



趣谈川菜的干烧(下)

文/徐正才

干烧大乌参是从家常海参和少子海参中派生而来,川菜原本也有大乌参,老菜叫“镶开乌”,以高档的“八宝”镶入大乌参的腹内,制作起来费工费时,尽管挂牌“唱戏”,都以预订和时价方能享受。各帮菜系制作海参都以刺参为贵,如京帮的葱扒海参,扬帮的鸡翅海参,“苏本帮”的虾子海参等。德兴馆一代宗师杨和生大师为供应商排忧解难,将大乌参烧出了名,川帮以“一招鲜”凑个闹猛。现今的海参身价高得难以置信,早年的海参虽说人们知道是好东西,问津的群体仍是不多,上海的老本帮炒三鲜内必放海参,有顾客要求:不要海参多加几块肉皮,遭到的回音是:“海参调肉皮,需要加钞票”,成为佳话。

大乌参形体较大,肉质丰厚,烹调时应在火候上多下功夫,尤其是虾子大乌参整只上桌,本帮用了秘密武器,以精肉为主的红烧肉加以焗烧入味,虾子扒汁。当代泰斗李伯荣大师,曾以此菜“亮相”北京,参加了第一届全国烹调大赛,虽未得牌,轰动效益,比金牌的含金量还要高,曾在上海工作过的在京中央领导如陈丕显等,纷纷要求赛后品尝……这届大赛,因是首届缺乏经验,评委团几乎都是名人组成的外行,导致全国不少菜系的“山头”大师纷纷落马,有的甚至挥泪而别,虾子大乌参参赛明吃三分亏。上海功德林的素菜大王姚志行大师的素蟹粉、炒鳝糊、荠菜山鸡片、莼菜鱼丸汤,真是巧夺天工,况且,素肴又是全国只有一家,与荤菜匹味,吃了哑巴亏,宣告失利。虾子大乌参尽管前台亮分吃了亏,后台的奇迹值得一提,李伯荣大师的虾子大乌参装盆时由于系用肉汤焗烧,成品之烫,使盆子连爆两只,引发同行称赞不已,成为佳谈。

干烧大乌参以“骨牌块形”,用猪肉末、姜末少许、京葱末、泡椒草、郫县豆瓣酱、料酒、酱油、白糖少许,焗烧至海参柔软而不烂,待卤汁即将稠浓时加味精“勾芡”,海参的芡汁相对要多,也就是说要紧包芡汁。通过“炒熘”技法,继续“收汁”,在这过程中,需考虑到上桌后卤汁不下滑,否则必扣高分,起锅前撒少许胡椒粉,起香即可。卤汁紧包不吐汁,色光红亮油要少,海参饱满且要烫,口味香辣又要醇,不吃辣味的来上一块,不会有够呛的感受,上口不辣回味辣,方显“鼎中之变”的功力。

干烧豆腐和干烧细粉都是“海派”名作,1964年市饮服公司组织了四川饭店的何其坤、梅龙镇的沈子芳、洁而精的吕正坤,探索创新名菜。我师傅沈子芳提出了干烧豆腐、干烧细粉和鸡蒙口蘑汤,回店后我师傅用心良苦,要我率先制作并挂牌唱戏。干烧豆腐用嫩豆腐切丁油炸,用干烧鱼的调料,先烧后炒,炒熘结合,起锅放花椒面,特点:麻辣鲜嫩烫,颇具特色,赢得赞誉。此菜1987年列入市技术中心川菜系的教学菜,现今烧好这道菜,豆腐的选择稍有难度,盒装的内酯和绢豆腐易嫩,质量虽好,炸不结皮,影响成品,含汁而缺乏香气。有的厨师将豆腐“拍粉”炸就,经烧后变成行话的“烂污三鲜”了。成品的要求丁粒清晰且饱满,碧绿的葱花和红色的泡椒,红绿相托,色彩艳丽,内含卤汁为佳。老豆腐制作吃口木乎乎的,烧好这道菜还真有文章好做。

干烧细粉以肉末和开洋末为伍,姜末少许,蒜泥适中,葱花较多,泡椒切末,以郫县豆瓣酱加料酒、酱油、白糖各少许,加水将细粉烧至金黄色,放味精加葱花“收汁”,待经涨发后细粉经过不断的“熘炒”随着细粉内的水分流出,细粉变细的同时,透明度越炒越亮,并吱吱有声,香气十足,起锅装盆,鲜香辛辣,柔韧有劲,富于回味。记得我师傅当年破天荒地地外买一份,全家品尝,我边烧边半开玩笑地说:买一份鱼翅犒劳师傅娘和奖励师妹。他也附和着说:干烧细粉真的比鱼翅好吃,现今不提倡食用鱼翅,人造鱼翅满天飞,形态虽说逼真,食而无味,这时我想起了:当年“老吆”(何其坤)在南京以牛脚掌制作“赛熊掌”,素菜大王姚志行以胡萝卜、土豆、香菇烹制“赛蟹粉”,干烧细粉的风味只要原料选得好,能否再来“赛鱼翅”,这就要看当代这批“厨星”们了。

长荡湖边的农家秋食

文、图/小曲

再过不了多久,便是溧阳上黄一带开镰的收获季,每年割稻时,扑棱棱漫天惊起一片黄雀,于是这里的农家就会有一道一年才得以一尝的美味:黄雀卷。稻谷入仓后,秋风乍起,芦苇摇曳,长荡湖湿地中吃螺蛳、水草、昆虫、泥鳅、小鱼虾长大的野鸭,下出的红心蛋,炒一炒,金灿灿一盘子;若是腌一腌,肥得直流油。

每年这个时候,长荡湖中的螃蟹也正是“蟹封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香”,好在知道这个美食秘密的外乡人并不多,我便悄悄筹划,周末怎么也得去趟溧阳,聚聚朋友,饱饱口福。

关于吃螃蟹的秘密

长荡湖大闸蟹脚毛金黄、背青肚白,螯强爪健,生长于无污染、水草多、水质清的自然保护区,是中华绒螯蟹中的名贵品种,更是中国淡水湖蟹之中的上品;它的产量不高,名气出了溧阳也并不响,只有上黄这一带的农人才知道它有多美味:

蟹体肥满,蟹壳厚实,蟹膏肥糯,肉质细嫩;酒点陈年封缸酒,蒸熟上桌,佐料需用镇江香醋、姜末、白糖调出,与其他地方不同的是,还必须再加些酱油和香油,撒上点葱花,一蘸,美味无比!

由于长荡湖的螃蟹生长期长,所以比其他地方的大闸蟹上市晚了足足一个月,经过西北风一吹,蟹肉结实,吃口极好,可谓物美价廉,实惠得不得了。

蟹脚痒痒的时节,溧阳城里人的心也开始痒痒,若不是朋友他们绝不舍得将这个吃蟹的秘密分享。温一壶家酿米酒,提上瓦屋山,正好赏竹海起伏。

食湖鲜好似仙

每次说好去吃蟹而来,结果总张罗满满一桌菜,当地朋友好客,却笑言是为了炫耀小地方也有好东西——这便是认识溧阳人才能有的口福。

长荡湖水草茂盛,水浅而光照易透,水质清澈纯净,长大的青虾形娇色亮,丰腴饱满,剥出虾仁一炒,肉质嫩而细腻;若是白灼,原味鲜美。

长荡湖一带的人将湖中捕到的甲鱼叫“团鱼”,由于是野生,稀少而昂贵,无论清蒸、干烧、浓汤,还是煨裙边,都极其大补,是待客的珍品。

鲢巴郎生长于湖边围堰下的芦苇滩旁,一般在夜晚出来觅食小鱼小虾,秋后居于湖中深泥中越冬,捉来炖汤,炖到汤色浓白,最适合体弱虚损者。天冷躲到湖中石块下的“痴鼓果子”,也是炖汤的上品,它又称“塘鳢鱼”、“痴虎鱼”,也是溧阳人喜欢的佐酒菜。

还有一种鱼,用南山特产的竹笋和雪菜来烧,深得我心,它的名字叫“昂公”,无鳞,身体呈青黄色,背、胸均有发达的硬刺,游动时会发出“昂昂”的声响,相当有意思;若是红烧,鱼肉结实而肥腴。

住农庄借口福

溧阳产上好白茶,经过数月采摘,玉枝山庄、遍野的茶园已纷纷进入休养生息期;蓀茗山庄的豆腐坊里正热闹,自己动手推磨、点卤,做豆腐煲。

上黄的长荡湖这一带,是方圆百里人尽皆知出螃蟹的地方。每年到了收割水稻的季节,秋风一起,蟹脚便开始痒痒,溧阳城里人也开始心痒痒,邀上两三好友,小住农庄,温一壶好酒,遍尝乡土时鲜菜。



金桂开到荼靡,收了正好腌糖桂花;板栗成熟的样子,像一团团绿色小刺猬,压得枝头弯了,稍稍一晃,它们便纷纷落下。

农妇们提篮坐在路边,边剥边叫卖,把讨价还价过程变成一场欢快的闲聊。溧阳餐桌上流行“大丰收”这道菜,除了板栗是主角外,红香芋、紫山芋、甜玉米、秋花生,缺一不可。

酒足饭饱,去翠谷庄园、南山花园周围转转,跟田间地头劳作的农人聊聊;或者,到深山水寨垂钓,听听渔夫捕获大鱼的经

验和技巧。

半晌工夫,学到不少,方知一餐一菜的来之不易,为自己五谷不分却丰衣足食深深不安。比如,别被冬枣树上泛红的果实迷惑,要拣白绿饱满的才会清甜可口;比如,两斤的大梨不靠化肥,全靠嫁接,而长得像梨的果子其实叫木瓜,但不是水果木瓜,只能用来入药;又比如,收过庄稼的土地要洒上草籽,草嫩时可以当农家菜,老了便做绿肥,如此往复,生生不息,才有了“苏湖熟,天下足”。