

好吃周刊

B11
青白团子三种馅
B12
说不尽的马来
混搭美食



本报副刊部主编 | 总第389期 | 2015年3月26日 星期四 主编: 龚建星 责任编辑: 徐婉青 视觉设计: 龚云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



英国伦敦,世界著名甜甜圈连锁店卡卡圈坊在伦敦展示了史上最大盒的甜甜圈,2400个脆奶油甜甜圈整齐地摆放在4米长的盒子里,让人垂涎欲滴。

豆儿 / 文 CFP / 图

红泥小炉

水煮牛肉

文 / 西坡

水煮这个词,曾经有段日子大红过。按字面意思,它就是一种烹饪方式,也就是上海人所说的“放在水里焯焯”(焯,音 zha,是焯的古写体。但凡用白水煮东西就叫焯,也就是焯)。

可是,坊间对此多有别解。比如江西南昌有一种小吃,就叫“水煮”——把一些蔬菜、年糕、粉丝、豆制品等放在一个超大的盆里(中间用几块铁板隔开),加辣椒之类重味香料,用开水煮着吃,看上去像是麻辣烫,但“水煮”内容更丰富,而且一席一盆。水煮鱼则起源于重庆北部地区,即把活蹦乱跳的鱼切成片,放到内含麻辣调料的热油锅中翻炒,加水煮开,遂成名菜。更有一部畅销书叫《水煮三国》,风靡一时。查其书内容,与“水煮”两字挂不上钩,也不清楚冠以“水煮”两字的内在指向为何,也许,它取了点“麻辣”的意思,借以提升“酷评”的特点。可是这是一部管理学的通俗读物,完全不需要用“水煮”来定义,似乎是摆噱头的成分居多。



上海人的口里是不会出现“水煮”两字的,尽管他们对于“水煮”很有心得,比上述各种“水煮”理解得早,方法也用得早。他们常常会用“白切”一词。

白切,简单讲,就是把食材放入白开水

(里面一般要放些解腥去膻的香料,如葱姜料酒茴香之类)煮熟,然后切片、摆盘、上桌;著名的有白切肉、白切肚子、白切羊肉、白斩鸡……

白切系列有个基本路数,就是需要蘸料配合,否则淡而无味。白切的菜肴,具有干净、清爽、原汁原味的特点,境界相当高,唯唯臻至美至善,故不太容易措手。

下面要说说“水煮牛肉”这个菜。前面说过,上海人没有“水煮”的说法。是的,那就用“白切牛肉”好了。而白切,虽然好像指刀功,其实明确表示的是清水焯煮。

每年春节前的某一天,童兄照例要召开“编辑部会议”,邀请一批文友聚餐。餐桌上照例有一盆白切牛肉——这盆白切牛肉不是饭店的配置,而是童兄每次委托其中一位朋友从一家熟食店买来的,而且总是要比饭店里的冷菜上来得晚一些。我猜想,去买的人是想尽量缩短从熟食店取货到吃到嘴里的时间以葆新鲜吧。

毫无疑问,这是餐桌上最受欢迎的一道菜,并且从不让人生厌。

这道白切牛肉的好处,似乎难以言传,给我留下深刻印象的是嫩而不烂,香而不馥,劲而不纠,清而不淡。肉质紧致,纤维细腻。尤其吃口非常舒服,绝非一般饭店、家庭自产的可比。

有一次忍不住问童兄:“这白切牛肉从哪里买来?”答曰:“乍浦路美食街附近。”又问:“不像是酱过的,该是卤过的吧。”答曰:“不是,就是清水焯焯。真正的水煮!”

我突然想起,有几次去朋友的办公楼,总见对面有家其貌不扬的两开间门面的小店,门口排着十多人的队。如今,除了春运买火车票,商店门口排队越来越少见。当时就问朋友:对面在干吗?朋友说是卖牛羊

肉。起先我还以为是卖新鲜的牛羊肉,后来才知道,这家小店以卖牛羊肉熟食而出名。于是向童兄求证。回答很简洁:就是这家!

我当然无从知道这家店做白切牛肉的奥妙,根据我的经验,它用的牛肉,一定是上好的腱子肉;水煮的时间和火候掌握得非常恰到好处,否则一定偏老或酥烂,切片、摆盘就不好看;作料下得很克制,以便最大限度地保持牛肉的本真味道。

通常,我家做白切牛肉,也固守不破坏牛肉原味的准则,作料只放姜、酒、香叶子和少量的盐,大火猛攻,小火慢笃,更兼出锅迅速,使其水分瞬间挥发为诀。所做的白切牛肉,自以为相当不错了,但与这家小店出品的相比,距离真不是一点点。

作为美食大家,袁枚会怎么做这道白切牛肉?查《随园食单》,竟付阙如;即使涉及牛肉制法,不过寥寥两则:牛肉,牛舌。所论亦平平而无新意,和他笔下的猪羊比起来,显然太不经意了!莫非袁枚不喜欢吃牛肉,还是他不得其要领?反正,白切牛肉要做得好,没有两把刷子,相当困难。

吃了这家小店的白切牛肉,才知道看上去最简单的烹饪,实际上最难把握,这和髹漆用清水,美人作素面朝天妆容,最看得出功夫和品质。

最后说一段与牛肉有关的趣事:

我有一个朋友,好炫家世,总说自己曾经是“小开”。一日,其与我另一朋友发生口角。这另一朋友不知从哪里听来的,便爆料说:“你装啥?你老爸不过是牛肉庄里斩肉烧火的伙计,被老板娘看中作为传承家业者而做了女婿罢了。”我那朋友被羞得气不打一处来,便发狠要跟对方拼命……

当时,我暗想,朋友有什么可恼羞的呢?另一朋友又凭什么埋汰人家的呢?牛肉庄再小,那也是一家企业啊!切得一手好牛肉,烧得一锅好牛肉,那就是核心竞争力,走遍天下都不怕。一家牛肉庄,要成百年老店,难道不需要这样掌握绝技的人做女婿吗?还别说,老板娘真是很有战略眼光!

周一菜

文 / 李兴福

蒜仔裙边

裙边是甲鱼的后边一条边或者是山瑞的后面一边。山瑞生活在山区的河流、水塘或山洞,与甲鱼有点相同,但肉质嫩老腥味重边厚质。一般制作裙边菜品都用山瑞或海龟的边。山瑞一般分布于广西、广东、云南、贵州和国外的越南、马来西亚等。



原料:干裙边 350-500克;老蒜仔 60-70克;老草鸡 500克;小排骨 500克。调料:姜 50克,葱 50克,料酒 50克,新鲜芦笋或小菜心 200克。生抽酱油、盐、鲜粉、胡椒粉、麻油、湿淀粉各适量。植物油 50克。

制作方法:将干裙边用冷水泡发两天两夜,第三天调清水,上火烧开,随后用小火焖炖一个小时,待冷后,细心地用手抹掉裙边上沙粒,用清水漂清,调水后再上火炖开,用手摸一下,裙边是否软,是否还有沙粒,如没有沙粒,又软,说明已发好,可烹调菜肴。小排骨、草鸡斩成块,下开水锅内氽透洗净,放清水、葱、姜、炖高汤 1000克。这仅仅是泡发裙边和炖高汤等第一步。接下来将裙边切成一寸半长一寸宽方块,用葱、姜、料酒、清水煮 10-15分钟,捞出冲洗;再用炖好的高汤同裙边一起煨烧加葱、姜、料酒、生抽酱油,烧至裙边软糯;蒜仔用油煨成琥珀色,再连油倒入裙边锅内,去掉葱姜,加准调料,收汁;待收至汁浓时,淋上少许湿淀粉,淋上少许麻油装盆,最后再上芦笋或小菜心即成上席。

特点:色泽全红,裙边软糯,咸鲜带点甜香,味醇厚,滋补,边吃荤又有素清口,具有滋阴补阳、清热、散结、益肾、健胃的功效。这是何派川菜板块。

友情提示:炖高汤的鸡块、小排骨,汤用掉后再加 500克清水,再加毛山药 500克一起煮,又成了一道鸡块小排山药汤。泡发裙边时一定要将裙边上的沙粒抹干净,否则影响高档菜肴身价。

吃正宗五常新大米 打(021)52801507

申泰牌五常有机米10斤装98元、5斤装60元;按有机标准种植的10装85元、20斤装155元;同品种常规种植的10斤装65元、20斤装125元。

从选种、种植到餐桌,减去任何中间环节,只需拨打上方一个电话,苏浙沪免运费,送货上门!