

好吃周刊

B26
饮食男女,天水围的日与夜
B27
温州美食索面汤



本报副刊部活动专版部主编 | 总第 298 期 | 2013 年 4 月 19 日 星期五 责编: 龚建星 视觉: 董春洁



伊斯坦布尔的博斯普鲁斯海峡边,海鲜餐馆林立,鱼是必不可少的美饌,其中尤以烤鱼为特色。鱼是取自博斯普鲁斯海峡中的海鲈鱼,两三斤重,用盐包裹,浇上当地的烧酒,然后点燃烧酒焗烤。待酒燃尽,敲开盐壳,顿时鱼香四溢,尝之肉嫩鲜美,原汁原味,实为不可多得的佳肴。
——图文/禹丞

红泥小炉

同样吃牛肚,北京人和重庆人、上海人、广州人有所不同,他们喜欢爆炒,或盐爆(一说芫爆),或油爆,或汤爆。京城有名的“爆肚冯”“爆肚王”就应运而生了。

依稀记得,二十五年前,王府井大街后边有一条小路(不是百货大楼边上的小吃街坊),并不热闹,当时夜里权作美食街,摆满了路边摊,我在那里就吃过闻名遐迩的“爆肚”(还有一味叫炒肝)。这样的名物,滋味极怪,是我这个南方人不敢领教的。现在想来,可能是不正宗,或者用的食材根本不对路。这一印象,连累了我前年去后海游玩时,看到有一小店门前摆个摊在有气无力地叫卖爆肚,乱糟糟的一大锅。我嫌它脏,更嫌它胡乱烹之,就敬谢不敏了。

地道的爆肚应该是怎样的呢?根据前辈的介绍,大致可知。

周简段先生说:我曾多次到西德顺就餐,亲尝“爆肚王”的手艺,“爆肚王在选料时,分门别类,极其严格,决不鱼目混珠。为保证质量,即使在可爆与不爆之间,亦不爆,而放在杂碎中处理。洗时,百遍不厌其烦。尤其牛百叶、羊散旦,不但薄厚适度,而且整齐不碎。最后一道关键工序是爆。要求技术熟练,水温、火温掌握极为合适,汤不稠不混,不管忙得多么不可开交,都是每份一爆,绝不大锅再分盘。如此虽慢,但质量精、分量足,所以博得顾客好评。其经营观点是,宁肯让顾客等不及走,绝不能让顾客吃过以后不爽而不再来。”

而梁实秋先生心目中的“爆肚”,并非牛百叶、牛肚尖,而是羊肚,并且是羊肚当中最好的部分——肚领儿,还要是剥了皮的,称为

牵肠挂肚(中)

文 / 西坡

肚仁儿。把煮烂的肚板儿(比肚领儿稍差的部分)切成细丝,烩出来颜色雪白,叫做烩银丝,“也很可口”(梁实秋语)。

梁先生还特别提到“爆双脆”——鸡胗和羊肚的合作。他说:“鸡胗和肚子都要先用刀划横竖横,越细越好,目的是使油容易渗透而热力迅速侵入,因为这道菜纯粹是靠火候。两样东西不能一起过油炒。鸡胗需时稍久,要先下锅,羊肚儿若是一起下锅,结果不是老了就是鸡胗不够熟。这两样东西下锅爆炒勾汁,来不及用铲子翻动,必须端起锅来把锅里的东西抛向半空中打个滚再落下来,液体固体一起掂起,连掂三五下子,



之。加胡椒、醋俱可。北人炒法,南人不能如其脆……”于此可见,袁枚所说的羊肚羹,和“爆肚”非常接近,但他承认,南方在保持“脆”的一面,比不上北京的。

又,《随园食单·猪肚二法》中说:“将肚洗净,取极厚处,去上下皮,单用中心,切骰子块,滚油爆炒,加作料起锅,以极脆为佳。此北人法也。”

我们知道,袁枚在江宁(南京)筑小仓山房,一直生活在江南,那他何以有这等见识?查袁枚年谱可知,其于乾隆四年(1739)中进士,选庶吉士,入翰林院,习满文,三年后,学习期满,因为满文考试不及格(略当于现在的职称外语考试未通过),就被外放做江南县令(先后知溧水、江浦、沐阳、江宁)。其中有三年多时间“混”在京师,故对于北方饮食有所留意,自然也知道“爆肚”是怎么回事,尤其是所谓的“汤爆”。奇怪的是,北人的“爆肚”,基本上把猪肚排斥在外,这,一方面,当年北京乃是满回集聚,清真风行;另一方面,梁实秋就说过,“求羊肚儿而不可得,猪肚儿代替,那就逊色多了。”(《爆双脆》)为什么袁枚竟把非主流的东西(爆猪肚)当成了“经典”?费解。也许是袁枚整天关在屋子里复习功课,对外边的事并不太精通吧。

有一条信息却是肯定的,即“爆肚”,至少在乾隆时期已经“爆”得大名了。

像“爆肚”这样的北京人钟爱的美食,最终也没有“辐射”到上海,乃至全国,甚至现在连在北京也式微得“硕果仅存”,比起烤鸭来,差远了。为什么?原因不言而喻:一是这个技术没有很好地流传到南方;一是北京人本身就没有把它传承到位,发扬光大。

周一菜

文 / 若丹

煮干丝



煮干丝是淮扬名菜,一年四季都可制作,为何现在介绍?主要是看重其中有一款笋片。现在是吃春笋的好时候!

扬州豆腐干先横批成薄片,再直切成细丝;烧滚开水,将干丝投入锅中滚烫一下,划散后捞出;重新换清水烧滚,如上法再下锅烫一下,捞出后挤干水分,放置备用。取大只虾仁 10 只,漂洗干净后沥干水分,按清炒虾仁的加工方法给虾仁上浆;烧锅内放少许熟猪油,将上浆虾仁放入快速翻炒至熟,盛起备用。方茎大叶豆苗洗净后投入沸水中焯熟,加少许盐,防止变黄;捞起后过冷开水滤水,备用。熟鸡肉手撕成丝,熟鸡肫切成薄片,熟火腿手撕成丝,嫩竹笋入沸水中焯过后捞出,切成笋片,鸡丝、肫片、火腿丝、笋片备用。

烧热炒锅,放上汤 500 克,放入干丝,再将鸡丝、肫片、笋片放在边上,再加虾子、熟猪油 2 两,烧至汤汁新浓,呈乳白色,加盐再烧一会儿起锅:先将干丝盛在大碗里,然后盖上鸡丝、笋片、肫片、火腿丝,四周围上熟豆苗,最后在上面点缀炒熟的虾仁。

此菜鸡汤鲜美,干丝绵软,配料咬劲,汤菜皆宜。最关键的要点是干丝要切得细,并入沸水中反复煮烫几次,除去豆腥味才行。