

好吃周刊

B9
名人的早餐
B10
大烩面和小煮面



新民好吃微信订阅

本报专刊部主编 | 总第 428 期 | 2016 年 1 月 7 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn



日本料理专家金井三郎到上海工作、生活已经近三十年了,在多家著名日式料理企业担任料理长,精通各类日本料理的烹饪之道,尤其擅长寿司的制作,水平堪称一流。他致力于中日餐饮文化的交流和合作,是上海市餐饮烹饪行业协会日本料理专业委员会副主任、新民晚报新民好吃学院寿司班资深教头、上海樱都日本料理技术总监,在上海的日本料理界颇为知名。图为金井先生在樱都日本料理(仙霞店)里为慕名而来的粉丝展示他的摆盘技艺。其一丝不苟的敬业精神,给现场顾客留下了深刻的印象。

红泥小炉

文 / 西坡

醉蟹(上)

倘若追根溯源,糖蟹可以说是一种烹饪方法,而醉蟹更多的是一种储存方法。李笠翁《闲情偶记·饮馔部·蟹》曰:“予嗜此一生,每岁于蟹之未出时,即储钱以待。因家人笑予以蟹为命,即自呼其钱为‘买命钱’。自初出之日始,至告竣之日止,未尝虚负一夕,缺陷一时。同人知予癖蟹,招者饷者,皆于此日,予因呼九月十月为蟹秋。虑其易尽而难继,又命家人涤瓮酿酒,以备糟之醉之用。糟名‘蟹糟’。酒名‘蟹酿’,瓮名‘蟹瓮’。向有一婢,勤于事蟹,即易其名为‘蟹奴’,今亡之矣。”可见,笠翁初始做“醉蟹”的动机,只在保存之便,未必出于好吃。

我找到一则资料(可惜没有注明出处),说是,祖籍地为现安徽宣城宁国的童氏家族,于元代前迁居现苏州,又于明洪武二年(1369)由苏州阊门至江苏泰州兴化中堡庄落户。童家原业花木栽培和书画装裱,后来发现此间盛产青壳大闸蟹,便在守望本业之外,另营蟹庄。可能由于当时吃蟹风气远不逮如今,再加上那里所谓的“五湖八荡”(大纵湖、吴公湖、郭正湖、平旺湖、得胜湖、乌巾荡、沙沟南荡、獐子荡、官庄荡、王庄荡、花粉荡、广洋荡、团头荡)里的河蟹,也远不如阳澄湖大闸蟹,甚至连附近溱湖的簕蟹还不

如,阶段性滞销是大概率的事情。为了减少损失(另一个说法是童氏看到渔民所售活蟹销路不畅),童氏想出了一个办法:参照做醉螺、醉虾的方法,用糯米酒和其他配料腌制醉蟹。一举成功,市场给予很大的欢迎,形成产业,童氏第二代传人于洪武二十七年(1394)左右,创立“童德大”醉蟹品牌,一直延续至今。

比较确凿的证据是,“童德大”第九代传人王春兰曾对媒体透露,她的祖上是做贩卖鲜活螃蟹生意的,主要运往上海。当时主要的交通工具是船,遇到大风天气,有时在江边一等就是十几天,眼睁睁地看着螃蟹成批地死去。死蟹不能吃,只好往江里扔。后来,童家人把螃蟹用水洗干净,浸到自带的米酒中保存。没想到这一无奈之举,无意之间创造了美味醉蟹。接着,童家人又根据顾客的口味进行改良,逐步摸索出了一套用自制糯米酒以及其他配料腌制螃蟹的工艺。



王春兰还说,根据家规,“童德大”醉蟹技术“传女不传男”,她的手艺是外祖母王童氏手把手教给她的。

总之,醉蟹似乎被描述为明清时的产物。然而,这是只知其一,不知其二的误判。按,宋代孟元老所著《东京梦华录》卷二“饮食果子条”载:“又有外来托卖炙鸡、煨鸭、羊脚子、点羊头、脆筋巴子、姜虾、酒蟹、獐巴、鹿脯……”提到了“酒蟹”。那么,这里的“酒蟹”是不是等同于我们现在认识的“醉蟹”呢?还不能完全断定,万一它是用酒烹制的炒蟹呢?我们只能说,“醉蟹”的可能性很

大,因为在上述一段话之前,作者还记道:店内有卖“……莲花鸭、签酒炙肚脰、虚汁垂丝羊头、入炉羊羊头、签鹅鸭、签鸡、签盘兔、炒兔、葱泥兔、假野狐、金丝肚羹、石肚羹、假炙獐、煎鸭、生炒肺、炒蛤蜊、炒蟹、焗蟹、洗手蟹之类,遂时施行索唤,不许一味有阙;或别呼索变造下酒,亦实时供应。”炒蟹、焗蟹,当然是熟食,既然饭店里已经有熟食出售,“外来托卖”有什么必要再来销售熟食呢?由此可以推测出“酒蟹”是用来生吃的。

值得注意的是,其中的“洗手蟹”一词,出现在我们的视野中。

什么是“洗手蟹”呢?北宋傅肱《蟹谱》曰:“盥手毕,即可食,名为‘洗手蟹’。”此话只解释了蟹成菜之快,没有“醉蟹”什么事。而南宋高似孙《蟹略》“洗手蟹 酒蟹”条则曰:“黄太史赋云:蟹微糟而带生。今人以蟹沃之盐、酒,和以姜、橙,是蟹生,亦曰洗手蟹。”就谈到了用酒。《蟹略》当中还收录了江西派诗人韩驹的一首《食蟹》诗:“海上奇烹不计钱,枉教陋质上金盘。俸馀不避吴侬笑,香稻兼偿楚客餐。寄远定须宜酒渍,尝新犹喜及霜寒。先生便腹惟思睡,不用殷勤破小团。”诗人吃的是海蟹(海上一词,也可能是特指的地名),自言不能和吴地的大闸蟹比,不过他提到,若要延长保质期的话,用酒腌渍不失为一个好方法。此话对于理解那时的“蟹生”(可以生吃的蟹),有一定的参考价值。

中国饮食史的重要著作、宋人吴姓所作《吴氏中馈录》于“脯鮓·醉蟹”条曰:“香油入酱油内,亦可久留不砂。糟、醋、酒、酱各一碗,蟹多,加盐一碟。又法:用酒七碗,醋三碗,盐二碗,醉蟹亦妙。”应当说,吴氏的“醉蟹”,已经和我们现在品尝到的醉蟹比较接近了。

周一菜

文 / 李兴福

白胡椒炖老鸭

原料:老鸭一只 750-800克,白胡椒18-20粒,瘦猪肉250克,金华火腿50克;调料:料酒50克,精盐、鲜粉各适量,葱25克,姜3片约20克;清水800-1000克。



制作方法:将鸭子洗净,去掉内脏,再冲洗鸭子内外。瘦猪肉切成一寸见方块,火腿切厚片;锅上火放清水烧开,将猪肉下锅煮上5分钟捞出冲洗待用;将鸭子下开水锅内氽煮8-10分钟捞出,冲洗鸭子内外,将鸭子沥净水,放进炖盅或炖锅内,猪肉放在鸭子内,火腿、白胡椒、葱姜全放进鸭子上面,加料酒和开水;炖盅盖盖上,封上保鲜纸上笼用旺火旺气蒸2个小时(如果家里蒸条件无,将原料放进烧锅内);烧开后,用小火慢慢炖2个小时后,打开盖头将葱姜去掉,加准调料,再炖半个小时,见鸭酥肉烂,即成上席。

特点:汤清,鸭酥,味香鲜美。鸭肉滋阴补虚,利尿消肿;白胡椒有增进食欲的功效,更可治胃寒、寒痰、腹痛等。

友情提示:用火炖鸭子时水要加足。烧开后10分钟后,一定要小火慢慢炖,炖一个小时,要看一看,汤是否少,如果少1/10没有事;如果少4/10要再加足,火再小一点。在炖鸭子时,人不要走开,防止发生事故。上笼蒸时,笼内水要加足,人也不要走开。

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

苏浙沪包邮

订购电话(021)52801507 61206543