

好吃周刊

B27
磨豆浆
B28
元朗美食行街记



本报副刊部事业发展部主编 | 总第329期 | 2013年12月13日 星期五 责编:吴南瑶 视觉:董春洁



上海黄浦区卢湾第一中心小学“云课堂”里传来同学们的欢笑声,最新一期“云厨房”教学展示开始了。在课堂中心,同学们点击面前的屏幕,学烹调本领。——图文/罗一中

红泥小炉

“不怕辣,辣不怕,怕不辣”

文/西坡

“不怕辣,辣不怕,怕不辣”,这是民间对四川、湖南、贵州三地吃辣程度的描述。这三个短语,意思差不多,本来分别套在三个地方头上,可是,三个地方的人为争“怕不辣”这项桂冠,闹得不可开交,谁也不肯领受其余的两个封号。

一开始我还有点纳闷:三个短语,“半斤八两”,有何分别?仔细琢磨,似乎觉得只在语气上有细微的差异:不怕辣,是能吃辣的意思;辣不怕,是再厉害的辣也能吃的意思;怕不辣,是说自己承受辣度大空间很富余,哪怕最辣的味道,不过是小菜一碟。看来,“怕不辣”,气场最强,气势最足,气派最大,怪不得被三个地方的人都看中,敢情它有舍我其谁的王者风范啊!

中国人的吃辣史不算很长,可是吃辣的广度、深度都可圈可点,尤其近二十多年来,随着重庆火锅的风靡,东南沿海城市一改不碰辣的习惯,纷纷易帜,吃上了辣,能吃辣了,吃了上瘾。有个未经证实的传说:麦当劳总裁到中国视察,发现此间的麦当劳卖得超好,就奇了怪了,心想,在美国,麦当劳不过是种快餐,填饱肚子而已,怎么漂洋过海,就成为了美味佳肴了呢?看不懂。于是亲自品尝了一下:喔,好辣!这是美国的麦当劳根本没法比的,才明白中国的麦当劳的制胜法宝,在于调味偏辣一些,以迎合中国顾客,尤其是青少年的口味。

不管这个传说有多大的可信度,中国的麦当劳确实做得比较辣,特别是那款鸡腿汉堡。我在好几个国家和地区都吃过麦当劳,印象深刻的是淡和凉,不够刺激。可见我这个南方土著的口味也被改造了。

四川、贵州、湖南谁能勇夺吃辣冠军,不光我说了不算,其他人说了也不算。不过,我也见识过那边的人吃辣的热火劲儿。

我有好多四川朋友,有的在上海待了十几年了,被上海同化不少,感觉他们并不是

那种无辣不欢的主儿,我们随便在哪家餐厅聚餐,他们都随遇而安,从来没嚷着要加一份水煮鱼或夫妻肺片。现在想来,可能是人家客气罢了,因为有时在川菜馆吃饭,大家都在喊辣,他们只是笑咪咪的,一点没事,可见他们的“涵养”功夫极深。朋友中的一位企业家被那些四川人感染,被那些四川菜吸引,正好每年用于请客吃饭的招待费见涨,本着肥水不外流的理念,自己做自己的生意,干脆开了一家菜馆,而且是川菜馆!

生民兄是滴滴刮刮的上海人,生于斯,长于斯,但每每朋友聚餐,一定私下关照服务员:切盘辣椒来。还不忘叮嘱一句:要最辣的那种!我从没有见他因为吃辣而皱过一下眉头。令我惊讶万分的是:他吃菜泡饭,居然也要加一勺辣椒!朋友们好生奇怪,连四川朋友也买他几分账:他吃辣的本事怎么那样大?有一次他无意当中透露:自己的祖籍乃是四川,不过从小没有受过正规的吃辣训练,家里吃的和上海人没有分别。我暗想,所谓遗传,不光是智力、身体等等,口味也不可忽视的吧。

东北人是正儿八经的北方人,应该能吃辣,事实上很多东北人能吃辣,但吃不了重辣。我有个朋友,女的,东北那旮旯的,虽说是个演员,细皮嫩肉,有江南女子的范儿,但饭桌上就豪情万丈了:饮酒不在话下,吃辣更是吓人,不光每餐必辣,而且总嫌不辣。有几次在很正式的场面上,她从身边摸出一瓶或一袋“泰国小辣椒”,自得其乐,忘乎所以。其形其状,粹然一女汉子矣。更富传奇色彩的是,她告诉我,在沈阳上艺术大学时,还吃不得辣,有一天晚上做了一个梦:自己拼命吃着辣椒。第二天早上醒来,就觉得口中淡出鸟来,中午开饭,辣子入口,竟应对自如。从此无辣不欢,而且是无重辣不欢!

我在贵州采访,旅游局的导游小胡陪同,好家伙,满嘴牙齿,斑斑驳驳。我问他怎

么搞的。他开玩笑地说:“吃辣吃的。”我不信,看他抽烟厉害,就明白几分了。哪知碰到大部分贵州人,尤其乡下的,都和他一个德性:牙齿灰黄。我想也许真是那么回事。小胡告诉我,他曾在上海进修了半年,这可把他憋的——找不到好辣子。有一次在湖北路一家小饭馆吃饭,那家店居然没有辣椒,他是一口饭也吃不下,实在没法,他闯进厨房,软磨硬泡,讨得一头蒜,总算打发掉了一顿饭。

云南人虽然被排除在了“不怕辣,辣不怕,怕不辣”之外,人家在吃辣上面也是毫不含糊。我们一帮朋友去云南,吃饭,“只拣不辣的上”,旁边一桌的当地人正相反,都是“只拣辣的上”。那边几乎没有不辣的菜,你不关照,他就给你辣。川菜大师张德善说过一件事,早些年他接待云南过来的客人,无论怎样重的辣,客人只是嫌不辣。后来实在没有办法,烧麻婆豆腐,人家用水生粉勾芡,他竟用辣椒粉加在水生粉内!这下客人心满意足,到位了。

湖南人吃辣吃得凶,早有耳闻,我身边不乏吃辣的“辣手”。不过,若要推选湖南吃辣队的种子选手,非毛泽东莫属。毛泽东宴请斯大林的特使米高扬,米高扬嗜酒,而这恰好是毛泽东的短板。毛泽东在饮酒上占不了上风,便让厨师炒了一大盘辣椒来,结果辣得米高扬涕泗横流,咳嗽不已,算是报了“一箭之仇”。米高扬说:“中国的辣椒厉害了。”毛泽东见此情形,幽默地说:“在中国,不会吃辣椒就不是一个彻底的革命者,看起来米高扬同志不是一个彻底的革命家。”

有一次,开国上将杨得志请毛泽东吃梨,毛泽东嫌太甜,竟找人索要辣椒粉,将其撒于梨上后吃。这种吃法,空前绝后,一如他的传奇人生。

毛泽东在延安宴请美国记者斯诺,曾为客人唱过一首湖南民歌《辣椒歌》:“远方的客人你请坐,听我唱个辣椒歌哟。远方的客人你莫见笑,湖南人待客爱用辣椒。虽说乡下的土产货,天天不可少依呀子哟……”这首歌,对辣椒没有感情的人是记不得、唱不好的。宋祖英唱过,她之所以唱得好,还因为她也是湖南人。

周一菜

文/李兴福

步步高升

进入冬季,吃河虾河蟹是最佳时光。雄蟹膏硬,雌蟹黄红。蟹膏能滋阴养颜补肾壮阳。河虾的味道鲜美,虾肉有弹性又养颜,再选几只白鸭的鸭脚烹制成一道造型美观,鲜艳,营养更佳菜肴。因为鸭子走路是一摇一摆一步一步走的,故取名“步步高升”,暗喻一年比一年好。这道菜,是良轩餐厅的招牌菜。



原料:河虾仁 400 克,河蟹 500 克(约 6 只 3 雌 3 雄),白鸭脚 10 只,西兰花 250 克。
调味:盐,鲜粉,料酒,胡椒粉各适量,鲜汤 200 克(无鲜汤可用清水代),生粉适量。

制作方法:河蟹洗净,锅内放冷水 1000 克,将蟹下冷水锅内,开火煮 10 分钟捞出。将蟹内的蟹膏蟹黄取出(待用)。虾仁洗净,沥干水分,将虾仁斩成茸。放在碗内加盐、鲜粉拌匀后再加蛋清 2 只再加 30 克油搅匀,加上 5-6 克干生粉拌糊待用。鸭脚放锅内煮开,用火焖烧 30 分钟,见鸭脚酥而不烂,捞出放冷水内,将鸭脚上骨头逐步拆掉,但要小心一点,特别鸭掌心皮薄,尽量不要拆碎,拆好后摊在盆内,随后将虾茸分别放在鸭脚上面,成圆形,虾茸全摊在鸭脚上后,再将蟹黄蟹膏放在虾茸上面,要放均匀一点待用。西兰花修成小花形,花朵形上,下开水锅煮开,放点盐煮 2-3 分钟捞出,装在盆的中间,虾茸上笼蒸 10 分钟,取出装在西兰花朵周围,锅上火烧热,放鲜汤 200 克烧开放调味,匀成薄芡浇在西兰花朵上和浇在每一只虾茸上面,即成步步高升一菜上席。

特点:形状美观,咸鲜滑嫩,鸭脚上面有虾茸肉,虾茸肉上面有蟹膏、蟹黄和西兰花朵,有荤有素,营养丰富,造型美观。

提示:多余的蟹可拆成蟹肉,可烹制蟹粉豆腐、做蟹粉狮子头等。