

没暖气的南方人,取暖全靠它

当下正是一年之中最冷的时候。北方冰天雪地,即使美景也让南方人错觉“流放宁古塔”;其实没有暖气的南方又何尝不让北方人顿觉冻彻心脾呢?在南方的寒凉日子里,未必见得到雪,那寒意却同样刺骨,不如去吃吃砂锅吧!毕竟不论东西南北,哪里有不美味的砂锅菜式?

砂锅,这一看起来平平无奇的存在,始终都没有从炊具和盛具的舞台上退下。它貌似厚重质朴,烹调过程略显温吞,却可一锅“煲”揽万物。南方砂锅,更显鲜丽多元。

煲仔饭、啫啫煲、砂锅粥……在广东,万物万味都可煲

砂锅在广东被称作“煲仔”,因之而生出一份风靡全球的粤味——煲仔饭。

腊味叉烧、冬菇滑鸡、豆豉排骨、猪肝、卤肉、烧鸭、白切鸡、凤尾鱼、蚬肉、鳗鱼、黄鳝……有多少滋味能纳入煲仔饭?

米和配菜,煲仔饭看似简单,实则也有很多门道。煲仔饭能让人食指大动,但其实煲仔易裂易碎,容易状况百出,所以火上的煲仔大都是要带着“箍”的。在人们日常的生活用语中,也能见得这一点的妙处:情侣之间相处难免有些矛盾龃龉,怎么办吧?也就是“箍煲”(挽回)和“掙煲”(分吧)两种结果咯!

煲仔饭上桌,还需有一神来之笔:浇酱汁。揭开盖子,伴着滋滋声在饭香、肉香里往砂锅趁热浇上黑亮酱汁;煲仔饭的享受之旅就此开始。

想要追求那份入口喷香,饭粒分明,米选米身修长、柔韧适度的丝苗米。在一个好的煲仔饭里,你会在同一个锅中体味3层米的味道:上层米饱含肉汁,中层的晶莹剔透,还有锅底的饭焦(锅巴)。这就需要烹制中,不时转动火上煲仔,同时知晓调校火力,确保整个煲仔里的米粒受热均匀,才能做得这一煲仔的熟、脆与米香。

当进程走至遇到锅底饭焦之时,就进入这份煲仔饭之游的尾声了:好的饭焦可以用筷子自锅边撩起,色泽金黄透亮,宛如金灿灿的镜子,爽口焦香不油腻。酣畅淋漓的大快朵颐结束,就完全能从器皿、食材、火候、滋味这些方面领略到倾注于这一份煲仔饭的功夫和心力。

摆满桌的鱼饭、卤水、生腌、熟食、杂咸,围着的究竟是什么主角?砂锅与米在潮汕,则有坐拥千百配菜、俨然一副百鸟朝凤之势的糜。想要那份比“稀饭”浓稠的米汁,和比“粥”颗粒分明的米粒,无论有多少科技锅具的出现,用砂锅在明火上煮糜,终究都还是不

可比拟的。与煲仔饭不同,煮糜要用富含胶质的米,比如本地的新早米。

仅用米煮制的是白糜,若在白糜快煮熟熟时加入虾、蟹、鱼、鸡、鸭、鲍鱼等等食材,最终制得的就是芳糜,即大众俗称的“砂锅粥”。若说白糜是潮汕人心中清淡自然的白月光,有众星拱月的仪式感,芳糜就显得丰富随和很多。

不同于煲仔饭和糜,啫啫煲是将生鲜食材直接放入烧热的砂煲中炒制或焗制。用炉火上的高温,配以葱姜蒜和各种酱汁爆香,使得食材的水分被锁住,不需要太久,拼的是时间:要火旺、菜靓、速快、菜香,那端上桌的啫啫煲有砂煲本身的储热,里面盛放的食材仿佛还在继续被烹制,伴随着那刚出炉的香气发出“啫啫”声。猛火而得的镬气是啫啫煲的灵魂,据说只要浇上黄酒,就能点起一煲的火。

花鲢鱼头、南京砂锅、湖北藕汤……江浙湖北鲜鲜鲜

江南一带的砂锅,最突出的味道就是:鲜。不论江浙,花鲢(也叫胖头鲢)是做鱼头首屈一指的选择,它肉质细腻,鲜美可口,搭配砂锅,更能呈现甚至放大这份滋味。

花鲢鱼头,已是一鲜,如有豆腐,岂不鲜上加鲜?砂锅鱼头豆腐,汪曾祺老先生就提及过这份鲜美里的门道:“汤,小火炖,至豆腐起蜂窝,方好。砂锅鱼头豆腐,用花鲢(即胖头鱼)头,劈为两半,下冬菇、扁尖(腌青笋)、海米,汤清而味厚,非海参鱼翅可及”。

湖北,妥妥的鱼米之乡,鱼糕、鱼丸、鱼杂……怕是最会吃鱼的地方之一了。不过在每年小雪前后,人们在湖北多处的湖泊荷塘中还忙着采集另一种鲜美:藕。

“隆冬何以度?藕汤解乡愁。”浅砂锅用于盛菜,以便更好保温;寻常高度的砂锅便于煲汤煲饭,容量刚好容下主食配菜;煨藕,要用口小肚大的铫子。而且不同于做煲仔饭要选不新不旧、“正值壮年”的煲仔,煨藕汤,最好是选老铫子。在灶台上,铫子里咕嘟咕嘟,慢慢的,清甜的莲藕变得粉糯,排骨丰腴软烂,那汤香气四溢,醇厚温润。

若说在清丽的江南里,口味显得鬼使神差、出奇制胜的砂锅菜,不得不提那份金陵“双臭煲”,看到这个名字还摩拳擦掌、口齿生津、跃跃欲试的老饕,一定知道它的本质:臭豆腐(在扬州唤作臭大元)肥肠煲。吸满汤汁油脂的臭豆腐在牙齿间伴着特有豆香迸出汁水充盈口腔,入味的肥肠则略显韧劲:这煲出来的“双臭”口感在唇齿间交相辉映,闻起来臭,吃起来香,滋味

十足,十分下饭。

南京的砂锅拥有独特的“一人食”特质,南京的砂锅拥有独特的“一人食”特质,蔬菜肉类蛋白质碳水丰富,也适合健身人士。

也许全国各地的砂锅大都有那一份骨汤和配菜的标准工装,南京砂锅就不同了。谁说南京人只执着于鸭子、面条、小馄饨?还有那份要由咖喱提领整锅神韵的砂锅。面筋泡、豆芽、海带、青菜、鹌鹑蛋、千张、粉丝等配菜浸在骨汤里,加上一勺香辛的黄色咖喱粉,一锅造出了几多层次,足以让人食指大动。

上海、云南、贵州……各有各的砂锅味

每份砂锅都带着自己本地的特色。上海的三鲜砂锅里,最标志性的恐怕不是蛋饺、对虾,而是那份花墙肉皮。油炸后的干猪肉皮色泽金黄、气孔均匀,在砂锅里吸饱汤汁,嚼在嘴里脆爽。用洱海出产的新鲜鲤鱼或弓鱼,搭配嫩鸡片、火腿、冬菇等配料,放在云南出产的砂锅中小火烹制,这样而得的砂锅鱼清香扑鼻,鱼肉细嫩,鲜美可口。

贵州的砂锅羊肉米线,米粉雪白,羊肉熟透不烂,汤汁鲜醇,滋味浓厚最是暖身。砂锅里的红酸汤米线,色泽明艳,更加入味,更显酸辣爽快,让人口舌生津。另外,云贵川的砂锅米线里也都少不了独特的配菜:折耳根。

酸笋,给柳州的螺蛳鸭脚煲加上一份显而易见的螺蛳粉血统。鸭脚先油炸再煲煮,表皮焦香,内里入味,炖得绵软香糯,让人轻易褪骨。

冬天宜进补,怎能错过气血双补的福建姜母鸭?正番鸭和辛香的姜母,性味互补,在砂锅中融合,鸭子皮脂金黄,入口酥软,姜味浓郁、香气诱人。

隆冬时节特征被海南弱化到了最小值,但陶土制的砂锅仍能最大化食材的特性:椰子的甜香与鸡肉的鲜美相互充分融合,椰味芬芳,汤清爽口,鸡肉软烂,入口即化。

广义的砂锅其实包含了很多种类,比如土砂锅、陶瓷锅;上釉的、无釉的;当炊具的、做盛具的……不论在哪里,变成何种形态,主要什么用途,砂锅似乎都只需靠储温好、受热匀的优点,就足以备受喜爱,或许也正因此,无论荤素、水土、禽畜,似乎都能被它包揽,且能让各种滋味得以施展,营造出“砂锅做的食物会更好吃”的氛围。

在这个多个南方城市解锁“历史最低温度”的这个冬天,无论是菜、是饭、还是汤,让砂锅给肠胃带去一些安全感吧。

来源:中国国家地理地道风物

