

老饕论道

春日野菜忆旧

文 / 杨忠明

三月,雨丝唤醒了田野,四月,阳光染绿了大地,宋人辛弃疾句:“城中桃李愁风雨,春在溪头荠菜花”。挖野菜、挑荠菜、摘野果,是旧时穷苦小囡做的事。春天,上海人喜欢举家出行到浙江山里农家乐小住,看山、观云、踏青、赏花,听天籁之音,享天伦之乐,顺便叫农家弄点野芹、紫苏、荠菜、马兰头、芥头、野葱、蕺菜、香椿吃吃,当代人说“防治三高食野蔬”,“文革”时叫“忆苦思甜吃野菜”。春日野菜,经过一个冬天的养分积蓄,集天地之灵气,聚日月之精华,大自然赐于美食家老饕们一款清热解毒,生津开胃的天然养生菜蔬。在上海农贸市场一年四季都有马兰头、荠菜、枸杞等“野菜”卖,有的是人工种植,野味大减。曾到农村“广阔天地茁壮成长”的我,对山间野菜颇有感情。1970年春,我们来到赣中百丈峰下一片田野,哎呀,田埂山坡边,有马兰头、马齿苋、野荠菜、野芥头、鱼腥草、蒲公英,这是素的;水田山溪中,田螺、野鱼、石鸡触目皆是,那是荤的,随便你挑,随便你捉,取之不尽。挑来嫩马兰头,没有上海豆腐干,弄点笋丝清炒一盆,嚼之微苦,香透心脾,麻油凉拌马齿苋,有点酸味很爽口。说到野竹笋,你有气力,一天可以挖几百斤,江西有种“石竹笋”,竹细,色青,实心,四月春笋味稍苦,嚼之脆嫩有异鲜,水焯熟后加盐装瓶里腌起来,夏日,咸鲜过饭,清口去积浊,常食得仙气。一脚踩在冰冷的山涧边竹林扳笋,一缕青烟脚上升腾,气味令人窒息,农人所谓“瘴气”,扳采野笋正在兴头上,竹叶间有一对鲜红的眼睛阴沉沉地注视着我,遇到毒蛇!吓得我背起采来的笋逃命要紧……

金花菜即草头,旧籍云:“金花菜入米粉,草头摊晒”。江西田里未见草头,只有一望无际的“红花草”,就是古籍《齐民要术》记载的“翘摇”的紫云英,唐宋以后始在太湖水稻地区作为绿肥栽培,明清时扩大到长江中下游各省。当年知青没有菜,那也可以当作上海的“草头”做菜的呀,身在异乡下吃到老上海名菜“生煸草头”口福不浅,说实话,做肥料的红花苜蓿是嫩,鲜头差矣。

山珍“地衣”内含多种氨基酸、矿物质,老农说,岩石边那些滑溜溜的片状地衣采来洗净炒蛋或烧汤,那年头,山村草鸡蛋一元钱可以买17只,弄2只做地衣炒蛋,改善生活,黄色鸡蛋褐色地衣加点小葱,色泽鲜亮,味道胜过鱼翅海参。

深秋,橡树果实满枝,摘下晒干去壳浸在小溪里匝月,一条溪流全会变成黑褐色,这是土法除单宁去涩,水磨取浆淀粉后烧煮成糊,凉后即是山里特产“橡子豆腐”,像上海的“麻糊”,色褐滑润,解暑良品。它使我想起了读书时念过的一句唐诗:“岁暮锄犁倚空室,呼儿登山收橡实。”看来野菜野果几千年来一直以度荒年充饥肠的。山间野菜,我曾经的记忆,至今难以忘怀……

传统之韵

鼎边糊

朋友在微博上秀了张图,说前一晚喝高了,早上吃了一碗鼎边糊,总算缓过了元气。看那花花绿绿的大碗,香气仿佛穿屏而来。上周我出差到福州,午后,我对朋友说我要吃鼎边糊。他说地道的鼎边糊,要早上才有,这会儿的恐怕不纯。

在街角一家小吃店落座,一会儿工夫,鼎边糊就上来了。实敦敦的一大碗,料相当丰富,海蛎、鱿鱼、虾子、芫荽等簇拥着白净的米片。鼎边糊差不多是海鲜面的姊妹篇,吃得我一嘴鲜甜。

第二天大早,朋友带我去吃地道的鼎边糊。在老城区一座貌似单位宿舍的房子前停了车,没有招牌也无门牌号,一对老夫妻在忙活。柏油桶改成的柴火灶,生得旺旺的。两三张桌子,食客坐得满满。鼎在福州古语中是锅的意思,鼎边糊也就是锅边糊。老爹在一口大



吃出一朵浪花

洋房里的糟醉咸臭

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

林师傅在首席公馆做绍兴下饭(绍兴人将菜称为下饭),头道几只绍式冷盘博得在座几位绍兴食客交口称赞,但是谁也不会认真期待热菜中会有更加绍兴的味道出现。在讲究开放融合的当今世界,博采中西各派经典菜色再混搭几味地方特色菜,是大城市餐饮业中通行的做法,洋房会所里哪能真摆出乡土气息浓郁的绍兴看家热菜呢?

但是,林师傅就有本领激活几位夯格老信(绍兴话意为那个男人)肠胃里从小被屋里厢的绍式菜培养出来的蛋白酶。

先上一盘红烧土步鱼,土步鱼即野生塘鲤鱼,用最乡土的酿造红酱油加黄酒烧,浓油赤酱去掉塘鲤鱼的泥土气和鱼腥气,保留了鲜味,也烧出了胶汁,口感鲜美,色泽红亮诱人。之后一份鱼圆青菜汤,鱼圆是绍兴城里处处见飘在木桶里卖的手工鱼圆,嫩滑胜豆腐,轻盈洁白似飘雪,与碧绿的青菜共浴,入口即化,鱼味若隐若现。这一稠浓一清淡的两道鱼菜,像乌漆麻黑的乌篷船吱吱扭扭在青山绿水中航行,有一种乡土的诗意。

接着是热气腾腾的两道蒸菜:梅菜扣肉和清蒸臭豆腐。绍兴的梅菜扣肉与上海人家的梅菜红烧肉不同,红烧是梅菜带肉香,肉带梅菜香,利益均沾相辅相成。而绍兴的梅菜扣肉是用蒸的方



美味大看台

肉心蛋

文 / 戴一鸣

当你切开一个白煮蛋,发现里面的蛋黄竟是肉馅做的,是否会很讶异?更让你百思不得其解的是这个肉心是如何偷天换日,进入到白煮蛋中,原来的蛋黄又到哪里去了呢?上期顶级厨师为我们揭开了谜底,原来这是一个非常简单的操作方法,平常在家就能完成。

首先在生鸡蛋的顶端用钉子敲出一个小孔,让蛋清蛋黄从小孔中流出。分开蛋清蛋黄,把一半的蛋清注入原先的蛋壳中,放入蒸笼蒸熟。随后把肉糜注入蒸熟的蛋壳中,继续

法,将肉的油脂和香味完全逼到梅菜里,因而梅菜就成了主角,肉反而成了配角。这就有点像红楼梦里的一味茄鲞,最普通的食材用最好的食材去陪衬,这普通食物也就华贵起来,甚至华贵到越过那些陪衬的昂贵食材,分外招摇。同样的道理,清蒸臭豆腐用金华火腿来吊鲜味,结果臭豆腐成了当仁不让的主角,火腿则成了不起眼的调料。这种贵贱颠倒的主次关系,像极了传说中的绍兴师爷与他们所服务的官宦之间的关系,用一己之才能取尊降贵,建立自己的江湖地位。

有了地位就会有脾气,史上有几位“绍兴师爷”的脾气之凛冽曾经叫许多人吃不消。林师傅也有一道菜暗合了这种地域性格——越式霉千张。霉千张就是霉变发酵的豆制品百叶,我以前曾经遭遇过一次,其臭盖过臭豆腐无数倍,闻之躲到三丈远。林师傅的这款霉千张似也用蒸的方式,于是在热气挥发中酵发的臭味又变本加厉起来。席中有位敬仰周氏兄弟的日本女士抱着同样的心情斗胆尝尝兄弟俩家乡最为人说道的这道菜,结果那冲鼻的凛冽呛得她捂着嘴眯着眼只能发出“喔——喔——”的叫声。唯有那几个夯格老信连连点头称赞,直道胃里的蛋白酶在作怪了。

最后压阵的是清炖野生甲鱼配虫草,炖甲鱼的高汤是著名的清香越鸡吊的。这道菜,既保留了绍兴乡土气中的精华,又因为加工的细腻、口味的清醇和食材的高华,将土气去掉,复又让享受这道菜的人经过一次味觉的野游回到豪华的公馆。

在大家享用意式奶油布丁的时候,林师傅登场了。他叫林荣浩,在绍兴的柯桥有一家自己的绍兴酒店,被请到首席公关做绍兴菜,他便有自己的主张:所有的糟醉腌腊霉酵制品都必须由他亲自做;所有的食材都必须采自绍兴,且必得经他过目。于是,洋房里居然就辟出一个专门做臭豆腐霉千张的地方,还要腾出空间吊放林师傅腌制的鱼干。他每周往返绍兴,做酱油肉炒春笋一定要当日清早在绍兴附近山上起出的刀劈能够流出许多水的笋。无论料酒还是饮用酒都必须产自绍兴的几家著名酒厂。这样一个有着顽固作风的绍兴师傅做绍兴菜,叫他别做太地道的绍兴下饭也难啊!

放入蒸笼蒸熟。然后,再次取出蒸熟的蛋清肉糜,注入剩余的蛋清,把鸡蛋最后一次放入蒸笼蒸熟。

一个肉心蛋经过三次来回折腾,终于完成制作。当然要做得漂亮又美味,也许一两次试验都未必能够成功。但是经过反复操练,一定会收获一个完美的肉心蛋。尤其是招待客人时,如果能呈现这个神奇的肉心蛋,不定有多么拉风呢。现代人请客,吃环境吃氛围之外,能吃到惊喜和创造,才是真正的王道!

边走边吃

罗甸芝麻剑

文 / 于永海

来到贵州黔南的罗甸大小井,仿佛投身仙境福地。依山傍水的山村不时传出鸡鸣犬吠,绿树掩映中的清泉,充满了缥缈的美感。最吸引我的还有一种极其稀少且美味的鱼——芝麻剑。

芝麻剑的名字缘于独特的外形。乍一看,无鳞、扁嘴、有须的芝麻剑和普通鲶鱼相差无几,仔细分辨,可以看到它身上密布的芝麻状黑色斑点;剑则是它背鳍上的一根尖刺。不吃芝麻剑,枉自到罗甸。好比到了长城脚下没能登上去,绝对是非常遗憾的事情。

芝麻剑的数量已很稀少,大多又生活在50米以下的深水区里,想要钓到芝麻剑不是一件易事。为了不至于“枉自到罗甸”,我特意拜托当地一位同样喜欢美食的朋友帮我买到一条芝麻剑,并请他亲手制作。朋友先将芝麻剑打上花刀,在锅中放入猪油融化,只有以猪油

阳春三月,朋友邀我赴近郊农家乐品尝特色农家菜,放松一下身心。我是本地人,从小帮着老祖母干过田里活,是吃农家菜长大的,已没有什么新鲜感了。朋友笑道:“与时俱进,现在的农家菜也在推陈出新,常出新花样,你一直吃食堂,不妨去调调口味吧。”说的也是。

于是,朋友驱车带我们来到闵行浦江镇的上海海鲨生态农庄。因路上已听过介绍,这是全国休闲农业与乡村旅游三星示范园区,也是世博观光农园,所以有先入为主的感觉,一下车便迫不及待地走马看花,想验证是否名副其实。在方圆几十亩的园区里边走边看,吸的是带有菜花香的滋润空气,随处可见的是小桥流水,曲径凉亭、奇石木雕。果然不错,仿佛置身于江南园林之中,人也变得神清气爽起来。

步入餐厅刚坐定,农庄的当家人奚先生就过来打招呼了:“欢迎到我们农园来作客,今天有刚推出的特色菜,马上让你们尝尝,请多提意见呵。”按惯例冷盘先上桌,吃了一会儿开始上热菜。第一道热菜是当家人亲自端上来的:“这就是最新出的特色菜,叫豇豆干扎肉,请品尝吧。”我一看,个个块头不小,实足得很,外面密密实实在地裹了一层红豇豆,里面是精选的五花肉,油出出酱,香味十足,已勾食欲;但又怕太大吃不了浪费,想与朋友分一半。奚先生见状便开口道:“这道‘豇豆干扎肉’参加了由上海市农业旅游经济协会和上海市烹饪饮食行业协会联合举办的以‘传承经典,品味农家’为主题的上海农家菜大擂台活动,从去年底开始到今年2月结束,历时三个月,共吸引了全市9个郊区(县)50多家单位、300多道农家菜参赛。在刚结束的决赛中,就是这道菜,我准备了七盒,每盒十大块,端上品尝评选桌全部吃光,结果被评为‘十大特色农家菜’的第一名呵。”他如数家珍后,我先品尝起来,入口软香,油而不腻,的确是别具风味的荤素搭配,不知不觉,一大块全部进肚了。其实后面的热菜味道都不错,只不过味觉已被十大特色之首的名头抢了风头,好比先吃刀鱼再吃其他鱼就无滋味了。我对朋友讲,不虚此行,看来下次还要多邀点吃客来享福呵。

独门功夫

特色农庄品特色

文 / 德民

作底油,才能让芝麻剑没有一丝腥味,味道也更鲜美。等到油烧至八成热,放入姜片、蒜片、西红柿片爆出香味,再加入山泉水和捆扎好的野山葱。烧开后,再入芝麻剑和卤水豆腐,加盐、糖,大火烧开后改用小火熬煮,十分钟后,一道鲜美无比的水煮芝麻剑便大功告成了!

我迫不及待地夹起一块鱼肉,鱼肉软而不散,鲜嫩且富嚼劲,浓浓的鱼香里夹杂着野山葱的异香、卤水豆腐的豆香和西红柿的酸爽,简直就是一个绝妙的组合!吃一口鱼肉,再喝一口汤,那股鲜香酸爽的滋味将我的整个身心重又征服了一遍,深陷在那绝美的享受中久久不能自拔……

离开罗甸后,我也试过用普通的鲶鱼、香葱、豆腐和矿泉水来做这道菜,但无论我怎么调整材料的配比和用量,却都做不出那种味道和感觉来。