

菜中“酿”馅味百变

李伟元

“酿”作为烹饪专有名词,可以追溯到《礼记·内则》:“酿,谓切杂之也”,原本含义是将食材切碎混合,后来又引申出了将其作为馅料填充入另一种食材的含义。清末御膳房有一道名为“酿豆芽”的功夫菜。将豆芽镂空后填入极细的火腿丝,快炒后上桌,宛如银丝嵌玛瑙,脆爽鲜香,据说深得慈禧太后的喜爱。皇家的豪奢无度,从中亦可窥见一斑。其实,家常菜里也不乏在蔬菜中“酿馅”的做法,通常选取的蔬菜自身就有空腔,更容易塞馅,不像豆芽那么费力。鲜美的肉馅酿入蔬菜后再经烹煮,滋味融合,相得益彰。

北方菜大多粗犷,青椒和肉的组合基本以下锅同

炒为主,两广一带客家菜中的青椒酿肉,却将青椒变成了特殊的盛肉容器。调味的肉糜满满塞进挖空的青椒,细细煎透,在内外油脂的夹攻下,原本脆爽的青椒被浸得软韧,入口又辣又香,分外下饭。

香港的街边小吃里还有一种“煎酿三宝”,将搅打黏稠起胶的鲮鱼肉馅塞入青椒、茄子、苦瓜等挖空的蔬菜内,放在铁板上煎香,浇上酱汁,物美价廉,引人垂涎。日本家常菜里也有青椒塞肉,用的青椒是辣度更低的灯笼椒,一剖两半后挖空,塞入肉馅下锅煎。如果烹饪手法不熟练,很可能会得到一块灯笼椒形的肉饼和一片青椒壳。

在辣椒的原产地中美

洲,青椒酿肉甚至上升到了墨西哥“国菜”的高度。在青椒里塞满切碎的熟肉,表面浇上核桃仁和奶酪制成的白色酱汁,再撒上石榴籽做点缀,辣椒的辛辣、肉馅的咸香、核桃的浓香、石榴的清甜融为一体,青葱绿、核桃白、石榴红,正好象征着组成墨西哥国旗的三种颜色。在地中海沿岸国家,将馅料酿入辣椒、西红柿等蔬菜的做法同样常见。馅料种类花式繁多,肉类、金枪鱼、米饭、奶酪应有尽有,烤熟后色香味俱全,是很受欢迎的开胃菜。

除了天然的蔬菜、水果,人造“容器”也能在酿菜中大放异彩。酿豆腐是岭南客家人的传统菜,将肉馅塞入挖空的豆腐块,先煎再烧,味道

独特。上海小吃里有一味“面筋百叶”,外地人往往以为说的是牛内脏里的“百叶”。吃到后才知道,“百叶”原来是豆腐皮,其他地方也叫“千张”或是“干豆腐”,用它将肉馅裹成长方体状,入锅炸熟,外形有点像麻将牌,上海人又叫它“黄浆(将)”。面筋指的是无锡特产的油面筋,将麦面淘洗出的生面筋捏成小块,下油锅烈火烹炸,膨胀成中间蓬松的球形,挖个小口后,也能细心地酿满肉馅。吃的时候,将包肉百叶、酿肉油面筋下入高汤中,搭配适量粉丝,就是一碗实惠的下午点心。碗里每种各两只为“双档”,各一只为“单档”,视食客胃口而定。油面筋塞肉还可以用来红烧,裹满浓油赤酱的外皮柔韧耐嚼,滋味腴美,老饕宁可舍肉瓢而选油面筋。

酿菜的魅力,在于原本普通的食材经烹饪者的匠心,碰撞出新的组合。无关昂贵与否,只在于品尝时的心情。

跑过欺负你的人

麦田飞雨

我小时候胆小内向,除了在自己玩,就是站在街口看别人玩。村里有个比我大一岁的女孩见我为大家孤立,个子又矮小,便欺负我为乐,只要在街上看到我,她就打我几下。我哭着跑回家告诉父母,哥哥听到后要去找那个女孩给我“报仇”,被母亲拦下。母亲告诉我:“既然打不过,就得想办法跑过她,让她追不上你。”后来,我只要看到那个女孩就撒丫子往麦地里跑,但她还是会追到地里狠揍我一顿。再后来我学乖了,远远望见她便往人多的地方跑,她追赶几步见势不妙,便调转方向自己玩去了。为了躲避她,我竟练成了“飞毛腿”,上学后被老师招入体育队,练习短跑。我虽然个子小,却灵活敏捷,跳皮筋、丢沙包、踢毽子、跳绳,样样精通。玩游戏分两队进行时,大家都愿意和我在一个队伍。

同学小张参加工作后,没几天就被同事告知,刘科长是位典型的“小人”,让他提防着点儿。得知刘科长的情况后,小张在工作上小心翼翼,不敢有半点儿闪失,每天去得最早,走得最晚,活儿抢着干。他不断地给自己充电,钻研业务知识,对客户更是不敢怠慢,生怕表现得不热情被刘科长看到,给他贴上态度不好的标签。工作几年后,小张终于得到了提拔重用。我们都说,小张能取得如今的成绩,还得感谢刘科长。要不是刘科长随时准备从兜里掏出双“小鞋”送给他,他或许不会那么自律。

人这一生有朋友,也不乏敌对者或“小人”。朋友让我们感受到世间温暖,敌对者让我们努力奋进,“小人”督促我们更加自律。从这个意义上讲,敌对者和“小人”也是朋友,因为你的成长离不开他们的“鞭策”。

抢太阳

一路向北

去朋友家做客。吃饭时,发现朋友年迈的父亲吃得很快,才过去五

分钟,老人向我客气地道声“慢点吃”,然后放下了碗筷。老人向朋友抬一抬手,朋友立即起身,把腿脚不便的父亲搀扶到阳台,老人慢慢地坐进了一把藤椅里。老人又一抬手,朋友心领神会地回了饭桌。老人则在旁边的小茶几上倒了杯绿茶,然后把一个薄毯子搭在腹部,微闭双眼,沐浴着明媚的阳光,心满意足地小憩起来。

我在朋友耳边低声说:

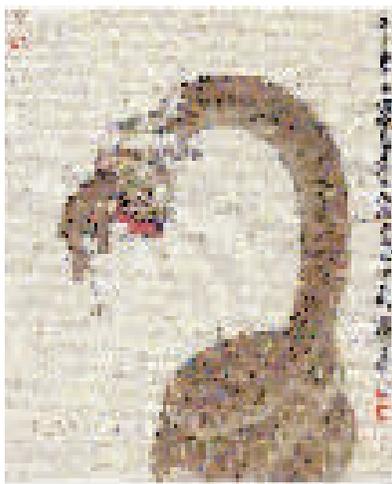
“老爷子这个习惯不太好,吃饭应该细嚼慢咽,特别是老年人。”朋友

尴尬地对我笑一笑,解释道:“原因在我,老人是为了抢太阳。”我好奇地追问:“什么叫‘抢太阳’?”

原来,朋友这个小区都是高层住宅,当初看低层便宜不少,就买了二楼。如今朋友后悔不已,对老父亲深表愧疚。因为小区楼间距不大,二楼阳台只有正午半个小时有日照。腿脚不便的老人不能出门去晒太阳,所以只能每天在阳台抢太阳了。

牛博士问道

戴逸如
文并图



贝多芬说:“我要扼住命运的咽喉,绝不让命运压倒。”牛博士说:“您真幸运。行动了,却被命运掐断了脖子的人,不是太多了吗?他们悲壮。”

“赛博灯泡”

网络新词语

赛博灯泡

赵超

“赛博灯泡”指的是网络版的“别吞灯泡”事件。该事件的起因是某网民出于好奇把电脑屏幕缩放

这种出于好奇把电脑屏幕缩放至怀疑态度无视他人提醒而使自身陷入困境的情形,与日常生活中不断有人无视“千万别把灯泡塞入口中”的提醒,最后造成灯泡堵住喉咙的情况极为类似。于是网友们将其命名为“赛博灯泡”。“赛博”是“Cyber”的音译,代表“与电脑相关的事物”,“赛博灯泡”即为网络版“别吞灯泡”现象。

连载

评剧皇后刘翠霞

侯福志

四十、写就秘史

在二十世纪30年代的评戏界,“杨十爷”可谓无人不知,无人不晓。由于年代久远,在一些史料中,有人也将这位“十爷”写作“石爷”。

这位“十爷”,即《中南报》游艺版的记者杨扬石,其非常关注山霞社的动态。当时,山霞社在福仙茶园演出。十爷就借机去探听消息。有一天,十爷到福仙茶园拜访老板周玉田(人称周二爷),顺便看望李华山、刘翠霞。他走到后台,翠霞正在扮着妆,淡画娥眉,轻描杏眼。她

看到扬石一来,忙站起身来,笑道:“十爷您哪,这些天干什么去了?”扬石道:“前天小杨月楼请我吃饭。昨天在小洞天打了一天的球。今天是因为拜访周二爷、李三爷,再看一看角儿你,所以才破着功夫来的。我说角儿呀,现在有什么消息吗?”后来刘翠霞扮齐了装,缓缓地下了楼。十爷为探得一些消息起见,遂亦跟随到了楼下。刘翠霞便劈头拦住,笑道:“十爷,谢谢你。你给我登的好报。”十爷笑着说:“不必谢,最好把我的心放在艺术上吧!”说完继续尾随在刘翠霞身后。刘翠霞早看出他的情形,心中有些过意不去,便准备把一条好消息透露给十爷。她把扬石叫到衣箱旁边转角的地方,低声说道:“十爷,这虽然有一个消息,不过未到日期。我现在说了,恐怕被李三爷知道,显得不大合适。”十爷说:“你说吧,没有关系。”刘翠霞道:“倘若李三爷问了,可不要说我说的。”十爷道:“那是当然。”刘翠霞

遂把前些日子上海百代公司邀请她灌制唱片的事说了一遍。十爷一听,马上来了精神。原来,前些日子,唱片公司发来电报,经中间人撮合,言明灌制费用五千元。“这可是天大的好事啊!”十爷高兴地说,“我明天就能让这条消息见报。”说罢,刘翠霞上场去演出,十爷则赶紧告辞回去准备。果然在第三天,《中南报》上便刊登了这条短稿,立即引起人们的注意,那些“慕刘的人们更要哄传起来”。

十爷曾回顾了评戏在天津的发展史,他还认为,评戏日益发达,其地位已“超过一切国剧、电剧、杂耍、坤书之上”。尤其是在民间的影响力,“尤非其他游艺所能望其项背”。因为评戏艺术日益发达,所以产生了很多名角。在众多名角中,“而能超出其侪辈者,则莫女皇刘伶翠霞若也”“故凡女皇轶闻历史,及其艺术,每付评记,久而乃成一编”。他还另觅得最新刘伶玉照若干种,亦均附刊编内。这些文字成册后,取名为《刘翠霞秘史》。

三、不跟火焰直接接触的烹饪方法(1)

下面再跟大家讲一些字,第一个字叫煨,第二个字叫炮,第三个字叫烙,第四个字叫煊。

这些字的意思是不跟火焰直接接触,而是通过一种介质把火的热量传导给食材,介质可以是石头、铁、铜、陶、瓷等。这里面有个条件,这个介质是固体,不是水也不是油,我们先把概念理清。

●煨:通过泥土或灰传导热量到食材

我们小时候都烤过土豆。我小时候住在大同西门外,我们那会儿疯跑着玩儿,挖土豆。大同炭也多,我们就点上炭,垒一个“小炮楼”,点着了。不是要烤土豆,而是等炭烧得差不多了,再把火弄灭。在炭灰底下弄一层土,把土豆放进去,将炭灰盖上去,然后出去再玩半个小时到一个小时,回来刨土豆吃,香得不得了,而且是从里到外的熟。烤土豆很可能出现外焦里不熟的情况,外面被火的辐射炙烤,外面烤黑了但里面还是生的。

煨就是通过泥土或灰传导热量到食材,这个方法也是一个很好的中药炮制方法,能避免火焰直接辐射对食材或药材本身造成伤害。比如中药里有一种姜叫煨姜,煨的姜就是生姜。如果想把姜里的水分逼出去,长久保存或提高它的药性,就把生姜埋到热的草木灰或炭灰里,这样效果是最好的。

煨的办法扩展到厨房用于烹饪的时候,就是用一种特殊的砂罐或砂锅,传导火焰的热量。通过砂罐和砂锅传导火焰的热量能达到什么目的呢?就是能把那些质地特别硬、密度特别高、营养特别丰富的食材做熟,而且做透、做烂。这些食材如果被急火烹饪,可能烧着了也“宁死不屈”,只有通过砂锅慢慢煨的方法,才能把食物弄熟,弄好吃。

有人说:“这不是炖吗?东北乱炖,什么都可以炖。”这跟炖的锅不一样,铁锅炖大鹅叫炖,煨是用特殊的砂锅或陶瓷锅。任何东西都有它的特

江西科学技术出版社

徐文兵著

美食课

点,至于是优点还是缺点,在于你怎么处理它。包括我们经常说的福建菜佛跳墙,你看佛跳墙里有什么?所有的山珍都在里面,所有的海味都在里面,怎么做?只能用煨的办法。

还有一些地方做甲鱼也是用这种方法。对这种特别高级的、营养密度大的食材,我们只能用这个办法。有人说:“用高压锅行不行?”记住:任何东西都需要时间、需要精力、需要工夫,如果缩短了时间,不花精力,不下功夫,做出来的东西味道就是不一样的。这个东西谁也骗不了,记住这个“煨”字。