

好吃周刊

B11
 风鳗鲞与风鳗筒
 B12
 壮家味道



本报副刊部主编 | 总第 383 期 | 2015 年 1 月 29 日 星期四 主编:龚建星 责任编辑:徐婉青 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn



位于柏林市中心米特区亚历山大广场的夜市拥有几百年的历史,既摩登又复古,真是好不热闹。市场里现场烘烤面包和酿制蜂蜜酒的地方是最热闹的了,进去转一圈保你心情大好,快乐无比,到处是兴奋的笑容和孩子的笑声,那种感觉——图/CFP 文/豆儿

红泥小炉

文 / 西坡

灯影牛肉(下)

由于对灯影牛肉发生了一点兴趣,我有意识地去寻找一些材料,发现,所谓灯影牛肉,其实很有来头。

据说,唐代诗人元稹在通州(并非北京或南通的通州,而是四川达州)任司马,时常到一家酒肆小酌。有一次,他看到下酒菜中有一道菜,肉片较大,但薄如纸翼,半透明,便用筷子夹起,贴近油灯,只见牛肉片里的纹理竟在白壁上清晰地显现出来,马上联想到当时京城常演的“灯影戏”(即皮影戏),当即把这款牛肉片命名为“灯影牛肉”。当时,元稹是和白居易齐名的大诗人,人所共仰,等于为“灯影牛肉”做了一次广告,这道美食很快便流传开来,遂成名菜。

这则掌故告诉我们:一、灯影牛肉的故乡在四川达州(旧称通州);第二、灯影牛肉原本是肉片;第三、灯影牛肉的形状就像用驴皮做的“皮影戏”道具(皮影戏的原理,是在蜡烛和油灯等光源照射下,把兽皮或纸板做成的人物剪影投射到幕布上进行操纵的傀儡戏表演)。



元稹只是命名,那么它是怎么做出来的呢?

有个传说是这么描述的:清代光绪年间,四川梁平县艺人刘仲贵(也许是皮影戏艺人——笔者)流落达州,生活没有着落,就以烧腊、卤肉为业。可是其生意并不红火,原因是他做的牛肉片又硬又厚,令人难以咀嚼,而且极易塞牙。他冥思苦想,竟然从皮影当中获取灵感,对牛肉片大加改进:先把牛肉片得大而薄;再腌渍使之入味;然后用火烘烤,最终淋上香油出菜。由于嫩酥香浓,食者哄抢,刘氏的灯影牛肉,成为当地人竞相效仿的对象,达州于是成为“灯影牛肉”之乡。

可是,问题来了:何以牛肉丝也可以冠以“灯影”两字?很多人想不通。

我曾经看过中央电视台的一档节目,就是讲如何制作“灯影牛肉”,过程比上述文字复杂得多。大致是:一、选用牛后腿上的腱子肉,去除浮皮保持洁净,片成大薄片;将牛肉片铺平理直,撒上炒干的盐,裹成圆筒形,晾至牛肉呈鲜红色。二、将晾干的牛肉片平铺在烘炉内的钢丝架上,用木炭火烘约十五分钟,直至牛肉片干结;然后上笼蒸约三十分钟;取出,切成4厘米长、2厘米宽的小片;再上笼蒸约一小时半取出。三、炒锅烧热,下菜油,至七成热;放姜片炸出香味、捞出;待油温降至三成热时,将锅移置小火灶上,放入牛肉片慢慢炸透;滗去约三分之一的油,喷入绍酒拌匀,再加辣椒和花椒粉、白糖、味精、五

香粉,颠翻均匀;起锅晾凉,淋上芝麻油。注意,这还没完。最后一道工序是:切丝。

不错,我们现在看到的“灯影牛肉”——丝絮版,是后期加工出来的,想必很花了一番功夫。所谓“灯影牛肉”(片),其实是“灯影牛肉”(丝)的“后台”。因此,从理论上说,“灯影牛肉丝”和“灯影牛肉片”,是一回事,统称“灯影牛肉”,不妨。

如果这还没有说服力的话,我又找到一条“证据”——

在四川达州,有一个专做灯影牛肉的著名企业,叫“国营达县灯影牛肉厂”(1958年由四家大型灯影牛肉厂合并而成),它出产的灯影牛肉,名声最好,商标就是“灯影牌”。那就是说,凡是该厂出品的,都可叫“灯影”牛肉,自然,不管是片或丝。

“灯影牌”牛肉曾经盛极一时,上世纪八十年代,被国家领导人作为出访国外赠送外国朋友的礼物;也被人民大会堂和钓鱼台国宾馆作为指定国宴用品。

可是,这个品牌的灯影牛肉现在已经衰落,厂房成了堆放瓷砖的货场,商标拍卖无人问津……原因是:工厂的加工技术保密不善,广为散布,以致仿制盛行;再加上为了一点小利,商标和品牌被随意出租,造成鱼龙混杂的局面。

创立一个好品牌需要一千年(从元稹算起),毁掉一个品牌只要几年(2003年起品牌出租,2008年品牌拍卖),这个曾经辉煌的品牌灯影牛肉,就像一盏孤灯,一缕淡影,竟然如此不堪一击,一病不起!

是的,我喜欢灯影牛肉,但在我所有拿到手的,无论袋装还是罐装,林林总总十几种,但商标上都没有“灯影”两字。

悲夫!

文/ 李兴福

周一菜

桔酪银耳羹

银耳俗称白木耳,以前常用在高档宴席上的甜品点心。家里有条件的人家,小姐太太们冬令把它当作滋补品。原先银耳属于一种高档山珍,改革开放后,随着高科技发展,银耳已有人工培育,成为一般人都能享受的食品。

银耳为中性滋补品,性味甘平,益气不饥,润肺补脑,轻身强志,和血养荣,富含蛋白质、脂肪糖和钙、磷、铁、矿物质以及胡萝卜素等维生素。

原料:干制品银耳 20~25 克,小型蜜桔 3~4 只,冰糖 120~150 克,清水 1200~1500 克。

制作方法:将干银耳用清水浸泡约 2 个小时,再将泡发银耳反复洗两次,去掉银耳上黄色老部,大的用手撕小一点,放进烧锅内放清水烧开,随后用小火慢慢炖焖 40~50 分钟,加冰糖再炖 10~15 分钟,见银耳软糯有黏液,有浓度即炖好。桔子去皮,撕成一瓣一瓣,放进银耳羹内,装大汤碗内上席。

这一锅可分成 10~12 位食用。若只限一个人当作补品食用,则可分十次用完。最好每天晚上睡前吃上一小碗,早上当早餐当然也好。

特点:银耳软糯、微甜、润肺、补脑。桔子含有胡萝卜素,能抗坏酸等。调节人体新陈代谢,对人的生理机能大有益处,尤其于老年人高血压、心血管病患者相宜。

友情提示:在泡发银耳时,一定要用清水多洗几次,防止银耳内有沙粒;在烧炖过程中一定用小火炖焖,等银耳软糯时再加冰糖(冰糖无,可用白砂糖),多少自己决定。有风寒咳嗽及痰多者不要放桔子,因为其多食生痰。



吃正宗五常新大米 打(021)52801507
 申泰牌五常有机米 10 斤装 98 元、5 斤装 60 元;按有机标准种植的 10 装 85 元、20 斤装 155 元;同品种常规种植的 10 斤装 65 元、20 斤装 125 元。
 从选种、种植到餐桌,减去任何中间环节,只需拨打上方一个电话,苏浙沪免运费,送货上门!