

好吃周刊

本报副刊部主编 | 总第 372 期 | 2014 年 11 月 6 日 星期四 主编: 龚建星 责任编辑: 潘嘉毅 视觉设计: 窦云阳 编辑邮箱: pjy@xmwb.com.cn



到苏格兰首府爱丁堡，在建筑风格上就可以感受古典与现代的时空交错，随便走在一条街道上，你会被市中心陡峭悬崖上出没的城堡、高耸的教堂、冰冷的火山、美丽的峰峦和时尚的餐厅混合所呈现的景观所征服。在这样的环境中品尝美食，有一种身心俱泰的悠闲和享受。

——文图 / 银海

B12
东乡人的聚餐
B13
嫩姜 老姜



红泥小炉

文 / 西坡

有椒其馨(下)

我没有进行过考证,似乎花椒该是中国的特产。

作为可以与胡椒比拼的花椒,在中国人手里玩得很转,不输给外国人。最起码的一点,胡椒适合于“马后炮”(下灶后用),花椒则适合于“未雨绸缪”(上灶前用)。就好比医疗,防治要比医治高明。不要小看了这个区别,它不光是胡椒和花椒的差异,更重要的是体现了中外烹饪理念的不同。据说原先老外以为中国菜是偏于清淡的一路,直到尝过“如火如荼”的花椒,才改变看法,认为中国菜也是“重口味”的。

胡椒要“生吃”,炒好了食用,少见;而且,在烹饪当中把胡椒乱撒一气,是愆大行为,因为胡椒过分多地接触热量,气味便大为衰减(与芥末相似);可是,我们也很少看见烧菜的人在烹饪当中或完结之后,撒一把花椒进行调味。我猜想,大概花椒需要火攻才能“逼”出香味的吧,像胡椒那样“冷艳”的面目,不足以发挥花椒应有的作用。

无论在南方还是北方,椒盐系列菜都大受欢迎。所谓椒盐,就是粉状花椒与细盐的混合物(当然也不排除有人把胡椒粉与盐花结合起来而叫做椒盐)。它是花椒和盐粒混合后在热锅上经短暂翻炒后的产物,成品的标志是闻得到花椒和盐粒因受热而飘逸出的香气。北方有些地方喜欢先把花椒炒炸一番,然后碾碎,再与细盐掺和成椒盐,自无可。

椒盐的基本用法有两种,一种是黏附在食材上,然后油炸或烘焙,比如椒盐排条、椒盐花生、避风塘虾、椒盐酥饼之类;还有一种是作为蘸料的形式出现,通常被放在一只小碟里,供食客蘸着吃,比如烤乳猪、椒盐薯条、干煎带鱼、油氽九肚鱼之类。

椒盐和胡椒外表相似,然而最不一样的地方是:用胡椒前,所有的成菜基本味道已定型,胡椒只是增加它的复合性;用椒盐前,所有的成菜基本味道可以忽略甚至无味,椒盐能够担当起基本味型,并且还具唯一性。比如,生炒胡椒虾,胡椒不是主宰者,此外当有橄榄油、蒜蓉、葱花、盐、糖、味精等等都要参与;椒盐菜系没有那么复杂,单凭椒盐完全可以掌控全局。

以前,居民小区周边的路边摊,总会散发出一阵阵吊人胃口的菜香,也总有几个“经典菜”最受追捧,椒盐排条要算第一名。推测原因,不外乎表面上看上去还算干净,另一个卖点就是香气十足。椒盐虽像胡椒,总体上比胡椒的气味来得更浓烈,更硬朗,更直接。

腌鱼腌肉,单纯用盐粒暴腌是不够的,在我们南方,一定要在鱼肉身上抹上一层(一遍)花椒粒才算到位,在许多家庭主妇看来,一来可以解掉肉隔气(膻味)和鱼腥味,二来可以增加食材的香味。前提是,花椒一定要经热锅翻炒。干这活儿,有没有用胡椒来庖代

的呢?好像没有听说过。

江南人家生活精打细算,再节俭,家里茴香、桂皮、花椒三样东西少不了。这一带人最受不住的是腥和膻,所以有备(花椒等香料)无患成了常态。每逢做红烧鸭块、红烧鸡块、红烧羊肉、红烧牛肉等等,难免要放点花椒之类。有时竟成了无意识的习惯动作。一般认为,烹饪时缺少油什么的,可以到附近便利店购得,但缺少花椒等香料则无法烹饪,真正手足无措,懊恼不已。因为缺了它还真不行,立马获致又不可能,虽巧妇而无所作为也。

有人说四川人能吃辣,这话不假。其实四川人吃辣不算最厉害,他们吃的“麻”才叫笑傲江湖。麻辣,说起来就是花椒与辣椒的结盟。无论是麻婆豆腐、麻辣鸡丝,还是麻辣牛肚、麻辣烤鱼,都离不开“麻”。麻的“肇事者”,就是花椒。其中以水煮鱼最有代表。

一段时间以来,我们到川菜馆或其他不标明什么风味,甚至在“南方系”的餐馆吃饭,总喜欢点一道水煮鱼。水煮鱼者,看上去“水”得很,不带辣不带麻,却是真麻真辣。细究起来,真辣或许是夸张的说法,真麻才实诚,是要害。

一大锅水煮鱼里,辣椒没几个,倒是花椒密密麻麻地沉浮于锅内,它们才是最有“杀伤力”的主力部队。吃一口,口腔顿时“麻木不仁”,不辨甜酸苦辣,像是被打了一针麻醉药,本能的动作是张口大喘气,希望借助新风缓解刺激,然而这可是变本加厉的节奏啊——似乎麻木稍解的那一刻,你又会情不自禁地“请君入瓮”一次。这就是“过瘾”一词的真实反映。如此辗转反复,以致见底方休。咖啡摧毁人的意志,麻椒何尝不是?只不过麻辣的“靶心”更加集中,“态度”更为友好而已。

四川火锅里如果缺少了花椒,就算不得四川火锅。它不如水煮鱼在“麻”上做足了文章,自然相对温和一点。

揆度花椒之“麻”作的孽,那种像被电击一样的感觉究竟是怎么回事?美国加州大学伯克利分校的研究人员对12名吃货进行实验后证明,食者接触花椒时所产生的麻感,相当于50赫兹的震动,接受这种感觉的神经纤维是RA1纤维。结论是,花椒模拟了这种震动。这些震动会给人造成一种错觉,使人混淆了刺激源和与之对应的感觉。花椒并没有震动,但是我们会感觉到震动,说明花椒中的某种成分对感受机械震动的神经纤维造成了干扰,非常类似于腕骨神经综合征和糖尿病性神经病患者经历的麻感。

你说外国人多不多事?我们的花椒干吗要“模拟”?它本来就在自然界里“麻”并好好存在着的。如果哪一天,花椒的麻,被模拟或复制出来,变成像薄荷糖模拟出的清凉气息,那对于懂经的吃货来说,真是一场灾难。



松茸是产自我国云南的香格里拉、楚雄和吉林的延边等原始森林中的珍稀食用菌,深受美食家的青睐,被列为世界珍稀食材。在林林总总的食用菌食材中,松茸以其色泽乳白、香气雅致、味道鲜美、质感软脆而独占鳌头。松茸具有独特的浓郁香味和鲜美的口味,在东南亚和

申泰牌有机五常大米上市啦!

10斤装98元,5斤装60元,按有机标准种植的10斤装85元,20斤装155元,另有更经济实惠的同品种按照常规种植的五常大米供应。从种植到餐桌减去了任何中间环节只需您一个电话(021)52801507江浙沪10斤起免运费送货上门。

周一菜

文 / 李兴福

白汁松茸

日本等国也被视为菌菇中的极品,欧美各国则将松茸视为来自中国的天然滋补品。由此可见,松茸可与名贵的法国松露媲美。

原料:鲜松茸300克(约6-8只),熟火腿15克(装点配色用),青菜心4-5颗,植物油20毫升,鲜汤200毫升,精盐、味精、水淀粉各少许。

制法:1.将松茸用小刀修去菇根和沾染在上的泥沙和污物,并用清水洗净;



用刀将松茸批成0.6-0.7厘米厚的片。青菜心入开水锅氽至断生捞出,熟火腿斩成末状。2.炒锅上火,倒入植物油烧热,然后放入鲜汤,加精盐、味精调正味道,大火烧开,放入松茸片,待松茸片质感软熟后,勾少量芡汁,略加翻炒装盆,撒上火腿末,再用青菜心围在四周,即可上席。

风味特点:玉白、翠绿、艳红,三色绝配。清香扑鼻,口感润滑微甜,齿颊留香。