

好吃周刊



本报专刊部主编 | 总第 461 期 | 2016 年 9 月 8 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn



坐落在日照市岚山区潘家村的顺风阳光海洋牧场“大锅海鲜”，不仅汤鲜肉嫩诱人，而且海边锅煮更具特色。牧场在海边搭起直径达两米、一次可煮近 400 斤各种贝壳类海鲜的大铁锅，一群喜好海鲜的老饕，一边站在海边赏着蓝天、海浪美景，一边品着数十种现捕、现煮、现吃的美味海鲜，无形中“胃口”大开！

图文 / 种楠

红泥小炉

西湖醋鱼(上)

文 / 西坡

G20 在中国杭州召开,全球关注。会议召开前一日,网民们表现出了极大的热情,纷纷讨论招待 G20 首脑的国宴应该上点什么品种,甚至自说自话地拟出了菜单,似乎那一大拨贵宾马上要到自己家里吃饭了。

作为东道主,杭州用富有地方特色的菜肴来招待远道而来的贵宾,天经地义,理所当然。于是,什么是杭州菜,就变得很关键了。

很难给杭菜下一个确切的定义。有人说“以咸为主,略有甜头”,也有人说是“清淡”……其实,重要的是杭菜能够拿出什么让人惊艳的东西。

1956 年,有关部门出于接待外国贵宾的需要,给杭州菜圈定了一个类似“股票池”一样的范围,即所有招待国宾的菜肴,一般都要从这个“池子”里取材。“池子”里共有三十六道菜,它们是:西湖醋鱼、鱼头豆腐、鱼头浓汤、斩鱼圆、糟青鱼干、清蒸鲥鱼、蛤蜊氽鲫鱼、春笋步鱼、龙井虾仁、油爆大虾、东坡肉、荷叶粉蒸肉、一品南乳肉、咸件儿、南肉春笋、蜜汁火方、排南、火腿蚕豆、叫化童鸡、八宝童鸡、糟鸡、火踵神仙鸭、杭州卤鸭、百鸟朝凤、杭州酱鸭、栗子炒子鸡、火蒙鞭笋、虾子冬笋、糟烩鞭笋、油焖春笋、红烧卷鸡、栗子冬菇、西湖莼菜汤、番虾锅巴、干炸响铃、生



爆鳊片。

这次 G20 国宴,如果主打杭菜的话,从理论上应该体现出那个“池”里积淀的菜品,再行各种组合。至于具体如何遴选,如何操作,官方没有正式公布,我还不得而知。

说起杭菜中的经典,最绕不过的有两味大菜——西湖醋鱼和龙井虾仁。原因是它们既突出了特定的地区地点,也明确了具体的食材出处,相当于北京烤鸭、清远鸡、茅台酒、阳澄湖蟹……这个荣耀和资格(除西湖莼菜汤外),其他杭菜无法相提并论。

由于“龙井”比起“西湖”,在知名度上略微逊色些,所以我们姑且把龙井虾仁放一放。

可以毫不犹豫地说,在杭菜三十六种经典菜里,西湖醋鱼理所当然地排第一。这种地位难以撼动。

那么,是不是因为这个“第一”,G20 国宴就要请它出场?我看不一定,原因嘛:一是不少外国来宾不吃河鱼;二是绝大多数外国人,尤其是欧美人士,不吃带较多骨刺的鱼,即使吃,也要求拆骨。这两条,都不符合西湖醋鱼的传统烧法和吃法,自然也无法一味迁就外国人,把自己的特点扔掉。

西湖醋鱼之所以有名,不光因为美味,还与它跟许多名人发生了关系,让人津津乐道的故事

很多有关。远的不提,上世纪四十年代末,国民政府节节败退,固守半壁江山也无可能。蒋介石飞抵杭州,浙江省主席陈仪为之设宴接风,饭局就设在“楼外楼”。杭城名馆甚多,为什么一定要在“楼外楼”?因为蒋介石喜欢吃西湖醋鱼,而“楼外楼”做这道菜正是最拿手的。可是,这个饭局最后闹得不欢而散。原因,坊间的传闻是这样的——

被迫下野的蒋介石在“楼外楼”坐定时,已经无法掌控自己的情绪,一人向隅,以致满座不欢,整个“楼外楼”的空气仿佛凝固起来。陈仪为了活跃气氛,开口道:“总裁,请尝一下西湖醋鱼,这鱼刚刚从池中捕来,十分新鲜的。”

听闻此言,蒋介石的眉头锁得更紧了——这声“总裁”让他听得刺耳,这本是他辞去总统后在国民党内保留的职务,作为政府官员,陈仪按官场礼仪应称他总统,过去也一直这样叫的。各种情绪笼罩于心,蒋介石早就心力交瘁,强忍不发。

陈仪站起身来,举箸为蒋介石布菜,嘴里喃喃道:“总裁还得想开些,拿得起,放得下,方不失英雄本色……”

陈仪话未说完,蒋介石勃然变色,遂将手中筷子愤而掷出:“不吃了。”当即拂袖而出……

问题,就出在了“拿得起,放得下,方不失英雄本色”这句话太刺激了,犹言“你就认栽了吧”,这让政坛失意而又心有不甘的蒋介石情何以堪!

一个是毫无城府、不看山水的老实人,一个醋鱼未尝已是满肚酸辛的阴谋家。陈最终还是被蒋弄死了。一条“西湖醋鱼”,竟然吃掉了一条人命!

——周一菜 文 / 李兴福

陈皮草虾



原料:活草虾 500 克,九制陈皮 15 克,植物油 400 克(耗 60-100 克),葱、姜、料酒、盐、米醋各适量 糖 30 克。

制作方法:草虾洗净,剪去虾须、葱、姜、陈皮斩成末。草虾从虾背上用刀批开半寸长,挑去黑肠。锅上火烧热,放油烧至 6-7 成热,将虾到入油锅炸约半分钟,捞出,反复两次。锅内留少许油,将葱、姜末下锅炒出香味,将上述调料下锅,炒融化后快速将复炸的虾倒进锅内推炒几下,撒上九制陈皮,淋上少量米醋,装盆即成上席。

特点:色泽红亮,嫩甜香脆,虾肉甜中带咸鲜,有醋香味。虾肉高蛋白,补肾,滋阴,健胃;虾壳有镇静作用。

友情提示:家中烹饪此菜注意炸虾时的安全。一斤虾分两次炸。家里锅小,油不能放太多,火要小。