



腐乳,味咸甘心,虽说是一种相对小众的传统调味食品,但是因其独特而浓郁的风味,不管是入菜还是佐餐,都有着极强的存在感。本期食珍录就为你带来腐乳红烧肉,初入口之际是咸,咬一口,就能够品味出肉本身的鲜,嚼一嚼,你会惊奇地体会到一丝由腐乳带来的甜。用一块腐乳,把一道菜、一餐饭变得不同以往。

腐乳烧肉 妙不可言

【腐乳简介】

腐乳又称豆腐乳,是用大豆、黄酒、高粱酒、红曲等原料混合制成的。豆腐乳种类较多,大都口味鲜美,有除腥解腻的作用,适于佐餐或作调味料,如火锅调料等。

腐乳通常分为青方、红方、白方三大类。其中,臭豆腐属青方;大块、红辣、玫瑰等酱腐乳属红方;甜辣、桂花、五香等属白方。

食材准备 五花肉(250克)、腐乳汁、盐、姜片、葱段、料酒、桂皮(1个)、大料(2个)、白糖、鸡精、香油、水适量。

步骤:

- 1.准备好带皮五花肉、腐乳汁(腐乳块不用)、葱、姜、八角、桂皮等主要原料,五花肉洗净沥干水分待用。
- 2.将五花肉凉水下锅,倒入适量的料酒。
- 3.煮至血沫完全析出,用勺子撇去血沫,煮到八成熟,能用筷子戳透即可。
- 4.捞出稍微晾凉后切成块。
- 5.炒锅洗净重新置于火上,倒入适量水,水温热时放入肉块。
- 6.放入葱段、姜片、大料、桂皮,倒入适量料酒、腐乳汁、少许

白糖、盐、鸡精。

- 7.盖上锅盖,大火烧开后转小火,炖一个小时。
- 8.将肉块捞起,皮朝下放在碗中,放入蒸锅,大火蒸半小时。
- 9.将滗出的汤汁大火在炒锅中收浓。
- 10.倒入香油,将做好的汁浇在腐乳肉上,用芝麻点缀即可。

小贴士:

- 1.腐乳汁本身有足够的咸味,用盐只是补充,千万不要放多了。
- 2.五花肉凉水下锅,这样可以使肉内的杂质和血沫完全析出,口感更突出。
- 3.香油能使汤汁油亮,浇在肉块上颜色更好看、更诱人。



九头芥 浸润在岁月中的风味

记忆中的冬天,家家户户备好九头芥,然后把菜堆放在屋前晾架上晒瘪。踩腌菜的时候,全家像过节一样热闹,母亲先切掉点菜头,再拿出大缸,往里放一层菜,撒一层粗盐。而父亲则吭哧吭哧地踩腌菜。等到天冷了,母亲就会从缸里摸出一棵腌菜,冬日里所有的生动与鲜活,便在味蕾上跳跃起来。

冬日里腌菜香

江浙一带,因为气候阴冷潮湿,蔬菜放不长久,当朔风呼啸,江浙的乡下人家,几乎家家户户都会动手做冬腌菜。

农村几乎每户都有个腌菜缸,一块腌菜石头儿。那时候,没有大棚,也没有反季节蔬菜,所以冬天腌菜就成了冬藏的一项主要内容。

早春的清晨还泛着凉意,芝英镇的王仙云阿婆便早早起床,把田里的九头芥挑回家,洗干净之后摊开在家门口晒。

王仙云腌了几十年的九头芥,她说好的九头芥晒干这一步很重要,因为晒太干腌菜口感不脆,水分太大,腌出来的菜不鲜,口感也不佳。

像这几天能把棉被晒香的太阳是最适合晒九头芥啦,一般来说,晒上个两三天就够了,不好的话就要个把星期,直到把菜晒蔫晒瘪为止。王仙云边切菜边说。

腌菜时,怎么放进菜缸里,也有讲究。先在缸底撒一圈粗盐,接着铺一层九头芥,撒一层盐,然后人站上去左右均匀地踩,踩到有菜汁渗出来就好了。然后,再铺一层,再撒一层盐,继续踩,直到九头芥装满菜缸。铺菜时尽量要塞实,少缝隙;撒盐要均匀,下层少一些,上层多一些。

最后再压一块重重的大石头封缸。

回忆起以前制作九头芥,王仙云说:以前踩腌菜的人都是家里的男人,永康老话,汗脚男人踏菜更好吃,讲的是冬腌菜不能让女人踩,一定要男人才行。因为踩的人力气大,能把菜梗踩扁、踩瘪,以后腌出来的菜更入味。



百搭雪里红

雪里红也叫九头芥,是用新鲜九头芥的根茎腌制而成。九头芥在南方很普遍,在浙江一带,这种被叫作咸菜的腌菜则有了更多的变化,不会像品尝酱瓜一样单独品尝,而更多地将它制成各种面点和菜肴。起油锅先煸炒肥肉丝,再加入雪菜和瘦肉丝同炒制成浇头,放在汤面上,这就是一碗让永康小囡魂牵梦绕的雪菜肉丝面。

天寒地冻或是冬雨连绵的日子,王阿婆便会从家门口的腌缸中,捞出一棵九头芥来,洗净切块,盖上几片冬笋,滴上几滴猪油,将大蒜一起爆炒,厨房散发着冬日难得的清香。

雪里红能配荤,也能配素。雪菜炒蚕豆就是本帮菜中素菜的代表。春季是蚕豆和鲜九头芥上市的季节,轻度腌制的九头芥,有着咸鲜的味道,颜色却依然翠绿,配上口感绵密的蚕豆,一口下去,整个江南的春天就在口中绽放开了。



每个永康人的记忆中,总有些味道,在时间的沉淀下愈发香醇。这味道可以是街坊小吃,亦可是登入大雅之堂的佳肴。每个味道的背后或是乡愁,或是儿时记忆,都是一段历久弥新的故事。



扫一扫
加入美食群