

好吃周刊

B6
螺蛳嘍嘍
B7
虾的三种做法



新民好吃微信订阅

本报事业发展部主编 | 总第 417 期 | 2015 年 10 月 22 日 星期四 总策划: 龚建星 责任编辑: 骉 马 视觉设计: 龚云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



英国哈罗盖特秋季花展的巨型蔬菜大赛上,一名男子对那些巨型大葱发生了很大兴趣,对此进行拍摄。
——文/豆儿 图/IC

红泥小炉

德国咸猪手

文 / 西坡

这个世界上,要说喜欢吃肘子,除了中国人,还得数德国人跑在前面;甚至,德国人比中国人更厉害:人家的“咸猪手”,那可是世界闻名!称之为德国的“国菜”,一点问题也没有。而要讲举世闻名,我们的东坡肘子、万山蹄、状元蹄、丁蹄,连北京烤鸭,连宫保鸡丁、扬州炒肉、咕咾肉都不如,更不要说与德国咸猪手拼个高下了。

说来惭愧,家里用的、吃的、看的、听的,德国货倒是不少,我唯独没有踏过德国之半步软土。所以,对于大名鼎鼎的德国咸猪手,我常常是望文生义,一知半解的。

按照本土熟典,所谓猪手,一般指猪的脚爪;再宽泛些,即猪爪并猪爪上方的脚圈部位。在我的印象里,本土大部地区没有“猪手”说法,似乎只在广东较为普遍。



那么,广东人指的“猪手”,是不是就是我们外省人理解的“猪爪”,或“猪爪并脚圈”呢?恐怕一时难以厘清。指代不明的情况,往往会在不经意中发生。比较典型的例子是:明明你要的是猪手(肘子),服务生却给你拿来了猪爪并脚圈;明明你要的是猪手(猪爪或脚圈),服务生却给你拿来了肘子。就像中国人说:给我倒杯茶。这里的茶,既可以指用茶叶冲泡的饮用水,也可以指不放茶叶的白开水。换作英语国家的人,理解起来绝对是“一根筋”——茶叶冲泡的饮用水。在他们那里,茶不可能就是指白开水。

正由于这个原因,我对德国猪手的理解,

出现了重大偏差——

长期以来,我一直以为,所谓的“德国咸猪手”,就是咸脚爪、咸脚圈,然而总是纳闷:欧美人吃东西怕麻烦,最讨厌带骨、带刺、带皮的食品。在一头猪上,猪爪恰恰独多这些令人不爽的东西,何以德国人如此津津乐道呢?这在欧美人士当中,也算是一朵奇葩了吧!

都怪自己想当然,也懒得查资料,推测与结果,大相径庭。

那天在墨尔本,被朋友带到唐人街附近一家叫 HOFBRAUHAUS,简称为 HB 的一家德国餐馆吃饭。墨尔本有美食之都的称号,各国经典或传统的美食在那里均有展示,德菜也不例外。这家餐馆不大,最多容纳十几张桌子。相当显眼的是当中有个小舞台,上面放着一些打击乐器等等,据说晚上就有驻店歌手的表演,大致是摇滚或爵士吧。

三个人,怎么吃?吃什么?朋友也不征求我的意见,叫来服务生,叽里咕噜一番,搞定。我问他点了什么,他说,没什么点不点的,德国菜,就这么回事,咸猪手少不了,其他都是些固定的配菜。“哦,咸猪手,名气很大。可是,我本人是不太爱吃猪手的——”不知朋友是认同我对猪手的理解,还是知道我对猪手的理解根本不对头,反正他觉得没有修正或替换的必要,因为进了这家餐馆,就是进了德国,而且这里的德国菜据说是正宗了,完全可以代表德国的餐饮概念。

不一会儿,菜来,是个套餐——一个大不锈钢圆盘里盛着好几样吃食,白的、红的、绿的几种德国的腌菜(标准说法叫时菜,又叫德国泡菜),一堆土豆泥,一只土豆做的球(类似中餐点心的麻球),一块鸡排,几片培根,两种香肠,一些酸黄瓜,一小碟黄芥末,一杯酱

汁;最显眼的,当然是那只表皮被烤得有点焦黄的大肘子。令人惊讶的是,大肘子上还插着一把锋利的小刀,寒光闪闪——这样的摆盘,杀气腾腾,在中国绝对是禁忌的。桌上,自然少不了的还有德国黑啤和现烤面包。

“不是说猪手吗,怎么变成了猪肘?”疑问刚要脱口马上被我收了回来。是的,猪手是中国人的称呼,也许德国人就是叫肘子甚至蹄膀也不一定。要清算的话,只能说中国人的翻译没有考虑周全——在中国,猪手是肘子或脚爪的共享名词,而在德国,显然,猪手仅仅指代一样东西,那就是肘子,就是蹄膀,压根儿没脚爪、脚圈什么事!

德国咸猪手外表和中国肘子很不一样。我们熟知的,不是油光锃亮、红得发紫的红烧肘子或酱肘子,就是白乎乎、粉兮兮的白煮肘子。德国咸猪手则脂白肉红,外皮呈粉红皱褶状态,形状像是上海流行的走油蹄膀。说起口感,除了在嫩、酥、烂、油上不及中国肘子,滋味相当不错,富有嚼劲。其标榜“咸”,实际上只是略咸,几乎所有人都能接受。

德国咸猪手,需要经过腌制和风干的过程,还得水煮一过。但它真正不同于中国肘子的地方,是烤。我们去吃德国咸猪手,关键的欣赏节点,就在这上面。

德国咸猪手是个统称。在德国,烹饪咸猪手的派别不少,素有“南烤北煮”之分。慕尼黑地区主“烤”,世界各地德国餐馆最常见的咸猪手烹饪模式,大都来源于此;柏林一带则主“炖”;而以巴伐利亚为代表的,则是主“熏”——煮熟后用果木炭烟熏。总之,烹饪技巧,不外腌透—风干—轻煮—烘烤。当然,各人手势不同、掌握时间差异,味道也就有区别。

在墨尔本品尝德国猪手,是不是有在德国吃北京烤鸭的隔膜?原来我有这个担心,后来觉得心安理得,不存芥蒂了:就在第二天,我的微信朋友圈里有个朋友晒出在德国旅行时大吃德国咸猪手的照片。我一看,其陈列的咸猪手和配菜,竟和我吃到的一模一样!也许,世界各地的德国咸猪手早已标准化了吧。

周一菜

文 / 李兴福

干烧刀豆

刀豆是豆类蔬菜烹饪原料。刀豆人称四季豆,有长莢刀豆,有矮莢刀豆,还有一种称红筋刀豆。本人认为长莢刀豆和红筋刀豆质地好,吃口好,软糯;矮莢刀豆吃口差一点。不论是刀豆、四季豆、扁豆等,还是新鲜的带嫩壳炒来吃的,在热油锅内要煸炒透总需 3-4 分钟后再加调料,盖上锅盖,再焖烧 3-4 分钟,装盆食用。因为刀豆中含有皂素和皂素,故在油锅内煸炒时间长一点,否则易致中毒呕吐。



一、原料:嫩刀豆 500 克,榨菜 50 克。调料:植物油 400 克,精盐、鲜粉、料酒各适量,白糖 10 克,酒酿汁 15 克,麻油 15 克,葱姜各 10 克,鲜汤 100 克。

二、制作方法:刀豆斩去两头,撕去老筋,折成一寸半长的段,洗净沥干水分,葱姜洗净切末,榨菜洗一下切成米粒。锅洗净上火烧热,放油烧至 4-5 成热,将刀豆下油锅内用旺火炸 2-3 分钟,用勺子不断推动,见刀豆有皱皮捞出沥干油。锅内油倒出,将姜末下锅煸两下,将刀豆下锅加料酒、鲜汤,盖上锅盖用旺火烧片刻,加糖、盐、鲜粉,将刀豆内卤汁收干,榨菜末、葱撒在刀豆内,推翻两下,淋上麻油,装盆即成上席。

三、特点:色泽葱绿色,香味鲜美,刀豆爽糯可口,咸中带甜味。刀豆气味甘平、温中下气,所含成分能维持人体正常代谢功能,促进人体内多种酶的活性,提高人的抗病能力。

友情提示:用油开油锅炸酥软刀豆后,加鲜汤烧一下就收汁,保持刀豆绿色,吃口软糯入味,保证安全,家中鲜汤无可用清水代。

2015 年五常新大米上市
新米数量有限欲购从速
订货电话(021)52801507 61206543