

好吃周刊

B27
红腐乳焖肉
B28
泰南美食的风格



本报副刊部活动专版部主编 | 总第 323 期 | 2013 年 11 月 1 日 星期五 责编:龚建星 视觉:董春洁



立冬临近,意味着火腿最佳腌制季节的到来。连日来,东阳市的火腿加工生产企业纷纷开起生产线,投料腌制火腿,以满足市场需求。
——图 / IC 文 / 闲空

红泥小炉

尽管选用的酿造材料有所不同,普通人对于山西醋和镇江醋的区别,不甚清楚。只有一点,它们的颜色差不多同样深沉,却是大家的共识。这在上海,尤其突出。我小的时候,大人差我去买醋,一定要加一句关照的话:“买米醋,不要买镇江醋。”在我们眼里,镇江醋是黑色的,米醋是咖啡色的,这就是“分水岭”,谁也不往深里想:其实,镇江醋和米醋都是用米来酿制的,以颜色来划分,很不通的呀。但毕竟,除了深褐色的那种醋之外,确实也存在一种看上去像琥珀,颜色偏淡,又比较透明的醋,上海人管它叫“米醋”。

那么,是上海人弄错了么?我要说的是:上海人没错。

上海人口里说的“米醋”,真有其醋。标准说法是“浙江玫瑰米醋”。这种醋,是中国“四大名醋”之一,它和另外三种醋——山西老陈醋、镇江香醋、四川保宁醋的最大不同,就是透明,呈玫瑰色。有一种福建红曲老醋,色泽也较清澈,颜色则偏于棕色。

我有时也在怀疑,我们现在吃的米醋,也许只是打着“米醋”的旗号,没准儿是镇江醋的“舒适版”——降低酸度(醋酸的含量,以百分比计,一般大致在5%—8%之间。2000年9月1日,我国发布食用醋总酸含量的标准,要求醋的度数不能低于每100毫升3.5克。市面上有标榜9度的醋,似乎太酸了),或增添辅料,或加勾兑,等等,也未可知。总之,生活中,有别于镇江的米醋是存在的,上海人吃蟹、吃小笼,常用。

我到贵州旅游,吃饭时,导游小胡见我到处找醋,就说:小饭店里的醋怎么能吃?我们自



吃醋(下)

己家里做的醋才好吃呢!我十分疑惑:为了一点醋,贵府竟然兴师动众,何必呢?小胡神情严肃地对我说:“您不知道,我们这里的醋叫晒醋,可好吃了,可惜您马上要走,否则一定让您尝尝。”晒醋是什么?至今我也不明白,但我相信,它肯定是一种极其与众不同的佳酿。民间深藏了许多不为人知的美食,只在很偶然的机会才为我们所知,这是早已为无数事实证明了。

想不到醋也有很多流派,每个流派中的“祭酒”,可以说是代表了本流派的特点,比如,山西老陈醋,是高粱酿的;镇江香醋,是糯米酿的;四川保宁醋,是麸皮酿的;浙江玫瑰米醋,是大米酿的;台湾凤梨醋,是菠萝酿的;白醋,是醋酸兑制或酒发酵而成……而福建红曲老醋,虽然用的也是糯米,但还必须放相当数量的红曲芝麻。真是虾有虾路,蟹有蟹路,不过,条条马路通罗马——必须是醋,必须酸。

在业界还有更富技术含量的分类:糙米醋、糯米醋、米醋、水果醋、酒精醋。它们和上述的食醋品种几乎都能对应得起来。

我们对于西方社会只是一个过客,或者居停短暂,缺乏比较深入的体验,总觉得他们的生活中是可以没有酱油和醋的。很大程度上,这种感觉是对的。这是由于中国人的生活,和这些东西有着太紧密的关系,故对人家特别关注——缺,还是不缺。

在欧美,酱油极少,醋也不多,倒是味道如酱油和醋的杂糅——我们称之为辣酱油,还时有所见。但这并不足以说他们根本没有酱油和醋,尤其是对醋而言。

中国是醋的大国——各地有各地的醋,品

文 / 西坡

种相当可观;同时,中国又是醋的强国——我们能够酿制出质量优良的产品,拿到任何地方去比都毫不逊色。由此也让人们产生一个错觉,既然中国的醋力压群雄,那么就没有对手了。应该说,大致如此,却有例外,比如意大利的巴萨米克醋。

巴萨米克醋,一种在欧洲被视为极其珍贵的醋。珍贵到什么程度?比如,装这醋的瓶子是特制的,它可以精确地倒出每一滴传统的巴萨米克醋,绝不会浪费!

还有一个例子:对巴萨米克醋情有独钟的埃斯特公爵府,用木桶培养珍贵的醋。可1598年,公爵府所在地费拉拉被并入教皇国,埃斯特公爵的官廷只好迁往摩德纳。公爵府把制醋技术和传统带了过去,醋厂就设在公爵府的西侧塔楼上(当地人酿醋都在自家的阁楼上,已经形成传统,因为接近屋顶,温度不如屋内稳定,随季节变化,这样能加速醋的成熟)。当年的皇帝维尔利奥·埃马努埃来二世和首相卡武尔到摩德纳巡视,在参观醋厂后,竟将这批珍藏的醋迁往意大利皮埃蒙区的蒙卡列里城堡。

再说一件趣事,1994年,有个中国学者在意大利艾米利亚-罗马涅区,一时冲动,花了一个星期的伙食费,只买了一瓶100毫升的特级的传统巴萨米克醋。以致之后的一个月,他为了节省开销,一直吃令自己恶心的番茄肉酱。

巴萨米克醋最重要最耗时的工作,就是在木桶(需备从小到大小十个木桶)里培养;从开始到上市,至少要花十二年;在巴萨米克法定产区,现在每年的产量只有2000升。你可以想象,那些存放了百年的陈醋的价值该怎么计算!

摩德纳生产大名鼎鼎的巴萨米克醋,同时,它也是法拉利、玛莎拉蒂跑车的生产地。在这点上,我们没法不“吃”摩德纳的“醋”。

周一菜

文 / 李兴福

黄精乳鸽首乌



鸽子名品虽多,大多数羽毛有青、白、皂绿,补益作用以白鸽为最佳。

白鸽肉味咸,性平,含粗蛋白22.1%、少量脂肪和无机盐等能补肝肾、益精气。对肾精不足所致体弱、消渴尤为有益。

原料:鸽子一只,黄精20克,首乌20克,枸杞子10克,桂圆10粒,猪瘦肉100克,盐、鲜粉、葱、姜、黄酒、胡椒粉各适量。

制作方法:各种小辅料洗净,待用,鸽子从背上劈开去头去脚去内脏,冲洗净,下锅内氽一下,精肉切块同时氽一下捞出冲洗,炖锅上火放清水700—1000克,将鸽子肚朝上,精肉同时下锅内,各种小料随即下锅内。烧开后,用小火焖炖两个小时(有条件上笼蒸)即可,待鸽子酥烂为止,加调味即上席,可供5—6位食用。

特点:汤清,鸽子酥烂完整,味鲜香,味美滋补,补血安神滋润五脏。

提示:炖焖时烧开后用小火焐,称黄豆火焐以防炖干,无汤防焦。此菜属于汤菜。