

好吃周刊



本报专刊部主编 | 总第 458 期 | 2016 年 8 月 18 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



红泥小炉

文 / 西坡

“夜半之思”烤全羊(上)

溽暑天气,汗流浹背。此时,在饮食上人们总是尽量选择清淡滋阴而避免厚味重膈。但在上海近郊的金山、奉贤等地,却流行着“伏羊”的习俗。
 所谓“伏羊”,是指在盛夏(三伏)时吃羊肉。
 这是违反一般人的常识的,因为人们相信热性的羊肉只有在寒冷季节食用才会大补。不过,实际情况肯定会颠覆人们的这种误解。“伏羊”可不是哪个人一拍脑袋就想出来的,古代医书早有记载;况且,也不光只在江南一些地方流行,举例说,北京“伏羊”的风气就很旺盛。
 我吃过伏羊,而且不止一次。据我所知,“伏羊”的羊肉,大多以手抓羊肉、白切羊肉及羊杂为主,很少有烤羊排、烤羊脊、烤羊腿之类供应。因为这些烤炙过的羊肉,热上加热,人们不敢或殊少尝试。
 真是阴差阳错!前些日子,我和一帮朋友一道去嘉定马陆看望一位老友。约在“马陆葡萄主题公园”碰头。马陆没什么好玩的,最有风景的地方,无非是它了。每到此地,总让我想起吐鲁番以及十几年前环塔什拉玛干沙漠之行。
 傍晚,主人留饭。就餐地点,就在公园里的餐馆。这是我到马陆经常光顾的“定点”场所之一。
 可是,一段时间不来,这里虽然面目依旧,但已“徒有其表”——原本正正经经的一家“农家乐”业已变成专吃羊肉的主题餐



馆。店招由我们熟悉的老作家张贤亮(已故)题写,名字很怪——香木香羊。
 香木香羊?这算什么路道!走进里头一看,墙上对此有个注释:酥香型烤全羊开创者。酥香型烤羊又是什么概念呢?我一无所知。
 在离市中心那么远的地方,而且是在曲径通幽的葡萄园里开出如此专门的餐馆,我不知道老板是怎么想的。或许因为来葡萄园的游客多?或许与葡萄结盟可以“假装在新疆”?或许看准了上海人吃羊肉已成风气,即使大热天也无碍“伏羊”的热情?等等。总之,我很费解。
 商人的思维方式、经营眼光跟我们是不同的。我只能这样想。
 这里的烤全羊,触动了我的记忆神经——
 十多年前,我随一个大团到南疆采风。行至喀什,当地接待方十分重视,特地在一处民族风情葡萄园设宴接风。大家坐在铺着塑料布的泥地上就餐,头顶上满是挂着的葡萄,“桌”上堆着瓜果蜜饯,饕餮饼蔬。从陪同我们从乌鲁木齐前来的维吾尔族同行兴奋的笑脸上,我们可以读出他们的满足感。而对于我们这些习惯于冷餐八碗、热菜十道、点心三番的南方客来说,目测菜肴的不够丰富是自然而然的。可是,酒过三巡,外面一阵喧哗,原来,六个壮汉抬着三个烤全羊进来了。我木知木觉,全然不懂这意味着什么,就听旁边那个年轻的维吾尔族同行轻轻地叫了起来:“他们怎么那么客气,连烤全羊都上来了!”我便向

她请教。她告诉我,在新疆品尝烤全羊是非常难得的,非有嘉宾无以幸致,“一方面,一只大的烤全羊需要至少十几个人才能把它消耗掉,而凑齐人数的机会相对比较少;另一方面,烤全羊的成本很高,光一只活羊就是千把元,烤全羊的价格更加昂贵,一般人可吃不起呀……”我才刮目相看。是的,就像酒席摆茅台,烤全羊一上,其他都不重要了,故对这次的宴会留有深刻的印象。
 如果因此要我为这些烤全羊大唱赞歌的话,我觉得自己就像个不经市面的娘儿们,太感情用事了。问题大概出在那几个地方:一是烤全羊从比较远的地方取来(很可能不在葡萄园里操作),又放在露天,再加上几位朋友还得借题发挥多说了几句,耽误了最佳的品尝时机,于是,脆的,变拧了,热的,变冷了;二是可能还有作料涂抹得不到位,羊肉深层处缺少滋味;三是我恐怕过于从自我感受出发,主观了……总之,和我想象的有距离。
 但话也要说回来,在这之前更早一点时候,我曾到过内蒙古科尔沁草原,在一座蒙古包内观赏祭出烤全羊的繁舞仪式后,拿一把小刀割下一块羊肉来品尝,那个感觉真是很差:那只羊似乎由于时间仓促没有烤好,外表颜色淡而无光,内在肌肉淡而无味;一刀下去,白花花的脂肪和肌肉还在……我高度怀疑这其实只是一种走过场的形式,所谓的烤全羊,是用来看而不是吃的。
 我得声明一下,我所看到的,仅仅是个案。至今我还认为,它们并不意味着烤全羊这道新疆和内蒙古最著名的美食可以这样地让人沮丧,甚至,它们只是代表了某种流派或风格。
 值得说一句赞美话的是,我在新疆和内蒙古见识的烤全羊,那可真“全”,“全”得不打一点折扣,和马陆看到的不一样。

周一菜

文 / 李兴福

花旗参炖草鸡

原料:草母鸡一只(光鸡)850-1000 克,金华火腿 50 克,猪瘦肉 200 克,花旗参 20-25 克。调料:料酒 20 克,精盐、鲜粉、葱姜各适量,清水 800-1000 克。
 制作方法:光鸡洗净,去掉鸡内脏,再次冲洗鸡内外。猪瘦肉切成一寸见方块,火腿切厚片。葱姜洗净,花旗参用温水捞一下。锅上火放水烧开,将鸡放进开水锅内,猪肉同时下锅一起煮 5-6 分钟,捞出再一次冲洗,并在冷水盆内漂清,捞出沥干水分。放进炖盅内或炖锅内。猪肉放在底内,鸡、火腿放在肉上面,加葱姜、料酒、盐、花旗参片,加清水,盖上盖用保鲜纸封好盅口。上笼用旺火旺气蒸 2 个小时,打开去掉葱姜,加准调料,盖好再蒸半小时即成。如家里上笼蒸条件无,用火炖,那要用炖上火烧开后用小火慢慢炖焖 2 个小时,但水一定要加足,炖一个小时候,打开盖头看一下,汤汁是否少,如少 1/10 没有关系,如要少 3/10,再加一点水盖上盖再烧,但火一定要用小火,人不要走开,共烧 2 个小时,加准调料,见鸡酥软,即成上席,可供全家享用。
 特点:汤清,鸡酥烂,味鲜美,略有清苦。均有温中益气,补虚之功效,强筋骨,暖胃,活血,调经等。花旗参生津、解渴、清虚热、益气降火、健脾胃、睡眠不足、口苦咽干的人士很适合食用。
 友情提示:自己家里炖时,鸡头、鸡尾全去掉,买鸡时不要太肥,最佳不超 1000 克。用小火炖要小心,火源小,不要大,防止大火鸡不酥,而汤汁烧干;加水烧,又影响原汁原味。这种食用是高档菜肴,一定要认真制作。

