

D/1/Y/私房/菜

肉皮粽子

林溪文/图

我非常爱吃肉皮,所以经常变换花样吃,有时搭配蔬菜,有时红烧,有时做成皮冻,感觉怎么做都好吃。一日打开冰箱,发现多天前买的肉皮还躺在里边,想想应该把它吃掉。接着,眼睛又扫描到端午包粽子剩下的粽叶,于是突发奇想:何不用粽叶来包肉皮,看看味道如何?我拿出肉皮,开始了美食创新。

1. 挑选上好的猪臀皮,这个部位的皮板正。
2. 用刀刮去附在皮上的脂肪,把皮放到盆里加水没过肉皮,放点盐,再加两把面粉和匀,浸泡20分钟后洗净。

3. 肉皮切成18厘米、宽10厘米左右的长条,放到容器里,放少许盐,腌制半个小时。

4. 腌好的猪皮再加适量生油,如果喜欢颜色重的,也可加老抽,再放适量的蚝油、胡椒粉、八角、花椒、生姜片、葱段,搅拌均匀,让调味料被充分吸收。放置几个小时后,就可以包了。

5. 选大粽叶两片、小粽叶三片,把两头用剪子剪掉。先把酱好的肉皮在案板上卷成卷,一定要卷紧,然后放到粽叶上,再把粽叶连同肉皮卷一起往前卷,最后用线把卷好的肉皮粽子一圈圈裹紧扎好。

6. 接下来的工作就是放到锅里

煮,锅里加水淹没肉皮粽子5厘米,因为在煮熟的过程中要消耗很多水。喜欢吃清淡口味的清水煮,喜欢吃重口味的,可以再加少许生油、老抽、蚝油、葱姜等调味品。水开以后,大火煮10分钟,然后改小火煮20分钟,美味的肉皮粽子就可以出锅了。

肉皮粽子有两种吃法:喜欢软烂的趁热吃,喜欢有嚼劲的放凉了切成片吃。总之,不管怎么吃,都是既有粽子的清香味,又有肉皮特有的Q弹劲道,爽而不腻,胶原蛋白含量极高,是爱美女士的美食首选。



食/故/事

母亲带回的那两把香椿

颜巧霞

有一年,母亲去弟弟工作的安徽小住了一段时日。她一回家就给我打电话,神秘兮兮地说:“你带了一样好吃的,赶紧来拿!”

母亲的话语让我的心生翅膀,我迫不及待地去看她,她解开行囊取出一个白色塑料袋,又把袋子拆开,两把嫩芽露在我面前。母亲乘了近6个小时的车,这两把嫩芽一点也没有蔫头耷脑,还是鲜嫩的模样。它们的色很特别,不像母亲种的小青菜,纯粹的绿,也不像菜园子一角的黄芽菜,简单的黄。它们是红绿相混的色,芽叶的红色是枫叶的暗红,茎干的绿倒是碧翠的绿。芽叶椭圆形有可爱的锯齿,像一片片有着奇异色彩的羽毛。

我不认识这两把嫩芽,问不识字的母亲,她说:“我也不知道是什么菜,蓉蓉(我弟媳)给你买的,我在安徽吃过了,香得不得了!”我抓起它们嗅了一嗅,有一股奇异的香味,心里简直有个呼之欲出的名字,这是不是“香椿”啊?

我把母亲给的两把嫩芽叶带回家。到家,曾做了多年农技员的公公一眼看出:“这是香椿,我们这里市场也有卖,多从外地运来,价格也贵,不是我们这里的家常菜蔬!”

公公说香椿的价格贵,我倒想起来张爱玲的小说《创世纪》。《创世纪》里的紫薇长得端凝秀丽又有着丰厚嫁妆,这人物的原型张爱玲在一篇文章里交代了,是她的姨祖母,是晚清重臣李鸿章的小女儿,小说里写紫薇时常陪着公公讲戚文靖公

的旧事,紫薇的父亲戚文靖公便是晚清重臣李鸿章。书上说这戚文靖公最克己,就喜欢吃一样香椿炒蛋,偶尔听到新上市的香椿的价钱,还吓了一跳,叫以后不要买了。后来还是管家想办法哄他说是自己园里种的,方才肯吃。

张爱玲的意思当然是夸她的外曾祖父,贵为一名名臣却节俭有加,我却看到了香椿历来价格的贵和香椿炒蛋的美味。

还有一次读书,翻到台湾作家张晓凤写的《香椿》,她写:“我把树芽带回台北,放在冰箱里,不时取出几枝,切碎,和蛋,炒得喷香的放在餐桌上,我的丈夫和孩子争着嚷着炒得太少了……”读得我口齿生津,心心念念地想哪一日也去尝一尝香椿炒蛋?

没料着,与香椿的一场缘分是弟媳给的。弟媳打来了电话,她问:“姐,妈妈到家了吧,我别的也没东西给你,就让妈给你带了些我去市场上买来的香椿、豆皮、酱菜……”她接着在电话里指导我:“香椿切碎用来蒸鸡蛋、炒鸡蛋都好吃,也可以拌豆腐……”

她哪里知道我早就在多个作家的书中看到过有关香椿的食单,她的指导当是“温故知新”。我把香椿芽切得碎碎的,大小仿佛豌豆那么大,香椿切得越碎香味越大,真是粉身碎骨地香,整个厨房里都熏染了这香气。我取了母亲给的土鸡蛋,敲破在瓷碗里,把香椿芽的碎末倒进蛋液里去,往蛋液里倒上适量的

食用油,又舀上一勺酱油,挑少许精盐均匀地搅拌起来,上微波炉蒸,蒸出来的鸡蛋上了桌,滑滑嫩嫩有特别的异香,瓷盘子不一会儿就舀了个底朝天。

第二日把剩下的香椿接着切碎,放在鸡蛋液里搅拌均匀,开火烧热锅,倒油;油热,倒入鸡蛋香椿蛋液,小火摊煎数分钟,等蛋液呈薄饼形状,用铲子把鸡蛋薄饼翻到另一面,文火继续煎上数分钟;用铲子刀把鸡蛋薄饼切成小小的块,装盘上桌后,饭都不吃,就吃这香椿鸡蛋了。

吃着弟媳特地去市场上买来、母亲千里迢迢背回来的香椿,我想着张晓凤写的:“椿树是父亲,椿树也是母亲,而我是站在树下摘树芽的小孩。那样坦然地摘着,那样心安理得地摘,仿佛做一棵香椿树就该给出这些嫩芽似的……”作家是在说她的父母亲无所求地给她许多的爱,就像椿树年年给嫩芽。我的亲人们没有椿树,也给嫩芽!又是一种怎样的情意?

后来,我也去超市里买过外地运来的香椿,不知道怎么回事,一样的制作步骤,那香椿蒸鸡蛋、香椿拌豆腐总没有弟媳买、母亲带回来的那两把香椿的味道好!

也许不是香椿的味道变了,只是我这个吃香椿人的心境变了,食物只有怀揣干般心意去吃,才会有那份不可名状的好滋味吧!

名/菜/谱



盱眙龙虾

“有滋有味龙虾节,同心筑梦向未来。”这是今年第二十二届“中国·盱眙国际龙虾节”的活动主题。众所周知,通过“中国·盱眙国际龙虾节”一届一届的成功举办,享有龙虾之都的盱眙已经蜚声海内外,得到众多食客的充分肯定。这些,很大程度上取决于淮河盱眙段及洪泽湖水域的优质虾源和龙虾烹饪那独特的制作技艺。盱眙十三香龙虾味道独特,具有麻、辣、鲜、香的特点,作为一种大众化、平民化的菜肴,余香不绝,回味无穷。

(郑谊)

寻/味/道

黑鱼豆腐汤

金美

“乌鱼结队下南天,家在黄河碣石边。”在河流纵横交错、水系发达的家乡,那一条条乌鱼就栖息于水草、菱角、鸡头、芦苇、茭白之中。每年八月是采摘菱角、鸡头的季节,这个时节乌鱼最为肥美,因为此时的乌鱼,经过了冬天的养精蓄锐、春天的激发活力,加之夏天的丰富食源,所以就身肥肉嫩,最为养人了。

乌鱼,又名生鱼、财鱼、蛇鱼、火头鱼、黑鳢头等,在老家人们都叫它“黑鱼”。爱钓鱼的人都知道,黑鱼凶残,胃口很大,嘴馋,遇到饵就会冲杀过来,不管三七二十一,一口就把饵咬住,往肚子里吞。因此现在人们钓黑鱼,采用路亚假饵钓法,黑鱼一点心机也没有,遇到假饵也咬。而我们小时候钓黑鱼的工具很简单,自己动手,找来一根竹竿,把一米多长的尼龙线一头扣在竹竿的顶端,另一头扣住钩。钩是用母亲缝衣服的针做的,以小青蛙挂在钩上当饵,然后到河边水草繁茂的水区,下钩、提竿,把水花、声音弄得很大,来逗引黑鱼咬钩。黑鱼见青蛙这么逗它,迅速游过来,一口中钩,一条黑鱼就被从水里拖上了岸,取出钩,迅速将黑鱼装入鱼篓内。

莫看黑鱼长得恶,身体遍布斑纹,其头有点像蛇,有人也叫它“蛇鱼”,若在水里露出个头,准能让人吓一大跳,误以为是条大蛇。黑鱼虽生性凶猛,但肉质倒是细嫩,堪与

一些名贵淡水鱼相媲美。

黑鱼的吃法挺多,红焖、烧小咸菜、黑鱼切成薄片炒大葱、炒豆腐干等,都是好菜。但最经典的做法还是水煮酸菜黑鱼片,把黑鱼切成薄片与酸菜一起煮,酸菜的酸味与黑鱼的鲜味充分融合,有一种妙不可言的味道。

秋风起,黑鱼肥。如今,正是秋韵浓郁吃黑鱼的最佳季节。我喜欢喝黑鱼汤,前日我带两个朋友,在城区一家饭店就餐,就点了一份黑鱼豆腐汤。服务员将一条鲜活的黑鱼宰杀洗净切段后,交给厨师。厨师把锅烧热放油,将葱姜蒜放进去炒出香味,然后把洗净切段的黑鱼放入锅里略煎,再加上适量的清水,大火烧沸后,烹以料酒,盖上锅盖用温火炖三四分钟。厨师将豆腐切成小块,轻轻放在鱼上面,再加半勺清水焖煮一会,让豆腐吸收汤汁。出锅前加盐、胡椒粉等调味,一锅黑鱼豆腐汤就成了。

服务员把一汤盆黑鱼豆腐汤端上了餐桌,汤盘里的汤色浓白如乳,友人拿起汤勺,盛了半碗,尝一口后感叹道:“此汤其味至鲜,妙不可言。”然后用筷子挟一点鱼肉下嘴,大声赞叹:“这细嫩无刺的鱼肉,入口即化,这才真感觉什么叫垂涎欲滴和欲罢不能,才能体会秋天的黑鱼鲜美至极。”