

好吃周刊

B11
佳节无荤胜有荤
B12
原始古朴的布朗食风



本报副刊部主编 | 总第 365 期 | 2014 年 9 月 11 日 星期四 责任编辑:潘嘉毅 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



位于华盛顿特区乔治城的 Martin's Tavern 餐厅,拥有八十多年的历史,擅长烹制传统美国风味的美食佳肴,附设有酒吧。因其鲜明的特色,在当地常常被用来作为举办各类聚会和庆祝活动的场所。现在,餐厅依然保持着当初开张时的装修风格,天花板上挂着的还是木叶片的吊扇,两位“老克勒”服务员一副绅士派头,也是这家餐厅的一道景观。

——图文 / 潘志兴

红泥小炉

文 / 西坡

让你流泪让你欢喜(中)

把芥末和日式料理联系在一起,是理所当然的,因为它赋予芥末令人最直接而深刻的体验。除了绿芥末,还没有其他品种的芥末能够做得到这一点。这就好比唱歌,有的原唱并不一定就是人们认可的版本,谁把一首歌唱红,谁才是“定本”。

然而,把绿芥末看作是芥末的“唯一”或“原始”,却是于“法”无据的。至少在中国,所谓芥末的东西很早就被吃上了,比如在上古的周代。汉代大儒董仲舒《春秋繁露》里提到:“天地之行,芥苦味也。”《礼记》内则篇曰:“脰,春用葱,秋用芥。”南北朝时期贾思勰的《齐民要术》、宋代罗愿的《尔雅翼》等古籍,都对芥末有过描述。当然,最为翔实的,还数李时珍的《本草纲目》,它说:“芥有数种:青芥,又名刺芥,似白菰,有柔毛。有大芥,亦名皱叶芥,大叶皱纹,色尤深绿,味更辛辣。二芥宜入药用。有马芥,叶如青芥。有花芥,叶多缺刻,如萝卜英。有紫芥,茎叶皆紫如苏。有石芥,低小。皆以八九月下种。冬月食者,俗呼腊菜;春月食者,俗呼春菜;四月食者,谓之夏芥。芥心嫩苔,谓之芥蓝,淪食



脆美。其花三月开,黄色四出。结荚一二寸。子大如苏子,而色紫味辛,研末泡过为芥酱,以脍肉食,辛香可爱。《岭南异物志》云:南土芥高五六尺,子大如鸡子。此又芥之异者也。”其中最可注意的是介绍了芥酱的加工方法。

芥酱,即我们现在所称的芥末酱。这是古今都能接受的芥末深加工产品。除了做酱,有没有把芥菜籽磨成粉末后像胡椒粉那样使用的?可惜,我还没有看到类似的记载。李时珍“研末泡过为芥酱”,短短一句话,却蕴含了一种工艺流程。贾思勰解释说:“作芥酱之法,熟捣芥子,细筛取屑,著瓮里,蟹眼汤洗之,澄去上清后洗之,如此三过而去其苦,微火上搅之,少焙,覆瓿瓦上,以灰围瓿,一宿则成。以薄酢盖,厚薄任意。”做芥酱的基本情况被勾勒得一清二楚。以中国黄芥末酱为例,目前,它是由芥末粉发制后再加入植物油、白糖、味精、精盐等调配而成的。

而日本的芥末制作方式与中国的完全不同,是可以肯定的。

日本的许多物产,其故乡都在中土,然而,貌似舶来的“芥末”,大概是日本的土产。它之所以在日本流行,与当地人的饮食习惯(喜食鱼生)大有关系。通常日本芥末被认为具有调味和解毒作用。调味作用是毫无疑问的,解毒也应是题中之义,但我们必须知道的是,日本芥末的一个卖点,是含有丰富的异硫氰酸盐,这种物质可以抑制微生物的生长。只是,如果海鲜的品质已经变坏,拿日本芥末来补救是无济于事的,食

之无益。按我的理解,绿芥末只保(保鲜)不治(解毒)。

日本芥末给人的印象,似乎在日式料理店里无所不在,实际上这里头“埋”有许多“地雷”。传说山葵喜欢生长在山谷河流边上,对水质要求很高,水质越清越冷,它就长得越发茁壮。日本有个地方叫“净帘之流”,以瀑布取胜,盛产山葵。似乎是由于种植山葵会破坏生态环境(山葵栽培需要鸡粪等肥料及长期流动的水,弄不好会对河流构成严重污染,加上山葵对于地力的消耗很大),它被限制种植也可想象。这样就造成了供应紧张,卖得很贵。一般一个山葵茎部要卖到700日元,最贵的山葵根茎在日本拍卖,成交价1万日元(约合人民币600元),一般人根本吃不起。到日本料理店,服务生殷勤地拿来几个小碟,里面放着一大坨绿色的芥末。可以肯定的是,这种芥末不是山葵做的,而是它的替代品——绝大部分是用价格相对低廉的辣椒充当的。至于那股冲鼻的味道,则是用化学品调制出来的。这一招骗过了几乎所有的食客,使他们相信正宗的芥末就是这样的。不幸的是,如果我们知道了内情而要去交涉时,对方一句话就可以把你打发了:“我们提供的可是芥末而不是山葵哦,你不是嚷着要上芥末吗?”

相当部分喜欢日式料理的人,拿到山葵经研磨后的芥末,会用酱油去泡,然后搅开。殊不知这并不是好的方法。当山葵(芥末)遇到酱油,会失去原有的风味。深谙此道的美食家决不会这么鲁莽,一般都先抹一点儿绿芥末在生鱼片上,然后再蘸酱油吃,以最大限度地保留了日式料理的正宗吃法。

你会是这样的吗,我肯定你不是。因为你压根儿不懂这里头的关系,更多的是人云亦云,依样画葫芦而已。当然,这也没有什么可以让人说事和讥弹的。

周一菜

文/ 李兴福

酸菜鸭块汤

大多数人有“吃饭必有汤”的习惯,故此,汤在日常饮食中,是不可缺少的。汤除了可补充身体的水分外,也可增强食欲、调理肠胃、滋补强身、清润养颜。汤可分为清汤、浓汤、奶汤、高汤等。在烹制方法上有煲、炖、熬、蒸等。今天介绍的是“酸菜鸭块汤”,是清汤、余熟而成汤菜肴。



一、原料:光鸭一只 1200-1300 克,酸菜心 250 克,金针菇 100 克,葱 50 克,姜片 3-4 片。调料:精盐、鲜粉、胡椒粉各适量,料酒 50 克。

二、制作方法:光鸭去内脏冲洗净,整只下开水锅内煮 3-5 分钟捞出,用冷水内外冲洗干净,冲到鸭内无血水为止。锅内放 1000-1200 克清水烧开,改小火加料酒,葱姜洗净放进鸭内,盖上盖慢炖 70-80 分钟(注:急用小火,不要将鸭汤烧混)。酸菜洗净,批成二寸见方片;金针菇去根洗净,用开水烫一下捞出待用。将煮熟鸭子捞出待冷透,将鸭子肉拆下来,特别是鸭胸肉不要拆碎,最好要完整的一块鸭肉。鸭腿肉也拆掉骨头,另用炒锅洗净,将酸菜和金针菇下开水锅内余一下捞出,放进大汤碗内,将锅洗净,将鸭汤倒在锅内烧开加调料。鸭肉切条装在盆内,再用锅内的鸭汤煲一下,铺在酸菜上面,将锅内鸭汤烧开,浇在鸭肉上面,加胡椒粉即成上席。

三、特点:汤清、鸭肉鲜嫩,形状美观。酸菜脆嫩,味鲜美有点酸咸味。

友情提示:鸭架骨头等再放清水 1000 克烧开,用慢火煮 60-70 分钟,煮成白汤。捞出鸭骨头不用,鸭汤配上白萝卜 500 克,或毛山药洗净切厚片,放进鸭汤内大火烧煮 20-30 分钟,成为一道萝卜鸭汤。

为啥鸭子要整只煮? 因为整只煮熟再切片或斩块,鸭面较整齐,质地较嫩;斩开烧,鸭肉受热后容易收缩而变形,肉质易变老,外表面粗糙,形状差味也差。

中国最好的稻米——五常大米

其实也不贵(20斤装120元/包、10斤装60元/包;按有机标准种植的20斤装150元/包、10斤装80元/包)。

从产地到餐桌,无需任何环节,只需一个电话:02152801507,苏浙沪免费送货上门。