2012年5月31日 星期四 本报副刊部活动专版部主编 总第 255 期

新民网:www.xinmin.cn 24 小时读者热线 962288 E-mail:gjx@wxjt.com.cn 责任编辑 吴 萍 视觉设计 窦云阳



文 / 若丹

### 冻杂鱼饭

有朋友从广州 来,我们多年未见 面,我便带他尽量去 吃有上海特色的饭 店。在刘家香辣馆, 一道锅贴杂角,吃得



朋友连连叫好,于是,我们不约而同地聊 到了冻杂鱼饭。

说起这冻杂鱼饭,就是将鱼煮后, 可以当饭来吃的菜肴。在潮汕地区. 赶 海的人很多,大家将在浅海捕捉到一般 每条不足50克的小杂鱼,洗净后,用盐 略腌;取一只不粘锅,根据个人喜好软 硬的程度、倒入话量的上汤(一般500 克鱼放 150 克汤为标准),待汤煮开后, 放入杂鱼,盖上盖子,用中小火焗约8 分钟至熟;取出放在盘子里,至少摆放1 小时以上,使鱼彻底凉透,然后蘸普宁 豆酱吃。

十多年前,我在广州与老友就一同 尝过冻杂鱼饭,感觉非常好。通常鱼冷后 就会变腥,而此刻的"腥"味,被蘸上普宁 豆酱后,变成了极鲜之物。

刘家香辣馆的锅贴杂鱼灵感来自何 处我不知道,但我认为与冻杂鱼饭有灵 犀一点通之妙。小杂鱼做出大味道,这才 是为厨的高墙界。

了报警、观赏,或者还能作交通工具 ·(元代诗人赵沨有句云:"驾鹅得暖下 陂塘,探骑星驰入建章。"瑞典女作家 塞尔玛·拉格洛芙的《尼尔斯骑鹅旅行记》,获 诺贝尔文学奖),余下的,不是吃掉还有啥用?

上世纪五十年代, 匈牙利拍过一部电影 叫《牧鹅少年马季》(已故相声名家马季之艺 名即取之于此)。原先我以为小马季养鹅只是 为了好玩,后来才看出他是要到市场上卖个 好价钱。他的十几只鹅最后被地主老财掠夺 走了。而地主者财的动机好像不是为了让它 看家护院,或欣赏或骑行,而只是为了吃。你 别看西方官廷、城堡外的池子里有几只鹅在 悠闲地漫游,好像那里的人趣味怎么高雅,不 定什么时候这些鹅就被他们吃掉了。拿破仑 时代或者再早一些的中世纪, 西方皇宫里还 兴吃天鹅和孔雀呢!

西方人的餐桌上怎么吃鹅? 我一时找不 到食谱。难道他们不吃鹅肉的吗?根据他们吃 飞禽的记载,总不过是烤、煎、炸、烩、冻(做成 鹅肉冻)、渍(糖渍)、腌等。炖鸡也是他们经常 做的菜肴, 可是因为中国人不太会把鹅炖着 吃,故无法想象西人会吃炖鹅。印象当中明太 祖给徐达送去的是蒸鹅,西人很少用蒸法,自 然也不可能吃蒸鹅,尽管他们对于鹅的"发", 完全没有概念。有个资料大致可以推论他们 吃鹅的方法:2000年,身兼艺术家、金匠和厨 师的英国人弗莱彻,得到了一只天鹅,她把天

改革开放骨来了人民生活

#### 红 泥小炉

## 鹅,鹅,鹅(中)

鹅掏空,用一个金属丝的架子撑起,里面藏着 用来烘烤的发酵饼;被掏出的天鹅肉量很少, 得加入野鹅肉 (因为它们的肉和天鹅完全一 样),由于天鹅肉几乎没有肥肉,故再用一些 鸭肉和野猪肉混合进来。它们被泡在葡萄酒、 杏仁油和香料中腌制若干天后,捣成肉泥,制 成薄片做成肉饼 ......

如果鹅肉仅仅被用来做 肉饼,那就太糟糕了。事实上, 西人比较嗜好吃鹅的一个器 官——肝 (我曾撰文专述鹅 肝,此处不赘),这是一个罕见 的例外,因为他们通常不吃动 物的内脏。

相比中国人, 西方人处理鹅肉实在有点 笨手笨脚

后魏贾思勰撰《齐民要术》,在"养鹅鸭第 六十"中已十分明确指出:"供厨者,子鹅百日 以外,子鸭六七十日,佳。过此肉硬。"其引《风 土记》曰:"鸭,春季雏,到夏五月则任啖,故俗 五六月则烹食之。"可见,对于什么时候吃鹅 最佳,我们的先人早就作了调研;至于怎么吃 法最佳,当然不在话下了。

有人根据《金瓶梅》里提到的菜肴,设计

中华水城后,

完全遗传了

出了两桌不同的宴席,在第一桌宴席菜单里, 热菜中有一道"割烧鹅";在第二桌宴席菜单 里,冷菜中有"水晶鹅"和"糟鹅胗掌";点心中 有"玫瑰鹅油烫面蒸饼"。两桌宴席当中均有 "鹅"的身影,足见"鹅"作为菜肴,在小说中被 认知的程度。专家考证、《金瓶梅》的写作背景

> 地是山东临清。那么说来,在 山东,至少是山东临清一带, 鹅,还是很有市场。

文 / 西坡

《金瓶梅》里的鹅菜不 少,光腌腊制法就有腊鹅肉、 腌腊鹅脖子、腌腊鹅等,这些 都是寻常冷菜,想想也知道

怎么做法。其中,"割烧鹅"(第四十三回提 到)是怎么回事呢?烧,可分红烧、白烧、干 烧、生烧、熟烧、酱烧、葱烧……这里的"割烧 鹅"究竟属于哪一种呢?专家给出的意见是: 烧鹅,即烤鹅。我推测,所谓"割烧鹅",即是 斩成小块的烤鹅, 如果它不说"割"字 当然 可以理解为上了整只烤鹅。再看"糟鹅胗 掌",在第二十七回里提到:"里面攒就的八 格细巧果菜……一格是糟鹅胗掌。"八格细 巧果菜,说明"糟鹅胗掌"属于小盆冷菜。 "糟"分熟糟(食材煮熟后加糟卤)和腌糟(生

的食材浸在糟卤若干时间后取出烹饪)两 种。糟鹅胗掌,如按江南一带的做法,肯定是 熟糟。临清人怎么糟法,我没有亲历,不大清 楚。鹅体型较大,内脏和脚蹼被利用来做糟 菜,再恰当不过,风味极佳。至于第四十一回 "上了汤饭的,厨役上来头一道,献了水晶鹅, 月娘赏了二钱银子"中的"水晶鹅"是什么样 子,有人说就是"盐水鹅"。此说未免草率。类似 盐水鸭的盐水鹅,太普通了,月娘怎么会因 此嘉奖厨子二钱银子?水晶肴肉吃过吗?既 漂亮又好吃。其他不谈了, 不经过焖煮、浇 卤、压紧、冷透等过程,能达到光滑晶莹、卤 冻透明、犹如水晶的视觉感受吗?所以,我以 为水晶鹅应当有略似水晶肴肉的风姿。

鹅菜最为人津津乐道的,是出自于另一 部文学巨著《红楼梦》。第六十二回写道:"只 见柳家的果遣了人送了一个盒子来。小燕接 着揭开,里面是一碗虾丸鸡皮汤,又是一碗 酒酿清蒸鸭子,一碟腌的胭脂鹅脯,还有一 碟四个奶油松瓤卷酥,并一大碗热腾腾碧 荧荧蒸的绿畦香稻粳米饭。"柳家的,就是 厨子柳嫂。柳嫂想托芳官在宝玉面前说情, 开个后门.给自己的女儿安排进来弄个丫头 干干,特地给她芳官做了一个盒子的美味佳 肴。哪知芳官只吃了一碗汤泡饭和两块胭脂 鹅脯就完事了,辜负了柳嫂的一片苦心。

汶胭脂鹅脯是什么东西呢?《红楼梦》里 没有详说,但肯定和鹅肉有关。

# 玉鲈斑十五家和記小菜弓虽上市

的富庶, 异国他乡的各种美食 纷至沓来,极大地丰富了圆桌 筵席。在鱼吉鱼, 东星 斑、老鼠斑等这些 鱼中新星,一个个 先后登上了宴会贵 族的宝座。今天 有澳洲血统、与东星斑、 老鼠斑同周鲈形目的玉鲈斑, 姗姗来到上海参与竞争。其目 标只有一个,更多消费者能够 享用的高端平价鲈形目"达鱼"。 玉鲈斑,英文名JADE

PERCH, 是澳大利亚最负盛

名的名贵鱼种之一。自从移民

JADE PERCH 的适合人类食用 的全部优点: 背部肌肉肥厚, 无肌间刺, 肉质细嫩, 味道鲜 甜。特别值得称颂的还有玉鲈 斑的营养价值, 它富含人体无 法自身制造的DHA和EPA两种 不饱和脂肪酸。 众所周知、 DHA的摄入, 有利于人类大脑 和视觉器官的健康: EPA能帮 助人类维护好自己的心血管系

统。移民中华水城的玉鲈斑, 生长在全生态养殖环境之中, 保证不含抗生素、重金属和污 染物、是可以安心食用的"放 心鱼"。经过和记大厨们的精 心研制、5月31日在全部15家 门店同时隆重推出"玉鲈斑鱼 两吃"! 上桌的玉鲈斑鱼, 重 700克。第一吃谓之"营养米 汤均玉鲈斑鱼", 取半条烹制, 盛专用器皿,菜肴特点是鱼片 **滑嫩鲜美、色泽诱人食欲、营** 养丰富,第二吃谓之"豉椒腊

肠蒸玉鲈斑鱼",同样取半条 烹制,鱼肉在豉椒和广东腊肠 的件味下, 鱼肉更显白嫩。味 道浓郁鲜美, 不逊色于其他清 蒸鱼肴, 且更显新贵薪气。这 使8-10人的便宴。桌间不仅有 条鱼,而且两吃等于两道菜.



### 和記小栗(斑蜒企业)

金玉兰店(黄浦区) 订座电话 53960577 江南市語:54797779 七宝度(用行区) 名脂肪(同行坚) 17 m m is 54957979 低夫城店(简行区) 订座电话 54657877 东为法(萧东新国) 订座电话:68762227 九季店(松江区) 订座电话 67758877 幻座电话:57717979 長字店(長字區) 17座电话 52733327 直联中环岛(晋吨区) 订座电话 61397977 新东亚店(#LIX) (JE电站 64691799 古美岳(司行区) 订座电话:54169177 订座电话 64695757 種形成(種形成)

#### 孙明岳(浦东新区) 订厚申认 58577758 和配小菜精菜坊(连额企业)

医生活(浦东斯区) 订座电话 51909228 太中店[剛北區] 打座电话:63637778

经济又实惠, 满足更多美食老 饕的尝鲜需求, 至于价格, 来 吧,一定不会让你失望。