



T8

雅致生活

責任編輯 林濤 宋君
美術編輯 謝都

二〇一三年八月十九日 星期一



一頭豬的味覺拼圖

一頭豬的不同部位，有不同的味道與做法。在國外，吃豬頭的地方不多。但豬頭在中國卻是上佳珍饈。中國人從不忌諱吃頭臉，西北如寧夏等地會吃羊臉，四川的兔頭，善吃者能吃得一個頭骨絲毫不剩，區區一個豬頭算什麼？

豬頭肉歷史極悠久。《金瓶梅》裏，西門慶的幾個老婆要吃酒，就讓廚下宋惠蓮做豬頭來；宋惠蓮巾幗英雄，極是豪邁，一根乾柴，加點自製油醬，一個時辰就把個豬頭燉得稀爛，配了蔥蒜碟兒——山東人吃飯最離不得蒜——端來。西門慶家也算豪富，幾位夫人可以大大方方圍着吃豬頭，可見豬頭肉老少咸宜，姑娘們也不必避忌。江蘇北部有許多做豬頭極出色的師傅，唐魯孫先生說，民國時，厲害的江蘇師傅，能用一根草慢悠悠地把豬肉爛爛，不知使的是什麼妙法。

曾有蘇北人燒得好一手豬頭肉，豬頭端上桌來，只見一團紅白，酥爛到不辨面目。廚師取了片豬骨，往肉上一攪一劃，肉瞬間酥爛，如攪土豆泥，香味四溢，當即鎖住一桌食客。

至於豬耳朵，可塑性極強，可肉可熏，又軟又脆，切成片有若環環相扣，也好看。在武漢有道「紅油順風」的菜，就是豬耳朵——取的是「順風耳」的意思。類似的以豬為名目玩文字遊戲的為數不少。比如在廣東，有一道菜叫做「穿過你的黑髮我的手」，就是一盤豬手髮菜。上好豬手和髮菜一起悶燉，講究的得下蠔豉，差一點的下蠔油，不然不鮮；若要味道鮮濃帶甜，還要好南乳，燉起來香濃撲鼻，滿室的空氣都像豬手一樣黏滯起來。髮菜和蠔豉都是極花錢的食材，必須不遺餘力，以求神靈護佑。最要緊的是，豬手豬腳不能搞錯了，不然口彩不好，達不到「東成西就、發財就手」的妙諦。

江南豬手豬腳不必太分明。無錫和常州習慣吃豬腳煨黃豆。豬腳和黃豆單個拿出來，都是水泊梁山菜，在一起燉了，就溫和富貴，孕婦孩子喝都行。豬腳煨黃豆，湯極肥腴，鮮甜好喝，又不失清濃，只不可晾涼，不然像漿糊。常州有許多老店，無他手藝，只賣一味鹹肉菜飯，一碗豬腳黃豆湯，但飯香湯甜，紅綠黃白又悅目，也是客如雲來。



豬頭肉



醃豬腳

天南海北的豬肉吃法

豬是人類最早馴化的家畜，蘇軾當年寫豬肉，說：「貴人不肯吃，貧人不解煮。」這大概是豬肉的一個癥結所在。但無論古今中外，豬肉一向惠及民間，可謂人見人愛，不同地方的人們對豬肉有五花八門的不同做法。



豬手豬腳的不同風味

廣東人做豬手要蠔豉、江南人燉豬腳要黃豆，都是因為豬本身脂肪厚碩，略有腥臭，未免不雅。而調味料曾經是奢侈品，豬肉白煮出來，味道便差一些，古代豬肉被貴人們嫌棄，原因恐怕一半在於此。自從油鹽醬醋齊備之後，給豬肉調味的法子就多起來。

對付有味道的鮮家豬肉，歐洲和美國的態度基本一致：醃之、薰之，這樣才出了德國鹹豬手、培根（bacon）、火腿等等。湖南人做臘肉，工程頗有類似之處：過鹽、煙燻、晾著，等入味。倘若不薰，另改些料，就是風肉了。雲南、浙江的火腿也天下知名。簡單些的做法，就是用大粒子粗鹽揉過，掛起風乾，成品鮮紅結實。當然，各地也有各地的手段。傳說以前浙江製火腿，要掛一條狗腿，以取其鮮味。而雲南宣威的火腿，據說若是離了宣威的水土，哪怕高壽聘了老師傅去別地開舖子，也醃不出好火腿來。中國火腿大多用來做借味菜，比如火腿拌芥菜，是民國時世家公子們喝粥的陪襯，類似於《紅樓夢》裏的野雞拌鹹菜。真當主菜，大概也就是蜜蒸火方這類——火腿本身已經夠鮮，大料去加工反而可惜，就是要取其本味，才夠鮮濃。

江南人愛醃鹹肉，長三角一帶愛做「醃篤鮮」。「篤」略等於燉，這菜比尋常的排骨燉筍多出來的，主要是「醃」，也就是鹹肉。鹹肉在這裏是一個借味的配料，取其鹽、豬肉加上歲月聯合運作出來的醇濃的鮮味。本來排骨

燉筍好在清鮮，但終究淡薄，總得加味精與鹽；加了鹹肉之後，像是新酒兌了陳酒，層次和變化一下子多了起來。

日本以前豬肉極少，日本人把豬肉喚做「山鯨」，吃起來很用心。後來日本人做拉麵，很在豬身上下功夫。好拉麵首先講究要好叉燒，酥爛而柔軟，筋絡軟糯。拉麵最重要的湯，也落實在豬的身上。日本的麵湯，從最簡單的北海道式清湯麵加鹽，到日式風味濃郁的雞肉熱湯加味噌醬，不一而足，其中獨有豚骨味一脈，發源自九州。豚者，豬也。豬骨熬久了，湯頭濃白厚潤，易於調製。九州的博多天神拉麵開在東京的分店，都有一款「豚骨+味噌」的湯頭——豚骨雖然厚潤，但缺一點性格；味噌湯由黃豆發酵而來，香味醇濃鮮美，兩相混加，味道便格外玲瓏浮凸。如此，豬肉又燒加上豬骨湯，一碗麵硬是被豬給烘托起來的。海小皮



德國鹹豬手



豚骨拉麵



香蔥蒸芋頭

美食過眼

蕎麵灌腸

盛行於山西祁縣、太谷、榆社、文水一帶的傳統風味小吃，適合消暑，所以和山西涼皮、涼粉一起是山西人夏天喜歡吃的食物，也可以作為零食，或者直接當作一頓飯也可以。

雖然叫灌腸，但是沒有任何的動物內臟，是將蕎麵、白麵放入盆內，加入鹽、白礬、水和後攪軟，順著一個方向邊加水，邊攪動成稀糊狀，用手抓起看似一條線即可。然後再將4寸小碟洗淨，依次刷上油擺入籠內，將稀糊舀入碟的三分之二，蓋蓋進行蒸熟下籠涼涼，取下切條。最後把切好的灌腸條與豆芽煸炒，亦可涼調食用。



羅江豆雞

四川名小吃，一種豆製品素食，與雞肉沒有任何關係，問世距今近百年了。羅江豆雞的創始人袁通儒，號崇大，自幼禮佛。民國十七年（1928年），在什邡羅漢寺昌齡法師門下剃度為僧，三年後還俗闖蕩江湖。一個偶然的機會，袁通儒在一家「雞毛小店」吃飯，沒有下酒菜，店家給他弄了一碟麻油豆皮，他吃後頗受啟發，回家後以黃豆試製成了美味可口的「豆雞」。

羅江豆雞顏色棕黃，由一層層薄薄的豆皮卷製而成，豆皮上沾滿了芝麻、熟油辣汁、花椒面兒等配料，狀若雞肉，奇香誘人。將一卷豆雞放進嘴裏細細咀嚼，頓時滿口生香，越吃越過癮。豆雞綿軟乾香，鹹辣鮮美。



糖醋咕嚕肉

又名古老肉。清代時在廣州的許多外國人都非常喜歡食用中國菜，尤其喜歡吃糖醋排骨，但吃時不習慣吐骨。廣東廚師即以出骨的精肉加調味與澱粉拌和製成一隻隻大肉圓，入油鍋炸，至酥脆，粘上糖醋醬汁，其味酸甜可口。

咕嚕肉的名稱有兩種說法：一是糖醋排骨的歷史較老，現經改製後，便改稱為「古老肉」。外國人發音不準，常把「古老肉」叫做「咕嚕肉」。二是因為吃時有彈性，嚼肉時有格格聲，因而得名。



奶湯蒲菜

濟南著名的特色風味菜，產自濟南大明湖的蒲菜，其形似茭白，其味似筍，配苔菜花、冬菇、火腿片加奶湯烹製，入口清淡淡味美，回味醇厚悠長。奶湯蒲菜很講究奶湯。高湯一般分為三種：毛湯、奶湯和清湯，奶湯一般選用雞鴨豬骨、豬肘、豬肚等容易讓湯色泛白的原料熬製而成。

奶湯蒲菜在明清時期便極有名氣。詩人臧克家的一篇膾炙人口的散文《家鄉菜味》，散文中曾提到「大明湖裏，荷花中間，有不少蒲菜，挺著嫩綠的身子……」。

