



暴腌和浅渍

□ 安殷

当盐和生的食物在一起,会发生和炒菜时不一样的反应,这就是暴腌。

暴腌,一种快速腌菜的方法,将洗净的原料改刀,以盐揉搓、抓捏,静置片刻即成,称为暴腌。腌最早记载是腌肉。《说文》讲:腌,渍肉也。腌最早是古人为保持食材的方法,让食盐大量渗入食品组织内来达到保藏食品的目的。

暴腌菜,现腌即食,很受欢迎,经过暴腌的食材用来佐粥下饭,口感清爽,味道鲜美。我做过腌萝卜。如果是北方的青萝卜,切成条,先用盐腌,再放着晾晒。晾到半干时,加辣椒、糖、鲜味酱油、麻油,凉拌后就着五谷杂粮粥吃,特棒。做凉拌萝卜就不一样了,用的是本地产的小白萝卜,切成片,用盐腌一晚上,上面压个重物。第二天把腌出的水倒掉,基本就没大的辛辣味了,加麻油、味极鲜酱油就行,爽脆、带点甜口,是吃泡饭和粥时极好的下饭。也可以连皮切成细丝,加糖后略腌后,浇以酱油、香油和醋即可,如果拌以海蜇皮,味道更佳。记得本地萝卜上市时,母亲把萝卜叶子也暴腌一下,不咸,油炒一下很下饭。其实这个方法同样可以处理幼嫩季的雪里蕻,宁波人一般是秋后等雪里蕻菜长到半米多高后,腌制半个月后才上桌。如果在雪里蕻菜二三十厘米长的时候,摘来暴腌下,稍有芥菜味,用来做雪菜黄鱼,有和传统做法略微不同的风味。

山东人吃黄瓜比较豪放。把黄瓜洗净后,放在案板上,用刀背拍碎,切断后用盐腌制半小时,加入蒜末和酱醋。精细人士,会去皮,我觉得留着黄瓜皮口感更佳。后来学着切成丝,把盐放在蒜臼里,捣成蒜泥后再拌黄瓜丝,同时加味极鲜酱油和老醋,也可以加点白糖,以增加口感的丰富性。女儿喜欢吃紫甘蓝,用这个方法来处理也可以,只是紫甘蓝要用盐暴腌一下,才好入味。

禁渔期过后,海鲜大量上市,有时遇到便宜货,不免会多买。当天吃不完,放冰箱里又不甘心,于是就暴腌。将黄鱼或小梅鱼收拾好后用盐水腌一夜,让风吹干,放姜片和料酒后清蒸,味道就不一样了。经快速腌制的鲜鱼,不但肉质紧实,腥味减少,还把海鱼本身的鲜味充分吊了出来。经过暴腌的鱼不会太咸,用此法还可处理带鱼、鲳鱼、白果子鱼、鲈鱼、海鳗等海鲜。

袁枚在《随园食单·暴腌肉》有云:“微盐擦揉,三日内即用。以上三味,皆冬月菜也。春夏不宜。”其实除了冬天,在秋高气爽的秋天,也是可以的。制法并不复杂:用少量盐在猪肉中搓揉,腌时盐一定要抹均匀,用重物压上,每日翻一翻,腌上三天就可以食用了。暴腌肉可以切片蒸熟吃,和一般的白切肉风味不同,也可以用来炒菜。其实做肉菜之前的一些处理,也是暴腌。比如在牛肉片或猪肉片中加入盐、胡椒粉、酱油、淀粉等,让其入味,炒的时候会更滑更嫩,也是同样的道理。

和暴腌相似,日本人有浅渍,又称“一夜渍”,时间不超过一夜。“渍”的本义是浸,就是汤汁覆盖、浸泡食材。这是为了安全,腌菜中存在的亚硝酸盐是致癌物,存在食品安全隐患。一周后,亚硝酸盐的高峰威胁会衰减,进入安全范围。因此在“安全”的前提下,“浅渍”这一制作方式逐渐流行起来。去吃过日餐的人都知道,料理、寿司等食物,量少但精致,新鲜又漂亮,口感也不错。我用这个方法浅渍过黄瓜皮、胡萝卜丝、嫩姜片等,都另有风味。浅渍,有不浪费、重情调、重美观、偏清淡的特性,体现了日本人对生活的态度:讲究而不敷衍。其中的理念,值得我们中餐借鉴。

奉化牛肉面

□ 王国安

奉化牛肉面口口相传,名声很大。宁波有许多奉化牛肉面馆,但店主大多是打着奉化牛肉面这个牌子,即使是奉化人到宁波开牛肉面馆,也不是地道的奉化牛肉面。我在宁波市区吃过多家奉化牛肉面,但始终不能如意。今年国庆节期间,因为宁波的地铁开到奉化,我们特意从宁波市区坐地铁到奉化去吃牛肉面。

宁波到奉化的地铁不到20站,大约40多分钟就可到终点站——金海路站。那天上午10时,风和日丽,我们从樱花公园上车,乘刚刚开通的3号线到金海路站。出站后便是奉化公交车站,交通非常方便。网上搜了一下,奉化区内大成路有一家斗门牛肉馆口碑不错,于是就换乘225路公交车前往斗门牛肉馆。

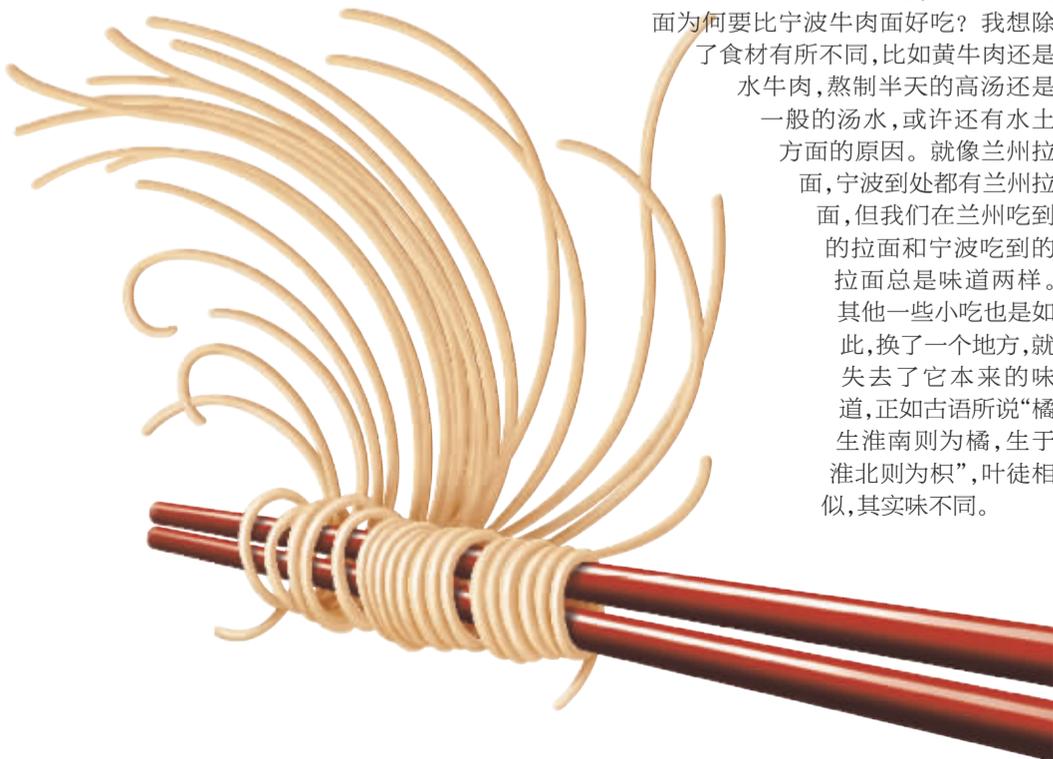
斗门牛肉馆坐落于大成路与茗山路之间,店名很醒目,一眼就能看见,但店面不大,总共两间房,一间是厨房,一间是餐厅。餐厅里放几张桌子,几乎没什么装修,有些老旧。到店后已是午后,但食客依旧拥挤,没空位就餐,就连放在店门外的两张木桌也满满当当,一座难求。我们和几位从宁波赶来的顾客一样站在店门外排队,等待空位。

闲来无事,我就与店老板聊天。老板姓陈,原来是宰牛的,奉化斗门村人,所以牛肉馆就以村名取之,叫做斗门牛肉馆。此店一开几十年,传承了三代人,陈老板是第三代传人。由于口碑很好,口口相传,生意火爆,人满为患。宁波市区常常有人开车到那里,就是为了吃碗牛肉面。我有些好奇,就问陈老板,奉化的牛肉面与宁波的牛肉面有何不同?陈老板忙于翻锅,没有和我说话。等一锅牛肉面上桌后,他才和我说话:“你看我们奉化牛肉面的面是‘干面’,也就是农民手工自制的红薯粉丝。汤是当天的新鲜牛骨用半天时间熬出来的高汤,再加上煮熟的黄牛肉和牛舌牛筋牛肚等。这些牛杂原汁原味,放在锅里一焯就可上桌,然后根据客人的需要放一些蒜泥等调料。有人要吃辣的话,再放辣。”

等到店外的一桌人吃好,我们终于有了座位。不久,老板娘端着一碗碗热气腾腾的牛肉面来到眼前,一股牛肉的清香也随之飘来,我们还未开口吃面就觉得有了食欲,一碗用料足、汤水鲜美、口感软嫩的牛肉面很快就被我们吃完。我吃了一碗,好像还想再吃一碗,但环顾四周,食客还在等着我的位置吃面,于是就起身离座,让久等之人食用。

结账后与陈老板告别,抬头看看店里挂着两块牌子,一块是“奉化区非物质文化遗产”,一块是“奉化老味道”。回想饭前与陈老板的对话,以及饭后对奉化牛肉面的感觉,这招牌真是名不虚传啊!

奉化与宁波相隔不远,但奉化牛肉面为何要比宁波牛肉面好吃?我想除了食材有所不同,比如黄牛肉还是水牛肉,熬制半天的高汤还是一般的汤水,或许还有水土方面的原因。就像兰州拉面,宁波到处都有兰州拉面,但我们在兰州吃到的拉面和宁波吃到的拉面总是味道两样。其他一些小吃也是如此,换了一个地方,就失去了它本来的味道,正如古语所说“橘生淮南则为橘,生于淮北则为枳”,师徒相似,其实味不同。



总第6897期 配图 李海波 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn