

五香, 是难以抗拒的



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

昨天收到苏州朋友快递来的一盒苏州五香小肉。五香小肉与我小时候吃过的桂花肉相似, 但有型有款, 棱角分明, 颜色接近沙滩美女的小麦色。提起一块扔进嘴里, 外脆里嫩, 五香浓郁。

此前听吴江的围棋高手老徐说过五香小肉: “五香小肉是五香排骨的边角料, 以前观前街有专卖五香排骨的摊头, 入夏后顺便供应小肉。小肉比排骨便宜, 就成了老苏州纳凉时的下酒小菜。葑门横街的百年老店赵天禄入夏后也有小肉应市, 一直要卖到重阳节。”

发微信谢过苏州朋友, 再请教小肉的制法。朋友说: 以往苏州人做小肉多用边角料, 如今条件好了, 可以选猪腿肉, 肥瘦相间, 口感更佳。每 500 克肉切成 42 块的规格, 比麻将牌小一些, 加入葱、姜、盐、料酒、酱油, 搅匀后腌制两个小时, 入油锅中炸三四分钟即可。为了让小肉的口感更加松酥, 饱满多汁, 在拌料时还要加一些清水, 顺时针打上劲, 让水吃进肉里。这个方法让我想起新雅粤菜馆的蚝油牛肉。

在油锅里快乐打转的小肉, 捞起来放在搪瓷盘内, 吱吱地冒着气泡, 呈现诱人的焦糖色, 师傅再要撒上一些五香粉。这个时候排队的顾客已经垂涎三尺啦。称好分量, 提起一块尝尝, 五味齐发, 腴而不腻, 让嘴角挂起油汪汪的满足。

骄阳似火, 热风千里, 胃纳不佳是大概率现象, 以五香味道健脾开胃, 是一个好办法。不过在姑苏饮食谱里用到五香粉的菜似乎不多, 所以我认为五香小肉是外来移民传入的。

由此想到福建石狮有一种五香卷, 我在上海的闽菜馆里吃过, 卖得不贵, 那种民间风味让我相见喜欢。

五香卷的做法是这样的: 以剁碎的瘦猪肉、

荸荠丁或萝卜丁为馅料, 调味品中有葱花、花椒粉、盐和味精, 五香粉当然不可少。取豆腐衣裹上馅料, 卷成状如春卷的长条, 下油锅炸成金黄, 趁热切成四五段, 蘸着酸辣酱吃, 香、酥、脆、鲜, 妙不可言。五香卷是闽南城镇的街头小吃, 以石狮所产最佳。寻根溯源, 它是客家人的下酒菜。如今在有些农村里, 每遇传统佳节或婚寿喜庆, 圆台面上必有这盘老少咸宜的五香卷。

我还在一家饭店里吃过一款“老广味道”的糯米鸡, 不过传统的糯米鸡里是没有鸡, 只有糯米饭。老板兼大厨宜哥告诉我: “小时候, 放学

时间一到, 校门外就摆起了油炸糯米鸡的小摊, 那股香气谁挡得住啊? 我们围着小摊子不肯走, 两三分钱买一个, 黑黝黝的小手捧着, 也顾不得烫了, 边走边吃, 嘻嘻哈哈, 这是一天中最幸福的时光。”

现在湛江的街头还有这种小吃, 味道还是那个味道, 只是售价不与昨日同。湛江人在

外打工, 年底探亲回家, 妈妈就会做一大盘糯米鸡慰劳游子。也有人等不及, 出了火车站先去找路边摊饱餐一顿。糯米鸡是湛江人的乡愁。

为了做好糯米鸡, 宜哥还专门回了一趟老家, 找摆摊老人求得秘辛。饭店里的升级版是这样的: 糯米浸泡一夜蒸成米饭, 摊凉后拌入鸡肉末、香菇丁、虾米、胡萝卜丁, 撒上五香粉, 捏成乒乓球大小的圆子, 裹上脆皮浆, 下油锅炸至色泽金黄, 外脆里酥。

油炸食品本来就自带引爆多巴胺的香气, 再加上五香粉, 谁还挡得住啊!

五香粉中有八角、桂皮、丁香、花椒、砂仁等, 这是平衡艺术在烹饪上的体现。不过上海人爱吃的五香茶叶蛋、五香豆腐干以及城隍庙五香豆里是没有五香粉的。[4]

五香粉中有八角、桂皮、丁香、花椒、砂仁等, 这是平衡艺术在烹饪上的体现。