



清新淮扬菜给味蕾透透气

聚焦南京流行菜系之

淮扬菜

热辣辣的夏天,浓味菜式会令肚皮吃不消,此刻,应时的河鲜和笋子似乎就
显得最对胃口了,于是,以清新平和著称的淮扬菜就在坊间来了劲头。再者,淮扬
菜的大本营就在江苏,占据天时地利的南京人,没有道理不去寻一处正宗的淮扬
菜馆,让味蕾感受那颇见功夫的清新菜式。

作为与鲁菜、川菜、粤菜并称为中国四大菜系的淮扬菜,是江苏菜系中覆盖面积最大的地方风味,最正宗的“产地”自然是淮、扬之地了,不过,近年来将这一菜系发扬光大的却是地处南北交融之地的南京。在南京城两万多家餐饮场所中,仅星级酒店里就有60%的主理南北皆宜的淮扬菜,一些不知名的小馆子也以正宗的淮扬菜来吸引客源。

作为公认的“四大菜系”之一,淮扬菜自有它的独到之处,究竟独到在哪里,恐怕只有此道中庖厨才能真正说得明白了。记者熟悉的几位淮扬菜大厨,无一不是对菜品精益求精。在他们看来,淮扬菜选料严格、制作精细、注重本味、讲究火功、清新平和、浓醇兼备、咸甜适中、南北皆宜,道道都是厨师用心烹制出来的。

淮扬菜以鲜活产品为原料,故而在调味时追求清淡,从而能突出原料的本味。淮扬菜几乎每道菜对原料都有严格选料要求,同时也让原料的特点在制作菜肴时得到充分的发挥,正是如此,淮扬菜才以清鲜口味著称。

俗语说“厨师的汤、唱戏的腔”,汤做得好不好往往是衡量厨师厨艺如何的一个标志。在煲汤上,选料严格的淮扬菜甚至有些苛刻,比如说烹制一道汤菜,正宗的淮扬菜馆中下汤的绝对不会是自来水,而是熬制多个时辰的高汤,熬汤的原料也不能随便:猪肉,要选用“梅子肉”,这样的精肉一头猪身上只有两条;鸡,要用活食的草

鸡;火腿,要用浙江的上等火腿,等等。总之,上等原料熬制出来的汤才能下锅,鲜美入味,非同寻常,因此也就有了“七咭汤”的美名。此处顺道提一提淮扬菜的火功,有经验的淮扬菜师傅煲汤时拿捏得准,绝对不会让汤浑浊,煲出来的原汤要颜色呈绿豆色,清澈见底,才是火候恰好。再来说说淮扬菜的制作。以一道红烧鱼为例,粤菜做法,速度快的话可能烹制5分钟后就能上桌,而淮扬做法,却要20分钟左右,烹制过程中加入香菇、五花肉,慢火调出味道,因此更为鲜香。

四大菜系中,淮扬菜刀功最精细。一片厚只有1厘米左右的白干,要切成21片才能用来做煮干丝,切丝如发,而姜丝每根粗细则要细如棉线,有着“姜丝可穿针”的说法;宰杀活鱼时,一般都能在40秒内搞定,学徒在处理一条个头不大的鲈鱼都要在20秒内才能出师;最神奇的是属“整鸡脱骨”了,在鸡脖处开一个2.5厘米左右的刀口,就能将鸡的内脏、骨头悉数剔除,然后,放入鱼翅烹制,一道“鸡包翅”就神奇出炉了。精细的刀功,娴熟的拼摆,加上精当的色彩配伍,使得淮扬菜如同精雕细琢的工艺品。

不过,面对川菜、粤菜的浩大声势,现在的淮扬菜处境似乎并不乐观,因此,一些大厨们也就开始在推陈出新上下功夫。为了缩短上菜时间,一些烹制时间过长的菜肴增加了前期加工,而在烹饪技法上,则兼容并包,在保持传统的基础上合理变化,于是,出现了以淮扬刀功兼粤菜主料鸡翅而成的“鸡包翅”,而以南京盐水鸭的传统制作工艺与粤菜式烤乳鸽的烹调手法完美结合,创新出盐水皇鸽,为众多店家纷纷仿效。



淮扬菜
开国第一宴

在现在的年轻人中,可能已经很少有人知道淮扬菜有着“开国第一宴”的美誉了。当年,在北京饭店举行的新中国第一次盛大国宴上,就是以淮扬风味招待中外宾客的,菜品质朴、清新、醇和享誉海内外,从此,国宴就一直以淮扬风味为主。

经常入选国宴的有清汤燕菜、蟹黄鱼翅、香麻海蜇、虾子冬笋、芥末鸭掌、酥熘鲫鱼、水晶肴蹄、桂花盐水鸭、清炒虾仁、东坡肉方、鲍鱼浓汁四宝、干煸大虾、鸡汁干丝、口蘑煨焖鸡、扬州蟹粉狮子头、干层油糕、淮扬汤包、菜肉包子、黄桥烧饼、春卷等淮扬名饌名点。

一位浸淫淮扬菜多年的名厨还保留着当年开国第一宴的菜谱,记者有幸求来,和读者共享。

冷菜:香麻海蜇、虾子冬笋、炆黄瓜条、芥末鸭掌、酥熘鲫鱼、罗汉肚子、水晶肴蹄、桂花盐水鸭

四调味:扬州小乳瓜、琥珀核桃、白糖生姜、蜜腌金橘

热菜:清炒翡翠虾仁、鲍鱼浓汁四宝、东坡肉方、鸡汁干丝、扬州蟹粉狮子头、全家福

汤菜:口蘑煨焖鸡

