

好吃周刊

B21
红膏炆蟹
B22
壁画里走来古代丝路珍馐



新民好吃微信订阅

本报专刊部主编 | 总第 427 期 | 2015 年 12 月 31 日 星期四 总策划: 龚建星 责任编辑: 驷 马 视觉设计: 窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



震泽古镇上的美佳乐酒楼是一家经营精致太湖农家菜为主的饭店。有趣的是,该店二楼大厅专门辟出一个蒸煮区,有位大妈级的厨师掀蒸笼盖的姿态十分漂亮,引得众多食客驻足观看。据说这位大妈早年是这个地区文艺汇演《红灯记》中李铁梅的扮演者,所以她的动作颇似擎着一盏红灯。

——文图/萧斐

此菜选大黄鳢,活杀去骨去皮,洗净后批成蝴蝶片形状,配上青红椒和黑木耳烹制而成。黄鳢称地龙,黄鳢去皮,好比是脱龙袍。

原料:大黄鳢 500-600 克约 2 条,青椒一只,泡红辣椒一只,黑木耳 5-6 朵。调料:葱 100 克,姜 5 克,蒜籽 8 克,胡椒粉、精盐、鲜粉、料酒、米醋等各适量,生粉 8-10 克,植物油 300 克(耗 60-80 克)。

制作方法:活大黄鳢宰杀,去掉龙骨,从头部起去掉鳃皮,用清水洗净,批成蝴蝶片形状,放进冷水内泡约半

二周一菜

文/李兴福

紫龙脱袍



小时,青红椒洗净切成 8 分长 5 分宽片,木耳泡发洗净,葱切成葱节,姜、蒜头切指甲片。泡在水内鳢片捞出沥干水分,装入碗内,放少许盐拌匀,加干生粉拍粉。用小碗一只配

上盐、鲜粉、料酒、醋、湿淀粉、胡椒粉、清水各适量成卤汁。炒锅洗净,上火烧热放油烧热倒出,锅再烧热放油 300

克,烧至 7-8 成热时,将拍好的粉鳢片下油锅内爆,用勺推划散开,约半分钟后捞出。锅内油倒入油桶内,锅内留油 20 克,将青椒放进锅内煸炒 2-3 下,起锅装盆即成上席。

特点:色泽青、红、黑、白美观,脆嫩爽口,咸鲜味香浓郁,亮油不吐汁。鳢鱼营养味甘性温,含蛋白质。黄鳢干热,补虚助阳,善祛风寒,通血脉,利筋骨。

友情提示:在宰杀黄鳢时开肚去骨从肚内从鳢头部朝尾,去皮从头部起到尾部,在将鳢片下油锅内爆时,火要旺,油温要热,下调料时火要旺,否则卤汁抱不上。

红泥小炉

文/西坡

糖蟹

上次在《烟雨江南运河宴》一节,林林总总列了近 20 道菜,其实还有一道菜没有写入。因为它不属于“江南运河宴”(冬季版)里的内容。补这道菜,不是徐大师的建议,而是苏州餐饮协会华永根会长的主张。华老师在看了“江南运河宴”(冬季版)的菜单后,特地关照再传弟子、吴江宾馆总经理钱立新先生加上这道菜的。

糖蟹,听上去像是用糖炒制或腌制的蟹。不是,确切地说,它就是我们所熟悉的醉蟹。这是当地一位老饕告诉我的。

醉蟹,无论是上海人还是苏州人,现在还在叫着,何必再起一个“糖蟹”的名字?要说苏州人吃得吃,精于吃,存心要把醉蟹和糖蟹从名字上区别开来,恐怕总有他的道理。

没错。我找到了一些根据来证明糖蟹和醉蟹是两种不同的调理方法。

《南齐书·周颙传》上说:“后何胤言断食生,犹欲食白鱼、鳢脯、糖蟹。以为非见生物。疑食蛆蚘,使学生议之。学生钟岍曰:‘鳢之就脯,骤于屈伸;蟹之将糖,躁扰弥甚……’”可见,至少在公元 489 年-537 年间,“糖蟹”这个名称已经出现了。

紧接着,北魏贾思勰所著《齐民要术》卷八之“作酱等法”一节,记录了一则“藏蟹”的方法:“九月内,取母蟹,母蟹脐大圆,竟腹下;公蟹狭而长。得则著水中,勿令伤损及死者。一宿则腹中净。久则吐黄,吐黄则不好。先煮薄口,口薄汤。著活蟹于冷口瓮中一宿。煮蓼汤,和白盐,特须极咸。待冷,瓮盛半汁,取口中蟹内著盐蓼汁中,便死,蓼宜少著,蓼多则烂。泥封。二十日。出之,举蟹脐,著姜末,还复脐如初。内著柑瓮中,百个各一器,以前盐蓼汁浇之,令没。密封,勿令漏气,便成矣。特忌风里,风则坏而不美也。”

这段文字里脱了几个字,有专家推断为“糖”字,有专家疑为“馆”字,也有专家根据可靠版本主张一仍其旧……但,基本情况是明朗的,即用饣(饣糖)来腌蟹是一种藏蟹方法。

或问:糖蟹,有没有可能是另一种和糖无关的腌法?不可能。因为贾思勰之后和盘托出了另一个“藏蟹”的方法:“又法:直煮盐蓼汤,瓮盛,诣河所,

得蟹则内盐汁里,满便泥封。虽不及前味,亦好。慎风如前法。食时下姜末调黄,盖盛姜酢。”这个方法,用的是盐,而且与糖无涉。

再来看《新唐书·地理志》,其曰:“淮南道扬州广陵郡贡糖蟹。”说得也很明确。

宋沈括《梦溪笔谈》中提到:“隋‘大业中,吴郡贡蜜蟹二千头、蜜拥剑四套,又何胤嗜糖蟹。大抵南人嗜咸,北人嗜甘,鱼蟹加糖蜜,盖便于北俗也。”宋苏轼说:“霜柑糖蟹新酷美,醉觉人生万事非。”宋陆游《夜饮即事》:“天涯久客我何堪,聊喜灯前得纵谈。磊落金盘荐糖蟹,纤柔玉指破霜柑。”诸如此类,都明确了“糖蟹”的存在。

作为“糖蟹”的旁证,古时还有“蜜蟹”,似也应予关注。沈括业已说起“吴郡贡蜜蟹二千头”的掌故,而在元代倪瓒在《云林堂饮食制度集》里还披露了“蜜蟹”的制作方法:“盐水略煮,才色变,便捞起。劈开,蟹脚出肉,股剁小块。先将上件排在壳内,以蜜少许,入鸡蛋内搅匀,浇遍,次以膏腹铺鸡蛋上蒸之。鸡蛋才干凝,便啖。不可蒸过。橙齏、醋供。”这道菜,就是有名的“蜜酿蝓蚘”,它坐实了沈括“吴郡贡蜜蟹”的说法是靠得住的。陶穀《清异录》里还记载隋炀帝把进贡来的蜜蟹,擦净蟹壳,在上面贴上金镂龙凤花云的图案,打扮成了艺术品。

在历史上,糖蟹、蜜蟹、糟蟹、咸蟹、醉蟹、炆蟹等等,都出现过,各有各的特点和面目,只是由于我们孤陋寡闻,才对“糖蟹”产生了隔膜;即使高明博学如梁实秋先生,也不可避免地也表现出了困惑:“我不知道螃蟹可以加糖。可是古人记载确有其事。《清异录》:‘炆帝幸苏州,吴中贡糖蟹。’《梦溪笔谈》:‘大业中,吴郡贡蜜蟹二千头,大抵南人嗜咸,北有嗜甘,鱼蟹加糖蜜,盖便于北俗也。’如今北人没有这种风俗,至少我没有吃过甜螃蟹,我只吃过南人的醉蟹,真咸!螃蟹蘸姜醋,是标准的吃法,常有人在醋里加糖,变成酸甜的味道,怪!”

回到本文开头。“江南运河宴”的“附加菜”——糖蟹,是不是古代“糖蟹”的转世呢?我的感觉是,“徒有其名”。它只不过放了大量的食糖(砂糖或冰糖)参与腌制而已,说到底还是偏甜的“醉蟹”风味。



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