

诺贝尔颁奖礼盛大晚宴在斯德哥尔摩市政厅举行,厅内不仅要坐满1000多位来宾,还要留出缝隙供数百位服务员穿梭。据说每个人活动的空间宽度只有40厘米,诺贝尔晚宴也因此被称为“世界上最拥挤的奢华晚宴”。诺贝尔晚宴的菜单是经过严格筛选的,而功能表的保密工作甚至和诺贝尔奖名单一样严格,只有到每年12月10日晚7点才会揭晓。
 文/豆儿 图/IC



红泥小炉

度小月·渡小月(下)

文 / 西坡

“渡小月”是一家在台湾极其有名的餐馆,纯粹中菜,店面装潢得古色古香。中国台湾地区领导人的重要宴请,往往放在那里。

疑似“度小月”的“渡小月”,倒也不是简单照抄“度小月”的名称:其店原来以外烩起家,后来形成了大月包外烩、小月自家做的格局。

由于在自家门口“当驴卖酒”,故称“渡小月”。然而,时至今日,几乎每天都是“自家做”,名义上自然是“小月”,实际上却是“大月”。

奇怪得很,“渡小月”的大门朝着一条大马路而开,但这条大马路却是漆黑一片,唯有“渡小月”门口放着的一只很大的灯箱光芒四射。有意思的是,上面印着密密麻麻的字,围绕“渡小月”和“创立于1968”,全是菜单,计有红烧鲭鱼、刈包、米酱蚵仔、四宝汤、葱油烧鸡、炒乌鱼鳃、古老鱼翅、冬菜排骨、爆肉蒜、虾仔饼、酸笋大封、盐酥排骨、玉柳枝、米糕红鲟、煮肉丝面、葫芦鸡、美国麻薯、菊花虾、粿仔汤、兰阳鸭赏、XO酱豆腐、当归鸡汤、尾薯丸、八宝鱼翅、铁排花枝、西鲁肉、走油花枝、桂花炒鱼翅、八宝芋泥、刈菜干贝鸡、鱼头火锅、蛋黄大虾、胆肝、炒海瓜子、茄汁排骨。灯箱两侧,一边是:白菜鲁、烧卖、烧鲫、烧酒鸡、枣饼、红烧鳗、蚵仔汤;另一边是:豆梨饼、肝花、玉树鸡、铁排鸡、咕咾肉、沙翁……

这样一份菜单,无论放在谁面前,都会让人眼花缭乱,不是它菜肴的繁多,而是里面许多东西让人费猜测,比如沙翁,那会是什么?一筹莫展。又比如玉柳枝、刈包是什么?一头雾水。

一顿晚餐,我们吃了些什么?我打听了一



下:鹅肉、鱼肝酱、墨鱼香肠、螺片沙拉酱、生鱼片、鱿鱼条、小鱼小炒(辣椒、豆腐干)、仙草鸡汤、蜜汁中卷(鱿鱼)加米糕、红焗猪手、药膳虾(蒜头、枸杞)、糕渣和肝花、烤鲑鱼头、杏仁豆腐……

对比灯箱上的菜单,发现,居然没有一样完全对应得起来!

天晓得这点的算哪门子的菜?

值得欣慰的是,这顿饭中有两样菜是宜兰特色,而且是“渡小月”做得最好:糕渣、肝花。

这两样东西居然被放在一只腰盆里,好像要把“范冰冰”和“李冰冰”捏成“范李冰冰”,以便使她们各自阵营里的“粉丝”聚拢在了一起,达到影响力的最大化。

糕渣起自宜兰人的节约。从前穷困时期,一席宴会之后总会残留一些残羹冷炙,弃之可惜。于是,宜兰人拼拼凑凑,再加利用,就发明了糕渣。

糕渣的做法是:将鸡胸肉、虾仁、瘦猪肉剁成泥,加入熬煮了五六个小时的高汤中,打成浆,倒在盘中冷却,凝成一定的形状,再切成块,外面面粉,下油锅炸至金黄,便可食用。端上桌,千万小心,糕渣外表看来温润如玉,实际上极烫,很像刚刚下灶的豆腐,性急者很可能被烫得哇哇乱叫。正确的吃法如同吃小笼包子,蚕食而进。鲜美,柔嫩,芳香,实诚,真可谓“凝固的高汤”。有人说,它就像宜兰人的性格——外冷内热。

再说肝花。

相对于“糕渣”的出身,肝花从来就是有钱人佳味,以瘦肉或内脏、鱼浆、荸荠、葱花等配料,剁碎,再裹以豆皮,入油锅炸。当年的肝

花,因为大部分人以猪肝为主料,所以才叫这个名字,现在的肝花用料当然更加考究了。

糕渣和肝花拼盘边上放着一小碟蘸酱,据说是特配的萝卜泥蘸酱,口味重的人可以蘸着吃。

“渡小月”的招牌菜应当还有西鲁肉、芋泥、枣饼。西鲁肉相当于上海的白切卤肉,特别之处在于配大白菜、笋丝、香菇;芋泥是把芋头捣成泥,用大火蒸软,细腻滑润(台湾人喜欢吃这个,而且做法多样。上海有专门吃香芋的小食铺,估计多数为台湾人经营);枣饼是由金枣、桔饼、糖冬瓜混合而成的传统甜食,是兰阳人宴席中不可缺少的点心。

以上这些,有的灯箱上有,有的灯箱上无,总之,我没有吃到。不过我不觉得惋惜。因为它们的味道,我能想象得出来。

我倒是对吃过的几个菜,印象有点深刻:一是墨鱼香肠。我们平时吃到的香肠都是淡红色,它却是黑色的,如同里面灌了黑芝麻。按说即使用了墨鱼,也应该是白的呀,只有一种可能:掺了墨鱼汁或子(西班牙餐里有一种饭,也是乌黑的,加了墨鱼子)。这种香肠吃起来比较香,只是明显有股海腥气。另外一种仙草鸡汤。仙草又名烧仙草,台湾新竹盛产,汁水黑黑的,我们平时吃的龟苓糕可能要放仙草。仙草鸡汤的卖相不一定让我们喜欢,基本上白(鸡肉)配黑(汤水),吃起来有一种特殊的草药香味。还有一种是蜜汁中卷加米糕。蜜汁中卷是鱿鱼卷,米糕实际是酱油糯米饭,铺在茄汁鱿鱼卷下面,两样东西夹杂着吃,有点味道。

开始,我觉得“渡小月”套用了“度小月”的名字,“度小月”一定很生气,会用法手段让“渡小月”关门歇业,实际上两家店相安无事。也许他们以为,你做你的菜,我做我的面,至于名称嘛,只不过是一种符号。事实上,两家店各有特点,非但互不打压,彼此还帮衬提携。这不,我们不是冲着“度小月”去的吗?而去过“渡小月”后,就愈发想念“度小月”了。

周一菜

文 / 若丹

炖咸羊肉

炖羊肉是充满西域风情的一道菜,而炖咸羊肉却是中原地区的河南、华东地区的安徽等地的风味菜,过去一般在农历正月和二月天里吃,一直吃到开春。近年来,随着外来人口不断涌入,炖咸羊肉也流进了申城。

选取带肋排的羊腿,河南、安徽当地的羊肉大多是剥皮的,洗净后用干净抹布擦干;食盐加花椒、八角茴香炒热,炒出香味,待冷却后,用炒好的盐慢慢地将羊肉揉擦一遍,将擦好盐的羊肉放入盛器内,加些姜片进行腌制;两天后,将腌好的羊肉取出,用细绳扎住羊蹄,在通风处倒吊起来,时间最好选择在腊月天里。

经过日晒风吹,2周后,羊肉应该收缩变干了,此时取下羊肉,斩成寸把长的小长块备用。

干净锅加水,烧开后放入斩好的羊肉块进行飞水,再入冷水中洗净,此羊肉就可备用了,随时随地拿出食用。

食用这种咸羊肉,一般人家常采用白烧和红烧两种。白烧时,只需取火锅一只,里面加清水,放些姜片和料酒,再放入处理好的咸羊肉,待烧开后,加入切成薄片的萝卜,用小火进行烧制;等到羊肉酥烂时,就可以食用了。如果在大冬天食用时,可以备些白菜、粉丝,边吃边涮,其乐融融。红烧则是用干煸的方法先进行处理,然后再涮食。铁锅烧热,下羊肉煸炒,再下青蒜、“老干妈”煸炒,待香味溢出时,加少许水,调小火进行焖制,约45分钟后就可食用了。等羊肉稍冷时,可加汤,烧滚,然后备豆腐、菠菜、粉丝、蛋饺等涮吃。

