

好吃周刊

B22
亚利桑那美食奇迹
B23
话说浦东老八样



本报副刊部事业发展部主编 | 总第 3 4 1 期 | 2014年3月20日 星期四 责任编辑: 龚建星 视觉设计: 窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



春天到了,最喜欢做的事情就是在暖暖阳光的照射下,去采甜甜的草莓。很多家长也喜欢带着孩子去体验一下这样简单又快乐的农家乐了。

——图 IC 文/豆儿

红泥小炉

文 / 西坡

餐桌上的“钻石”(上)

六月的林芝早晨,有点令肌肤起粟的凉,空气湿润,脸上像覆着一层水珠。一带远山被巨大的、如皱纱似的雾霭笼罩,显得缥缈难窥。此刻,不时可以看见三五藏胞,围在一起,交头接耳。有时,彼此悄悄耳语几句,用手比划两下,间或,还要从怀里掏出一杆小秤摆弄着,一副神秘的样子。这样的景象,在通往拉萨的大路,或者在尼洋河边上,隔一段距离就能出现一堆。我感到奇怪,百思不得其解,想去一探究竟而踟躇不前。当地的朋友告诉我:“这是在做虫草买卖。”哦,也许虫草太少太珍贵了,不需要背着褡裢、提着布袋,也不需要人头攒动、大声吆喝,只须从口袋里摸出一只盒子或信纸包,就可以完成交割。

这种风景,在英国知名作家彼得·梅尔的笔下得到了令人惊奇的再现:“在普罗旺斯的阴冷冬季,有一天一大清早,小村的饮食店内生意正忙,早餐小啜的渣酿白兰地、苹果白兰地卖得正起劲。这时,一有陌生人打门口进来,屋内压低嗓门的谈话声便戛然而止。而店外呢,一堆、一堆人围得紧紧的,但不是交际;他们不停顿驱寒,又看又闻的,最后终于称了称某种东西的重量;他们对那东西之小心侍候,简直是毕恭毕敬。然后交钱,厚厚脏脏一大叠100、200、500法郎的纸钞;收钱的人点钱,不停舔拇指头,也不停鬼祟张望……”

《《有关品味》》

难道这些法国乡下佬也在做虫草买卖?西方人知道虫草吗?会吃虫草吗?懂得虫草的价值吗?大概不。

谜底接着就在书中揭开了:“这里到马赛,开快车横冲直撞不到两小时就到了;所以你最先想到的就是,撞上了一群乡巴佬毒品贩子。其实啊,这些绅士才不可能知道什么毒品不毒品呢,也根本不关心。他们在买卖的,是一种完全合法的东西,只不过他们的交易方式不时会启人疑窦就是了,他们卖的,是价格贵得叫人发指,结了一层树疤,裹在泥土里的一堆堆生草。”

对于生草,没有这方面知识的人,很容易想到蘑菇或某种菌菇,但常识告诉我们,它们不值那个钱。于是,人们会想岔去:难道是法国虫草?

我只能说它有虫草的身价而不是虫草,那玩意叫松露。

它是一种大都生长在松树、栎树、橡树底下、一年生的天然真菌类植物,因其栉沐松

树的风露,所以称为松露。我们吃到的所谓松露,其实是松露成熟的子实体。

我相信很多人即使听说过这个名称甚至在照片上看见过它的尊容,却对它的味道无从形容。原因还在于吃不到,或者吃到嘴里也无法描述精确。有一种说法是比较接近羊肚菌。我想,就好比一个人站在游泳池里而没有把自己的身体浮起来并划行一段距离。很可惜,没用,那不是游泳。

我是吃过松露的,而且不止几次,在上海,甚至就在普罗旺斯。

也许我每次遇到松露,总是觉得就像在甘肃等待下雨天那样,有,但量极小。在煎鱼、鹅肝、烤鸭排或焗龙虾,甚至面包、蔬菜色拉上,放着薄薄的一片,至多是两片,像指甲甲那么大的松露;大概有时还能在奶油汤里看到如白哲干净的女人脸部被胡乱安排了几个雀斑



斑的松露碎粒。倘使要我说松露的味道怎么好闻、怎么浓郁,那是胡扯。事实上我能够记忆以及描述起来的,就是受了潮的香菇味。有人描述松露的味道,如蘑菇、蒜头、腐叶、湿地、发酵的玉米、腌泡菜、蜂蜜、瓦斯、湿稻草、干酪、肉桂、麝香、煤油、旧传单、精液、裹尸布等等。可以肯定的是,他们一定见识过尚未加工的松露,或者食用过的数量不小。不知道能够闻出腐叶、瓦斯、裹尸布的人算是幸运还是不,反正我是感到很幸运没有闻出以上那些想起就令人难受的味道。

松露属于 Tuber 菌类家族,共有三十多个可以用作食材的品种,但真正称得上珍馐的只有两种:以法国产高品质的黑松露为主,标志产地为佩里戈尔;以意大利产高品质的白松露为主,标志产地为阿尔巴。法国也有白松露,但在品质上完全不能和意大利的相比,正像意大利的黑松露比法国的差很多。

一般上好的黑松露每公斤价格在1000欧元左右。2001年,意大利阿尔巴白松露每公斤的价格是5000欧元。曾经有一次,一公斤阿尔巴白松露被叫价至3.5万美元。有报道说,2006年,在意大利举行的一个国际慈善拍卖会上,经过激烈竞拍,一名来自香港的神秘女子以95万港元的价格,将一个重1180.4克、全球最大的白松露收入囊中。她把这颗松露空运进港,交给丽嘉酒店的意大利餐厅的主厨烹饪,在当晚的慈善晚宴上与80位美食家共享。



周一菜

萝卜丝鲫鱼汤

文 / 李兴福

原料: 活河鲫鱼 1-2 条约 500-600 克, 白萝卜 200 克, 料酒、盐、鲜粉、胡椒粉若干, 葱 10 克, 姜 3 片约 75 克, 米醋 15 克, 姜末 10 克, 清汤 300-400 克(如无可用清水代), 油 60-80 克。

制作方法: 将活鲫鱼杀死去鳞, 去

腮和内脏, 冲洗净, 锅上火放清水烧开, 将鲫鱼放到锅内烫一下, 立即捞出, 再用清水冲洗一下。将白萝卜洗净削去皮, 切成二寸长二分粗的丝, 放水锅中余一下捞出, 用冷水冲除萝卜味。锅上火烧热放油, 葱姜片下油锅煸出香味, 将鲫鱼下油锅, 两面略煎, 然后加酒放汤烧开。撇去浮沫, 加切好的萝卜丝一起用旺火烧开, 用中火炖烧

5-6 分钟。放调味, 用旺火烧一到二分钟, 去掉葱姜片, 即装在大汤碗内, 萝卜丝汤浇在鲫鱼上面, 姜切成细末加米醋一起上席。

特点: 此菜属汤菜, 汤白浓, 鱼肉鲜嫩, 味清香, 萝卜丝软糯。河鲫鱼味甘, 性温, 利水消肿, 益气健脾, 清热解毒; 萝卜能化积滞解酒毒, 通气, 有助消化等。

胡椒粉若干, 葱 10 克, 姜 3 片约 75 克, 米醋 15 克, 姜末 10 克, 清汤 300-400 克(如无可用清水代), 油 60-80 克。