

好吃周刊

B11
冬日蔓菁
B12
六百年屯堡锅灶味



本报事业发展部主编 | 总第 425 期 | 2015 年 12 月 17 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:驷 马 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gjx@xmw.com.cn



近日,百年老店全聚德烤鸭店在上海著名的休闲时尚商业街淮海路上隆重开业,使申城市民就近品尝到来自皇城根下、举世闻名的高级美食。作为开业志喜的组成部分,全聚德淮海店将在年底

前的日子里推出回馈顾客的多重福利。顾客既可享受美味,又能收获红包,近悦远来,络绎不绝

——文图/ 王文征

红泥小炉

烟雨江南运河宴(上)

文 / 西坡

我打江南走过
那等在季节里的容颜如莲花的开落

东风不来,三月的柳絮不飞
你的心如小小的寂寞的城
恰若青石的街道向晚
观音不响,三月的春帷不揭
你底心是小小的窗扉紧掩

我达达的马蹄声是美丽的错误
我不是归人,是个过客……
这首诗,三十年多年前读书的时候,教文艺理论课的教授把它念给同学们听,我一下子就记住了。可是,毕竟那么多年过去了,现在有时难免记不全了。
时候是初冬,江南的天气就像深秋那般,一片烟雨笼罩。该怎么描摹此时的吴江?要不说不说苏州人真有文化,震泽小镇“美佳乐卤菜馆”(面馆)的严老板发给我这家面馆的微信公众号,里面与翻卷着的画面相配的,正是郑愁予这首名叫《错误》的诗。此时此刻,诗和景,景和情,黏合得如此默契

帖,令我没有一点违和感,觉得十分亲切。
是的。我要赴一场定在苏州的约会。虽然,我就是个过客,但是,我早就把自己当作了归人。
苏州市烹饪协会会长、江苏省烹饪协会副会长、中国烹饪协会饮食文化研究会副主任华永根先生,于近期一下出版了两本关于苏州餐饮文化的著作。他的学生,苏州市烹饪协会副会长、上海食文化研究会高级顾问蒋洪先生为老师举行一个小型的研讨会,邀请与苏州,尤其是与吴江餐饮界关系较为密切的上海朋友交流交流。在下幸蒙召唤,欣然前往。
到吴江,才发现,真是赶上了大好时光:一是吴江正在举办“江南运河宴”的展示活动,一是这个活动的菜品实际运筹者——江苏省餐饮协会顾问、中国烹饪大师徐鹤峰先生正在现场做指导。吴江宾馆总经理钱立新先生,不仅是高级宾馆的出色管理者,还是深谙烹饪之道的大厨,更是不余遗力推广吴江美食的大手笔,他特地辟出专厅,来展示这次“江南运河宴”的经典之作,令所有来宾欢享口福、眼福、耳福……有人谓之“五官科全体验”,洵为的论。
历史上著名的“京杭大运河”,流经我国经济最发达、商业最活跃的地区。但那个我们熟悉的“大运河”和这个我们陌生的“江南运河”,并不完全是同一个概念。应当



说,吴江占据了“京杭大运河”中的重要一节,而现在我们提到的“江南运河”,有它自己特定的内涵:连接长江和钱塘江两大水系,北起江苏镇江,绕太湖东岸达江苏苏州,南至浙江杭州。公元前495年,吴王夫差开挖苏州经无锡至常州的河道;公元601年,隋炀帝重新疏凿和拓宽长江以南运河古道,“江南运河”始称于世。“江南运河”吴江段全长47公里,其中,“运河古纤道”为世界文化遗产中国大运河遗产点。这可是求神拜佛也请不来的“大咖”!以此为历史文化背景的美食展示活动,毫无悬念地体现着它扎实的历史文化积淀,传递出深厚的乡关故土情怀。
“江南运河宴”概念的提出,令人耳目一新;更难得的是,它把“江南”纳入“吴江美食版图”之中,可见主其事者的胸怀和视野,敏感,开放、博大,深远,有着不同凡响的“霸气”和“朝气”。总之,“江南运河宴”,气场很足,气味颇醇,气质甚佳。
据说,“江南运河宴”已经先行先试一些日子,反响特别强烈,到了一席难求的程度。想要拿到“搭乘”的“船票”,不提前下单预订而偿一膏饕餮之愿,门儿都没有。
这样的一桌菜,绝对称不上奢华,当然也不简朴,应当说,这是一次精致的美食作品呈现。
需要特别说明一下的是,这桌菜,仅仅是一年四套菜中的一套。按照设想,这个时间推出的,应该属于冬季套菜。
听呵,那是大师蹁然的足音,离我们越来越近了……

周一菜 文 / 李兴福

香酥鸡翅

原料:鸡中翅膀 1000 克,龙虾片 15-20 片,植物油 750-800 克(耗 100-120 克)。
调料:精盐 50-60 克,料酒 20-30 克,香葱 50 克,姜 30 克,花椒粒 40-50 粒,桂皮、八角、干姜共 30-40 克,麻油 10-15 克。
制作方法:将鸡中翅洗净去毛杂、细毛,再用清水洗一下,捞出沥干水分后,放进蒸盆内,桂皮、八角、干姜、花椒粒用清水洗一下捞出沥干水分,葱姜洗净待用。取精盐 50-60 克,将洗过的花椒粒拌在精盐内,再将这花椒盐拌在鸡翅内,用双手拌擦鸡翅,浸渍 20-30 分钟,装排在蒸盆内,加料酒、桂皮、八角、干姜、葱、老姜切片,一起放进鸡翅内,用保鲜纸封好蒸盆口,上笼用旺火旺气蒸 30-40 分钟。见鸡翅酥软取出,将鸡翅拣出。炒锅上火烧热,放油烧至 6-7 成热,将龙虾片下油炸烩捞出,随后再将鸡翅下油锅内炸,用勺子推翻,见鸡翅黄色,鸡皮酥捞出,淋上麻油,装在大圆盆内,再将炸好龙虾片围在鸡翅周围即成上席。
特点:中间鸡翅金黄,周围红红的龙虾片。鸡翅又香又酥,外酥内嫩;龙虾片香脆。
友情提示:炸龙虾片时,动作要快一点,待龙虾片下锅 10 秒就快速用勺子推翻,待龙虾片全泡发浮起快速捞起。炸鸡翅,家里油锅小,锅内油 300-400 克就可以了,油烧至 6-7 成热时将 6-7 只鸡翅下油炸,装盆;再下 6-7 只。量多可分开炸,以免发生油锅事故。蒸过的鸡翅汤汁香料,将葱姜不要,卤汁香料放进冰箱内,下次再用,只需加盐、葱姜即可。



2015 年崇明生态软香米上市啦

粮食合作社直接销售

10 斤装 90 元 20 斤装 170 元

江浙沪包邮

订购电话(021)52801507 61206543