

把一条鱼做成十八道菜



■王东方 文/摄

对于鱼的烧制方式一般是红烧、糖醋、水煮、油炸,并且基本是一条鱼一道菜,如果有谁能将一条鱼做出三四道菜,就已经很厉害了。很多人烧鱼时,内脏除了鱼鳃,基本都没利用起来,特别是比较大的鱼,浪费了不少好食材。

即兴采访

美食达人自制“冰激凌狗狗”

■钟伟、张影

时下,最流行的网红美食,要数“冰激凌狗狗”了。两只黑溜溜的小眼睛,全身细密的毛发,不论从哪个角度看,都是一只栩栩如生的小狗。赶时髦的去店里买来,吃之前总不忘发朋友圈,引来点赞一片。

然而,买来的并不稀罕。在绍兴柯桥,有一位“美食达人”袁央清,动手为孩子们做起了“网红狗狗”,这才令人佩服。“两个孩子第一次看到这么可爱的冰激凌,眼睛都发直了。我想,何不尝试制作一个呢。”袁央清说。

袁央清从网上买来了制作“冰激凌狗狗”的硅胶模具,然后按照店家发来的指导依葫芦画瓢。因为是给自己的孩子吃,袁央清首先得保证食材的健康和营养,便“自作主张”调整了一些配方。

一番忙碌后,见证“奇迹的时刻”终于到来:脱模下来,首只“冰激凌狗狗”诞生。只可惜,因为冷冻时间不足,有两条腿断了。

尽管第一次尝试不是很完美,但这不影响“小吃货”的食欲,孩子们都夸,妈妈做的“狗狗”冰激凌好吃。孩子的鼓励,是妈妈进步的动力。接下去的几次尝试,袁央清有了更多的经验,越来越得心应手。

袁央清在自己的美食群,分享了做“网红狗狗”冰激凌的配方:淡奶油130克、奶油干酪10克、黑巧克力30克、牛奶20克、糖粉10克。

“首先,是隔水融化黑巧克力,注意

美食记忆

■王珍

我往碗里打了三个蛋,准备炒鸡蛋。先生在边上问,你准备炒几锅?

什么意思?这话我很听不懂!

他不厌其烦地解释,就是要把鸡蛋摊得极薄,像春饼皮那样。这不是要一锅一锅地弄出来?

这太无厘头了,有点像《水浒》里鲁智深到镇关西的肉店里寻事儿!一个不会做菜的人,常常被一个更不会做菜的人挑剔、骚扰,这是我在柴米油盐的日子里最大的烦恼之一。

我说之一,是因为这样的烦恼还有许多。比如,他常常说,番薯粉加鸡蛋做的粉皮很好吃哦,你怎么就不会做呀。我就是煮一锅稀饭,他还能挑出许多毛病来。他会把我盛给他的一碗粥倒回半碗去锅里,然后气急败坏地端着碗哗啦啦

有一天和朋友舍安喝茶聊天时,他说,武义有个叫“鑫隆八大碗”饭店的老板,一条鱼能做出十八道菜来呢!这不免引起了我的好奇心,自然不想放过这样的新闻。不过舍安说,因十八道菜做起来极为繁琐,不是每天都做,要预定;并且要有缘人才能吃得上,不是谁去预定都会来做的。在舍安的推荐下,

我先加了那个老板汤颖志的微信,表示有机会去采访一下。

随后,汤颖志联系笔者,说当天有极要好的朋友来吃饭,自己带了一条大头鱼来,要做成十八道菜。下午4点钟赶到位于武义环城东路的“鑫隆八大碗”,汤颖志刚好与员工从水池里捞出那条大头鱼。汤颖志说,要把一条鱼做成十八道菜,首先这条鱼

差不多要有25斤重。汤颖志把鱼杀好后,一边把鱼放进一个大盆里刮鱼鳞,一边说这鱼鳞也能做成一道菜。鱼洗净放在台板上,汤颖志以“庖丁解牛”的方式,对鱼的各个部位进行分解,先将鱼头、鱼身分开,然后将鱼肠、肚腩等杂碎一样样取出,分别放在碟子里。将鱼的皮、肉剥离,鱼肉或切成片,或成丁、成块,鱼皮切碎,同样分碟放置。最后根据所要做的菜,配以相应的蔬菜、瓜果等,或盆、或碟,整整齐齐十八道菜的原食材摆放好,开始点火制作。因十八道菜一起上齐的话,前面烧的凉了影响口味,加上一桌一下子也摆不下,一般是陆续上菜。

或炒、或油炸、或水煮、或煲、或羹……有咸有甜,每道菜上来,吃的人都是赞不绝口。鱼脑配以豆腐是一道菜,鱼鳞油炸后和花生、茶叶炒成一道菜,鱼肠、鱼肚腩等杂碎做成一个煲称之为“鱼散福”(武义有道名菜“猪散福”),鱼片馄饨也算一道菜,部分鱼肉则做成鱼丸,每人一小碗……十八道菜,鱼身上的每个部位都没浪费掉,且色香味俱全。12个人一桌的酒席,一条鱼就让人吃得尽兴而归。不过,从杀鱼、解剖,到十八道菜烧齐,要近4个小时的时间,真的是有些繁琐。

汤颖志说,之所以一条鱼做出十八道菜,是因为有一次,一个朋友拿了一条20多斤重的大头鱼来店

里加工,仅做了一道两大盆的水煮鱼。结果满桌的客人都说,这么大

异域风味

■吴昆 文/摄

瑞典是北欧最大的国家,工业十分发达,瑞典美食在世界上也享有盛誉。瑞典饮食以传统的西餐为主,但也有一些独特的美味料理,这次瑞典之行,我便品尝到了独特的瑞典肉丸。

由于公务,我和同事要在瑞典待一段时间,天天吃着汉堡沙拉等,我和同事都觉得很不适应,吃多了就觉得反胃,就想吃些类似于中式料理的食物。于是,我和同事便在街上寻找料理餐馆,听说有一家餐馆的肉丸子很好吃,我们便决定去品尝一下瑞典的肉丸是什么味道。

到了店里,侍者给我们介绍了瑞典肉丸的来历:古时人们吃肉都是成块吃的,渐渐有了肉丸的吃法。但是只有一种肉的肉丸味道太过单调,人们发现牛肉和猪肉馅的肉丸,再搭配上洋葱面包糠等调味品做出的肉丸异常美味,于是这种做法便流传了下来。在瑞典,各种正式的场合都必须有瑞典肉丸,可以说这已经成为瑞典饮食文化的一部分。

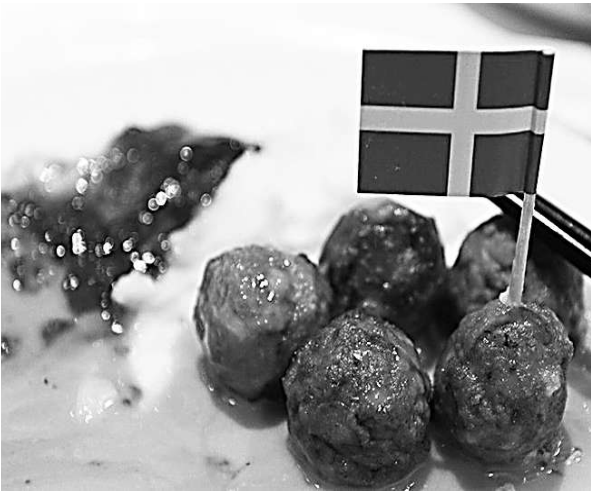
瑞典肉丸

说话间,美味的瑞典肉丸已经端了上来,一股浓郁的肉香迎面扑来。肉丸晶莹剔透,整齐地摆在盘中,令人食欲大开。迫不及待地想品尝这美味的瑞典肉丸,咬上一口,肉汁“吱”地就冒了出来。牛肉与猪肉的搭配相得益彰,既有嚼劲又醇香浓郁,洋葱又使得肉丸多了一丝松脆的感觉。口感独特,这瑞典肉丸算得上我吃过最好吃的肉丸了。

作为一道传统的菜肴,瑞典肉丸的制作工序并不复杂,将牛肉猪肉以及洋葱切

成末备用,在锅里倒入适量黄油,加洋葱末炒至变色;将牛肉与猪肉混合,加入鸡蛋、胡椒粉、面包屑等辅料搅拌均匀,再加入炒好的洋葱末,用手挤成乒乓球大小的肉丸,放入剩余的黄油中滚动煎炸至棕色即可。

品尝着正宗的瑞典肉丸,享受美食的同时,我不禁想起了家乡的肉丸子,虽然味道不如瑞典肉丸,但是却总是让人感到亲切;而瑞典肉丸带给我更多的是一股异域风情的冲击,这大概就是美食的魅力吧。



善意提醒

“分装小零食”也应贴标签

■孙建新、吕冰心

时下,很多消费者在茶楼茶座等餐时,店家都会赠送一些包装好的小包话梅、瓜子、饼干等小零食。那么这些小包装零食是否安全合规,这时候食品标签就是最好的辨别依据了。日前,湖州市长兴县市场监管局泗安市场监管所执法人员,在对辖区内某茶楼日常检查过程中就发现了相关问题。

“老板,这些话梅、饼干的生产日期、生产厂家等信息在外包装上怎么都找不到?只有一个独立塑料袋包装,这是怎么回事?”执法人员苏丹敏锐地感觉到这些食品有问题,便叫来店主进行查询。

“同志啊,这些食品都是我女儿从网上买的大包包装的零食,我自己用分装袋进行分装的。这不是生意难做么,买散装袋装瓜子成本要1块钱,自己称重分装只要6毛钱,就想着能省一点是一点,也没想那么多。”店主急着赶来解释道。

“这些食品的外包装在哪里?还有保留吗?”苏丹继续问道。“有,在仓库里。”说完,店主急忙去仓库取出还没有分装的各类大包零食和在网站上购买的票据等凭证。仔细查看后发现这些大包零食包装上都标注了食品的详细信息。

“分装食品都需要定量包装,属于预包装食品范畴,得按照《预包装食品标签通则》的要求标注食品标签。消费者购买食品首先看的就是食品标签,没有食品标签的食品,如何判断是否属于合格产品呢?老板,你这样做是不符合法律规定的,保证标签信息完整是每个经营者应尽的义务。”听了执法人员苏丹的一番话,店主这才认识到自己的错误,表示会立即整改,贴上符合相关要求的标签进行销售。

市场监管部门在此也提醒有关食品经营者,食品标签相当于食品的“身份证”,是消费者了解食品信息的主要途径,严格把关食品标签的规范性,对于食品经营者来说尤为重要。如将二次定量包装食品作为散装食品销售,应该将食品信息完整标示在二次食品包装上,否则就属于违反《食品安全法》和《预包装食品标签通则》的行为。标签具体标识内容应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。

亲情美食

舌尖上的家乡

■徐潘依如

金灿灿的厚实表层怀抱着豆腐干加咸菜,散发着灶火烤制特有的香气,一口咬下去,立马溢出丝丝的热油,玉米粉的松软酥脆陪着农家小菜的咸淡有序开始在舌苔上“大闹天宫”……这是外婆最拿手的“苞罗饬”,也是让我念念不忘的家乡味道。

其实每每嚷嚷想家时,除了家乡那些熟悉的面庞和风景,必不可少的还是家乡的味道。

家乡是个小县城,却有不少我在外寻觅无踪的美食。其中之一,便是“汽糕”,北方多面粉擀制的特色面点,而南方小镇自有米粉蒸出的玲珑“汽糕”。儿时的我最爱的便是看着老一辈们围着蒸笼忙活做“汽糕”了,圆形的蒸屉被蒙上一层粗布,上面浇上厚厚一层米粉糊糊,然后撒上香干丝、肉丁、青红辣椒等辅料点缀。送入蒸笼,不用多时,氤氲着米粉香的“汽糕”便千娇百媚地登场了。“汽糕”出笼后一般会被“大舅八块”,看上去倒是跟西式的“披萨”有共通之处。米粉松软,不似馒头一般瓷实坚硬,也不是披萨的焦脆黏惹,“汽糕”的每一个毛孔都盛着水的精魂,一种“水乳交融”的感觉在舌尖齿间游走漫步。

除了小吃,家家户户的桌上也自然少不了各种菜。中国人讲究吃饭,实则是在吃菜,从炒制烹调到拼盘上桌无一不体现着地方特色。家乡的“青蛳”曾亮相过《舌尖上的中国》,赢得了全国各地的不少追捧,但我却总想为其余众多不曾抛头露面的家乡菜申一回冤。青蛳固然鲜美,但我却依旧最爱“何田清水鱼”。何田乡有“清水鱼之乡”的美誉,据说那儿各家各户自古便门前有塘,清水养鱼,钟灵毓秀,家乡的一湾山水不仅孕育了可爱的人们,还熬炖出了一锅鲜美的清水鱼。记得上次回家,专门求着爸爸领我去何田尝了一回地道的清水鱼:熬煮鱼肉的浓汤乳白凝稠,嘬吸时唇齿留香,鱼肉软绵细腻,一筷子便能剔骨去刺,迫不及待送入口中时,温润即化……

家乡的每一口味道都在回忆里萦绕,历久弥香。在科技交通便利的时代,网络可以淘尽天下各色美食,但总有一些味道是不可复制不能迁徙的,离了那方水土,长途跋涉精致包装下的只是另一副面孔另一种味觉。

饥荒年代的美食

往里加半碗开水,并摆出一张扑克脸教训我:“稀饭,稀饭,要喝得起来的才叫稀饭。”

由在我看来,就是一粒米加三碗水的那种薄度。用我老爸的话来说,这样的薄粥汤吃落去根本就没有劳力,是旧社会地主家给长工吃的伙食标准。

就是,这是什么人啊!稀薄,水分很多,你不会直接喝盐水啊?

长年累月和一个鸡蛋里挑骨头的人在一起,我忍不住多次撸挑子,这么难弄,不伺候了!他一听如释重负,特别开心:“做得这么难吃,硬要我吃下去,还不许我说不好吃。我宁愿到随便哪个民工摊上去吃!”

每回从民工摊吃好回家都特别心满意足,兴致勃勃地告诉我,某老大的油炸臭豆腐是怎样地好吃,还有那辣酱也是绝配。然后充满人文关怀地看着吃巧克力、蛋糕、面包的

我,满怀同情地承诺,下次我给你打包好吃的回来。

抓住男人的心先要抓住男人的胃。前辈们的话一点都没错。我无奈何地看着他屡屡离家出走、餐饮出轨。然后完全不顾我的感受,眉飞色舞地把那些餐饮小摊小铺的老板或者老板娘,不分男女老少一概夸成一朵花。我绝望地感觉到我们之间有一条鸿沟,不是地域差异,而是贫富悬殊。因为我在他津津有味地回味美食的种种细节里,勾勒出了一个善良手巧的外婆在饥荒年代的形象。

那是一个特殊的年代,一对书生夫妇因为丈夫说了那个年代不该说的话,丢掉了铁饭碗,迫不得已流落到一个贫瘠山村。家里有一群孩子,缺衣少食,又没有经济来源。能干勤劳的外婆就像孩子们的救星,她垦荒种菜、养鸡伺鸭,竭尽所能做

出一日三餐,不仅让一家老小填饱肚子,还能尽量提升味道。

鸡蛋无疑是那时最美味、营养的食物了。在他十来岁时,有一次上山砍柴,挥起刀一刀砍在自己的腿上。以我对他的了解,那绝对不是自残的苦肉计,纯粹的笨手笨脚。看着他汩汩流血的惨样,外婆心疼不已,毅然拿出两个鸡蛋煎给他一个人吃。

外婆能把一个鸡蛋做出许多花样来。他常常说到的粉皮,就是由一个鸡蛋,加两勺番薯粉,加水搅成“浑水”,在热锅里摊成薄饼,切成片,再加一锅水,一勺猪油、盐,煮沸,起锅前加一把葱花就成了。

食材虽然简单,但加工工序算是精细繁复的,即使是现在听着,应该也不会难吃。他每次舔唇咂嘴地说起来好像这粉皮就是美食中的爱马仕。

物质匮乏的年代,外婆独创的美食,确实比难为无米之炊的巧媳妇还要高出好几个级别。一个鸡蛋,加好多水,做出一碗丝滑水嫩的水蒸蛋;一小撮米,加好多水,煮出一大锅香喷喷的粥,够一大家子人吃的。

小时候吃过的那些外婆的手造美食,是他刻骨铭心的记忆,甚至于因为贫困不得已添加的水分,也不知不觉地成了他定义美食的标尺。饥荒年代的美食记忆加上亲亲的外婆情结,不要说是我,就是经验老道的大厨估计也经不起比较,都是神医都难以治愈的瘾啊。所以,面对饭菜,他的种种作梗,其实是对外婆的怀念,以及找不回饥饿时能吃饱就幸福的一种失落。

幸亏他对鸡蛋的特殊好感为我留了一丝生机。每当意识到该同学有点找不到回家的路时,最有力度的提醒就是——给你炒了一碗蛋炒饭。