

高温天“压饭榔头” 舟山老底子味蕾的清凉一夏

□记者 朱蔚 文/摄

舟山人的夏天,是用味蕾来记忆的。当热浪暑气蒸得人没了胃口,家家户户的餐桌上便会不约而同地摆出几样“压饭榔头”。它们不讲究繁复的刀工,也不依赖山珍海味,全靠老一辈的朴素智慧,足够妥帖安抚盛夏里焦躁的味蕾。



盐渍淡菜

咸鲜弹韧,佐饭佳品

夏日舟山的餐桌上,最当季的鲜还得数黑黝黝的淡菜。无论是东极的野生厚壳贝,还是枸杞岛海域养殖的肥美大淡菜,做法都极尽朴素。洗净了直接干煮就好,淡菜里面会慢慢渗出乳白色的汤汁来。待到淡菜的壳口微张,捞起装盘,吃的时候蘸点酱油,已是至味。

不过,舟山人还有一手更鲜美的吃法,本地烹饪达人煮先生就专门拍了一期做菜视频,讲的就是怎么腌淡菜。淡菜出锅后,锅里剩下的乳白色原汤别急着倒掉,那可是整锅鲜味的精华。他说,按平常口味两到三倍的量往汤里加盐,搅拌均匀以后,放凉备用就好了。

淡菜一只只剥出壳,一只只码进准备好的容器里,浇上这碗浓咸的汤汁,刚好没过肉面,封好冷藏,隔日便能享用。而且这样的保存办法,可以放上好些天。

小记这里还有一个更省事的方子,直接将盐粒薄薄地撒在淡菜肉上,让盐霜慢慢渗入,冰镇半天,拿出来吃的时候,淡菜的肉质会更紧实弹韧。吃的时候夹一颗,凉丝丝,韧结结,同样也是搭配泡饭的最佳拍档。



红烧素鸡

酱香浓郁,外软内嫩

“红烧素鸡?别看它素,天气热的时候,抢手起来比海鲜还卖得快。”东港一家海鲜排档,老板娘阿芬刚炸完素鸡。她告诉小记,买素鸡也要挑品类,要买那种干张素鸡,卷得非常紧实。切的时候,大概切成一指厚的圆片就可以了,油锅里,待到油温七成热,把素鸡一块块放下去。便听到油锅里“滋滋”的声响,“一直炸到两面金黄表皮微微起泡。”阿芬说,外头这层“虎皮”最能吸汤。

炸完素鸡后,便是红烧。锅里留底油,爆香姜葱,把素鸡重新倒到锅里,再冲入热水。阿芬补充“关键要倒滚烫的开水”,如果是倒入冷水的话,温度的刺激下,素鸡的肉就紧了,会影响口感。然后悉数倒入酱油、黄酒、一勺白糖,大火烧滚转小火,让它在锅里“咕嘟”一刻钟左右,最后开大火收汁,撒把葱花,便可以起锅了。

阿芬说,天热的时候,客人喜欢点这道菜,就是因为它冷吃热吃都合适。夹一块,外皮皱巴巴吸饱了酱汁,一咬“噗哧”爆浆,里头的素鸡肉却嫩得跟蛋白似的,酱香味浓,又透着豆子本身的清甜。

“扒茄”是舟山话的说法,其实就是凉拌茄子。在舟山人的菜单里,做这道菜是极为讲究时令的,用的也得是这个季节本地刚摘的茄子,它们细细长长,紫得发亮,肉质也非常紧实。

这一天,沈家门的陈大爷从路边小贩处买来了茄子等蔬菜,回家就做上了。“茄子去蒂后整根洗净,水开后上锅蒸七八分钟,待筷子能轻松插入就可以关火取出嘞。”

老一辈的做法里,还有在茄子上压重物这一环节,为的是把茄子里的水分挤出来,入口更加好味。“一定要手撕!”陈大爷说出了这道菜的关键要点,“顺着纹理撕成条,会比刀切的更入味。”而套用现代人的话说,手撕这一过程,也为这道菜增加了仪式感。

撕好的茄子条上,浇上菜籽油或是麻油、生抽、米醋,撒上糖,结合自己的口味,可以各种DIY。子女们来到家里吃饭,做这道菜时,陈大爷还会再拌入热油泼过的蒜末、葱花,口感更香更开胃,蒜香与酸意瞬间打开味蕾。那股子清爽劲,正是对付高温天的不二法宝。



腌冬瓜

咸甜软糯,入口即化

掰着手指头数起夏日里老底子的下饭菜,陈大爷会告诉你,非腌冬瓜莫属。早年住在沈家门老房子时,他习惯用大缸、粗盐,一层冬瓜一层盐,压上沉甸甸的石头,一腌就是一整只冬瓜,封上半个月或二十天,满屋子都是时间造就的咸香。如今搬进楼房,古早的大缸早就不在了,陈大爷自个儿琢磨出一套轻量版的腌冬瓜,想吃多少腌多少,清爽省力,风味丝毫不减。

挑一只本地的青皮冬瓜,去皮去瓢,切成厚墩墩的大块,入高压锅加少许水,上汽压上两分钟就好了,随后捞出摊凉。陈大爷说,锅里留下的冬瓜原汤也别浪费,趁热撒一些盐进去,搅到完全化开,晾至常温。

这个时候,晾凉的冬瓜块已变得半透明,软塌塌地趴在盘里,将它们码到透明的玻璃盅里,倒入调好咸度的冬瓜汤,汤面刚好没过冬瓜,盖上盖子放到冰箱就好。

陈大爷说,要是着急,第二天就能吃了,但要是耐着性子等上两三天,那滋味才叫一个好。此时饱吸咸汁的冬瓜莹润如玉,一筷子夹起来颤颤巍巍。盛到盆里,再淋几滴麻油,撒点白糖,咸甜交织,软糯得几乎不用牙齿,舌尖一抿就化。什么夏天没胃口,一碟腌冬瓜、一碗泡饭就下去了。



烤带豆

干香紧实,酸甜开胃

在舟山人夏日的餐桌上,一盘色泽红亮、油光锃亮的“烤带豆”是当之无愧的米饭杀手。这也是一道让很多人惦念的舌尖上的滋味,是盛夏时节的“妈妈的味道”。出锅时不急吃,裹上保鲜膜,放到冰箱冷藏几个小时,饭点时候拿出来,阴阴凉凉入口,鲜咸中带着酸甜,尤其开胃。

舟山人口中的“带豆”就是豇豆,不同于其他城市的清炒或凉拌,舟山老底子的做法是“烤”,入锅的时候不加一滴水,用酱油和糖把带豆本身的汁水慢火煸干。

家住定海昌国街道的刘阿姨是烤带豆的一把好手,她向小记传授秘诀:“要挑稍微老一点的,捏起来有点空的,烤出来才‘宁节节’,越嚼越香。”如果是刚买来的带豆,她建议可以放两天,脱水后口感会更好。

烹饪的时候,将带豆切成段,热锅多油,倒入带豆煸炒至表皮起皱。随后加入生抽、老抽、料酒和糖,再加勺醋,盖上锅盖,转小火干焖。刘阿姨特别叮嘱,烤的时候需要不时翻动,防止烤焦。大约20分钟,待到汤汁收尽,油亮干香的烤带豆便可以出锅了。



扒茄

酸酸咸咸,消暑良品

如果说烤带豆是“硬派”,那么“扒茄”就是夏日里的一抹清凉。