

生臭熟香油炸干

文 / 朱秀坤

食神会

逐臭,是一种奇特的饮食习惯。臭腐乳、臭苋菜、臭冬瓜、臭毛豆,闻闻不敢恭维,吃吃却鲜香无比。

家乡人最喜的臭味是油炸臭豆腐干,简称油炸干。这是颇受市井百姓欢迎的一味小吃了,夏秋季节,午后黄昏,长街短巷的马路牙子上,摊主们早已支起一口大铁锅,锅内炉火熊熊,锅内热油沸沸。摊主不急不躁地将四四方方的灰白臭干扔进锅,稍事沉寂一阵后,锅内马上就“哧哧”作响,泛起朵朵小泡,像盛开了若干油亮小黄花,一片片方块或三角的臭干便在油锅内膨胀,添色,很快鼓突起来,馋得等待的食客眼里恨不能伸出钩子,先捞一只尝尝。但笑眯眯的摊主却不急,安慰着好这一口的饕餮客们,别慌,都有,炸得脆唧唧的才好吃哪!

油炸干的原料也就是豆腐干,都是在臭卤水里浸泡过的,浸泡成灰白色有淡淡的臭味就可以了。摊主们并不自己制作豆腐干,有作坊专门生产,上午去买上许多,回家浸泡在卤水里。不过配制卤水是有诀窍的,每个摊主都有独特配方,轻易不肯

示人,但基本元素则是将苋菜梗切成寸段,加了盐,沤在黄釉瓦坛里,封上口,发酵半个月便有了浓烈的臭味,每日里舀些臭苋菜卤,兑上水,浸泡豆腐干就是。但兑上多少水,又有个“度”的问题,水一多,就不臭了,水太少,又臭得令人生厌,不过摊主们都有数的,而且几乎每一个食客都喜欢到固定的摊位上买自己喜欢的油炸干。有时候,人的味觉是很奇怪的,吃惯了这一家,再吃那一家,有了比较也就有了鉴别,吃多了,慢慢地就喜欢上了。这倒喜了摊主,边炸,边聊些家长里短,趣事轶闻,聊着聊着,看看火候差不多了,早已不耐烦的食客就在催了,也有好那炸得酥脆的,再熬一会就有。

摊主还要拿起长竹筷,将挤挤挨挨的金黄油炸干翻动两下,随即用笊篱从滚油中捞出,又搁在锅边的铁丝篮里沥干,倒

在一只白糖瓷盘里,用长筷子“咔、咔、咔”在油炸干上快速戳两下,便于散热,稍稍晾几秒,便有打下手的给浇上辣椒酱、香菜末、青蒜花拌成的调料,赶紧装袋。早有那等急了眼的顾客一把抢过去了,要了长长的竹签,插上一只,迫不及待地塞嘴里,那滋味香得不得了哎,哪还有半点臭气。轻轻一嚼,酥脆,咸香,微微有点辣,但辣得人胃口大好,又尝一块,里面的豆质绵软适中,齿颊留香,鲜美得很呢。没走多远,手中的一袋已尝去了大半。

若家里有小孩子,当家的便让摊主用小塑料袋装好调料,自己回家酌情拌上,孩子也馋这油炸干的,不用调料,干吃,照样吃得眉开眼笑。



本版选图: 晓夫



家庭菜谱

黄秋葵多样吃法

【白灼黄秋葵】 将黄秋葵去头顺长一剖为二,放入沸水中大火氽透,捞出后装盘。味精、鸡粉、鱼露、糖、胡椒粉、香油、美极鲜调成味汁,倒在黄秋葵上,撒上红辣椒丝上桌,食前拌匀即可。

【油炸黄秋葵】 取面粉适量,加新鲜土鸡蛋1个,水调至糊状;调料根据个人口味配置适当。将去蒂后的黄秋葵粘裹调味后的面粉,下油锅炸至乳黄色起锅装盘,蘸调料食用即可。

【盐烤黄秋葵】 黄秋葵洗净切根。锅中水开后滴少许橄榄油,放入黄秋葵烫熟后捞出。过凉水控干滤去水分。码放在铺有锡纸的烤盘上。撒上黑胡椒粉。撒上烧烤粉、辣椒粉和盐。烤箱预热5分钟。上下火20分钟即可食用。还可以蘸黑胡椒酱汁食用。

【芥末黄秋葵】 黄秋葵洗净去蒂去蒂皮,水烧开后下油,放入黄秋葵大火焯至微软捞起摆盘。小碟倒入蒸鱼酱油和适量芥末,放入盛黄秋葵的盘中享用。

【茄汁黄秋葵】 西红柿去皮切丁,黄秋葵切片。锅内热油,倒入黄秋葵略炒,然后盛在碗内。起油锅倒入西红柿丁炒,加适量深海细盐调味。加适量水煮开,倒入炒过黄秋葵,加适量水煮开,盛在盆内便可享受。

【鱼茸蒸黄秋葵】 草鱼肉去皮取肉,用刀拍松鱼肉,再将刀斜刮出鱼茸。鱼茸放碗中加入盐、料酒、白胡椒粉、姜末、蚝油拌匀。再加水淀粉顺向搅拌,鱼茸变为鱼胶。黄秋葵洗净去蒂,把黄秋葵切成片,再把打好的鱼胶酿到秋葵表面上,做成橄榄状。把酿好鱼茸秋葵码入盘中,送入蒸锅中蒸熟,出锅后撒上炒香的黑芝麻即可。

【鱼茸蒸黄秋葵】 黄秋葵洗净,烧开水放入秋葵焯水煮熟。乌骨鸡蛋打散,大蒜切末,黄秋葵、红辣椒斜着切块,锅内加油,加鸡蛋滑熟,铲碎。锅内加少许油,下大蒜末小火炒香。加入红辣椒煸炒。加黄秋葵煸炒,再加入鸡蛋、盐翻炒,滴入香油翻炒均匀即可。

【甜虾黄秋葵沙拉】 黄秋葵先泡洗干净;然后用水焯熟捞起;改刀切成一口大小;北极甜虾去头去壳,取虾仁备用;把甜虾和黄秋葵入大盆中,加入细盐;加入橄榄油;加入现磨黑胡椒;拌匀装碟即可。

【蟹肉黄秋葵汤】 锅中下油加热。放入黄秋葵、洋葱、甜椒和火腿拌炒,至黄秋葵嫩软。放入蒜末煸炒,再倒入土鸡汤和炖西红柿,不盖锅盖,小火煮熟。拌入熟蟹肉、辣椒酱、盐和胡椒粉,小火煮至熟透,即可起锅品尝。

【比萨黄秋葵蛋饼】 将面粉、玉米淀粉、盐倒入料理盆中混合均匀,加入鸡蛋和少许水。调成无面粉颗粒面糊。将红黄彩椒和火腿切丝、黄秋葵切片。锅内加少许油加热后,倒入面糊将锅底均匀铺满。改中小火,待面糊凝固成饼,在面饼上打入鸡蛋,用铲子将蛋轻轻搅碎均匀摊在面饼上,加上盖子焖至其略凝固开盖,在面饼表面均匀撒上奶酪碎,铺上红黄彩椒丝、火腿丝、黄秋葵片,再撒入奶酪碎,加盖焖熟即可。

【黄秋葵冷面】 面条放入沸水中煮开后,捞出迅速用冷开水冲凉,再放入冰水中冰镇。黄秋葵用少许盐水抓洗,金针菇去除根部洗净,分别用沸水氽烫过,放入冰水中冰镇,沥干后再将金针菇切开,黄秋葵则切成小丁状备用。将所有调味料一起混合均匀,放在面上撒上上海苔丝,吃的时候再拌匀即可。

【秋葵饭】 将五常大米洗净沥干水,再加入水和调味料略拌匀后,放入电锅中蒸熟。将黄秋葵洗净沥干水分,切除蒂后切片。平底锅预热加少许油,放入蒜末爆香,再把黄秋葵放入,拌炒片刻后盛起。等饭煮好再将炒过的黄秋葵放入焖熟。食用时用饭匙由下往上搅拌均匀,盛出后即可食用。

陈言

地方风味

甜水面

文 / 彭忠富

多年以前就听过甜水面的名号了,老婆和女儿特别爱吃。每天下午四点过,巷子里就会传来一个女人的吆喝声:“凉面,甜水面,酸辣粉哦……”

甜水面,跟家常醋汤面简直两回事。醋汤面要求汤越宽越好,这样面条才不会吃水后变成面团,毫无口感。而甜水面碗里却一点面水也没有,面条就这么干净利落地呈现在我面前,很强的视觉冲击力。那些面条应该不是干面,都是手擀面或者机制面条,我们这里称为水面,也就是含有水分的面条。面条呈乳白色,很干净很纯粹很粗实,弯弯曲曲地纠缠在一起,让我一下子就想到西部牛仔这样的形象。

面条上面,首先淋着一些红色的熟油辣椒,暗红色的黄糖液,应该还有红酱油、香油这些液体的作料,然后在辣椒的核心部位,有几十粒白糖、芝麻,面条的下面,隐约可见压着一些时令菜叶垫底。白的面条,白的糖粒,红的辣椒酱和糖液,绿的菜叶,红白绿这三种颜色结合在一起,加上盛面碗碟的固有色,竟然让人觉得赏心悦目。可见甜水面在传承过程中,仍然注重了各种色彩的搭配,不然就达不到引起顾客食欲的

效果。其实这就是中国所有美食的一个特色,眼睛是视觉,鼻子是嗅觉,而舌头是味觉,可能有些还会加上触觉和听觉,如果一种美食能充分调动食客的感官,那么这种美食至少就成功了多一半。

一碗甜水面端在手里端详半天,竟有些不忍动筷的感觉。女儿问道:“爸爸,你怎么不吃呢?看着面条干什么,它又不会说话。”于是我赶紧用筷子轻轻地将甜水面搅拌了一下,甜水面递给我时,面条冒过开水是热的,一两分钟后就有些冷了。搅拌均匀后,所有的面条都沾上了作料,香气四溢,恨不得让人连碗都吞下肚去。夹起一团面条送在嘴里,面条很耐嚼,口感也好,甜味为主,也有浓郁的辣味,真是一道老少皆宜的美食啊!

据老板讲,甜水面的面条是用手工将面揉成团后擀成将近1厘米厚度的面饼,然后切成同样宽度的面条,抓住面条,抻长约半厘米直径的面条,煮到刚刚熟,便捞起来晾凉。加一点菜籽油搅拌均匀,以防面条沾黏。久经揉搓的面条筋道非常好,一根面条有大约30到50厘米的长度,三四根面条就可以装满一碗了。主要作料有辣椒油、花椒、红白酱油、红糖浆、蒜泥、芝麻酱、酱油、豌豆尖等时令菜叶,是一种纯由调料拌出的面条(不掺汤)。甜水面使用四川最辣的自贡朝天椒,是所有四川带辣小吃菜肴里辣之最,即使耐辣度相当高的人也会被辣得汗流满面。



风情厅

菠菜根棒棒糖

文 / 靳雪晴

人们吃菠菜时往往习惯性地丢弃菠菜根,其实这是一种误区,菠菜根不仅具有菠菜叶中的纤维素、维生素和矿物质,弃之实在可惜。

但是,很多人不习惯菠菜根的味道,尤其是儿童,常因药食两用的它有点淡淡的药味而不愿意吃它。那么,怎么把菠菜根做成大人和儿童都愿意吃的美味呢?笔者为此做了种种尝试,菠菜根棒棒糖是其中最成功的一种,制作方法也很简单:

- 1.选择较粗壮的菠菜根(细小的也行,只是那样的话,做一盘成品需要的个数很多,很费事,比较考验耐心),去掉根上的细须,再把末端的细尾巴切去,留下上大下小的棒状部分,然后清洗干净。
 - 2.跟处理菠菜叶子一样,菠菜根也是要用沸水中焯一焯的,这是因为菠菜整体都含有草酸盐,会和人体内的钙离子结合,吃多了容易得结石,焯一焯能使草酸盐溶解排出。
 - 3.肉糜加少量淀粉,调味拌匀。
 - 4.菠菜根逐只裹上调好味的肉糜。注意要裹成上大下的形状,而且下端要留一点根不裹,这样是为了能更形似棒棒糖。
 - 5.给做好的“棒棒糖”毛坯再穿上一件“外套”——滚一层炸鸡粉。没有炸鸡粉用面包糠也行,如果面包糠也没有,就用馒头渣也可以,假如手边连馒头渣都没有,滚一层淀粉也行。这样做是防止裹在外面的肉糜入锅会散落。
 - 6.入油锅炸,因为该“棒棒糖”的体形小,看到它的“外套”变成金黄时就要快手快脚地捞出来,否则很容易就炸过头儿了。
- 菠菜根棒棒糖就这样做好了,它不再有药味,而且,因为形状有趣,尤其受儿童的欢迎。