

名/菜/谱



今年92岁高龄的宋锦春老爷子



松鼠鳊鱼

一品香饭店的松鼠鳊鱼

■高建平 文/图

淮安区的一品香饭店创建于清末,位于淮安区中山路的南头,即旧时代老淮安的县市口的蔚西草堂旧址改名的。民国初,为纪念孙中山,将淮安阳县衙旧署中路部分打通一条南北路,便于百姓通行,这条路就改名为中山路,如今这条中山路还存在着。

据宋锦春老爷子(今年92岁)回忆:当年一品香饭店建筑漂亮呢!是面北的三间大楼,古色古香的,楼上下都是玻璃格扇,地点就在镇淮楼西边不远处。当年中山路东西两边全是金字招牌的门市,还有瓷器店,那路上热闹呢!

老淮安过去金字招牌的百年老饭店各家都有特色名菜,一品香饭店的特色菜就是糖醋松鼠鳊鱼,炸得透酥,再淋上“灵魂料汁”,吃在嘴里,才真叫个美呢!

据宋老爷子回忆,他清楚记得是1953年的事情。他早年在淮安县委毛笔社工作,下班以后,约三五工友,至镇淮楼西边中山路南、面北的一品香饭店吃特色菜,据说这个饭店在淮城数一数二呢!有私家园林,花草林木,池榭楼台结构亦雅朴,当时菜钱就几块钱。

宋老爷子说,当年到饭店后边

厨房,他看见老板娘刘素兰在制作松鼠鳊鱼。只见她把大鳊鱼斩杀干净以后,在脐这个位置,斜刀切下去,把鱼头用刀先切开,头这边稍微翘一下,沿着龙骨,一直片到尾巴那边,千万不能片断它。接着她把鳊鱼中间的龙骨去掉,胸骨也去掉,用一刀切的方法,大概每刀间隔一厘米,不能使鱼皮断开。她斜刀切三厘米左右,只见松鼠鳊鱼刀花就出来了。

刘素兰将片好的鳊鱼用清水清洗干净,用淮盐将鱼全身腌制十分钟左右。加料料酒,把虾仁放进去。炒糖醋汁的时候,只见她先把蒜蓉下锅炒一下,炒出香味出来以后,把番茄酱加进去。再炒一下,番茄酱的颜色才会加深,才会更加亮丽。把白糖和桂花卤子加进去,略炒以后,番茄酱的颜色会更加红润,再加一点清水和白醋,酸甜的刺激性,就会降到最低。勾芡的时候,她手上的勺子慢慢地按顺时针方向进行搅动。

然后,她把油锅升温到二百度左右,用事先准备好了的葱,把鱼嘴撑开,这样是为了让它更加美观。只见她先把鱼头放进去炸,上生粉的时候,她把鱼的所有部位都

用生粉全部粘透。一边上粉,一边抖动,让粉均匀在鱼肉上黏附着。下大油锅的时候,稍微抖动一下鱼身,第一次炸变形以后,她先把鱼捞上来,凉一会儿。然后她升高油温,把鱼炸第二次,炸成金黄色,并炸脆。

一品香饭店松鼠鳊鱼卤汁的制作诀窍是,一定要滚油,制成糖醋番茄酱卤汁,浇在装盘炸脆的鳊鱼上,再撒上青豆、虾仁,这道人间美味松鼠鳊鱼就烧好了。

每次笔者在漕运广场遇见宋锦春老爷子时,他经常会说:当年,一品香饭店松鼠鳊鱼吃起来,以酥脆为主,而鱼肉和油结合口味刚刚好,不咸也不淡。咬下去的时候,鱼肉的鲜嫩滋味穿梭在舌头周围,香气充斥整个口腔。当鱼身淋上“灵魂料汁”以后,又会有极强烈的酸甜感。第一感觉是酸味儿,然后才是甜,最后便是咸香的味道。食客咀嚼之时,会感到外酥里嫩,超级好吃,回味无穷。

宋老爷子回忆说:1958年,淮安拓宽马路,一品香饭店被整体拆除了。至此,一品香饭店留在了宋老爷子的记忆中,成了他们那一代人的美好回忆。

D/1Y/私房/菜

我家这样腌咸菜

■戴官宝

小雪腌菜,大雪腌肉。过去我常听老人家说:“家有菜一缸,来人心不慌。”过去,通讯落后,走亲戚很少先联系好的,都是想走亲戚,爬起就走,往往让亲戚没有准备菜而尴尬。如果家有一缸咸菜,可抓把黄豆炒一炒,再洗点咸菜一起放水煮一下;或咸菜烧豆腐,或咸菜烧肉烧鱼,或咸菜梗炒肉丝、炒豆腐干等等,都是应急之举。来的亲戚也不讲究,有什么吃什么。

过去小雪过后,街头巷尾到处见到主妇们忙碌腌菜的身影,就连工厂宿舍区也不例外。门前路边到处都会看到,系着晾晒咸菜的绳子,上面挂满了腌制的白菜或雪菜。腌咸菜的方法家家都会,不管你问谁家,都会说一套给你听听。就说我家腌咸菜的方法吧:一百斤雪里蕻(或大白菜),用七斤左右食盐(要用粗盐),这样腌出来的咸菜咸淡适中。首先将雪里蕻去掉黄叶,削去菜后面梗,注意不能削得过多,不然晾晒和翻缸时菜会掉叶子。未腌前雪菜要晒一两天太阳,使菜蔫一些,便于撒盐和码缸。洗干净雪菜,晾干水即可腌咸菜了。

腌咸菜方法是:

首先将洗干净又吹干的缸底撒一层盐,用大盐撒在菜帮内,再用大盐搓揉菜茎叶部分,然后平铺在菜缸底部,并且铺一层菜撒一层盐,直到雪菜全部铺完。最后在雪菜最上面多撒些盐,再压上洗刷好并吹干净的大石头或石磨。过几天,雪菜缸里表面出水了,就要将石头搬开,把雪菜从上到下一棵棵拿出来,并将卤水挤干,把缸里卤水倒出来备用。然后将原来最上面的雪菜,平放铺在最底下,顺序一层层码好,然后将咸菜卤再倒到咸菜缸,最后还是压上石头,雪菜就全浸泡在卤水里。这样连续地翻腾几次,雪菜颜色已变深了,拿在手上已顺滑自如,掐一点尝尝,有了鲜香味。

要想长期保存腌好的咸菜,一是放在原来的缸里不要再动了,但一定要卤水淹没所有咸菜,才能确保咸菜表面不上霉;二是将腌好的咸菜,一棵棵用手在咸菜卤水洗洗,并拧干水分,依次放在干净的小口坛子里。最后将原来咸菜缸里卤水倒在盆子

里,让它沉淀一天,卤水中泥沙杂质就淀在盆底了,将上面清静的卤水倒在咸菜坛子里,然后用荷叶包稻草塞紧坛子口。再经过半个月左右腌发,这时候的咸菜味道最鲜,咸淡适中,亚硝酸盐也最少。到了冬至以后数九寒天了,下雨下雪都不怕,有菜就稀饭了。这时候打开坛口,一股咸菜香味扑鼻,拿出一点,稍微清洗一下,切碎后伴上大蒜蓉、小米辣,再加几滴香油、一点清汤酱油,再加一点醋。那个味,别说吃稀饭,就是喝酒也是很好的下酒菜呢!

如果冬春两季家中腌的咸菜吃不完(也有人家特意留下一些),到了夏季将坛子里咸菜捞出来,拧干卤水,放在大铁锅内添上清水煮开。这时候雪菜变成浅棕色,放凉后拧干水分挂在绳子上晒干。煮过、晒干的雪菜,我们叫霉干菜。它可很有用途:霉干菜烧肉、霉干菜扣肉等,都是酒席桌上受人喜欢的大菜。

我家腌咸菜还有一个简单办法:一百斤雪菜一斤半盐(有时会用花椒盐)就够了,雪菜择洗干净后,挂在绳子上晾晒,三四天后,雪菜已完全蔫了,颜色已由青红色变浅了。这时候,把雪菜从绳子上取下来,放在砧板上,用刀将雪菜切碎,长度一厘米半到两厘米的样子。然后再铺在席子或塑料布上继续晒,再晒三四个太阳天,用手抓起来能成团、放下又能散的样子就可以了。然后在大盆里,将切好的雪菜放进去,把一斤半盐均匀地撒在上面,并且来回用手翻动。当一斤半盐全撒完后,要用双手搓揉雪菜,这要反复地搓揉,当手感到雪菜比未撒盐时潮湿一些了,这表明盐已经“吃进”咸菜里了,这时就可以装坛子里。

小坛子洗净晾干,先装上小半坛子咸菜,用擀面杖将咸菜捣结实,再装半坛子菜再捣结实,如此反复,把所有咸菜全捣进为止(实在装不进也不勉强)。最后用荷叶将坛口包好,再用水和点稀泥(要用黏土),把坛口荷叶全封好。二十天后就可以吃了,这时候味道醇香,亚硝酸盐最少。开坛后,一定再把坛口包好,可以不用泥封了。和上面介绍的水腌咸菜一样的吃法,而且更方便,更便于收藏,坛口封得好能吃几年都不坏。

食/故/事

水煮花生

■陆金美

水煮花生分两种,一种是带壳煮的,另一种是不带壳煮的。我偏爱带壳煮的,似乎只有带壳煮的花生,才不失最初的味道。

父亲当过兵,干过炊事员,是做水煮花生的高手,尤其是带壳煮的花生,那嚼劲和味道是豪华酒店都做不出来的。儿时的我,最喜欢看父亲水煮花生了。每次父亲把水煮花生的工序安排得有条不紊。他拿着篮子,从院子的地上盛了半篮晒了两三天的花生,将花生外壳的泥土洗净,倒在锅里,放些盐、大蒜、姜、五香、八角、桂皮等佐料,便开始水煮花生了。带壳煮花生看似简单,但要让壳里的花生米入味,还是有学问的。煮花生前,父亲用剪子在一个个花生壳的顶部剪个小口,这样煮的时候好让佐

料容易浸入花生壳里。煮花生时,先添足水,大火烧开后,便用小火焖煮二十来分钟,让锅里的汤汁一点一点地浸入花生壳里,浸泡花生米。等半个多小时后,拎起锅盖,那锅里的香气,是诱人的。父亲先给我盛一点到碗里,我望着金黄金黄的像铃铛一样香喷喷的花生,忍不住用手从碗里拿一个放到嘴里,花生壳有点烫、带点咸,真是好吃。

那年,我在离家二十多里的村子做代课教师,患了咽喉炎。那段时间我的讲台上,常常会出现用荷叶包裹的水煮花生,分量有一小碗。我站在讲台问那些孩子,他们纷纷摇头,无人说是谁放的,只是七嘴八舌地说:“老师,你就把它吃了吧。”每天早上,讲台上都有一包水煮花生。后来我知道,每天吃些

水煮花生,可以润肺、化痰、清咽,防治咽喉炎……说来也怪,接连吃了两三个星期水煮花生,我咽喉炎就好了。

自从进城生活后,花生也不是家常美食了,像“特供”食品一样,菜市场难以寻其踪迹,要吃只能到老家拿了。妻子知道我喜欢吃水煮花生,每年初秋总要回趟老家,从娘家带几斤花生回城里。妻子将这些花生带壳煮了,连汁带花生装在几个玻璃瓶里,放在冰箱里。吃的时候,妻子总是有节制地倒一小盘子,炖在饭锅里焐热。我伸手从妻子端上来的盘子里拿了一个花生放进嘴里,牙轻轻地一咬,浓烈的汁水流出,咸咸的,花生米便从壳里蹦到舌尖上,家乡的味道便流进了心里。

招租公告

一、招租房

淮安市热电集团有限公司

二、招租标的

1. 淮海花园A区3号综合楼(1-6层),面积约4445㎡,可用于商业经营。现公开对外招租,招租方案面议。
2. 安涉桥二区1幢门面房4室(分为一楼、二楼),面积约1000㎡,可用于商业经营。现公开对外招租,招租方案面议。
3. 和平新村二区1幢门面房102室、103室、104室,面积272.19㎡,可用于商业经营。现公开对外招租,招租方案面议。

三、招租对象

1. 单位身份的需具备独立的

法人资格,具有良好的法人资信;无不良信用记录,近3年没有发生有一定社会影响的经济纠纷。

2. 自然人身份的需具有完全的民事行为能力,无不良记录,并具有相应经济实力。

四、公示时间

2023年1月16日至2023年2月10日

五、联系方式

联系人:王女士
联系电话:0517-83750657
监督电话:0517-83750393
中介公司勿扰。

淮安市热电集团有限公司
2023年1月16日