

D24 美食



阿凡提餐厅里两米长的羊肉串。

新京报记者 尹亚飞 摄



王府井希尔顿酒店的烤羊肉。

新京报记者 王远征 摄



阿凡提餐厅里的烤羊腿。

新京报记者 尹亚飞 摄



经过发酵之后的麻豆腐,跟豆汁有着相似的味道。陈小波/CFP



羊脂

小宽

在北京牛街的聚宝源吃涮肉,总是忘不了点一份羊尾,洁白光滑,切成薄片,放在铜锅里,转瞬即熟,蘸着小料,别致美味。许多涮羊肉的馆子里,已经吃不到羊尾了,倒是老北京涮肉的店里,默默地增加了不少虾滑鱼滑。

北京许多清真馆子真的有一道菜叫“炸羊尾”(这个字在这里读yi),但是与羊尾没有丝毫关系,这是一道甜食,主要原料是豆沙,外面裹上蛋清糊,炸着吃。这算是一道“象形菜”,模样有点像,却完全不是,在修辞手法中,这叫明喻。其他诸如赛螃蟹(没有螃蟹,其实是炒鸡蛋)、松鼠鱼(也完全没有松鼠,只是改刀,炸成松鼠尾巴状)、炸响铃(哪里有响铃,其实就是豆腐皮)。

为了保持对“羊尾”这个词的回避,我还是准备称其为“羊脂”,这么一来,就显得文雅许多。中国古代没有油这个词,只有脂和膏,动物脂肪的提炼要比素油早很多,凝为脂,化为膏。还有另外一种说法是有角者提炼出来称脂,无角者提炼出来称膏,所以牛油羊油称脂。

羊脂是个美好的词汇,能叫人联想起晶莹剔透略微透明的质感,于是把洁白美玉称为羊脂玉,而把姑娘的好皮肤称为“肤如凝脂”。放现在,如果你夸一个姑娘“皮肤好的跟羊尾巴油似的”,估计她能有把羊尾巴油泼在你脸上的冲劲。莫泊桑有一个有名的小说《羊脂球》,这其实也是一种食物,最早产自意大利撒丁岛,当地人们牧羊为生,做了羊奶奶酪,把它做成球挂在房梁上,随时取下食用。

我是个“不健康食品爱好者”,喜欢油炸、卤味、各种动物内脏、动物脂肪、稀奇古怪的吃法。如果在夏天,去外面吃烧

烤,看到一串羊肉串上,羊肉中间夹杂着一两块羊油,在辣椒面与孜然的密集包围中,坚守本色,坚贞不拔,我便暗暗心生敬意,迅速趁热吃下。羊肉串里的羊油犹如万绿丛中一点红,提神,咬在嘴里有一种喷射感,如果在这里能加入一个象声词,那就是“滋滋”。

羊油的分布也需要顺序的讲究,如果一串羊肉串有五块肉,那么最佳是倒二肥油,不能放在开场白,第一口吃下没有了念想,最后一口吃下又等不及,大牌登场总是压轴,但不能是末尾。有的烧烤店里有烤羊油,这也是我的大爱之物,羊油烤得有点酥脆,表面微烫,佐以各种调料,摆放在各式烤串之间,烤羊油分明就是一群爷们中间混进来的尤物,懂风情的熟女,与牙齿亲密接触时,有一种轻微的陶醉。

北京有名小吃麻豆腐,这算是豆汁的弟弟,本是同根生。以前北京有粉坊,专门做绿豆粉丝和淀粉,剩下的下脚料过滤出来的是豆汁,剩下的就是麻豆腐,经过发酵之后,跟豆汁有着相似的味道,都是有一种酸香,不爱吃这一口儿的人觉得就有一种臭味。

麻豆腐不能单吃,要炒着吃,现在为了迎合人们口感的需要,已经很少有餐馆用羊油炒麻豆腐,大多是素油,这样一来,麻豆腐成色顿减三分,香味顿减五分。在牛街一带的清真馆子,只要是你和服务员说一声,还是能吃到羊肉炒麻豆腐,越是这种小吃,越是生成诸多讲究与搭配,有点螺蛳壳里做道场的意思,麻豆腐需要配着“四大金刚”,除了羊尾油,还不能缺雪里蕻、黄豆酱和青韭。雪里蕻口感筋道,是给麻豆腐添加骨头;黄豆酱的作用是加味提香,是麻豆腐的肢体;青韭需要很细的韭菜,切得

琐碎,葱心绿,提鲜,是麻豆腐的肌肤;羊尾油才是这麻豆腐的灵魂,最好是羊尾切成丁,与麻豆腐一起炒,吃的时候还能咀嚼一两块惊喜的羊油。

我有时候也会翻看一些古代人的笔记,斗转星移,虽然饭是一顿一顿的吃,但是许多吃食都不见踪迹了,有些食物的名字,光看名字你已经想象不出这是什么东西。还好有一些笔记中留下了具体的做法。《饮膳正要》里提到一种仓馒头,其实就是肉包子,我看着里面的馅料,在头脑中试着做一遍,在口腔里模拟着咀嚼一遍,即便实物摆在我面前,我也能吃好几个。这馅料是羊肉、羊脂、葱、生姜、陈皮各切细,再加上盐和酱料,做成的包子应该不差。《清异录》里有一份菜单,是唐代韦巨源的“烧尾食单”,是韦巨源升官之后请皇帝吃的一顿饭,这顿饭很有吃公款的架势,相当豪华,其中有羊骨脂拌的小牛肉香肠,叫做“通花软牛肠”,也有用羊脂炖的甲鱼,叫做“遍地锦装鳖”,羊脂都是上台面的好菜。但是我对这个菜单也是存疑,多半也是杜撰而成,娱乐八卦的色彩更强烈一些。

许多人都会觉得动物脂肪是最不健康的一种脂肪,我并不这样看,以讹传讹伪健康知识总是传播广泛,我还专门找了一个非常详细的化学实验报告,里面讲了羊油的脂肪构成,在羊油中,油酸和棕榈酸的含量最高,二者相加超过总脂肪酸量的一半,这两种脂肪酸都有降血脂、抗动脉粥样硬化、抗血栓形成的功能,此外亚油酸也有软化血管,降低胆固醇的作用。在这里聊一点健康,不是为了说明我从此就热爱健康饮食了,只是为了表明,那些貌似不健康的食物,其实也是挺健康的。

香港金牌海鲜火锅进京

新张

近日,来自香港的明星级火锅店“香港金牌海鲜火锅”在北京朝阳区新源西里东街,开出了京城首家门店。这家来头不小的火锅店,在香港九龙佐敦已开业6年有余,主营海鲜火锅。这家明星级“金牌”火锅店,曾接待过甄子丹、吴镇宇、黎明、郭富城、张家辉、五月天、许志安等多位大牌明星。最具人气的原创“金牌牛骨煲”,在香港更是需要连夜排队才能吃到。

四川简阳羊汤望京开分店

近日,四川简阳羊汤在望京河荫中路3号开设分店。简阳羊汤馆用的羊是美利奴和简阳当地的大疙瘩羊杂交出来的羊,膻气小,肉质细嫩鲜美,炒菜好吃,炖煮更易入味。

重阳节“年糕”热销

动态

新京报讯 (记者林文龙)老北京人有重阳节登高吃年糕的传统,记者从崇文新世界百货了解到,自上周以来,超市的年糕卖火了。尤其是老字号“榄杆市杨记”的卷果、豌豆黄、山楂糕、驴打滚,自上周四以来每天加大了备货次数和备货量,均价14元左右/斤,3天的销售额就达到了2万元。

本版采写(除署名外)/新京报记者 赵子云