

食 鲜 录

上世纪七十年代我进苏州松鹤楼学艺。百年老店松鹤楼刚从“文革”中名为“东方红饭店”恢复叫松鹤楼菜馆。经营方向从以“阶级斗争为纲”转变到“发展经济、保障供给”上来。服务方式以“文革”中顾客自我服务转变到宾客至上的服务上来。我进店时,店主任交办我一个任务:店门口撑牌、菜单要我写,我欣然答应了。一年四季照办,但在那年冬季的时令名菜,青鱼品种菜名上一直犯愁,苏州人把青鱼尾巴叫豁水,因此在菜牌照例写成红烧青鱼豁水。不久一位外地顾客问我:青鱼豁水是什么东西?我作了一番解释,后来我在菜牌上写成了红烧青鱼甩水;但苏州老食客不同意:你这样写全无趣味。征求大家意见后最终写为青鱼划水,这样外地顾客、本地消费者都能接受。现在餐饮市场基本都是这样写法,但以我个人来说我更喜欢青鱼“豁水”称谓,“豁水”两字在苏州话里表达清爽又有动感,苏州人称‘到饭店吃饭不出钱’统称“豁水”。一条鱼尾有如此叫法、写法也只有苏州人。历史上一直称吴人善治鱼,吴人喜食鱼。

青鱼是一年中十二月份湖鲜时令佳品,过年时节家家必备一条青鱼,喻为年年有余。青鱼在苏州话中叫做“棱鱼”,谐音与“聚”相近,意为“团聚”意思,因此深受百姓欢迎。《洞庭东山物产考》记载,青鱼性猛,色青白头,脊微乌,大鳞圆身,喜食螺蛳,故名螺蛳青,冬肥夏瘦。青鱼又能做成各类菜肴,街巷家庭中以红烧为主,有的割杀后洗净用盐腌制后风干来年食用,有的制成类似鱼鲞、糟鱼等食用,风味独特。清代《随园食单》中有做青鱼鱼脯记载,并称为苏州法也。

社会菜馆里用青鱼做成的时令名菜很多,如红烧青鱼头尾、青鱼煮糟、青鱼煎糟、红烧青鱼肚档等等。青鱼肉质坚实、鲜美无比,制成鱼片、鱼茸,多是上等佳品。青鱼全身是宝,鱼鳞、鱼鳃用来吊汤可制成上品面汤及高汤。《随息居饮食谱》提到“青鱼内脏,除了苦胆,不可食用,其他都入烹”。鱼肠剪开洗净,做成菜叫“卷菜”;鱼肝做成菜称为“秃肺”,其味肥、鲜、香、糯,美味可口。这些都是老苏州吃客的至爱,可见青鱼全身都可以吃。上海等地吃客最爱吃。红烧青鱼划水做法将青鱼尾巴对直剖为四条,大的五至六条,尾巴最下部分即划水,须留着,在热油锅内煎炸一透,捞起,另起油锅,把煎过鱼尾先行放入,加入酱油、糖、姜、酒、葱、盐,并水一杯,用猛火煮五分钟,再烧烤二十分钟,煮至半熟时须把下面翻动一次,以致面上亦能浸到汤汁。

苏州菜馆行业中要数义昌福的唐洪根师傅红烧青鱼划水烧得最好,称为苏州“一只鼎”。唐师傅不喜茶酒,一顿两碗饭,和藹可亲,身板扎实,是义昌福菜馆头煤炉师傅,他烧划水加料适时适量,煎煮到位,绝技是掌握好火候;他的另一绝活是“划水”出锅时“大翻身”,即把面上鱼划水料翻到下面去浸入到汤汁中,他能使鱼尾在空中一个360度大翻身,最后平稳落在锅勺中,周边不能荡起一点汤汁,起锅后鱼尾条子清晰,皮不破、骨不断、汤汁不多不少,光亮红润,鱼尾肉质鲜美无比,鱼尾肥糯,甜上口,咸收口,咸甜适中,此乃吴中冬令第一佳品。

苏州人生活中有一句俗话说叫“青鱼尾巴,鲢鱼头”,道出了苏州人食鱼的喜好,称鱼尾为划水,真的名副其实。尾段的肉因强力划水质地坚实,俗称活肉。当下不少酒家、菜馆已不卖青鱼划水了,会烧制师傅更少了。有的把草鱼、鲢鱼尾巴充当青鱼划水卖,带来不少投诉;有的干脆不卖。此菜烹制时间长,要求又高,有几家尚存老苏州菜馆,要吃,要预订后才才有吃。有的没有像样货源也做不到。社会在发展,市场在扩容,一些佳肴倒是逐步在退出人们的视线,退出市场,令人着急。

上世纪四五十年代风行一时去骨糟卤划水,糟香扑鼻鱼尾无骨,又保持原状,现已无影影了。苏州“青鱼秃肺”吃口嫩且肥,也很有名,现已无吃处了。青鱼蝴蝶肚档只有其名,已找不到出处了。尚存在苏州菜谱中“水晶脍”已无人会做了……这些又找谁去论理?于是想到苏帮菜在申请非物质文化遗产保护,我想应加大推进力度,留住这些手艺。



老 饕 论 道

月光下的那一抹南乳玫瑰红

说起来,月饼跟青团、粽子、汤团、年糕、馄饨、烧卖、八宝饭、重阳糕都是一家人,但它的荣辱兴衰,如果放在全球饮食史的坐标上来考察,绝对奇葩。一只号称镶嵌了或鲍鱼或鱼翅或燕窝的月饼要卖五六百元,这叫意大利白松露从此不敢发飙。这几年廉政风暴刮到大江南北,这种“买的人不吃,吃的人不买”的豪华月饼如过街老鼠,逃之夭夭。同时,在民俗学意义指导下的平民化月饼重返市场,散装月饼以“反包装”的简朴外观给民众强烈提示:月饼的存在价值就在于作为平民生活的微软注脚。

今天,民俗节庆的内涵历久弥新,区区几元钱一枚的鲜肉月饼也愈发为群众所喜爱。据考证,鲜肉月饼早在上世纪九十年代前诞生于上海曹杨路、兰溪路一带的“悦来芳”,到了凭粮票吃饭的年代,有些饮食店用一只柏油桶改装成煤球炉,再搁一只平底锅,当街现烘现卖鲜肉月饼,节庆气氛相当浓厚。鲜肉月饼以小家碧玉的容颜获得青睐,论风味又是江南咸鲜一路,一口咬下,滚烫的油脂予舌尖亲热的刺激。

吃 货 手 记

与父亲闲谈,父亲说:蒿头原本是乡间田埂上散生的野生植物,开着粉紫的花朵,花冠伞形,有点像风信子。现在大面积人工栽种,花开时节,放眼望去,浅紫一片,极美。

春节后,蒿头就大量上市了。在满目青翠的农贸市场,掐头去尾的蒿头嫩白如玉,一堆堆供人采购。蒿头是父亲的最爱,此时家里少不了凉拌蒿头这道菜肴。蒿头看上去像蒜瓣,吃上去却像小葱,极辛辣,往往吃得我眼泪直流。然而,蒿头炒腊肉粒却是极好的。母亲春天做棉花草馍馍,以之做馅,美味无比,姨妈特好这一口。

母亲退休后,专职在家料理家务,总是变着花样给我们做美食。家里的泡菜坛总是满满的,不知什么时候还腌了一坛糖醋蒿头。喝粥时,母亲从泡坛中捞一碟糖醋蒿头,一口白米粥一口蒿头,酸酸甜甜清香无比。

俗语说:吃啥补啥。我近来特别嗜吃洋葱、蒜、山楂、芹菜之类的降压降糖的蔬菜。某日上网看到关于蒿头的词条,说蒿头也有降糖降压之功能,且疗效极好。

七 味 书 屋

《红楼梦》第三十五回,贾宝玉挨打后想喝小荷叶莲蓬汤。凤姐说,口味倒不算高贵,只是太磨牙了,巴巴地想这个吃。从这里我们可看出,这碗汤很是讲究,要精细地制作,还真得花费一些时间。荷叶、莲蓬熟食有散淤血之功效,补益脾胃,补虚止泻,降血压,还可防治贫血。宝玉挨过打后,积血淤积,饮用荷叶莲蓬汤是很对症的调理方法。

制作过程相当繁复。将御田胭脂米、碧粳香稻米、红稻米等磨成的米粉嵌进银模内,做出各种造型,比如菊花、梅花、莲蓬、菱角等,共有三四十样。颜色缤纷而且鲜亮,非常好看。将其上笼蒸熟,蒸时笼底铺上荷叶,这样可以吸收荷叶的清香。

汤是用鸡皮制作的,晶莹透亮,滑爽

周六下午,小戚带了一盒鲜肉月饼来寒舍喝茶,看他表情,赛过在古玩市场觅到一只乾隆青花大盘,再一摸盒子,还是温热的,“刚刚出炉的,快吃”。我咬了一口,小戚迫不及待问我感觉。我又咬了一口,果断表态:“好吃,这个味道我喜欢。”

这个味道是我从小熟悉的,妈妈的味道,贫寒生活中偶尔一次“饕餮大餐”的体验,深深植入我的记忆深处,再也无法抹去。是的,就是南乳烧肉的味道。再看手里剩下的那半月月饼的馅心,南乳汁液所有的那抹艳丽的玫瑰红,正在午后的阳光下闪烁温润的光泽。

小戚告诉我,这是淮海中路金辰大酒店的创新产品。厨师的灵感来源——说到这里我稍稍有点脸红,这是小戚的原话噢——来自本人《上海老味道》一书,里面有一篇《腐乳卤的血色黄昏》,专门谈到腐乳卤及南乳烧肉。于是有心的大厨想:何不做成南乳烧肉口味的月饼呢?这个在上海肯定有众多粉丝。

如此说来,今年我为鲜肉月饼已间接地

文 / 苑丛梅

糖醋蒿头

于是想到母亲做的糖醋蒿头,不免口舌生津。母亲离我们而去已有五年多,家里的糖醋蒿头早已告罄。

单位要好的同事听说我爱吃蒿头,送了我满满一饭盒他母亲做的糖醋蒿头。兴高采烈带回家,煮一锅白粥,迫不及待地享用一番。剥开层层包裹着的塑料袋,只见深褐色的蒿头半浸着汁液,散发出缕缕清香。汁液中,还加有辣椒、花椒粒、八角等香料,蒿头滋味更加醇厚香甜。也许馋久了吧,我对这盒蒿头格外吝惜,规定一顿只吃七八个,但不久一盒蒿头就风卷残云。

遗憾当年没向母亲学一手。同事说,上网查一下吧。网上的做法和味道与母亲不太一致,我就向年老的邻居婆婆请教。邻居婆婆说:先将蒿头洗净,晾干,用盐渍两天,最后放入瓷坛中,加醋和冰糖,20天后可食用。

我买好瓷坛,等着蒿头上市腌一大坛,然后分送要好的亲友。父亲说,蒿头有个头小的香蒿头和个头大的肉蒿头之分,香蒿头用于凉拌,肉蒿头适宜腌泡;糖醋蒿头越陈越香。此时,我已按耐不住对糖醋蒿头的渴望了,馋馋地直咽口水。

文 / 蒋克明

小荷叶莲蓬汤

不腻。鸡皮是整鸡中最为细腻、润滑的部分,富含大量的胶原蛋白,对于皮肤的新生和润泽很有好处,这也算是贾府的煮汤秘籍了。翻阅《红楼梦》,我们读到的就有“酸笋鸡皮汤”、“虾丸鸡皮汤”等羹汤,一望可知当时食用鸡皮是时尚,因为它不仅富有营养,而且是美容佳品。宝玉挨打后屁股“或整或破,一点好地方都没有”,自然需要美容的。此汤制作时,还要添加火腿丁,使颜色更美。

小荷叶莲蓬汤,清新靓丽的一碗汤。一个个娇小玲珑、美丽逼真、图案各异的豆子大小的面团儿漂浮在碧清碧净的鸡汤上,已是先声夺人。本来已够清雅的了,偏又在碗里搁了几片小圆荷叶,鲜嫩莲蓬,更添夏韵。荷叶翠绿,火腿鲜红,鸡汤澄净,荷香诱人。

作出一个贡献。

今年鲜肉月饼开炉早,在传统的鲜肉口味之外,我还吃过鲜肉松露、鲜肉榨菜、鲜肉松茸等品种,而南乳烧肉,我认为更符合南方人的口味,跟上海的民生也有密切的关联。现在上海人富裕了,不大吃泡饭了,作为佐泡饭的当家品种,南乳的存在空间一再压缩,但是借南乳卤或红曲米粉来做出多种美味佳肴,既可重温美味,又能固化记忆,所以南乳肉、樱桃肉、南乳通心菜、南乳饼等等至今还是饭店里的特色菜品。

南乳为什么这样红?是因为红乳腐在酿造过程中加了红曲米。红曲米中富含红曲酵素,能够降低血脂,降低血压,具有抗氧化和强化肝脏功能,促进细胞新陈代谢,提高人体免疫力。红曲酵素被世界医学界誉为“可以媲美青霉素的旷世发现”。

乳腐是堪与欧洲奶酪比美的“中国奶酪”,红乳腐犹如中国奶酪中的“红宝石”,南乳烧肉月饼无论从口味还是文化内涵,都可以像红宝石那样,在月圆之夜以及更多的日子里散发出更为红亮的光芒。

域 外 寻 味

一 蘭 一 碗 面

寻寻觅觅,终于找到这家面馆,它不在底楼,在二楼,木结构屋,楼梯在屋外,不是直抵的,要朝右拐个弯。楼梯裸露在大太阳下,因为有不少人排队吃面,女服务员在楼梯上维持秩序,一丝不苟,一会儿放两个人进去,有时三个人,少时一个人,全看里面出来的人数多少而定。我和孙女婿排到了楼梯的拐弯处,看见一面长方形的红色店招在微风中轻轻飘动,“一蘭”两个黑色的店名被白色勾勒出来,很是醒目了。而在“一”字前面斜斜地写着“昭和35年创业”,算起来也有半个多世纪了!

大太阳下排了将近半个小时,终于轮到我們了。进得木屋,满身清凉,真的冰火两重天。满以为可以开吃,不料还早呢。服务生递过一张表格,“请你把喜欢的圈出来。”哇噻,吃碗面还这么麻烦。

第一栏“口味的浓淡”,分“清淡口味”“普通口味”“厚重口味”;第二栏“油腻的程度”,分“无”“清淡”“普通”“比较油腻”“很油腻”五档;第三栏“大蒜”,又分“有”“无”“少许”“普通”“半片”“一整片”;第四栏是“葱”,写着“无”“大葱”“细葱”;第五栏“叉烧肉”,分“不要”与“要”;第六栏“本店秘传的特制调味汁”,又有“无”(儿童推荐“不加”)“1/2倍”“普通”“加2倍”等。最后一栏是“面条的硬度”,分四档:特硬、比较硬、普通、比较软。

我们按照各自的口味填好后,按下座位面前的呼叫按钮,将点菜单交给了服务员。至于这面馆的面的味道,我只能说很特别很鲜美,之所以如此不厌其详地写出这张表格的栏目与内容,也只想说这店为食客服务无微不至是一点也不为过的。

也许是我孤陋寡闻,见识既浅又薄,我只吃过煨灶面、煨鸭面、羊肉面、兰州拉面、热干面等,哪一家面馆也没有像“一蘭”那样询问得如此具体详尽。谁来问你喜欢油腻还是清淡?更别说“无油”、“很油腻”了。

听说“一蘭”在日本颇有点名气的,别说外国人,就是日本市民也很钟情这家面馆。我以为从这张询问的表格中也许可以揣度其受欢迎的原因了。

文 / 赵春华