

好吃周刊



本报专刊部主编 | 总第 467 期 | 2016 年 11 月 3 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



南京市珠江路上的一家餐厅里,自由奔放的黑板报,满墙各式各样的奖状,还有激励几代人的雷锋同志画像……餐厅内部按照 80 后中学时的课堂布置,让 80 后的年轻人不经意间回忆起自己的学生时代。

图 / CFP 文 / 豆儿

红泥小炉

不响的铃铛

文 / 西坡

我发现有一个有趣的现象,大凡杭帮菜的代表,如西湖醋鱼、虾爆鳝、蟹酿橙、龙井虾仁,乃至宋嫂鱼羹,非标榜杭帮的菜馆,模仿或改造这些菜肴,把它们变成自家的看家菜,心都不多跳一下,唯独对于杭帮的另一道名菜——干炸响铃,不敢、不愿、不能因袭之。不信,你到任何一家非杭菜馆试试,吃不到是大概率的事。

难道干炸响铃就这么难以复制?那么难以推销?那么难以吸引回头客?

我想应该不至于如此。

说实话,跟许多人一样,干炸响铃究竟是菜还是小吃,我也一直没有搞清。酒席上的炸臭豆腐干,谁会把它当作一道大菜、正菜对待呢?无非是音乐里头的间奏曲而已。

但,干炸响铃就这么牛,号称杭州某馆却拿不出这道菜,基本可以判定它为“伪店”,好比正宗上海土著说话句尾不会带“伊刚”一样。

这响铃到底怎么个响法呢?

我能告诉你的是——当然前

提是你从来没有见识过干炸响铃长得咋样——它压根儿就不响,也不像个铃铛!

干炸响铃的粗略制作过程是:把新鲜里脊肉斩成细茸,加入鸡蛋、味精、食盐、绍酒等,拌匀;把优质豆腐皮铺开,去除四周的硬边;将拌好的猪肉馅放在每张豆腐皮上,压实,卷成筒形(卷合处蘸清水,使之粘住);切成 3 厘米长的小段待用。开中火,将油烧至五成热;放入豆腐皮卷,再旺火炸 2 分钟;见黄亮松脆时,用漏勺捞起,沥干油,装入盆内;跟带一碟甜面酱、葱白段和椒盐迅速上桌,蘸着佐料吃。

有人说,响铃之名,缘于食时脆如响铃之故。此说貌似有据,实则过于夸张。如果食客同时咀嚼,岂不若《瓦尔特保卫萨拉热窝》里游击队员在钟楼之下被射杀,全城教堂大钟一齐鸣响?

我所知道的另一个掌故是:据说从前有个豪杰进了一家小饭店,点名要吃那道豆腐皮包肉的菜。不

巧豆腐皮刚用完。但他一定要吃这道菜。听店主说豆腐皮在离此地很远的泗乡定做,他便跨上自己的黄骠马挥鞭而去。谁知只过了不一会儿,店主就听一阵马铃儿叮当响,循声望去,那豪杰已出现在小饭店门口,手中还托着一包从泗乡买来的豆腐皮。厨师甚为感动,立即动手,不惜用上的猪里脊肉,再用优质的豆腐皮包裹,还特意把菜形做成马铃状,入油锅烹炸,供客人下酒,以此来纪念这位知己爱菜心切、驰马取料这件事。于是,后人称此菜为“炸响铃”。

这里特别提到了食材的独特性——杭州泗乡生产的豆腐皮。无此不成菜。所以,干炸响铃成为 1956 年浙江省认定的 36 种杭州名菜之一。

我不知道有多少人认为这道菜或小吃是美味无比的。我吃了不知多少遍,总觉得形式大于内容,滋味淡寡,不足以饕老饕。原因可能是有的杭帮菜馆过于节俭,豆腐



皮里的肉馅还不及上海小馄饨,颇有坏了杭帮经典名声的嫌疑。

干炸响铃显然是一味江南菜。殊不知北方也有。

美食家唐鲁孙先生告诉我们,清官寿膳房有一道菜,就叫“炸响铃”——把驴皮单独起下来,回锅炸脆,蘸着花椒盐吃,是一样下酒的美肴。其中还有一段小故事。说是清朝的道光皇帝自奉甚俭,隆冬偶饮几杯,就喜欢以炸响铃下酒。有一天他在后宫无意中翻阅食单,看后大吃一惊:一味炸响铃竟开价 120 两银子。他立即传御膳房问话,回说用整猪烤后起皮下锅,确实不能算贵。道光虽未深究,但从此绝不点此菜。后来此事传出官禁,北京一些大的山东馆子都添了这道菜以宴客。至于是否真用驴皮做的,只有天晓得了。

北方客,尤其是知道“炸响铃”这道菜的典故的,若到江南来,千万要留点神,因为此“炸响铃”非彼“炸响铃”,绝不像京师的那么金贵,它只是豆腐皮和猪肉馅合作而已。

南北“炸响铃”各有所本,不可附会。材料虽不同,外形倒是蛮像的。不过,北方的“响铃”因为是用驴皮或猪皮炸的,吃起来比杭州的“响铃”要响得多,那是确凿无疑的。

周一菜

文 / 李兴福

火夹鳊鱼

原料:

鲜活鳊鱼一条,约 800 克,熟火腿一块,约 100 克,熟笋 100 克。调料:料酒 30 克,精盐、鲜粉、糖、胡椒粉、葱姜油各适量。



制作方法:将鲜活鳊鱼刮去鱼鳞,开肚去内脏,去掉鱼鳃,冲洗干净。火腿煮半小时捞出,鲜笋放开水锅煮 10 分钟捞出冲冷。将鳊鱼齐胸鳍斜切下鱼头,用刀沿鱼脊骨两侧平批至尾,留一寸尾巴肉;将整条鳊鱼一批两片,再将鱼肚档肋骨批净,每一片鱼肉批成 7-8 片,共 14-16 片待用。将熟火腿内切成一寸半长八分宽的薄片。煮熟笋,切成同火腿片相同的 14-16 片。取长腰盆一只,将一片鳊鱼片夹上火腿片和笋片,全夹好排在盆中分两排;再将鳊鱼的一根龙骨夹在鱼片中间,两块鳊鱼肚档洗净,夹在骨头两边,加精盐、鲜粉、料酒适量,葱三根,姜三片洗净加 20 克清油,待蒸。鱼头鱼尾放另一只盆内,放葱姜、料酒、盐、鲜粉上笼先蒸 5 分钟,再将鱼肉上笼蒸 5 分钟,取出去掉葱姜,再将鱼头鱼尾取出装在鱼肉两头,即成上席。

特点:造型美观,清鲜雅淡。鳊鱼味甘性平,具有补气血、健脾胃的功效。

友情提示:选购鳊鱼要活的,鱼片批厚薄均匀;火腿切得尽量要薄,约一分厚;笋两分厚。鱼上笼蒸盐少放,因火腿肉是咸的。

FHC第二十八届国际食品饮料展览会在上海举行

第 20 届 FHC 国际食品饮料展将于 11 月 7 日至 9 日在上海龙阳路新国际博览中心隆重展出。

FHC 在国际上已经有 22 年的历史,是专为食品饮料进出口商及消费者提供高端的美食资讯共享

平台,拥有最多海外国家展团的专业大型展会。本次将有来自六十多个国家的两千多家企业参展,展馆分为烘焙及冰淇淋专区、茶与咖啡专区、肉类水产专区、国家与地区展团及各种烹饪活动专区。比如,

此次澳大利亚商委携其众多本土食品企业参展,带来各种让人耳目一新的美食,成为了一大热点。由澳大利亚团推荐的 Borgcraft,是老牌面团及点心制造销售企业,其产品全部是采用澳洲非转基因面粉和优质

黄油加工而成,在澳洲各类型超市随处可见,是澳洲人餐桌上最为畅销的美食。此次展示的一种酥点,无需解冻,直接放在烤箱用 200 度烤 20-25 分钟就可以吃,既为快节奏的人群省去了厨房忙忙碌碌的烹饪时间,也是极其健康天然的美味主食,很值得本土食品企业借鉴。