐味道排出,此时豆腐呈现数个小洞,再放入汤头中熬炖,让香浓中药精华渗入豆腐里,使得豆腐更有弹性、汤汁饱满。养生麻辣鸭血强调可以从头吃到尾,先吃完鸭血、豆腐再喝汤,辣度适中,不会造成身体负担。

【阿宗面线】

阿宗面线内都是地道的台湾小吃,店内所有的面线都是手工面线。最具特色的就是大肠面线了,在大肠的处理与烹调上十分有特色。大肠是以卤汁熬煮,所以每天开店前超过2个小时的处理过程是绝对不可少的。此外,由于阿宗面线的煮法是将卤制好的大肠,放入以柴鱼、面线熬煮的汤头,浇上香菜、蒜泥,香味四溢,再加上特别调制的劲爆辣酱,味道酸酸甜甜十分爽口。

【蚵仔煎】

台湾四面临海,因此水产、海鲜在饮食中占有重要分量。著名的蚵仔煎,就是用海鲜做成美味。蚵仔是一种生有硬壳的海中贝类,又名牡蛎,也叫做蚝。在台湾,蚵仔的吃法很多,而蚵仔煎就是具有特色风味的一种,它是将浓稠适当的番薯粉浆淋在煎板上,再撒上清洗好了的蚵仔,打上一个蛋,与韭菜、豆芽、蒿苣菜同煎,再配上酱料,趁热品尝,口味甜中带咸,咸中带辣。



【姜母鸭】

姜母鸭是自1980年代后才流行于台湾的冬天进补小吃。店家提供煮熟鸭肉(台湾特产红面番鸭)、老姜(台语姜母)、米酒、胡麻油、中药药材包,共同熬煮于顾客桌上煤气炉或炭火,食后通体暖畅,颇受欢迎。



【担仔面】

在台湾,几乎没人不知“度小月”担仔面,它是台南最有名的一道小吃。独门的配方就是特制的肉臊,也只有特定传人才能知道肉臊调配的配方和比例,加上用虾子熬煮的汤头,另外有一尾虾、蒜泥、香菜相佐提味。

担仔面又有人叫“肉臊面”,肉臊就是以纯瘦肉的卤肉,用较甜的卤汁卤过,再切丁、加上新鲜蒜瓣一起炒,非常的香。炒好以后加入面中,就是担仔面了。其特点便是里面的肉臊是用木炭火烤的。按照现在的做法,担仔面里面一般会加一只虾进去,而肉臊是用卤肉来爆炒而来。原料:肉臊(纯瘦肉的卤肉),蒜,油面。值得注意的是,担仔面的面又不是一般的面条,而是一种叫做“油面”的面条,这种圆形的面条口感爽滑弹牙,相互不粘连,很能与肉臊的口感相搭配。

孙贵

本版选图:李璐



【台湾卤肉饭】

台湾的饭食小吃花样繁多,不过要说其中最为著名的,当推卤肉饭。卤肉饭在台湾南北地区有不同的意义。在台湾北部,卤肉饭为一种淋上含有煮熟碎猪肉(猪绞肉)及酱油卤汁的白饭料理,有时酱汁里亦会有香菇丁等成分在内,卤肉饭里的肉选用五花肉并要肥瘦均匀,切成小块,加入卤蛋。做卤的秘诀就是要在淡味的酱油里加入一些糖和八角,味道就自然出来了。

【脆皮鸡排】

鸡排外脆里嫩的重要一点就是食材要鲜,鸡肉的新鲜度决定了鸡排炸后的口感,再有一个必需的原料是蘸粉——炸物专用地瓜粉,外皮金黄可就靠它了!