



文/羊城晚报记者 梁旭华 王敏

夏至一过,气温开始不断上涨,这时候,就是各路开胃菜上阵的时候了。对于广州人来说,最常见的下饭小菜,当然包括咸菜在内的各种渍物了,酸甜咸辣甘,五味俱全。

中国早在3000年前已经有渍菜记载。在农业时代,人们都靠农作物为生,所以收成若有剩余,都会赶紧将其渍制,用上不同的调味料和方法,形成今日千变万化的渍菜。

腌渍的中国味道



糟毛豆 王敏 摄

住家玩厨 文/图 花花食界
原来南瓜藤也是一道好菜



暴雨肆虐的广东,南瓜苗也蹭蹭蹭地生长。识食的老饕说,南瓜苗最好吃的不是叶子和芯,而是南瓜藤!最近体验了一把,果然是,撕开扎手的毛茸茸南瓜藤表皮,露出嫩生生的藤芯,热油爆香蒜蓉,炒到褪去青涩,又脆又嫩的夹杂蒜香滋味。这个夏天,你吃过了吗?

蒜蓉南瓜藤

用料:南瓜藤 200克,蒜一大只,盐少许
步骤:
1、南瓜苗择净叶子,留南瓜藤,洗干净。
2、把南瓜藤毛茸茸的表皮撕开,露出藤芯。
3、处理完的南瓜藤芯,一大把只剩一点点,好奢侈。
4、将蒜蓉拍碎,剁成蓉,热油爆香后,放入南瓜藤炒香。
5、不忍丢掉南瓜苗的叶子,可以把其和藤炒在一起。



酒糟

提到酒糟,就不能不提“糟货”。何谓“糟货”?江浙一带的人一听必定大感亲切,会心而笑,因为这是他们夏天家家必吃的菜肴。不要以为这是什么不好的东西,“糟”其实是江浙凉菜的制作方法,“货”是一种对物的笼统称谓,连在一起就是指用酒糟制作的食品。“糟货”之所以吸引,在于那或淡或浓、若有若无、似酒非酒的特殊香味。特别到了酷夏时节,无论荤素,一经糟醉,立刻清爽开胃,让人胃口大增。

江浙代表:消暑糟香

糟有生糟、熟糟之分,生糟顾名思义是用糟和盐来腌生的原料,用的时间长,因此大多数菜馆供应的都是熟糟。熟糟是用黄酒的糟、盐、糖和各种香料调制而成糟卤,再用它来腌渍烧熟冷却的各色原料,时间不过几个小时,物料由此被“保鲜”起来。最常见的“糟醉”物,莫过于花雕醉鸡。谈起醉鸡,“宴江南”的大厨饶有兴趣地说,这里还有一个传说。原来江南人平时爱喝黄酒,吃白斩鸡,每年夏天来临时,发现黄酒总是喝不完,而且白斩鸡也不易保存。于是就将鸡放进黄酒中浸泡,这样一来,不仅发现鸡肉不容易腐坏,而且还有一种别样的咸鲜味道。制作醉鸡的卤汁时,需要把加热的汁放凉,方可放入糟卤汁和绍兴酒。否则,热汁会让酒香挥发,制作出的醉鸡味道就不够浓厚了。

潮汕代表:油浸咸海鳗

现在油浸咸鱼多见于潮汕餐厅,像“油浸咸海鳗”等,用它来搭配萝卜、茄子等做成煲仔菜,口味咸鲜浓香。

有些食家甚至在四川求得10年老坛水来做泡菜,或是按照四川农家做法,以山泉水加野山椒碎、白醋等来做泡菜水。

其中最出名的有“陈年酸萝卜”。四川师傅教路,上好的酸萝卜,外表需是芽黄色,肉质得带点韧性,软硬要适中。太硬,证明腌的时间不够,太软一炖就软成一摊泥。而且它的味道不能一味死酸死咸,而要酸中带微香,也就是老坛水所特有的泡椒香。



水落菜捞饭 梁旭华 摄

油渍

俗话说:“油浸咸鱼吃极唔肥”。所谓油浸,说的就是油渍,这种做法多见于咸鱼。

以前的人会将鲜鱼晒干后,做成咸鱼干来吃。由于处理十分麻烦,所以有人灵机一动,将咸鱼灌入生油中浸一个月左右。这种做法十分讨巧,一来油可以阻隔水汽入侵,咸鱼可以保存更久;二来油浸咸鱼可以立即取来煎吃,免洗免切连下油都省了,还增加了油香。

四川代表:越老越值钱的老坛泡菜

和一个川菜师傅说泡菜,他一定会告诉你,四川泡菜是越老越好的,俗称老坛泡菜。

有些食家甚至在四川求得10年老坛水来做泡菜,或是按照四川农家做法,以山泉水加野山椒碎、白醋等来做泡菜水。

说到各地咸菜,不得不提广州人都熟悉的咸柠檬。它的做法是以粗盐腌制咸柠檬,腌制其间柠檬会不断出水,此时酸味减少,盐味增加,带甘醇香。

市面上的咸柠檬,一般多用泰国、越南柠檬和本地柠檬腌制。前者核少不会发苦,味道较清香;后者则浓味,但是易带苦涩味。这些腌制出来的咸柠檬,一是用来蒸鱼,二是用来炖汤,三就是用来做咸柠茶。

讲究的餐厅会在腌制的时候加入了香叶,像“表哥茶餐厅”的咸柠檬,则会以腌制时间超过一年来做招牌。



60日焗西江黑鲩鱼 梁旭华 摄

盐渍

最常见的腌渍法,通常是把食材擦上盐,或是浸泡在盐水中,待其水分排除,令到盐分渗透,既可以防腐,又可以令食物变得咸鲜入味。中国人最爱用盐腌菜,客家人、湖南人、四川人尤其擅长。

粤西代表:60日咸菜

如果在肇庆、怀集一带吃饭,常能看到“60日焗××”这种菜名,“60日”其实是怀集的一种咸菜名字。

当地农民将生长期为六十日的早熟萝卜苗或芥菜苗播种下地后,算准到第60日时收成,然后将它全株收下,经过晒、泡、榨、清洗,摘去老叶侧根、须根等,再用60℃-80℃温水进行浸泡,利用木筐压榨,压榨后用清水清洗,洗后再压榨,最后入坛。入坛时放粗盐腌制,一层菜加少量粗盐,层层压实。装满坛后密封,一个月后开坛上市。

“60日咸菜”口感爽而不咸,最适合用来焖鱼,尤其是西江黑鲩鱼,在肇庆星湖大道上的“新世纪渔港”可以吃到。

广州代表:咸柠檬

水腌

水腌是比较少见的腌渍方法,多见于客家菜。它是把新鲜蔬菜洗净后,以开水烫过,然后整棵放入井水或是洗米水中,令其自然发酵,味道清淡爽口。

客家代表:水落菜

客家人一般把酸菜类的菜式统称为水落菜,其中的酸笋最受欢迎。当地人一到春秋两季,就把长到一臂

2018 广东杰出餐饮企业 评选活动获奖名单

- | | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <h3>杰出餐饮品牌</h3> <p>广州堂会餐饮娱乐有限公司
原汁原味
正哥点心皇子
旺角港厨娱乐餐饮服务有限公司
山市聚德楼阿四餐饮
臻盛十八道顺德菜
广州米记餐饮管理有限公司
唐宴海鲜酒家
广州市龙会轩餐饮管理有限公司
广州至尊比萨餐饮管理有限公司
深夜食堂餐饮股份有限公司
广州伍哥汇餐饮管理有限公司</p> | <h3>广东十大工匠名厨</h3> <p>欧锦和
黄光明
卢镜泉
高荣新
梁叶枝
曹嗣全
樊志源
何海晖
黄煊华
谭国辉</p> | <h3>创新餐饮供应产品奖</h3> <p>【苏氏酒源】贵州茅台纯酿
【苏氏酒源】格鲁吉亚《黎弗尼》
【化州海龙食品有限公司】金腿五仁月饼
本义酒业股份有限公司
【广州市何氏农业有限公司】
油盐蒸吞吞大头鱼
壹财通点菜系统
【广州市荔湾区珠江大饭店】珠江咸煎饼
【广州市金猪仔食品贸易有限公司】
广州靓厨服饰有限公司
【鹤本膳餐饮服务管理有限公司】
【林度度假】龙家煲仔饭
华策文化科技(广州)有限公司</p> | <h3>广东工匠名厨2</h3> <p>吴华军
袁耀强
石瑞琪
戚林水
梁贵伙
梁锦彪
刘照林
冯晋贤
黄威瀚
方云成</p> | <h3>杰出经理人</h3> <p>谭旭祥
阮昌荣
李绣兰
王杨
廖树武</p> |
| <h3>十佳餐饮企业</h3> <p>炳胜饮食集团
东莞市棠心鲍饮食有限公司
广州同裕国际酒店·锦和尚品中菜
金利福酒家
唐宴海鲜酒家
韶关市云海潮州海鲜馆有限责任公司
南海区万宝喜宴酒店
锦和味福中菜
南海区西樵宏八酒楼棋牌店</p> | <h3>十佳餐饮名店</h3> <p>正哥点心皇子
南粤御点
唐宴海鲜酒家
御鼎记海鲜酒家
广州米记餐饮管理有限公司
鼎鑫荟成都火锅
笔元祖居酒屋
梯居酒屋
甘招
寿司先生</p> | <h3>菜式奖1</h3> <p>【甘招】甘招烧鹅
【乡下饭庄】黄泥灶果味叉烧
【牛门潮汕牛肉火锅店】牛肉火锅
【肥权鸭煲煲煲】肥权鸭煲
【凤小馆】顺德大盆鱼
【大树头森林餐厅】大树头烧鸡
【东莞市棠心鲍饮食有限公司】有汁乳鸽
【台山文苑餐饮服务管理有限公司】
台山风味烤乳猪
【山市聚德楼阿四黄膳饭】阿四黄膳饭
【臻盛十八道顺德菜】脆皮窝贴小塘菜</p> | <h3>广东菜品研发大师1</h3> <p>廖练明
张德帆
陈卓贤
钟海明
张惠文
何石期
苏卫全
陈宇韦
李智海
阮广定
甄广华
雷朝洪</p> | <h3>网络选票十大人气排名榜</h3> <p>苏氏酒源纯酿
卢镜泉
徐祥
顾燕芬
金利福酒家
黄煊华
唐宴酒家
苏锦辉
何海晖
吴沛光</p> |
| <h3>美食推广大使</h3> <p>梁少华
郑少武
袁金
刘志勇
周伟武
秦楠
韩嘉华
关进
曾浩莹
钟艺雄
彭靖</p> | <h3>十佳特色餐厅</h3> <p>广州堂会餐饮娱乐有限公司
有机缘特色餐厅
老吴香滑鸡
广州市龙会轩餐饮管理有限公司
肥权鸭煲煲煲
艺术+食堂
花果山庄餐厅
广州比萨餐饮管理有限公司
知道分子书房菜
NOUS 花艺餐厅</p> | <h3>菜式奖2</h3> <p>【广州永嘉农业发展有限公司】社草白切鸡
【东莞中堂红海渔村酒楼】秘制烧乳猪
【广州禧怡食品制造有限公司】
榴莲千层蛋糕
【东莞市棠心鲍饮食有限公司】潮式糯米卷
【东莞市顺凤山庄饮食服务有限公司】
鲜奶蛋糕
【福御厨农庄】福御玫瑰豉油鸡
【广州米记餐饮管理有限公司】
潮汕手打牛肉丸
【臻盛十八道顺德菜】翡翠黄金盘</p> | <h3>广东菜品研发大师2</h3> <p>赖锡洪
曾志雄
盘修明
卢汉建
梁贵伙
方云成
谭庆坚
周专
苏锦辉
徐树强</p> | <h3>最佳主持人奖</h3> <p>刘翠娟 最佳主持人奖</p> |
| <h3>广东杰出企业家</h3> <p>曹嗣标
梁蔚蓝
陈天龙
陈永全
徐唐子赐
方昊樟
王嘉茵
尹庆棠
卢树坚
卢灿林
戴国荣</p> | <h3>最佳特色农庄</h3> <p>乡下饭庄
福御厨农庄
一品烧农庄
大树头森林餐厅
东莞市顺凤山庄饮食服务有限公司
林度度假
广州天荟融合私房菜
老吴香滑鸡</p> | <h3>广东工匠名厨1</h3> <p>张见生
徐祥
朱菊
蔡高添
顾燕芬
梁家真
吴沛光
曾锡强
陈本领
林景光</p> | <h3>广东金牌名厨</h3> <p>李文锋
伍时强
何丽红
徐树强
程天祥
江瑞建
黄流永
康国洪
麦志勇
黄海飞
洪攀
孙仙庭
邓灼飞
简国荣
植秀伟
黄旭剑
刘向忠</p> | <h3>分会仪式</h3> <p>羊城会·佛山分会 分会授牌</p> |

