

好吃周刊

B26
天目湖享慢滋味
B27
消暑美味干菜汤



本报副刊部活动专版部主编 | 总第 313 期 | 2013 年 8 月 9 日 星期五 责编: 龚建星 视觉: 窦云阳

逛青岛，百年胡同劈柴院是必推的美食天堂。暑期旅游季节，摊档上摆放都是各类新鲜的海货。品尝着虾蟹贝类和烧烤蒸煮，品味着码头餐饮文化，很多内地游客大饱口福，记忆深刻。

——文 / 豆儿 图 / IC



红泥小炉

开水白菜小清新

文 / 西坡

假如你不谙饮食之道，或者对此不加关注，那么别人请你吃饭，一道，两道，三道……其中上了一个小汤盅，里面或燕或翅或鲍或参，你一定会觉得请客的人太盛情了，留有深刻的印象；换作是一盅清汤外加几张白菜帮子，你还会有被人奉为上宾的感觉吗？

燕翅鲍参固然体现价值，清汤白菜何尝不是？在正规的、有品位的餐厅里，一盅清汤白菜的价格是200元！

目瞪口呆了吧！回想起来，因为自己的“傲慢”，那盅清汤白菜被多少人不当回事儿，严重低估。

清汤白菜，又名开水白菜，以其汤水如白开水般清纯的意思。

去年有一部电视剧非常火，叫《林师傅在首尔》，里边专门有一集，讲到清汤白菜这道菜，相信看过这一集的人都会被震撼——

话说韩国首尔有家著名的川菜馆“芙蓉堂”因店主的去世以致菜肴质量大幅下降，因而濒临破产。继承父业的朴善姬不得已去找金盛实会长，希望他能暂缓收回经营权，便使“芙蓉堂”的租期得以延长。会长的条件是，可以先延长租期一个月，不过，一个月后，“芙蓉堂”还不能够做出令他满意的川菜料理，那就不会和她续约。缺少了父亲打理的“芙蓉堂”，烹饪水平一塌糊涂。幸运的是，朴善姬偶遇来自中国四川的烹饪大师林飞。林师傅暗暗帮她渡过了几次难关。但是金会长对“芙蓉堂”的厨艺仍有疑虑。有一天，他突访“芙蓉堂”，要求吃到一味川菜极品——清汤白菜。所有人都茫然不知所对。关键时刻，又是林师傅临时客串，出手相助，以精湛的手艺征服了金会长挑剔的味蕾，挽救了“芙蓉堂”。

从视频中看林飞操作，基本步骤是：将

一只鸡和一块肋条肉放入锅中煮；用勺将煮沸的汤舀起，往鸡和肉上浇下，往复几次；取一棵大白菜，剥去几层菜叶，只留菜心，用手指将其敲松，备用；将一块鸡脯肉剁成肉糜，加汤水，形成石灰浆一样的东西；将“石灰浆”倒入沸锅中，搅动几下；把菜心倒入锅中；取出白菜，切成一指长短，放入一只玻璃碗里，加高汤，把碗放在蒸格里蒸；再倒入一只下面生着火的陶瓷煲里，上桌。

看上去很简单嘛。

其实，这道经典川菜比起其他任何一道川菜都吃功夫。没有两把刷子，厨师要要做好这道菜，谈何容易！

林飞的演示过于简化，比如食材，比如火候，比如时间，比如操作等等方面，视频里都没有很好地交待。一味模仿的话，最后差不多就是上海人常吃的炒黄芽菜，最多是“有鸡汁味的黄芽菜”。

要说开水白菜，里面的讲究极多，远非《林师傅在首尔》所能描摹。

食材方面，有老母鸡、老母鸭、宣威火腿（猪蹄）、排骨、干贝等，不是电视剧里仅有的那些玩意儿。这些食材在沸锅中氽一下，除清血水和杂质，捞出后洗净，再一起放入汤锅内，加入足量清水、姜、葱，烧开后不断地撇去浮沫。加料酒，改用小火保持微开不沸，慢慢地熬，直至熬出鲜味来。熬的时间至少需要4个小时。电视剧中用鸡茸做成的“石灰浆”倒入锅中有什么用处？它没有说，所以观众一定莫名其妙，以为是增鲜。错了，“石灰浆”倒入沸锅，用勺子按顺时针方向，不断地搅呀搅，此时，汤中的浮沫、杂质竟会不约而同地被吸附在鸡肉茸体上，逐渐形成一个球状物，如同洗衣机里专门收集掉落纤维的小袋子。将这个球状物捞起，丢弃，如此一而再，再而三，直到锅里的汤，看



上去清得像一杯白开水。把菜心在沸水中氽一下断生，再用清水漂冷，以去其腥……

接下去，应该按《林师傅在首尔》的做法——将盛在碗里的菜心放在蒸格里蒸。可惜，这是正宗川菜传人不认可的。我曾经把这个镜头说给一位熟识的川菜大师听，他就皱起了眉头。他以为正规的做法是：把经过清水漂冷的菜心放在漏勺里，用已成“白开水”的高汤一遍一遍地冲淋，直至厨师认为“到位”为止。注意：那些漏掉的“白开水”决不能注回锅里再利用。最后，将烫好的菜心垫在汤盅底部，再轻轻倒入“白开水”，上桌。

大师告诉我，真正高级的“开水白菜”，有几个指标：一是汤水极清，不容一星油花；一是汤水看上去“清汤寡水”、无色无味，实则滋味醇厚，鲜头十足；一是菜心饱含高汤，吸满精华。我想，这道菜之所以高级，还有两点可以反证：其一，白菜只采内心，其余“浪费”，毫不可惜；其二，诸凡老母鸡、老母鸭、宣威火腿、排骨、干贝等等，一俟完成其“吊鲜”使命，便成垃圾。光这两条，其他所谓的高级菜肴就比不上。

据说，“开水白菜”是川菜名厨黄敬临在清宫御膳房时创制的，后由川菜大师罗国荣传承，带回四川，以后成为北京饭店高档筵席上的一味佳肴。《四川饭店记》中有这样的记载：“开水白菜成上品，七入大会堂烹制国宴，大展厨艺，三进中南海，润之筵席，盛待嘉宾，十赴文津街，珍饈美饌，犒赏精英。声名显赫，群雄瞠目，冠盖京华，九州四海，岂有不知乎。”

还有一段传说也很传神：周总理宴请日本贵宾时，有位女客看端上来的菜只有一道清水，里面浮着几棵白菜，认为肯定寡淡无味，迟迟不愿动筷。在周总理几次三番的盛邀之下，女客才勉强用小勺舀了些汤，谁知一尝之下立即目瞪口呆，狼吞虎咽之余不忘询问周总理：为何白水煮白菜竟然可以这般美味呢？

“开水白菜”给我们的启示是：大音希声，大象无形，在现实生活中是存在的。另外，川菜也有不辣的时候，先入为主，靠不住。

周一菜

文 / 李兴福

油淋子鸡

鸡又名烛夜，本经列为上品，有丹、白、乌、黄之分。滋补效能大同小异，均有温中、益气、补虚之功。由于前段时间出现禽流感，所以很久没有品尝鸡的鲜味。但对鸡，吃来吃去总是白斩鸡、煮鸡汤。

星期天，儿子媳妇请我和老伴上饭店，走到茶陵北路良轩菜馆二楼坐下，儿媳问：“老爸老妈，吃鸡吗？”我们说：“很想吃，但吃来吃去总是白斩鸡，要不就是煮汤呀！”见菜单有“油淋子鸡”那就点上一盆吧！20分钟后服务员端上来一大盆香喷喷的鸡，香气吸引我都流口水了，夹上一块品尝，鸡皮酥脆，鸡肉鲜嫩，咸中带酸、甜，略带香辣味，很爽口，香气四溢。我同老伴连吃了两块，可能很久没有吃过鸡的原因吧！

油淋子鸡其实做起来不复杂。原料：新嫩公鸡一只，600-750克、生抽、酱油50克、葱、姜各50克、白糖15克、醋20克、酒、花椒粒20粒、胡椒粉、味精、麻油各适量。素油750克（约耗100克）。

制作方法：活鸡杀死，褪尽毛，冲洗净，从脊背开口，去掉内脏割掉肛门，冲洗后沥尽水分。鸡脚去掉另用。葱、姜洗净用一小半切片，葱切段，花椒粒放进鸡内加酒、酱油回鸡内腌制20分钟。另葱、姜切末装小碗内，锅上火烧热，放油750克烧到6-7成热，将腌制鸡下油锅，鸡皮朝上，炸4-5分钟（用旺火）。一面炸一面用热油不断浇淋在鸡皮上，使鸡皮呈黄色（时间5-6分钟）。熟透取出，斩成两寸长、6-7厘米宽装盆内，最好拼摆成整只鸡形，再把调味料汁浇在鸡上，即成油淋子鸡上席。

特点：香气四溢，鸡皮脆嫩，鸡肉鲜嫩，咸、鲜带酸甜略辣，香味浓郁。夏天好菜，现在夏天食用童子鸡是最佳时候。

