

新疆“烤全羊”扑鼻香

■陈慈林 文/摄



长者先尝第一口。

导游说,到新疆不吃烤全羊,就不能算是来过新疆了。这烤全羊真有这么多好吃吗?“度娘”告诉我,烤全羊是新疆最名贵的菜肴之一,是维吾尔族人民招待贵宾的佳品。它在中华菜系烤制类菜肴中,可与北京烤鸭、广州脆皮乳猪相

媲美。在宴席中,如果有烤全羊出现在餐桌上,整个筵席的档次就提高了。新疆烤全羊如此驰名,除了当地羊肉质地鲜嫩无膻味、辅料讲究外,还有其别具特色的制法,使其在国内外游客中久享盛誉。烤全羊遍布全疆,却各有

特点。既然如此美味,同去的游客们就在吐鲁番的麦甫来西风情庄园品尝了一回烤全羊。“麦甫来西”是维吾尔语,意为“大家一起来欢唱和跳舞吧”。风情庄园的大堂墙上挂着一块匾匾表明,该店掌门“名师”帕塔尔·吾甫尔烤制的

全羊,曾被第十三届中国丝绸之路组委会授予新疆“烤全羊”第一名。怪不得一头重约六七公斤的烤全羊,就要1800元呢!

烤全羊选择羯羊或周岁以内的肥绵羊为主。绵羊宰杀后,去毛去蹄及内脏。为了保证烤全羊肉质鲜嫩,用精面粉、盐水、鸡蛋、姜黄、胡椒粉和孜然粉等调成糊状,均匀地抹在羊的全身。为了让抹在羊身上的作料更入味,厨师会在烤制前,把全羊挂在阳光下晾晒几小时,沥尽血水,使作料渗入羊体。

烤制过程透明公开:厨师从绵羊腹腔装进葱、蒜等,再将二两干姜、一两半大料、五钱花椒、半斤盐捣碎拌匀,大部分塞进腹腔中。在前腿、后腿、脖颈等肉厚之处划上一寸宽、五寸长的口子,将所剩的混合调料撒进去,将二两红糖和七八两酱油搅在一起,滚开以后,均匀地浇在焯洗干净的羊皮上。待其嫩嫩地稍干,再涂一层植物油。然后将铁链子从羊胸膛穿入,一头钩住气管,一头钩住楼斗骨,吊进炉用铁板堵住,炉内温度高达120℃。等烤炉的温度下降到80℃左右时,将烤了一半的羊脖子稍向下倾斜,使上面的油落到下面盛有一半水的盆子里,免得掉到火上激起满炉油烟。

烤上半小时以后,厨师凭经验检查炉火和温度,适当加一些梭梭木炭,使温度保持在一定范围。如此这般,大一些的羊要烤四个钟头,小一些的羊也要烤三个半钟头。所以吃烤全羊要提前下单,才能随到随吃,否则还真耗不起时间。

全羊烤成后放置在小车上,由几位身着维吾尔族服装的服务员推入餐厅。那烹制好的烤全羊色泽黄亮,皮脆肉嫩。羊头上挽系红彩绸,打成花结,羊嘴“含”一小撮香菜或芹菜。女服务员推车先围绕餐桌转动三圈,以引起大伙的食欲。此时同桌食客们推举出一位年龄最长的男子,持刀从烤羊身上割下第一块肉,先尝第一口。此时,厨师才能执刀切割,将一块块羊肉送到客人面前的盘子里,由客人按自己的口味,蘸上胡椒、茴香、辣子面等调料。细细咀嚼,只觉得满嘴香滑鲜嫩,齿颊留香,味道真是好极了。

善意提醒

食品添加剂 必须准确标注

■孙建新 张一鸣

日前,湖州市长兴县市场监管局煤山市场监管所执法人员接到举报投诉书称,在其辖区内有一家吊瓜子厂滥用一种名为鲜奶精的食品添加剂。

据了解,食品添加剂属于目录管理,未列入目录的食品添加剂是不可以使用的,而在目录中并未发现鲜奶精。为查明事实,煤山市场监管所执法人员接到举报后立即对该厂进行现场检查。

执法人员来到该厂后,发现吊瓜子外包装的配料表中的确标有鲜奶精,执法人员立即进入该厂生产车间和原料库,可并未在相关场所内发现包装上配料表所标的鲜奶精。执法人员请来了该厂老板协助调查,询问其使用的鲜奶精存放在哪里?该厂负责人将执法人员带到原料库,拿出了一种名叫鲜奶香精的

食品添加剂,告诉执法人员这就是鲜奶精。原来,因为标注习惯直接将其简写了,实际使用的是鲜奶香精。

执法人员核对了该厂的生产备案记录和鲜奶香精的原料进货单据,确认了该厂鲜奶香精的使用情况。根据食品添加剂目录,鲜奶香精是属于可以添加的产品。老板了解情况后当即接受了市场监管部门的行政处罚,表示立即停止进购此类包装,将食品添加剂的名字改成鲜奶香精。

市场监管部门执法人员认为,该吊瓜子厂使用了合法的原料却没有进行准确的标注,既为自己的生产运营带来了麻烦,又让消费者产生了误解。鉴于,执法人员提醒相关食品生产企业,食品的标签内容须严格按照相关的产品名称予以标注。

亲情美食

溢满思念的凉鱼

■史丽花 文/摄

每年一到夏天,骄阳似火,酷热难耐,奶奶便会经常给我和弟弟妹妹做美味的凉鱼吃。一碗清凉酸爽的凉鱼下肚,那美妙的滋味真是让人回味无穷,齿颊留香。

说起凉鱼,其实是我们家乡的一种面食,它也叫漏鱼,是搅团的另一种吃法。凉鱼一般在炎热的夏季食用较多,酸爽开胃,去热消暑。因凉鱼做好以后是放在水盆里,吃的时候才从水盆里捞出来,且其外形很像细长的鱼儿,因此得名。

听奶奶讲,在他们那个物资短缺的年代,大多数人吃的搅团主要是为了充饥。普通人都是高粱面拌着玉米面,或者纯玉米面做的,只有富裕人家才能在玉米面里兑上小麦面粉。后来,人们生活水平改善了,也在吃法上有了新的突破,做成了清凉爽口的凉鱼。

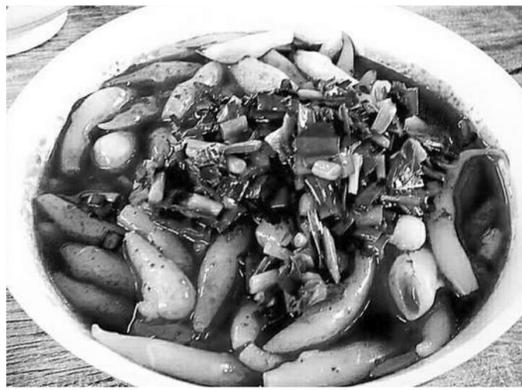
凉鱼是搅团的变身,就是用玉米面粉,或者小麦面粉,也可以是其他几种面粉的混合。每次奶奶都会用水将面粉搅拌成面灰,倒进锅里的开水中,只见她弯着腰,一边倒一边要用一根长长的擀面杖按顺时针不停地搅拌。奶奶边做便给我讲其中

的要领:“搅拌的时候要用力,不能产生疙瘩;要用柔火,烧成光滑的黏糊糊,就可以出锅了。”做好后,奶奶将提前准备好的大孔筛子拿出来,再拿大盆盛半盆凉水,用勺舀出锅里的面糊,让我帮忙端着筛子。她轻轻地

将面糊倒在筛子上,漏的时候奶奶握着我的手,让筛子顺着水盆转圈。面糊顺着筛子的孔流进水盆里,便凝固成一条条细长的鱼儿了。奶奶一看差不多了,用手摸摸水温,将水盆里的水往外倒一些,再加一些凉水。听奶奶讲,漏得过多,水温就会变热,凉鱼就不能很快凝固,所以中途要再加适量凉水。

凉鱼之所以味美,主要是搭配上可口的汤汁。做凉鱼的配菜,炒韭菜是再好不过了,再搭配浇上油的蒜末,放上油泼辣子、香醋、五香粉搅拌均匀,凉鱼就做好了。凉鱼不仅酸爽美味,而且消暑开胃,入口清凉,滑溜溜地吸一口,不用嚼就咽下去了。

奶奶勤劳且手巧,邻里亲戚总是对奶奶做的饭菜赞不绝口。如今奶奶已经不在,按照奶奶教给我的方法,我也能在炎热的夏季做一碗清凉的凉鱼给家人吃。每次家人吃起凉鱼来,总会想起奶奶,不仅充满了回忆的味道,更溢满了对奶奶深深的思念。



即兴采访

大有可为 “乡土菜”

■钟伟 邵丽丽

晚霞山下炊烟袅袅,百家灶台上风味萦绕。近年来,绍兴柯桥不断挖掘乡土菜文化内涵,让这抹色香味俱全的乡土菜声名远播。

一桌难求乡土菜

农家菜通常味道厚重,也不大讲究刀功,素来以健康饮食为本。一到旺季,柯桥南部山区的一些农庄,常常是一桌难求。

“来这里吃饭的食客追求的是一种自然生态下的用餐环境,和‘土掉渣’的食材与乡土风味。”稽东镇占岙村海拔658米的月华山山顶上,“养心谷”负责人王军民说,18只特色乡土菜,一个个都是食客们追逐的美味。“食客们大老远地过来,只为这口记忆里的味道。”王军民说,土菜就土在“原生态材料、原汁原味的烧法。”所以,他从村里招来6个土厨,一盘盘野鸭煲、甲鱼汤、清汤藕……在他们的勺下香飘四溢。

平水金渔湾农庄总经理吴桥谊也深有感触,旺季来此就餐的人数达900人之多,桌桌爆满。农庄里做菜的厨师大多是农村办喜宴的土厨,“除了都是田间地头的野味外,烧法上都讲究返璞归真。”吴桥谊介绍,比如人气颇高的茭白、鞭笋,都带壳清蒸,“一碗带壳菜,一碟母子酱油,把那些游客们香得哟!”

常去这里吃饭的食客都知道,拿手好菜是老板妈妈亲手烧的烤笋,“俗称‘老外婆’的味道,需9个小时,几个人晚上轮番值班管这个菜。”吴桥谊语气中颇带点得意。

借会上位乡土菜

柯桥这一抹扎根味蕾的乡土气息,借着节会的东风,让村民们吃上了“生态旅游饭”。

去年10月,柯桥区“金梭奖”中式烹调(夏履菜单)职业技能竞赛在夏履镇生态农庄举行,21名土厨同台竞技,角逐“掌勺金手”。“推出的美食以绍兴菜和夏履特色菜为主,包括水波蛋、干菜肉、醋鱼、扎肉、麻油鸭等。我们还计划制作‘四季菜单’,结合‘土笋味儿’,让游客们一年四季都有土菜享受。”夏履镇总工会主席张成炳表示,随着乡村旅游的发展,夏履镇近年来餐饮业快速发展,有农庄上百家,“吃在夏履”的品牌正在打响。

在王坛镇丹家村,逢年过节,丹家鸡、干菜扣肉、绍三鲜等一碗碗地道土菜一一上桌,喝着村民自酿的米酒和着传统“十碗头”,其乐融融。不一会儿,便是数名技艺精湛的“庖丁”杀年猪,游客可直接购买精壮的现宰猪肉,过一个土味年。“不仅让村里增收,还为农产品销售开拓了渠道。”丹家村村主任孙位军介绍,丹家鸡蛋、年糕、高山茶叶等又有了新主顾。

大有可为乡土菜

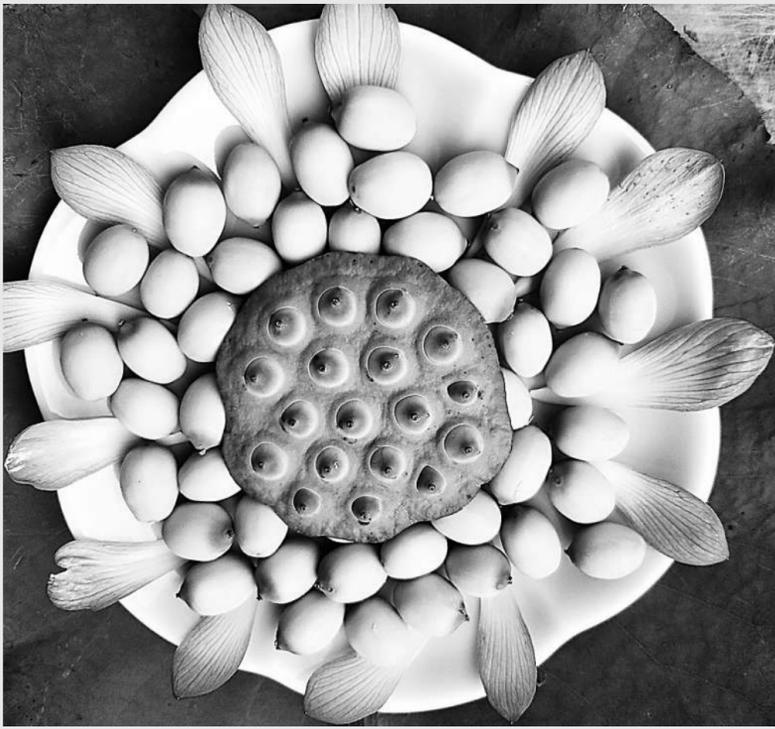
“十碗头”源起于绍兴民间喜庆、逢年过节宴席的一种形式,因其菜肴数量为十,并用碗盛菜,故名“十碗头”。据此,绍兴鉴湖大酒店成功开发了“柯桥十碗头”。“首先是食材改革,我们做绍兴菜的食材绝大部分取材于周边农村,例如平水同康笋、兰亭青草鹅、安昌腊肠、王坛丹家鸡等。”正如酒店营销经理俞圆圆所说,今天的旅游者已经不再满足于游山玩水。

“舌尖上的美味实践与美景体验一样具有魅力,越来越多的游客带着舌尖去旅游。”浙江工业大学之江学院旅游学院院长梁雪松教授将之概括为,“无美食,不出游”。

梁雪松表示,“美食对于城市游来说是锦上添花,但对于乡村游来说则是重中之重。因为来乡村,注重的是‘二纯’:一是纯净的山水、空气,二是淳朴的笑容、民风。二者相得益彰,缺一不可。”

怎么做好美食?梁雪松认为,一是要土菜精做,迎合80后、90后年轻人对美食的精致需求,要“吃出”养生概念”。二是农家乐也要学会环境布局,在保留原生态味道的同时,也要提供特色的用餐氛围。

新鲜莲蓬受青睐



6月初以来,笔者在武义县柳城畲族镇一带,看到一些莲农在田边向游客兜售新鲜莲蓬。游客边观赏荷花边手剥莲蓬,津津有味地吃着嫩莲子。有的亲手采摘几个伸手可触的莲蓬,增添了游玩的乐趣。

十里荷花景区物种园工作人员胡爱机说,

7至9月份是荷花盛花期和莲蓬采摘高峰期,人们可以体验“采莲南塘秋,莲花过人头”的休闲意境。新鲜莲蓬剥出来的莲子甜脆多汁,可以直接当水果吃,或者煮着吃,且老少皆宜,既益胃又安神。

王东方 摄影报道

美食赏鲜

冰淇淋蘸醋

■王珍

你那么爱吃醋,那么爱吃冰淇淋,那就试试冰淇淋蘸醋。

这不是信口开河,更不是异想天开,我确实坐在杭城九里云松一间充满禅意的小宴会厅里,往我的冰淇淋碗里倒醋。尝试了一小口,甜爽微酸,果香馥郁,清凉怡口,沁人心脾。比起加巧克力酱、草莓酱那种甜上加甜的腻,冰淇淋加醋更有独特的风味。不由地端起醋碟,要求服务生多多加醋。可惜,那醋黏稠得很,像浓浓的酱,好半天才滴下来一小滴。这就是传说中的意大利黑醋。

被朋友叫去品醋,我的心里特别开心,因为我在朋友中不仅以喜欢喝茶而闻名,吃醋也吃出名气啦!所以,当三小碟分别标着“五年”“十年”“五十年”的醋摆放在我

的面前时,我豪放地一端起,一饮而尽,对那小碟浓稠的“五十年”陈醋,我还意犹未尽地伸出舌尖舔了舔。果香浓郁、风味独特,酸度醇厚温和,美妙、神奇的酸甜像花一样在舌头上绽放,食欲呼啦啦被勾起来了。

当第一道开胃菜沙拉上来时,我看着乳白色的骨瓷盘上一堆红红绿绿的水草、球生菜、红叶生菜、苦菊、芝麻菜、小番茄等,不知所措。幸亏善解人意的服务生理解我的醋醋,取了像香水瓶一样精致小巧的醋瓶又给加了些许醋,我才得以沙拉添油加醋。清淡的蔬菜瞬间感染了醋的香甜酸味,味觉的层次感立刻变得丰富了。

意大利熏火腿水果、干煎银鳕鱼,都只是简简单单地滴几滴意大

利黑醋,浓郁的口感和丰富的香气既提鲜增色,又恰到好处地去除海鲜和肉类的腥气、油腻。传统西餐的一贯味道即刻被突破,口感醇香、轻盈且不油腻。

其间有山西的朋友说,山西老陈醋和意大利黑醋PK下。仔细一比,这飘洋过海而来的意大利黑醋,完全不同于中国传统的醋类。国醋中无论是山西老陈醋、镇江香醋、永春老醋、保宁麸醋,还是其他不是那么有名的醋,多由糯米、高粱、大米、玉米、小麦等五谷杂粮酿制而成。而意醋则是用葡萄酿制的。将葡萄熬煮浓缩成糖分和酸度极高的葡萄汁,再放入以栗木、金合欢、樱花木、橡木、桑木、桉木和杜松木等制成的不同大小的木桶,经过最少12年陈酿,使葡萄的

果香融入木桶的香气,形成独特的风味。

和葡萄酒一样,意大利黑醋酿制时间愈长,品质愈高。色泽深浓的By Creations黑醋,号称“一生只为这一滴”,真是一点都不夸张,因为这款陈醋的最长酿制时间愈百年。往往是酿醋的人已经不在,醋却还没酿好。所以意大利人说“前人酿醋后人吃醋”。

正宗的意大利黑醋受欧盟DOP原产地保护,必须产自摩德纳或雷吉欧,葡萄品种必须是当地的翠比安诺或蓝慕斯。优选原料,古法酿制,不添加防腐剂。每瓶醋都经过层层把关,每道工序都精益求精,是工匠精神的最佳注释。意醋具有浓缩厚重的口感和香气,故不宜添加太多,只需三滴或一小茶

匙就足够了。菜式越简单,醋味越妙。长期吃黑醋可改善酸性体质,调节肠胃功能。

意大利黑醋除了和国醋一样被用作荤素菜、面食的调料之外,也可作为奶酪、甜点或是冰淇淋的调味品。后来,我很认真地告诉我那山西的朋友——果然是山外有山,醋外有醋啊。醋,不仅仅是酸的,还有更深邃无比的回味。

美食这么多,光是油盐酱醋,就能让我们调出无数种味道。我们何必只对臭豆腐蘸辣酱,泡饭、刀切馒头就咸菜情有独钟,偶尔尝尝冰淇淋蘸醋,也许会给你的生活带来更多的滋味和惊喜。因为面对美食,我们的正确打开方式,除了大吃大喝、大快朵颐若饕餮之外,还可以细嚼慢咽、细细品味啊。