

好吃周刊

B27
形肖神似素蹄髹
B28
邂逅别样秋味



本报副刊部活动专版部主编 | 总第 320 期 | 2013年 10月 11日 星期五 责编:潘嘉毅 视觉:窦云阳



泡菜在韩国不只是一碟开胃菜,而是代表了韩国的传统文化。制作越冬泡菜是传统韩国家庭的一项重要活动。腌制能吃到春天的越冬泡菜,不光是为了过冬做准备,还可以给新的一年带来好心情。

——图 / IC 文 / 豆儿

红泥小炉

关于酱(下)

文 / 西坡

当各种名目繁多又时尚奇特的酱,在祖国各地大行其道并开始渐渐改变有些人的饮食习惯时,东北人对于大酱的热爱和忠诚,一仍其旧。

大酱,一种由纯黄豆发酵而成的酱类。和做豆瓣酱等一样,它也需要经过煮晒,但过程略有不同:黄豆煮熟,待汤汁收干,熄火,焖至次日。豆呈红色。搅碎,码成砖形立方体(称为酱坯),放在室内阴凉通风处晾干,使每个面都干燥(芯子可能还湿软),约需三至五日。待到里面基本干了,用一层牛皮纸包裹着放一段时间,让它自行发酵,直到长出绿色的毛。等到农历四月十八或二十八开始下酱的时候,去掉包装纸,把晒好的酱坯放入清水中仔细清洗,刷去一切不洁之物,包括纸皮。切成小块,放到坛子里。随即将大粒海盐按二斤豆料、一斤盐的比例用清净的井水充分融化,去掉沉淀,注入缸中,水与碎酱坯大约是二比一的比例。用细纱布蒙在坛口,再放在太阳底下晒,让它发酵。每天还得用耙子捣搅,此时会出现一些泡沫,撇去,等到酱发(酵)能吃的节点,酱就会变得很细腻。

大酱是东北人的性命,特别是农村,不可一日无此君,每餐必吃。

我有个东北朋友在上海郊县某工业园区工作,几年前的一天,他突然跟我说起其侄女考进了在杭州的浙江省某机关的公务员。恰好我跟这个机关的一个处长有些拐弯抹角的关系,他便拉着我去杭城拜访一下,说是“小姑娘一个人从大庆考到南方,独自生活,要请领导多多照应”。那天我看他提了个脏旧的破袋子,就有些嫌弃他。他跟我解释:“这是大酱,带给侄女。哎呀,咱东北人离不开它啊,一天不吃,心里就发慌。”他要分给我一些,我婉拒了,不是歧视,是不知道咋办;如果已到了酱发的阶段,东北人多是生用的蔬菜等来蘸

着它吃,我们没有这个吃法;如果还在酱坯阶段,接下去,在东北人那里驾轻就熟的活儿落在我手里便是麻烦,便是遭罪。我看他什么都没带,只带了一袋大酱,就明白了这个“礼物”的分量。

现在,“哈日”“哈韩”的小青年不少。试试看,请他们吃东北大酱,恐怕其多半敬谢不敏,甚至逃之夭夭;倘若改以日本味噌汤或韩国大酱汤,情况就大为不同。殊不知东北大酱和日本味噌酱、韩国大酱,几乎没什么两样。

这真是一个令人哭笑不得的讽刺!

回到开头。柴米油盐酱醋茶,开门七件事。按现在的说法,酱,就是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料加工而成的糊状调味品了,那么,酱油不是被排除在外了吗?谁说的?“七事”中的酱,自然包括酱油了。

酱和酱油,好比皮毛的关系。酱是皮,酱油是毛。皮之不存,毛将焉附。酱油从何而来?从酱中取出。“取出”一词,说来简单,其实大有讲究。

常见的有三种:低盐固态工艺,浇淋工艺,高盐稀态工艺。看上去很专业,其实,获得酱油的途径,不外乎泡淋和压榨酱坯。从前农家做酱油,方法也差不多,没什么神秘可言。

深色酱油和浅色酱油究竟有何区别,这是人们有点迷惑的。一得看酱坯是用广式高盐稀态法还是日式高盐稀态法发酵。一般说来,“广式高盐”采用常温发酵,自然晒制,风味一般,而颜色较好(适合做上色酱油产品),但受发酵设备及天气影响较大。而“日式高盐”采用保温、密闭、低温发酵,发酵周期较长,颜色较淡,风味香浓,适合做生抽、味极鲜等酱油,但投入相对较大。二得看彼此的渊源,比如老抽是一种浓色酱油,但它是在生抽的基础上加焦糖色,经过特殊工艺制成的。

改革开放以后,访日归来的人通常要带些日本酱油回来,据说质量怎么都好;而人们在吃日式料理时,又以日本酱油为不可或缺之物,这就给人一个印象:孔子老早就说过的“不得其酱不食”,大概指的是日本人吧。

然而这是不确的。日本著名作家陈舜臣在《美味方丈记》中说,“盐与胡椒——不论哪家西餐厅都会备有这两样调味料,简直就像双胞胎一样,放入相同的容器中。如果是玻璃容器,装胡椒的瓶稍呈灰色,很容易分辨出来。如果是塑料瓶,或是典雅的木制容器,由于看不见里面,就不知道哪个是盐,哪个是胡椒。这时,只要再仔细看看,就能发现某个地方标有英文字母。大写字母S代表盐,P代表胡椒。中餐里与西餐的盐和胡椒相当的东西是酱油和辣椒。也许可以说,酱油和辣椒正是中国饮食生活的基础。酱油和辣椒各放在小碟子里,可以供人自由取用。日本是不是好像没有与之相当的东西?酱油也基本上是做菜的人在厨房里调味时使用。芥末和酱油倒是会随着生鱼片一起上,不过也并非什么料理都会用到。这么一想,日本似乎没有像西餐的S和P、中餐的酱油和辣椒那样的‘餐桌之友’。”

陈先生的话自然是权威。难道你认为自己比他还了解日本?

中国人的“餐桌之友”之一,是酱或酱油,这是毫无疑问的。“酱文化”也是近些年来我们一直在研究和推动的,但是,像被柏杨先生痛诋的所谓“酱缸文化”,却要远离。

堂吃外卖 预订全鸭宴 吃鸭 去良轩餐厅

“重阳篱菊带秋风”的时节,鸭子菜肴又在良轩占尽风光。本店特聘绿杨邨中国烹饪大师李兴福主理十大名鸭:太白鸭、神仙鸭、虫草老鸭、香酥鸭、樟茶鸭、魔芋鸭、豆渣鸭、响铃鸭、水晶鸭方、拆烩鸭舌掌等;另有蟹黄狮子头、拆烩鱼头供应。

地址:茶陵北路 10 号(近斜土路)
电话:64047300

周一菜

文 / 李兴福

美味熟醉蟹

吃惯了传统的,现介绍一种另类的吃法。其别具一格的滋味也许能给品尝者带来惊艳。



茶陵北路上的良轩菜馆有一味醉蟹供应。说起来这是一款熟醉毛蟹,初次品尝就感觉美味。熟醉蟹色泽金红,香气扑鼻,咸甜爽口。色、香、味俱佳具有强烈特色味觉冲击,很有上海人追求的江南风味,更难能可贵的是熟醉毛蟹更入味、更洁净、更安全,吃过决无后顾之忧。品尝熟醉毛蟹之后,回家动手小试,制作也不难。

原料:雄蟹6只,雌蟹6只,每只约100-150克,调料五年醇花雕酒500克,生抽酱油400克,白砂糖400克,蜂蜜100克,姜100克,香葱30克,花椒粒15粒。

制作方法:买来蟹都要将蟹脚绑好,再用刷子将蟹洗刷干净,姜洗净切姜片,均匀地覆盖在蟹身上,淋上少许料酒上笼大火蒸15分钟。关火后再焖一分钟,蒸蟹时要注意蟹肚朝上,以免蟹黄流失。醉卤的制法,将生抽酱油、花雕酒、白砂糖一起放进锅内上炉子小火熬制,并用勺不断地搅动,以免白砂糖粘锅,待糖完全融化卤汁微开的时候,即关火冷却,倒入蜂蜜搅拌均匀,最后将醉卤倒入盛器内。将蒸好的蟹上绳解开,此时蟹脚蟹钳已定型,不易脱落,去除蟹上姜片,将蒸的蟹一只一只轻轻地放入醉卤内,再放花椒粒、小姜片和葱段一起浸制。

注意:由于上述醉卤的量不可能完全将蟹浸没,因此每隔3-5小时要将蟹上下对翻一次。浸泡的时间也有讲究,浸泡两天的蟹最适宜品尝,时间短了不入味,时间长了偏咸。使用过的醉卤略添加一些上述的调料,加热烧开后冷却,还可以再次利用。