

好吃周刊



新民好吃微信订阅

本报专刊部主编 | 总第514期 | 2017年9月28日 星期四 总策划: 龚建星 责任编辑: 龚建星 视觉设计: 邵晓艳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



献美食,迎双节

国庆、中秋即将来临。为满足广大顾客品尝老字号的招牌菜、名小吃的需求,梅龙镇酒家在梅龙镇广场六楼新开的“颖

食”店,将传承七十多年并荣获中华名小吃、招牌菜称号的干菜包、酱鸭、粉蒸肉、辣酱等四十余种名点、招牌菜,在店堂设

现包、现蒸、现烧、现卖的廉价外卖专柜,以方便广大顾客带回家品尝,阖家欢度双节。
文/种楠

为什么我不建议食客到美佳乐卤菜馆吃面

时把“浇头”浇到面条上?通常人们把“浇头”往面上“浇”,自有他的理由,比方汤宽味寡,于是用“浇头”来调剂;或者“浇头”火候、吃口差那么一点点,拿滚烫的面汤水“焯烫”片刻,求得“浇头”更适合下口。但结果,多半“双输”——一方面,“浇头”失去原有风味,另一方面,一碗干净单纯的面汤被弄得浑浊不堪。当然,不讲究,图方便,完全可以网开一面,视作例外。

美佳乐的面,若这样吃法,有点亏。这家店,以一味酱鸭名满震泽,甚至享誉苏州以及周边地区。它的面,是红汤面。红,即来自于腌制酱鸭的“原浆”,已经异常鲜美。外行若将“浇头”(酱鸭)于面条之中再行“浸泡”,红上加红,那就属于叠床架屋,根本没有必要;再说,换作其他“浇头”下到面条里,比如卤门腔、卤三丝,清清爽爽的卤味,岂非又变成“酱门腔”“酱三丝”了?我倒要问一下:你这样做,你妈妈允许吗?你奶奶有意见吗?呵呵,开个玩笑。

一招鲜,吃遍天,是可能的。凭一碗面,要把游客留住一整天,则似乎是不大可能完成的任务,一定得另想招数。

阳澄湖畔,有个地形呈“人腿形”插入湖中的半岛—莲花岛,三面环水,水域面积10万余亩,形似一朵盛开的莲花。岛上住着200多户人家,多以养蟹为业。

林冲是岛上第一批养殖大闸蟹的蟹农,他最痛恨那些“沐浴蟹”坏了阳澄湖的名声。林冲以他十多年丰富的养殖经验和特有的养殖技术,以正宗的阳澄湖大闸蟹苗放在水质清澈、水草繁茂、螺蛳丰富的养殖区内,统一养殖,统一销售。

长假期间,约上亲朋好友自驾出游,从京沪高速(G2)—苏州绕城高速(S5)常熟方向

红泥小炉

震泽美食:从一碗面开始(中)

文/西坡

震泽是个江南小镇,小归小,总还有些餐馆以应当地人和游客果腹之需。但是,小镇就是小镇,不可能在餐饮上有很大的格局:一是市场有限,投入大,收益少,影响创新驱动和规模效应;二是没必要,游客着眼于风景,而对于当地餐饮秉持惯性思维,即农家菜级别。因此,小镇当中好一点的餐馆,若是不让顾客吵闹起来,得过且过,随遇而安,已是成功;能把农家风味做到使顾客感觉差强人意甚至留恋不已,那是真是造化。

震泽这个地方有点特别,当地人对饮食有一种执著的信念,那就是“不时不食”(什么季节吃什么食材),已成规矩。要做到这一点,一定要有符合一年四季物产丰富的条件。为什么北方冬天满眼都是大白菜?这是因为天气严寒,万物萧条,除了大白菜便于窖藏取用,其他菜蔬在冬季的供应受到很大限制。故“不时不食”,几乎无法实现。人类



本该顺应自然规律的生活,被严苛的气候破坏了。而在江南,“不时不食”之所以能一以贯之,是天赐良机,也是土著积极努力后的丰厚回报。

太湖古称“震泽”,可见震泽与太湖的关系密切至极。震泽临近太湖,河道纵横,“靠山吃山,靠水吃水”,本来天经地义。太湖物产丰饶,给予震泽在餐饮上的发挥空间和腾挪余地,得天独厚,足以令人羡慕忌妒。2007年,震泽古镇以深具“不时不食,农家风味”特征而获“中国太湖农家菜美食之乡”殊荣,令人毫不意外。

然而,“美食之乡”,天然条件是前提,用心经营是催化,两者不可或缺。如果仅以惯常的“农家”为终极目标,那是餐饮业的恶梦。那些不思进取的小镇,因为粗犷糟糕的饮食而把游客逼走的现象,我们屡见不鲜。

提升小镇的餐饮水平,既要靠继承传统的恒心,也要靠有想法、有实力的业主的野心。“震泽家宴”的推出,让人耳目一新。

长假上莲花岛吃蟹

转S48无锡方向)—阳澄湖北出口—湘西路—澄林路—阳澄湖休闲旅游度假区—澄中路1号宝岛蟹舫私人专用码头。到达后可打13806136787林冲电话,他就会在码头上接你,然后驾汽艇,穿过芦苇荡,劈开万顷碧波,直驶恬静宜人的莲花岛。

岛上没有一家工厂,没有汽车,没有摩托车,只有小桥流水,只有绿树成荫,素有“水净、土净、空气净”的美誉,是都市人向往自然,返璞归真的绝佳去处。

这几年,莲花岛上的旅游亮点:水牛、风车阵、农具渔具博物馆、莲花塘、踏水车等。湖面观光,生态养蟹,岛上品尝虾兵蟹将。

今年又是大闸蟹的丰收年,大闸蟹个大量足。看到一个威猛的大闸蟹爬在网上,对于一个蟹农来说,真是喜在心头。为回馈广大客户,林冲推出特价蟹(公4两,母3两)80元一对,给上海市民尝鲜;顾客还可尽兴地点上蟹舫自创的农家菜:清水河虾、清蒸鳊鱼、清蒸白鱼、葱烤鲫鱼、红烧鳊鱼、雪菜蚌肉、香辣螺蛳、小熏鱼、草鸡汤、咸鸭蛋、菠菜、大青菜、萝卜等,都是原汁原味的绿色食品。

周一菜

文/李兴福

莲子鲜龙眼

原料:干莲子200克,新鲜桂圆250克,冰糖100-120克,清水500-600克,枸杞十几粒。

制作方法:将干莲子放进冷水碗内洗一下,再在冷水盆内浸泡15-20分钟,捞出放在蒸碗内,放开水250-300克,用保险纸封好碗口,上笼用旺火蒸20-30分钟,取出看一下莲子是否酥软,如酥了则放冰糖封好口再蒸10分钟,取出待用。新鲜桂圆剥掉外壳待用,锅洗净,放清水500克烧开,将蒸酥软的莲子放入锅内烧开,装入大汤碗内。将新鲜桂圆放进莲子内,放上十几粒枸杞子,即成上席,可供8-10位食用。

特点:色泽白、淡黄、红三色美观,清甜爽口。此甜品夏天可冷食,冬天可热食,也可作滋补品,壮阳益气,补脾胃,妇女产后浮肿、气虚水肿、脾泄泄泻适合食用此物。

友情提示:购买干莲子时,最好买新莲子,挑选颗粒大而饱满的,家中自己吃最好买表面带点黑的为好,太白的不一定好,黑色买回家洗一下即可,并内有莲心,虽有点苦,但对人有益。家中若无条件蒸,也可用小火炖,但水要多放一点,防止炖干。若无新鲜桂圆,可用干的桂圆,但要下锅烧胖。无论新鲜桂圆或干桂圆,都要将桂圆的核去掉。

