

食神会

至简至美甜酒酿

文 / 吴翼民



每临初秋或暮春季节,便会有一个念头悄然爬上心头:该是吃甜酒酿的季节啦。因为这个季节温度最是适宜,二十五摄氏度到三十摄氏度左右,是自然发酵制作甜酒酿最佳的时节。

我有位朋友是制作甜酒酿的高手,除甜酒酿,他还会制作很多民间美食,如腐乳、黄豆酱、豆瓣酱和酱油。此类民间美食都有发酵酶变的工序,须掌握得当,譬如“腌酱黄”、“晒伏酱”除了原材料比例搭配准确,还有许多讲究,包括把控气候变化等,否则前功尽弃。他认为诸多民间美食中制作甜酒酿是最简易者,可谓“小菜一碟”。他送我品尝的甜酒酿果然胜于在超市购买者,醇、甜、糯恰到好处,过一分则嫌酒味太浓,米粒趋糜;减一分则嫌酒香寡淡,像甜糯米饭。

朋友之所以认为制作甜酒酿最是简易,是原材料和制作工序的简易。原材料只需两样:糯米和酒曲,工序也简易,大致分为淘米、浸米、蒸饭、拌曲、焙饭、发酵诸步骤。朋友说,容器清洁很重要,把控温度也要紧,否则酒酿掺杂了有害细菌或扼杀了有益细菌会变酸变霉。此所以选择初秋暮春制作酒酿最为合适,否则要用焗窠棉垫来焗,所以一般家庭主妇都会做得很好,是很容易推广的。我没有尝试过,没有发言权,但吃酒酿和用酒酿变幻出许多美食倒是有些本事的。

酒酿可即食,也可作为其他食品的辅料,最常吃的是酒酿圆子,自己烹调吃,到饭店里用餐点着吃,爽口过瘾,是甜品中的翘楚。我自己烹调的话,还会滚上一只水滑鸡蛋;酒酿也可用来发酵做饼吃,最有名的要数苏州满大街现烘现售的酒酿饼了,初春时节,许多店家都现烘现售,全城氤氲着酒酿的香甜。酒酿饼之绝配是玫瑰猪油馅儿,饼壳喷香松甜,玫瑰猪油色

艳香腴,我尽管早入“糖兄”之列,也要浅尝辄止。苏州还有一碗枫镇大面,白汤用鳝骨虾壳熬制,是不能用黄酒去腥的,其去腥法宝就是酒酿,所以面汤里会沉浮着酒酿的米粒。

别看小小的酒酿,也能做出品牌。无锡原先街头巷尾传唤着一声声“阿要长庆路甜酒酿——”最是深入人心。如今这款传统民间美食似乎式微了,好不令人怀念。

料理台

调味料

豆豉

豆豉是发酵豆制品调味料,以黑豆或黄豆煮熟发酵后制成。制作豆豉经发酵外,加盐、加酒、也有加辣椒与香料的,因制作原料及技法不同,豆豉的种类较多,按加工原料分为黑豆豉和黄豆豉;按口味可分为咸豆豉、淡豆豉、辣豆豉、姜豆豉、甜豆豉、香豆豉、臭豆豉;按技法分有干豆豉、湿豆豉、水豆豉。

豆豉,古代称为“幽菽”,也叫“嗜”。最早的记载见于汉代刘熙《释名·释饮食》一书中,誉豆豉为“五味调和,需之而成”。

据记载,豆豉的生产于长江流域及其以南地区,以江西、湖南、四川为多,有名俗语:“南人嗜豉,北人嗜酱”。

■ 如何选择豆豉

以颗粒饱满,干燥,色泽乌亮,香味浓郁,甜上带鲜,咸淡适口,无白点、霉腐气为佳品。湖南浏阳豆豉有窠豉和常豉之分,窠豉是堆放发酵时最中心的一团,质量最好。窠豉之外则为常豉。

■ 豆豉在烹饪中的应用

作为调味品,可使菜肴增鲜生香。常用于拌菜、炒菜、蒸菜、煎菜等。也可以直接用豆豉加油捣葱、姜蒸后或炒后作小菜,称作为“油豆豉”。家常的烧法,豆豉与豆腐、茄、芋等蔬菜同烧,湘菜“走油豆豉扣肉”、“腊味合蒸”赣菜“家乡肉”、“志士肉”;粤菜“豉汁蒸排骨”、“豉椒鳝片”;川菜“毛肚火锅”、“盐煎肉”等。

■ 豆豉的贮藏

因其吸湿性较强,宜装于清洁容器中,盖紧后放在干燥凉爽处,如发现霉变则不能食用。王路





冷盆

【鸡火百合】

百合剥瓣洗净,焯断生,熟鸡脯肉用刀背锤松,撕成细丝,熟火腿肉切丝。百合、鸡丝、火腿丝一起加盐、味精、葱花入热油锅煽香,浇在上面拌匀装盘。

【酥香带鱼】

带鱼刮洗净,去头尾,切成6厘米长的段,两面切直刀,加盐、鸡精、五香粉、辣椒粉、黄酒、葱姜液拌匀,腌渍入味,入热油锅煎炸成金黄色。锅中留余油,下葱姜蒜末、剁细的豆豉和红尖椒末炒香,放入炸好的带鱼炒匀,淋麻油盛起,冷透后装盘。

【三丝萝卜卷】

白萝卜刨皮洗净,切成10厘米的段,用滚刀法批成0.1厘米厚的薄片,加盐拌匀腌渍回软,用冷开水洗去咸味。香菇焯熟切丝,胡萝卜焯水切丝,熟火腿切丝。三丝加盐、味精、少许白糖拌匀,分别放入萝卜片中紧卷成卷,排在盘中,浇上老陈醋,撒少许香菜末和红椒丝点缀即成。

【莲子烤鸭脯】

莲子蒸酥,烤鸭脯切丁,一起加生抽、少许白糖、味精、麻油拌合装盘。

【香芹拌嫩菱】

嫩红菱剥壳,锅中放水加食碱烧热,放入菱肉,用洗帚不断搓擦,去尽菱肉涩味衣膜,再用清水漂洗干净,焯水后捞出。香芹嫩段洗净,切段焯水,开洋蒸酥。菱肉、开洋、芹段一起加白糖、味精、生抽、橄榄油拌合装盘。

家庭菜谱

国庆中秋家宴菜

文 / 茅伯铭

【糟香肚条】

熟猪肚切条,用冷开水洗净,放入碗中,加糟卤、白糖、味精浸没,置冰箱冷藏室浸渍6小时,取出装盘,淋上少许浸卤即成。

【咸菜卤烤花生】

鲜花生洗治干净,入锅,加过滤后的雪里蕻咸菜卤(菜场咸菜摊免费索取)烧滚,小火煮半小时,盛起冷透后捞出装盘,淋少许卤汁。

热菜

【虾仁炒芡实】

新鲜嫩芡实剥去外皮(或用干品加清水蒸酥)焯水,虾仁洗治干净上蛋清浆,甜玉米粒和青豆焯水,虾仁入四成热油锅滑熟。锅中留余油,下玉米粒、芡实、青豆炒透,烹黄酒,加少许鲜汤、盐、味精、胡椒粉,勾芡,放入虾仁炒匀,淋葱油起锅装盘。

【蜜汁大方扒芋泥】

火腿上方去皮洗净,加白糖、黄酒、鲜汤、葱姜蒸1小时,冷透后切片,整齐排放在涂油的扣碗中。荔芋洗净切块煮熟去皮捣成泥状,入热油锅加白糖炒透,盛入火腿碗中,揸实抹平,蒸20分钟取出,反扣在烩盆中。火腿蒸汁加白糖烧滚,勾薄芡,浇熟油成油芡汁浇在火腿片上即成。

【咸蛋黄冬瓜酥】

冬瓜去皮瓢洗净,切成手指条焯水后,加盐、味精拌匀,面粉、干淀粉、泡打粉(4:5.5:0.5)加清水拌匀,再加少许精制油搅匀成脆浆糊,腌上味的冬瓜条滚上淀粉,拖上脆浆糊,入热油锅炸成金黄色(复炸一次)捞出。锅中留余油,下剁成细末的熟咸蛋黄,小火炒成糊状,放入炸好的冬瓜条翻炒,使蛋黄糊紧裹,淋葱油起锅装盘。

【茄汁藕夹】

粗大嫩莲藕切去两端藕节洗净,切成一刀不断二刀断的连刀薄片,猪夹心肉酱加盐、味精、胡椒粉、葱姜末、黄酒、鸡蛋拌匀成馅。藕片中间抹上干淀粉,酿入猪肉馅,成藕夹胚,鸡蛋加干淀粉、清水搅成糊,藕夹胚滚上干淀粉,拖上鸡蛋糊,入热油锅炸成金黄色(复炸一次)捞出。锅中留余油,下番茄酱,加盐、白糖炒透,加鲜汤、辣酱油、白醋,勾芡,放入炸好的藕夹翻炒匀,使茄汁紧包,淋熟油起锅装盘。

【韭菜炒田螺肉】

田螺浸养洗净煮熟,挑出螺肉,去内脏再洗净,韭菜择洗净切段,与螺肉一起入热油锅煸炒成熟,烹黄酒,加盐、少许白糖、味精调味后勾芡,淋麻油装盆。

【啤酒灼草虾】

葱丝、姜丝、泡红辣椒丝放入小碗中,加豉油皇、味精、白糖蒸5分钟成蘸料。活草虾剪去须脚,挑去背上沙肠洗净,清水烧滚放入啤酒(水酒各半)加葱姜,烧滚后放入草虾,焯熟捞出放盆中,用蘸料蘸食。

【血糯米蒸八宝鸭】

血糯米蒸成饭,鸭脯肉洗净,加葱姜、黄酒蒸熟,斜批成片,整齐排放在涂油的扣碗中,余下的鸭肉切丁。熟火腿、熟猪肚、熟鸭胗、水发香菇、胡

汤

【金汤丰收一箩筐】

萝卜分别切丁。莲子蒸酥,开洋、干贝蒸软,栗子肉、白果肉煮熟,一起放入血糯米饭中,加盐、味精、酱油、蚝油、白糖、精制油拌和,放入鸭片碗中,抹平揸实,蒸半小时取出,反扣在烩盆中。高汤烧滚,加盐、味精调味后勾薄芡,打入熟油,浇淋在上面即成。

【金汤海鲜羹】

南瓜切大块,去瓢和籽洗净蒸熟,刮出瓜瓢,捣成泥,加冷高汤调稀。干贝、开洋蒸酥,虾仁上浆焯水,蛤蜊浸洗后焯熟剥壳取肉洗净,梭子蟹洗净煮熟,剥出蟹黄蟹肉,小黄鱼洗净拆骨去刺切丁上蛋清浆焯熟。高汤烧滚放入南瓜茸,再烧滚,下海鲜和青豆仁煮熟,加黄酒、盐、胡椒粉、味精,勾薄芡,漂鸡蛋清,撒火腿末和香菜末,淋麻油,分别盛入小盅内上席。

【紫薯桂香栗茸饼】

紫山芋洗净煮熟去皮捣成细泥,糯米粉用滚水烫软,放入紫芋泥拌和,板栗用剪刀剪一口子,放入微波炉高火加热20秒钟,取出剥壳去皮,蒸酥捣成泥,加白糖、糖桂花拌和成馅。薯粉面团搓条下剂,包上栗茸馅,做成饼,入平底锅加油煎熟即成。

点心