

好吃周刊

本报副刊主编 | 总第347期 | 2014年5月8日 星期四 责任编辑:裴璐 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn

处在热带地区的斯里兰卡,风景优美,物产丰富,各种奇花异果随处可见。图为当地平民在街口购买水果,脸上洋溢着快乐。——文图 / 潘志兴



B10
温布尔登草莓季
B11
“下沙烧卖”



红泥小炉

笑傲核弹之“君”(下)

文 / 西坡

我对于松茸的认识,完全拜旭光兄所赐。

之前是否吃过松茸,我实在无法记忆。高档餐厅把松茸作为卖点,很少;即使有,恐怕也是近些年的事。有时会出现这种情况,请客的人外行,或懒得动脑筋点菜,转请餐厅代为安排。餐厅自然拣昂贵的上。一般人,知道燕翅鲍参吃价钱,同时也知道它们的基本价位应该在哪儿。倘若经理或服务生跟他说松茸怎么怎么了,他搞不懂,又不愿意让人看出破绽,或留下小气的印象,只好听摆布,被忽悠。可气的是,哪道菜里有松茸,服务生不会特地指出,因为他搞不清;还因为数量实在太少,说出来反而遭客人质疑、奚落,何必呢?请客的人也是糊涂,推杯换盏吃到兴头上,把这档子事忘了——毕竟吃到嘴里的量,人均也就是“创可贴”那么一条甚至半条,谁都不注意,谁都没把握说清什么味道。因此,我判断,很多人对松茸并不清楚,哪怕曾经吃过,哪怕腰缠万贯但粗心的富翁。

我所得到的松茸,不是新鲜的,而是经过真空冷冻干燥处理后的干货。标示为8克重的松茸(八片而已),被封入一只像装面膜的真空袋里。其外包装更是豪华,完全是iPad、iPhone的作派。另附印刷考究的说明书一本、明信片一张。再看切片的松茸,就像飘在木匠围兜里的刨花,白白的,薄薄的。通常两盒为一个单位,配一个专门的礼盒。去年则是两个小盒外面套一个中盒,两个中盒外面套一个大盒。只有这样的配置(8克×4小盒)才是完整的。否则好比一盒四粒装的月饼,少了一粒,怎么送人?那样的包装,明摆着是送礼用的;自己享用,绝对过于奢侈了。

据旭光兄说,这些松茸是通过在他从事某个慈善公益项目的团队里的女学生志愿者买的,她的家正在香格里拉。而搞到这些松茸,并不是从山里挖出,晒干,切片,包装一下就行。这些松茸虽然是她家乡的人采集的,但要买到干货,也必须通过专门的采购商、监制商、供应商渠道,无怪乎其中一个包装盒上印着北京一家著名饭店的名称。

旭光兄再三关照:不要送人,自己吃。显然,他并不把这些松茸当成食材,而是当作珍贵的滋补品了。

自己吃,怎么吃?
这里说件亲历的趣事——

有一天,我发现少了一小盒松茸,便去问太太:“今天终于要吃松茸?”太太回道:“早就吃过了!”我吃了一惊:“哪天?”太太说:“早些时候,我拿了一盒出来,想把它和一只草鸡炖了吃。但看看东西实在是少,放到鸡汤里,看也看不见,捞又捞不着,一转念,还不如她蛋吃,就把那几片松茸与蛋一起炖了。”我懵了:“我什么时候吃过松茸炖蛋?怎么一点印象也没有?”太太说:“我也不好意思说。那几片松茸放在炖蛋里,一点味道也没有,吃口老差的。我想,你大概要讲我糟蹋好东西了,所以不好意思跟你挑明。实际上你吃了,只是没有感觉到……”
原来如此!

我太太不知道的是,松茸炖蛋,正是所有松茸菜谱当中最经典的一道菜!很不幸,被她歪打正着了。

可是,作为烹调好手,她,既然采用了一种正确的方法,却没有获得应有的效果,这是为何?

我非常怀疑,是用干货而不是鲜货的缘故。

事实上,如果我们不能在48小时里品尝到空运自云南香格里拉的新鲜松茸,差不多就意味着你已与想象中的美味没有缘分了。

《舌尖上的中国》有个令人印象深刻的镜头:几片新鲜松茸被放在淌着黄油的平底锅内油煎,嗤嗤作响,冒出一股股白烟,令人馋涎欲滴……

是的,这是欧洲人处理松茸的常规做法,被引进中国用来烹饪松茸,倒是“合并同类项”,正所谓“普遍真理”与“具体实际”相结合。松茸还可以用炭火烤炙、炖蛋、烧鸡汤、切片生吃……与烹饪松茸的手法非常相似。

纳西族人靠山吃山,似乎在饮食上欠精致,然而他们有一道传统名菜“酿松茸”,却令人刮目相看:在松茸的菌帽内嵌入肉糜,然后蒸熟。它和法式的“烤封”(将松茸片塞在鸡肉与鸡皮之间)有异曲同工之妙。想象它应该比较好吃。纳西人用它来祭祀祖宗,自然是公认为最可口、上档次的东西。

由于日本人对松茸的偏好,所以必然催生各种带有“和风”的料理。比如松茸刺身、松茸天妇罗等。松茸刺身:将新鲜松茸切片,冰镇,蘸着日本酱油吃,很有原汁原味的清新口感。

松茸天妇罗:将鲜松茸切成段,浸没在由鸡蛋、面粉、盐调制成的糊中,提取后用温油炸至金黄即可食用。

松茸饭:把松茸切片铺在米饭上面,也可以与生米混合蒸熟。

松茸寿司:和一般寿司做法相同,只不过把烤鳗、三文鱼片换作松茸片而已。

有一种比较特别的吃法——土瓶蒸,即在一个像小茶壶的古朴陶器内,放鱼片、虾、白果、鸡肉及松茸片,连瓶带盖一起蒸。这个土瓶顶上有个小茶碟盖着。喝汤时取下,内中放一片青柠,然后把汤倒入茶碟慢慢品尝,滋味隽永。好的日式料理店都有,档次高低,就看里面放不放松茸。

“如果你嫌麻烦,就拿来泡茶,或者干脆放在嘴里嚼嚼。”这是旭光兄给我的忠告。无论我怎么看,都像是在吃西洋参片。

在我国,所有松茸产地都面临过度开采的严峻情况,人们之所以半夜起来采集,除为“新鲜”计,还有一个心照不宣的动机——先下手为强,连没有充分长大的也不放过。曾经笑傲核弹的松茸,面对“穷凶极恶”的追逐者的嘴巴,还能笑得起来吗?

看《舌尖上的中国》
吃正宗五常新大米

打(021)52801507
一个电话,苏浙沪地区,
免费送货上门!

泡椒双脆

文 / 李兴福

此菜以质地脆嫩为特点,以汁芡薄亮、咸鲜香爽为特色。

原料:鸡胗或鸭胗2000克,猪脚尖两只,青笋50克,泡红辣椒两只约20克。盐、料酒、鲜粉、水生粉各适量。清油250克(耗60克),蒜片、葱节、姜片各5克。

制作方法:泡椒切菱形片,葱切节,姜切小片,蒜切片。肚尖洗净,随后剔去外皮,再片

净筋皮。猪肚朝外的一面,剖成十字花刀,朝内的一面剖直刀(刀距二分,深度为原料的三分之二),然后再切成一寸长的菱形块。鸡胗切开,揭去内筋皮,将白筋片净,剖十字花刀(刀距一分宽,深度为原料的三分之二)。用一只碗配上料酒、鲜粉、

细盐、清汤20克、温淀粉适量,兑成芡汁。用另一只碗将剖好的胗和肚尖适当放一点精

盐、胡椒粉,略拌均,放一点干生粉拌一下。再上火烧熟。放油,滑锅倒出。烧到6-7成热,将胗肚下油锅,划开见成形,快速倒在漏勺内,锅内留10克油,将蒜片、姜片、葱节、泡椒下油锅快速煸两下,将胗肚倒入锅内,再将小碗内的芡汁倒在胗肚上,快推翻两下装盆上席。

特点:此菜脆嫩味鲜香,略有辣味,是何派川菜烹制法。

提示:爆好这菜一是兑汁芡,二是火要旺,三是操作动作要快,吃后盘内无汁,只见一层薄油。



二周一菜