

地方风味

## 银丝面

文 / 钟穗

到常州的第二天一早,就被当地朋友拖到南大街双桂坊去吃银丝面。虽不是双休日,双桂坊依旧人流如织,热闹非凡,各色小吃的叫卖声此起彼伏。步入地下美食城,看到一列长龙般的队伍,那就是银丝面的摊位了。

透过蒸腾的热气,看到师傅正忙碌地煮着面。只见他麻利地从盘子里抓起一把面条,

甩入大锅中反复地搅来搅去,那面条在他的勺下好似一条小白龙在锅中翻滚着。待面煮得差不多时,师傅又如玩杂技似的将其长长捞起,在漏勺内沥去面汤,顺手往锅边盛着汤料的碗里一装,不多不少,刚好一碗。再按各人需求,将配菜放入另一个盘中,便递给顾客手中了。

乘着等面的间隙,朋友便向我介绍了这银丝面。别看一碗小小的面条,说起来花头也不少,一碗上品的银丝面,有“面、汤、哨、热”四大讲究。

先说“面”。银丝“面”用的是精白面粉,面粉中直接加入鸡蛋清,然后用细齿面刀轧制而成。轧面过程中要比普通面条多轧二道,以使面条更为筋道。

而银丝面好吃与否,面条只是一个方面,更少不了的是那口好汤。俗话说:“无鸡不鲜、无鸭不香、无骨不

浓、无油不爽。”银丝面汤大都是用鳝骨、猪肩胛骨、鸡鸭骨架、海蜒等下脚料,经师傅精心煲制的。吃面时在面汤里再加一点熬好的猪板油,更是香美。

再次就是“哨”。“哨”即“浇头”。过去,浇头多为小锅现炒,讲究的是“红案”师傅与“白案”师傅间的配合。这边炒菜师傅的炒勺咣咣咣的一敲,那边下面师傅的面便刚好送到,分毫不差。

最后是“热”。银丝面要求碗热、面热、哨热、汤热。捞面时先把面碗烫一下,再浇上滚汤,加之快速捞面,这种烫嘴的面吃起来才过瘾。

瞧,端到手中的这碗面,面条白而细,整齐划一如一扎柔顺的发丝般秀气地躺在大碗里,缕缕鲜香更是一股脑地直往人的鼻子里钻。照例先尝口汤。这汤既有传统鸡汤的鲜香浓滑,却又丝毫不觉油腻。继而捞上筷面条,纤细如丝,柔韧滑爽,在嘴里滑来滑去,鸡汤的鲜美完全融入其中,二者浑然一体,美不可言。一口面条一口汤,不一会儿,碗中之物便被风卷残云般地消灭得一干二净。

家庭菜谱

## 嫩菱美味肴

菱,为菱科菱属,是一种浮生于水面的食用植物,因“其叶支散,故字从支”,又因“其角棱峭,故谓之菱”,俗称“菱角”。据测定,菱肉中含淀粉24%,脂肪1%,蛋白质7.2%,以及大量的钙、磷、胡萝卜素和抗坏血酸等物质。中医认为:菱,味甘,平,无毒。主安中、补五脏、解酒毒、平肝气、通肾水、养神强志,补脾健胃、止渴生津、益血消食、轻身不饥、补中延年。菱品种颇多,有两角、三角、四角之分;按颜色之分有红菱、绿菱、青菱、白菱、紫菱等。著名品种有:浙江嘉兴的“南湖菱”、杭州的“西湖菱”、温州的“三角菱”、江苏南京的“蝙蝠菱”、吴县的“元宝菱”、“小白菱”、无锡的“馄饨菱”、湖北武昌的“南湖菱”、山东的“紫菱”……菱,除了做饭、煮粥、制糕、为果、酿酒、造醋、熬糖、药用外,还可入饌。现推荐几种菱角美味肴。

荔枝菱角

嫩菱剥去外壳,撕去细皮,放入用鸡蛋清、面粉、蚕豆水粉调成的蛋清糊里,拌匀挂糊,再投入油锅内炸至金黄色捞出沥油。锅内注入上汤,加精盐、白糖等调料做成芡汁,然后把炸过的嫩菱倒入,颠锅挂汁,淋上芝麻油即成。特点:皮酥脆、肉甜嫩、味似鲜荔枝、酸中透甜。

香芹嫩菱

嫩菱400克洗净对切去壳取肉,在略加食碱水锅内边加热边用洗帚不断推擦,使菱自然脱衣而洁白,再用清水漂洗沥干切成厚片。香芹150克取嫩头洗净切段。虾米15克加料酒与葱、开水浸泡回软。锅置旺火上加热花生油50克烧热倒入菱肉片、香芹段翻炒,加盐10克、姜末5克、虾米及适量水炒透,下味精少许,用水淀粉10克勾薄芡,淋上麻油10克即成。特点:一清二白,爽脆利口。

嫩菱花菇

嫩菱750克去壳大者切成两块;水发花菇100克去蒂洗净。锅置火上放上熟猪油500克烧热,下嫩菱炸熟捞出沥油。原锅上火留底油烧热下花菇煸炒,再放入嫩菱略炒,加入精盐、酱油、清汤各少许,加盖焖三分钟,再加入白糖、味精适量,用湿淀粉勾芡,淋入麻油起锅装盘。特点:菱脆菇嫩,口味鲜香。

嫩菱焖鸡

嫩菱250克去壳,大者切成二块;净鸡肉500克斩成小块,放入沸水中略烫一下取出。锅置火上放入熟猪油烧热,下鸡块煸炒,加适量的料酒、酱油、精盐、白糖、清水烧沸,然后改成小火焖至5分熟后再加入嫩菱焖至熟烂即成。特点:鸡肉酥烂、菱角香糯,味美适口。

嫩菱肉丁

嫩菱500克去壳切成小丁,放入沸水内略烫后捞出;猪五花肉100克洗净切成细丁。锅置火上放入熟猪油烧热,下葱花煸香,再下肉丁煸炒,烹入酱油,放入菱角、精盐、白糖及清汤略炒,用湿淀粉勾芡,起锅装盘即成。特点:脆嫩爽口,秋令时菜。(上) 文 / 钱桂华

厨房提示

## 橘子真有雌雄之分吗?

文 / 蒋忠平

日常生活中我们在购买水果时,常常会听到水果摊贩告诉消费者:橘子也有雌雄之分,雌橘子底部有明显的小圆圈,雄橘子就没有,还说雄橘子没有雌橘子甜度高。人们不禁奇怪,水果真的也有性别之分吗?

有关专家告诉我们,这纯属谬传。其实,水果商区分水果“雌雄”的部位是水果的“果脐”。以橘子为例,就是橘子生长过程中开花的部位。因为花朵脱落时留下的痕迹各不相同,因

此有些“果脐”是凹的,有些“果脐”则是凸的,但并无性别一说。所谓的雄橘子只不过是“内脐”,而所谓的雌橘子则是“外脐”而已。

另外,水果味道的酸与甜和温度、土壤、肥料、日照、树龄等有直接关系,产地、品种、形状的不同也都会影响水果口感的好坏,所以,水果的甜度和“雌雄”无关。挑选橘子时,外表光滑鲜亮、果皮薄的橘子口感较好,且水分多,如果摸着硬且粗,皮较厚,说明橘子的水分已流失。

食神会

## 三国诗中藏调料

要想烹出色香味俱全的美食,除了厨师的高超技艺外,还要有不可或缺的调味品。当厨师发现没有调料时一般的思路是直接向主人要。然而,也有别出心裁的。

传说清朝时京城有位厨师,特别喜欢《三国演义》,平时一有空就捧书阅读,对书的内容了如指掌,开口说话也常常离不开“三国”里的人物和故事。

有一天,某王爷府请这位厨师去烹调寿筵。厨师进房看一看,头就摇得像拨浪鼓似的。王爷便问他为什么摇头,厨师说:“你这儿的‘三国’都乱了套,这出戏我无法演了。你还是另请高明吧!”主人莫名其妙,厨师见状,顺口便吟出四句诗来,“刘备求计问孔明,徐庶无奈进曹营,赵云难勒白龙马,孙权上阵乱点兵。”吟罢诗句,他把双手一推,做出一副无可奈何的样子。

谁知这位王爷对《三国演义》也颇有研究。听罢,他仔细琢磨:刘备求计问孔明,是因为自己缺少谋算,就是“缺算”;徐庶无奈进曹营——一言不发,一言不发就是“缺言”;赵云难勒白龙马,是因为马没有缰绳,这也就是“缺缰”;孙权上阵乱点兵,这是手下“缺将”的缘故。这“算”、“言”、“缰”、“将”和今日做寿筵又有什么关系呢?他反复念叨了几遍,这才恍然大悟。原来厨师是说,厨房里所放的原材料中缺大蒜、食盐、生姜和酱油啊!

王爷想到这儿,却又不动声色。他对厨师说:“师傅,今天这出戏非你演不可啊!”接着,他也吟出四句诗来:“料定甲子有东

风,舌战群儒显神通,天水关前收伯约,点来五虎立大功。”厨师一听,喜上眉梢,想不到今天在这里竟遇到一个知音。他笑着对主人说:“有你这句话,这出戏我一定演好,你放心吧!”

原来这几句话都说的是诸葛亮的事,头一句是说“有算”;第二句是指“有言”;第三句说“收伯约”是指收了大将姜维,有“姜”;最后一句是说“有将了”也就等于告诉对方,大蒜、食盐、生姜、酱油这四样东西今天一大早我就让人给你买好了。

这天厨师拿出了他的看家本领,为宾客做了一餐色、香、味、形俱佳的“三国”菜肴。有以鳊鱼制成的船形,用蛋松作稻草人,以冬笋扮箭,而创制成的“草船借箭”。有选用大黄鳢和凤头鸡为主料烹制而成,黄鳢蜿蜒似龙,凤鸡引颈如凤,比似刘备和孙夫人这对恩爱夫妻的“龙凤配”;有以鲜乌鱼去皮骨切片下油锅略炸捞起再和以黑木耳等略炒成的“将军过桥”;有以用黄鳢猪肉,油炸而成的“马蹄酥鳢”……客人品尝后赞不绝口,颇感造型逼真、风味独特,齿颊留香,回味无穷。

文 / 贵华

本版选图:阿晓