

红泥小炉

文 / 西坡

台湾小吃琐记(五)

苗栗的大闸蟹现在在台湾已经很有名了,这是他们与上海崇明合作的产物。但大闸蟹并不是苗栗的“土产”,他们那里有什么小吃?我不大清楚。我吃过该地出产的一种糕——永安状元糕,是所谓金牌产品,圆圆,大大,白白,干干,看上去像一只匹萨,切成锥形的六至八片,一咬,一股奶香喷礴而出,间有浓郁的杏仁味弥漫口腔,比想象的要好吃得多。说是糕,其实称“饼”更为允当。

而宜兰出产的“宜兰饼”,是否应该称作“饼”,值得商量:窄窄的,长长的,(两头)圆形的。在上海,这类饼,我们叫它“鞋底板”。不过,宜兰的“鞋底板”可没我们想象的那么实诚,非常薄,就像尚未卷曲的蛋卷皮(估计能透出光亮),极脆,靠谱的是咬下去不会四分五裂,搞得一塌糊涂。淡淡的甜加烘烤而成天然的香,让食家很享受。毕竟是名品,不含糊。

一直纠结在心的“士林夜市首推小吃”——生炒花枝,在高雄终于吃到啦。

高雄“香蕉码头”的老板张女士热情地请我们去她的“码头”参观。原先我以为她开的是小杂货铺,一到那里,发现大错。高雄港旁边矗立着一幢大厦,里面开着甜品店、工艺品店、百货店、酒店、饭馆等。张女士请我们在她的甜品店里吃“香蕉冰”——一种用香蕉制成的冰淇淋(有点像大陆的香蕉雪糕,不过人家是现做现卖,而且完全由香蕉制作,不像此间只是加香蕉香精)。我们一边品尝,一边悄声讨论这些物业是张女士独有的呢还是仅此一间。我们摆不上台面的话大概被张女士听到了,她大大方方地告诉我们,这幢楼全是她的,而且里面的店都是她



在台湾,制作糖葱是门手艺,糖葱技术正逐渐失传。现在,台湾许多民俗村里还会有制作糖葱的表演,人们往往围而观之。
——图文——萧斐

开的。我对她的经营模式颇感兴趣,因为在大陆,像这样的商厦一般由大房东或二房东分而出租。她承认这样的经营模式确实面临挑战,不过她非常重视文化创意的作用,希望通过它使企业转型,以期获得新的发展。

我们交流得非常愉快、顺畅。尽管我们已用过晚餐,张女士热情地邀请我们吃夜宵,以便“慢慢说话,细细道来”。

“香蕉码头”没有小吃店、夜排档,张女士便在附近找了一个。一碟碟的小海鲜端了上来,其中有一样下酒菜,吸引了我,对,它正是大名鼎鼎的生炒花枝。酸酸的,甜甜的,新鲜嫩滑的鱿鱼的“手脚”,间有蚵仔出没,有点意思。如果一定要说怎么好吃,从我这个上海人比较狭隘的饮食口味而言,多吃一

道或有助谈资,少吃一道或无伤大雅。

台湾宜兰传艺中心,是个精致的公园。所谓“传艺”,指的是那里展现的是富有台湾特色的商品,与众不同,游客在那里非但可以买到心仪的小商品,还能亲身体验制作过程(DIY)。中心里头也没有不少小吃店,其中一家小店里可以吃到台湾有名的“糖葱”。

我在“糖葱”店门口看见两个老外正在做糖葱的师傅提着一缕缕像挂面的糖葱,摆着“抛势”(POSE)进行拍照。大概老外觉得这样的糖,十分奇特。我想起前年在丽江古城街上,看见两个壮汉正使劲捶打一坨姜糖块(好比打年糕),然后拉成细条,切割后出售。是不是糖葱也是如法炮制?我很好奇。

周一菜

文 / 若丹

核桃松子酥肉

逢年过节,上海人家的餐桌上总是少不了肉的,红烧肉差不多成了中国人小康生活的一个标志;过去好多上海本地人喜欢在过年时上一碗走油肉,那是绝对的大菜了;有些文化人则喜欢烧一盘文绉绉的东坡肉或酱汁肉。而在所谓的上层人士家中,体现身份的却是“一品松子酥肉”。老一代高厨都知道,只有称为一品松子酥肉的,才能算是宫廷或官府菜肴,而其他带皮红烧肉只能算作家常菜。

李兴福大师是何派川菜传人,他不仅继承了一品松子酥肉工艺,还做了改进,增加了核桃肉和冬笋,使肉的鲜度增加,并提升了食疗功能。

选用五花肉,三精三肥带皮的肋条肉,一块500-600克左右见方(长方块也可)。将方肉去掉肋骨,再将肉批成两片,下面一片有肉皮带有肥膘肉,连皮带肥肉约2厘米厚。将这块有皮有肥膘的皮面上火烤,烤到有焦味见黑后放进冷水内泡半小时,捞出用刀把焦黑刮清洗净,再在肥膘一面用刀切上十字花纹,待用。随后将上面一片有精有肥的一块,先切片,再切丝,再切米粒大小的粒,然后配上50克笋,切米粒大小;葱10克、姜10克切末放进肉糜内,放10克黄酒,盐、生抽、糖、鸡精等各适量,同切好的肉糜拌在一起,再放50克清水,同肉一起搅上劲后放一只鸡蛋拌匀,放干生粉约5克,配上4只大核桃肉和30粒松子,拌在一起,再将拌好的肉粒放在肉上,摊平压紧,拍平。锅上火烧热放100克油烧旺,将肉皮朝下,煎一下。用热油浇在精肉上面,见整块肉成型,将油倒出放葱5根、姜2片、黄酒50克、酱油、清水800克,烧开后用小火慢烧一小时,见肉酥软,放糖收汁,装盆。

此菜色泽红亮、咸、甜、鲜、香,肉质酥松滑嫩,肉皮肥而不腻,有补肾健脑功效。李大师现在茶陵北路近斜土路良轩堂勺供应此菜。

一统海鲜

周年庆

十年畅销 值得信赖

✓消费满17777元 送ipad mini 一台

✓消费满28888元 送iphone5 一台

更多惊喜优惠请拨打: 021-65050968

★活动凭本广告方可参加

活动有效期至2013年1月31日止

一统海鲜大礼包

更多产品敬请登陆 www.yitonghaixian.com

一统经典海鲜大礼包 398 型			一统经典海鲜大礼包 588 型			一统经典海鲜大礼包 888 型			一统经典海鲜大礼包 1288 型			一统进口海鲜大礼包 988 型		
品名	规格	数量	品名	规格	数量	品名	规格	数量	品名	规格	数量	品名	规格	数量
东海野生鲳鱼	250-300g	2条	野生大对虾	8-10头	2盒	野生大对虾	8-10头	2盒	野生大对虾	8-10头	2盒	美国大龙虾	500-600g	1只
野生大对虾	8-10头	1盒	东海野生鲳鱼	250-300g	2条	东海深水大黄鱼	400-500g	2条	东海深水大黄鱼	400-500g	2条	智利帝王蟹	800-1000g	1只
东海深水大黄鱼	400-500g	1条	东海深水大黄鱼	400-500g	2条	东海红膏蟹	300-400g	2只	东海红膏蟹	300-400g	2只	挪威深海三文鱼	300-350g	1袋
缅甸淡水野生鲟鱼	500-600g	1条	缅甸淡水野生鲟鱼	500-600g	1条	东海野生大鲳鱼	400-500g	1条	美国大龙虾	500-600g	2只	南美野生大对虾	400-500g	1盒
东海野生对虾虾仁	500g	1袋	东海野生对虾虾仁	500g	1袋	缅甸淡水野生鲟鱼	500-600g	1条	东海野生大鲳鱼	400-500g	1条	缅甸淡水野生鲟鱼	500-600g	1条
东海野生米鱼	500-600g	1袋	东海野生米鱼	500-600g	1袋	东海野生对虾虾仁	500g	1袋	缅甸淡水野生鲟鱼	500-600g	1条	一统进口海鲜大礼包 1588 型		
东海野生米鱼	500-600g	1袋	东海野生米鱼	500-600g	1袋	东海野生米鱼	500-600g	1袋	东海野生米鱼	500-600g	1袋	品名	规格	数量
东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	大连野生乌参	400-500g	1袋	大连野生乌参	400-500g	1袋	东海野生米鱼	500-600g	1袋	美国大龙虾	500-600g	2只
东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	大连野生乌参	400-500g	1袋	美国阿拉斯加雪蟹脚	400-500g	2袋
			东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	缅甸淡水野生鲟鱼	500-600g	2条
						东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	挪威深海三文鱼	300-350g	2袋
						东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	智利帝王蟹	800-1000g	1只
						东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	东海野生带鱼中段	500-550g	1袋	南美野生大对虾	400-500g	1盒

UnionPay 银联 欢迎使用 银联卡/支票/转账支付

上海一统农业发展有限公司

上海市三优企业 上海市价格诚信企业 上海市水产行业协会会员
上海市企业联合会常务理事单位 上海市信用资质等级评定AAA