

好吃周刊

B27
 赏味济南府
 B29
 懒主妇的蒸功夫



本报副刊部活动专版部主编 | 总第 302 期 | 2013 年 5 月 17 日 星期五 责编:潘嘉毅 视觉:董春洁



以色列耶路撒冷老街旁满是路边饮食摊,据说这条街是当时耶稣受难前被押解的路径。因此游客众多,熙熙攘攘。一位卖咖啡和茶的业主打出的招牌甚为强势,上面写着:我的咖啡和茶比星巴克还好。—— 文图/徐明松

红泥小炉

扣肉的变奏·走油肉

文 / 西坡

从理论上说,扣肉之所以要扣,是因为有打底的食材要“装”进去。那么,那些没有打底的,又该怎样称呼呢?没关系,照样“扣人心弦”,比如走油肉。

如果说粉蒸肉是梅菜(干菜、笋干)扣肉的死党,那么,走油肉就是扣肉的亲戚。道理非常简单,从形状上看,走油肉和标准扣肉完全一致;从肌理上看,走油肉和标准扣肉都要求用五花肉,瘦肥相间;从烹饪上看,走油肉和标准扣肉都以炼出油脂为指归……

是的,“走油”的意思明确,就是把五花肉里的肥油挤兑掉,使其肥肉部分吃起来不再油腻,采取的办法就是油炸。

走油肉流行于江南。苏浙沪一带,“扣肉”的概念非常淡薄,而“走油肉”倒是大行其道,有的人干脆把扣肉就叫做走油肉。

一般认为,走油肉属于浙江菜,然而,在浙江的中心城市,走油肉并不常见。奇怪的是,诸凡有关走油肉的掌故,多半出在江苏。

袁枚二十岁前居杭州,之后,除在北京混过几年,其行政和生活圈子基本在南京周边,熟悉当地饮食。他在《随园食单·油灼肉》里说:“用硬短勒(五花肉——笔者注)切方块,去筋襻,酒酱郁过,入滚油中炮炙之,使肥者不腻,精者肉松。将起锅,加葱、蒜,微加醋喷之。”油灼肉,和

走油肉“走”得相当近了。

如果这条材料不足以作为旁证,还有,江苏如皋有一种“董肉”非常出名,它另有一个名称叫“虎皮肉”。不清楚?只要走近一看,就释然了:那不是走油肉嘛。所谓董肉,传说为明末名妓董小宛所创。当年,名士冒辟疆和董小宛“拍拖”,小宛情有独钟,一再表示要嫁给冒公子,可冒顾忌董曾流寓风尘,总也下不了决心。小宛发现冒公子喜欢吃肥肉,可那肥肉又实在没有质量,于是她遍访名厨,潜心研究,终于烧出油不腻的走油肉——董肉。“到男人心里去的路通过胃。”(张爱玲语)冒公子被彻底征服,将小宛娶回了家。

又,清康熙年间,四川人简上到江苏江阴任江苏学政,嗜肉。一天,他在家请客。家厨原先准备做一道蒜香白切肉,哪知心急慌忙之下,把煮熟的白切肉倒入了油锅。时间紧迫,无法挽回,厨子只得将油炸过的肉捞起,加作料,再放到笼屉里蒸熟。然后硬着头皮送到席上。出乎他的意料,主人和客人一尝,竟然大为欣赏,连连称赞这道菜烧得好。于是,江阴风靡,取名“走油肉”。

真是令人惊呆,浙江名菜,其故事竟然都在江苏发生!

和所有包括粉蒸肉在内的扣肉不同,走油肉在“走油”过程中,

必须使它的表皮呈现“虎皮”(皱褶)的特征,否则,走油肉就不成其为走油肉。倘若没有“虎皮”,就不能判定这块肉确实在热油之中“走”过一回。走油肉最重要的卖点,就是要使食者相信:我很肥,但我不油。

走油肉无须“扣”,当然,为了摆盘的好看,“扣”一下也无妨。

湖北江陵(荆州属地,李白有“千里江陵一日还”句)有一种千张肉,我以为便是另类的“走油肉”:以五花肉为原料,经过(水)煮(油炸),上红糖色,切成薄片,再以碗扣住,放在笼屉里蒸。由于肉片极薄,片数够多,故曰“千张肉”。它不叫扣肉,也不叫走油肉,但精神上 and 走油肉相通。又因为“扣”的动作,它又是扣肉。

从前在上海,走油肉是很风靡一阵的。它之所以被人们认可,不仅仅因为别有风味,还有一个原因是人们对于物质匮乏的应激反应。粮票、布票、蛋票、肉票……是上海人记忆当中无比辛酸的时代定格。上海人多半对肥肉敬谢不敏,即使是在枯肠缺油的时候,例外的只有走油肉。可是,人们发明“走油”的烹饪方法,解决了“因油腻人”的问题,使避之唯恐不及的肥肉,“浴油重生”,从此成为节假日宴会上的大菜。



令人无法想象的是,这样蹩脚的食材,那时的绝大部分人却做不来(其实是懒得做)。我清晰地记得,我们亲戚当中几乎没有人能做好这道菜。我吃过唯一的一次,还是小时候,母亲带我到同事家里拜年,在人家招待我们的午饭上见识的。那家人家住房面积很小,一张床一张桌子而已,但女主人极有生活情趣,床罩、窗帘布置得很“资产阶级”,尤其是菜烧得非常好。她令我印象深刻。一直到现在,我还执拗地认为:积极的生活态度要比富裕的生活状况更重要,更享受,更美好,更有质量。这个观点挥之不去,和我小时候的那次经历有关。

现在,当我们有条件(比如到餐馆)品尝一下走油肉的时候,它却从我们的餐桌上基本消失了,原因据说是“油”,于身体有所妨碍。难道我们不知道这是说不通的吗?走油肉的油不是被走掉了嘛!

不要奢望,真的不常见。也许,在浦东人家烧的三鲜汤里,你还可以领略走油肉的风致。走油肉从吴方言区的人口中读来,很顺口,然而换作其他地方的人,却结结巴巴了。这也说明它的地域性很强。北方有一种过油肉,听上去和走油肉是一回事,你若到山西或新疆,看过,吃过,就知道它们其实是相当不同的:过油肉只是相当于炒肉片,而走油肉还有点扣肉的意思,故称之为扣肉的变奏,靠谱。

周一菜

文 / 若丹

上海小炒肉



我曾经介绍过长沙小炒肉,这是风靡全国的一款由家常菜转变为酒席宴的菜。由于各地口味不同,于是,又产生出不同风格的小炒肉,著名的有四川小炒肉、贵阳小炒肉、东北小炒肉等。今天介绍的上海小炒肉,另有一功,脱胎于川湘,结合了本帮特色,值得期待。

将五花肉放入锅内,加水浸没后烧开,焯水后捞起,放入冷水中洗净;将焯好水洗净的五花肉切成薄片,待用。立夏刚过,眼下正是吃茭白的好辰光。将2根茭白剥壳、洗净后,斜切成薄片,待用。

铁锅烧热,放适量混合食用油划锅,放姜片、蒜片,爆出香味,投入五花肉片翻炒,一直炒到五花肉肥肉出油,肉片像炸过一样变硬时,加料酒、郫县豆瓣酱、海鲜酱、糖、味精、葱段,一起炒匀,色泽酱红润泽时,投入茭白片一起翻炒,注意整个过程火都不能太大,保持中火即可。等到茭白变软,色泽与肉片浑成一样时,就可以出锅装盘了。

这款上海小炒肉完全是在其他小炒肉的基础上,结合上海本地菜的特色而创造出来的,入口咸甜可口,外香里嫩,酱色丰富,亦甜亦辣。做这样的菜,应该算是动了脑筋的。