

地方风味

刀板香

文 / 翁俊安



老家江南徽州地区的刀板香,是一道最具乡里味的有名大菜。老家刀板香有三个标准:一是选用自家散养的一年生黑毛猪五花三层的上好肋条肉;二是腌制期必须是在大雪后,要 30 天以上, 风干日晒期不少于 20 天;猪肉经历了粗盐腌渍、寒冷磨砺以及冬日暖阳与朔风浸淫,暗藏着岁月陈香, 蒸食味香浓;三是须在大锅米饭中蒸熟,与现在酒店里的隔水汽大相径庭。整块腊肉从热腾腾的饭头上捡到砧板上,草根米香混和着猪肉肌香,转化为一股能逼肺腑、直入丹田的奇异香味,加上木质砧板吸附了腊肉表面少许油脂,吃起来咸淡适中清香可口不腻口。

每年的岁尾,都要回老家看看,老家最为传统的刀板香美味是一定要尝个足。大块的腊肉从大锅的饭头上取出放在砧板上,手快刀快地切成片,然后连砧板一同端上桌,那热热的肉香味糅合着米香满屋都是,让人食欲横生。自古美味出民间,这也是刀板香能够成为徽菜一帖招牌的真正理由。

听老家的老人说,刀板香来历主要是图省事,结实的腊肉生切不如熟切方便,大块腊肉直接放在大锅米饭上面,原本是节约能源,饭香肉熟,放砧板上切开并一同上桌,免去了装盘码放时间,其实,这里面有着食物味道与温度的一种美妙关系,咸味食物温度越高味道越香淡。在米饭中焖蒸间,腊肉中不饱和脂肪酸等许多挥发性成分与米中有机元素糅合一起,米饭又吸取了腊肉里过多的油脂和盐分,两者相得益彰, 腊肉香米饭香混为一体,味道更加醇香无比。清香可口的粤式煲仔饭,估计吸取了老家刀板香的烹法。

老家刀板香的味儿真正香在哪? 刀板香的味儿除了有食物温度关系及大米有机香成分,还在于砧板。煮熟的腊肉放在砧板上切好,吃起来随情随意,平常大碗大碟看得多, 用砧板当食皿,一种新鲜的感觉也是增强食香原因。在老家,刀板香直接用砧板装上桌,只适合家人一起享用,招待客人显然有些不恭。正因为是和家人一起享用,是在一种浓浓的亲情氛围中登场,刀板香的香,多多少少带有团聚温馨味道,其味儿,能说不香?

老家有乡音,老家有乡情,老家有乡味,那晶莹剔透,口感香润的老家刀板香,氤氲着一种奇特的乡情乡味,对于人到中年的我来说,已入骨浸髓。镌刻在骨子里的味道是一种无法抹去的味道。

食门檻

私房菜

冬天炖
锅鸡汤、鸭汤喝, 是不错的享受。如果你买到了比较老的鸡肉、鸭肉,怎么办呢?
其实很简单。在炖老鸡老鸭时,先用凉水和少许食醋泡两个小时,再用微火炖,鸡肉鸭肉就会香嫩可口了。
文 / 王永兰

樱桃小萝卜

图文 / 夏美玲



这道散发淡淡的柠檬香味, 口感非常清新的酸甜萝卜,脆脆的、酸酸的、甜甜的,很下饭,是道既开胃又讨喜欢的菜哦。

原料:樱桃小萝卜 250 克、柠檬 1 个、白糖适量、盐少许。

做法:1.把樱桃小萝卜洗净切去头和尾。
2.用刀把樱桃小萝卜根部切成米字形,底部不能切断哦。可以用筷子放在萝卜两边切,就不会断了。
3.用手剥落樱桃小萝卜的皮,非常好剥的,底部不能剥断。
4.柠檬切成两半,把汁挤到一个小碗里,再放白糖和少许盐,搅拌至白糖溶化。倒入放有樱桃小萝卜的碗里,盖上保鲜膜,放冰箱过夜,第二天就可以吃了。

食神会

豆腐之妙

文 / 一味



清晨,端个粗瓷海碗,从卖豆腐的手里称二斤豆腐,捧在手里还温暖暖手。锅里点一层豆油,将切得方方正正的豆腐块顺锅沿滑进锅里, 正反两面煎,外黄里嫩、焦香润口。家常的炖豆腐少不了大白菜,白菜和豆腐是天造地设的姻缘。冬天里,能顿顿吃上一碗顺口的白菜炖豆腐,那是对农人一年辛劳的奖赏,有劳有获,有种有收。一年的日子全在这一碗贴心贴胃的汤汤水里,充实,顺畅。

这些都是平民的吃法。汪曾祺的《豆腐》,让我开了眼界。在农家饭碗里安常处顺的俗女子,在高级厨师的料理下,加名料煲汤,快绿怡红的簇拥下,豆腐竟也不失大家闺秀的本色。一个个菜名就吊足了胃口:砂锅豆腐、麻婆豆腐、菌油豆腐、虎皮豆腐,还有文思和尚豆腐,林林总总的汤料佐料,将豆腐弄得珠光宝气,如格格出场,热闹非凡。汪老品的这些天南海北的与豆腐有关的菜品中,我还是觉得凉拌热炒的家常吃法最可人。“嫩香椿头,芽叶未舒,颜色紫赤,嗅之香气扑鼻,入开水稍烫,梗叶转为碧绿,捞出,粃以细盐,候冷,切为碎末,与豆腐同拌,下香油数滴。”这是汪老笔下的香椿拌豆腐——拌豆腐中的上品。要不,汪老怎会情不自禁地喊出“一箸入口,三春难忘”呢!

过去每到年底,农村家家都要自己做一大方豆腐,能吃一个月。从泡豆子到磨浆到烧豆汁, 一道道工序繁缛沉重,父母都忙得热气腾腾,但红光满面。我在锅台下烧火推拉风箱,看着火光照射一家人的脸,看着大人的忙碌,想着马上就能吃上热热的豆腐,那种俗世的热闹、心底的踏实是没有什么能代替的。生活的繁盛饱满就在那汁白汤浓的热锅里滚腾繁衍。开了锅,就要点豆腐了。先熬一勺豆油,要用豆秸来烧火,豆秸、豆油、豆腐是一脉相承的一家亲。待到熬出焦香,父亲还会将豆秸的灰烬撒一些到油勺里,因此我们那时吃的豆腐里就有一点点黑色的灰渣。那时的我不明白为什么这样做。但总觉得大人有大人的道理。黑色的灰烬不但不能污染雪白的豆腐,反倒让豆腐更显白嫩。

家庭菜谱

元旦美食六款

【招财进宝】

将鸡脯肉去筋、皮,用刀拍平,切成 3 分见方的丁,放入碗内加鸡蛋清、水淀粉搅匀。圆椒洗净切成与鸡肉大小形状相同的方丁, 腰果下油锅炸好捞出,葱姜切米粒状,用碗将酱油、白糖、味精、水淀粉兑好汁备用。炒锅上火,将花生油烧至三四成熟,放鸡丁滑油出锅,再放炸好的腰果、圆椒丁滑油起锅沥尽余油备用。锅放火上,加底油烧五成熟,放入已兑好的芡汁,待汁浓后,加入滑好的鸡丁、腰果、圆椒丁翻炒片刻, 待汁裹住鸡丁后淋上辣椒油出锅装盘即成。

【金钱满池】

香菇、口蘑顶端打成花刀,放入开水中烫透捞出;锅烧热放入油,然后将葫芦丁、香菇、口蘑放入锅中,加入鸡精、盐、酱油勾入水和淀粉,汤汁收稠即成。

【油爆大虾】

虾去头,尽量拽掉背部的虾线,然后洗净沥干。小红辣椒切成小圈,生姜削皮,切成小粒。锅里下油小火烧热,将辣椒圈和姜末一起放入锅中翻炒,将辣椒圈和姜末一起放入锅中翻炒,煸炒出香味之后放入适量老抽和白砂糖, 再翻炒一下, 此时油温已经较热了,倒入洗好的大虾,开大火翻炒,炒至虾表皮变红,加入少量水,改成中火煮至汤汁收干。根据自己的口味决定放盐量及起锅时间。

【茶烧肉】

将肉切成薄片,放入适量酱油、姜丝、葱段、香油腌渍半小时;将白糖 50 克放入锅中炒至黄色, 放入腌好的肉片,炒至三成熟, 倒入用 25 克茶叶及适量花椒事先沏好的茶水(滤去茶叶及花椒),适量的盐和骨头汤,以没过肉为准, 盖好锅盖,用文火煨,待汤呈紫红色有黏性时,即可装盘上桌。

【珍珠酥皮鸡】

土司切成 0.5 厘米的小方颗粒,鸡蛋与干细豆粉调成全蛋糊, 鸡脯肉切成边长为 4 厘米的等边三角形,厚度为 0.5 厘米,与精盐、酱油、料酒、胡椒粉、蒜茸拌匀,腌制 10 分钟。将鸡片裹上一层全蛋糊,再沾上土司颗粒后,撒上面粉包裹完整。锅置中火上,烧油至五成热,下鸡片炸至皮面金黄酥香,捞出装盘即成。

【糖醋脆皮鱼】

鱼收拾干净后,沥干水,在鱼身两面 2.5 厘米各斜切一刀, 用胡椒粉和少许盐稍腌。将调料调成糖醋汁待用。红椒、葱白切丝用清水漂上待用。油烧至 7 成热,将浓的湿淀粉均匀涂在鱼身上,提起鱼尾,先将鱼头入油稍炸,再舀油淋在鱼身上,待淀粉凝固时再把鱼慢慢放入油锅内。待鱼炸至金黄色,捞出控油放入盘中待用。炒锅内留少许油,放入葱花、姜末、蒜末爆香,再倒入调好的芡汁,待芡汁收浓起锅浇在鱼身上,撒上葱丝、红椒丝即可。

刘锴

本版选图:小路