

好吃周刊

B27
青菜大肠饭
B28
英国美食之城约克郡



本报副刊部事业发展部主编 | 总第337期 | 2014年2月21日 星期五 责编:潘嘉毅 视觉:董春洁

2月14日,法国芒通,第81届柠檬节举行,各式各样由柠檬组成的造型极其有趣。
——图 IC 文/闲空



红泥小炉

文 / 西坡

周一菜 文 / 李兴福

安昌香肠(下)

安昌香肠,跟广东香肠或其他地方的香肠最大的区别,是黑而精。黑,是灌肠时用了太多的酱油,被太阳一晒,发黑了;精,是选料偏重精肉,白花花的成分(肥肉)相对较少(广式香肠肥瘦相间,与此异趣)。由于肥肉少,被酱油渗透入里的精肉愈发显得黑。

用酱油来调色,在香肠制作上并非安昌一枝独秀,但把香肠“酱”得那么黑,绝不多见。其中的原因,是它必须把酱油用到极致。

据说安昌香肠的专用酱油,由当地的仁昌酱园生产。这个酱园创建于清光绪十八年,距今已有一百多年的历史。酱油在安昌香肠里所起的作用是举足轻重的。众所周知,绍兴以“三只缸”(酒缸、染缸、酱缸)闻名于世。高品质的绍兴酱油在肉肠中不仅有调色、调味作用,还能增加鲜味,更会产生一种好闻的酱香味。倘若选用不够地道、质量欠佳的酱油,经曝晒风吹,难免有股臭烘烘的气息。另外,安昌香肠之所以比较牛逼,当地老乡会很自豪地告诉你:我们用的猪肉,是久享盛誉的绍兴土猪。当然,有一点老乡常常想不起来或来不及告诉顾客的是,安昌香肠系用手工做成。手工的和机制的有何分别?据说手工做的香肠外表看上去坑坑洼洼而机制的光滑饱满,刚做好的香肠若过分光滑饱满,阳光照射就不会充分,香味难以入里,手工的则正好避免了这个缺陷。还有,门槛精的吃客都明白,机制的,其肉被机器绞杀,弄得碎屑不堪(仿若肉糜),肉香湮灭(有的还掺入面粉),而手工的,肉被一块一块切下填充,咬劲足,原汁原味。这就是安昌香肠的好处。

但凡地方风味,要做出名气,首先是有特点,其次是质量好,接下来要讲得出故事。安昌这个地方不缺历史,更不缺笔杆子,所以对于看家的

香肠,还能“有案可稽”。说是当年(南宋)的倒霉皇帝赵构被金兵逼得逃到绍兴,在安昌休息。地方官前来觐见,并呈上当地的特产请他品尝。赵构一看,就有些皱眉头,心想,这东西黑黝黝的像浸过墨汁,便没好气地问道:“究竟是啥玩意儿?”地方官陪着小心说:“这是镇上的乡绅献给皇上的黑肠。”赵构吃过旧都开封的蒜肠,以为天下第一,如今碰着面目丑陋的安昌香肠,便有些轻蔑,但又不便驳了地方官的面子,勉强吃了一片。这一吃不得了,收不住了,龙颜大喜,连声说好。后来,勤王的部队赶到,驱逐金兵。班师回到临安,赵构吃饭的时候没味道,不觉想起美味的安昌香肠,便传旨绍兴知府,将安昌香肠定为贡品。这就好比“庆丰包子”的命运,安昌香肠的名气一下子大了起来。

安昌香肠在当地叫做“思乡菜”,因为旧时安昌人外出做官、做师爷、做生意的人特别多,他们常常带着家乡的香肠痕迹天涯,一来权作“下饭”,二来以寄思乡。

刚刚进入安昌老街,你完全可能不知所措,家家户户在卖香肠,门前推着香肠,檐下挂着香肠,嘴里吆喝着香肠,手里包扎着香肠。有的人家自创一个品牌,有的人家没有任何标记;有的人家用真空包装,有的人家用只塑料袋随便套着;有的人家有两三个品种,有的人家“仅此一款”;有的人家只卖香肠,有的人家兼卖其他土产……一个朋友刚看了两家,就要掏钱,被我阻拦:那么长的老街,一眼望去都是做香肠生意的,着什么急?如果看中了,记在心里,返回时再买也不迟,反正来回一条道。但我很快发现,东看西望,询问南北,是毫无意义的,一来,安昌人脾气有点倔,讨价还价的活儿坚决不干;二来,我们像煞有介事地挑挑拣拣,其实都在做无用功——根本不懂

什么是好、什么是坏。还有一点是我后来知道的:安昌香肠的味道、质量等,差不多。

走了一半的路,我被一家箍桶店门口的木盆木桶吸引,停下来看,赞扬师傅的手艺精湛。与箍桶师傅作别时,我有感于这里香肠太多,让人眼花缭乱,无从下手,便向师傅请教哪家算是比较好。那师傅悄悄告诉我:“再往前走一段,看见门口堆着米袋,有个人眼睛有点坏的那家,用的料好。”

心里有谱,脚步轻快,很快走到那家门口。我看到了门口的米袋,哦,这个对;再看那个正在卖香肠的人,眼睛虽然有点怪——眼白多了一点,但还不到“坏”的程度……我转身跟朋友刚说了半句“眼睛好像不坏嘛……”,那个人接着我的话茬,亮着嗓门对我说:“那是我儿子!”哈哈,真是好笑。现在回想起来,我怀疑,那个箍桶师傅可能是此家香肠店的亲戚或朋友,估计在我之前,已有好多人已经盯着“两个标志”——米袋和眼睛,“投奔而去”。不过,我可以负责任地说,有着“两个标志”的作坊生产的香肠,不错。我也有两个依据:一是,他把做香肠的过程包括用的材料,全部展现在你的眼前,而能够这样做的,整条街不超过三家;二是,我跟他谈:“人家都用真空包装,你怎不用?”他显得不耐烦地说:“一真空,你还怎么知道里面的材料是好是坏?”醍醐灌顶,绝对!就冲着这句话,买了!

把安昌香肠斜着切片,再加些葱、姜、酒,或按个人口味喜好加各种调料均可,隔水蒸,堪比火腿,下酒佐餐当零食,没有不合适的。用广式香肠这样干,绝对没这境界。

买回的安昌香肠要及时冷冻起来,否则其表面难免出现白花花的东西,可能是没充分风干而使盐析出,也有可能受潮霉变。霉变当然令人沮丧,转过想来想一想,人家可是没掺防腐剂的哟。

现在,我们可以信心满满地说,台湾的绍兴香肠确实是有来由的,而且,里面还盛满了浓浓的乡情。

琥珀萝卜卷



原料: 大白萝卜 500-700克,中芹(嫩)二根,马蹄4-5只,熟火腿50克,白醋100克,白砂糖200克,盐约50克,胡萝卜50克。

制作方法: 萝卜洗净削去皮,放平批卷薄片约二市寸见方薄片。放盆内,放适量盐和少点清水腌半小时,沥水备用。马蹄去皮切丝,中芹洗净,灼软撕成丝,金华熟火腿切成火柴丝,胡萝卜切细丝。用盐腌渍一下。然后用白萝卜片,捞出再加盐适量,白砂糖200克,调匀后再腌15分钟,再加白醋,开取萝卜片摊平,放火腿丝、胡萝卜丝、马蹄丝、中芹段然后卷起扎好(用中芹丝扎),扎好后全腌在汁内,放进冰箱内,食用时装盆上席。

特点: 酸甜脆嫩,清爽咸鲜,是一味滋味很好的小菜,解酒怡神,醒脾胃,助吸收,增进食欲,降血压,化解血中脂肪及胆固醇,健康食品。

