

又到一年腊味香

达城市民采购忙



味道记忆

大刀烧白

大刀烧白起源于重庆璧山,获“中国名菜”称号。以猪带皮五花肉为主料,加盐菜等辅调。肥糯、色泽棕红、肥而不腻、状似大刀等特点。

川菜大刀者,均以名菜声名远播:有李庄大刀白肉、连山大刀回锅肉、成都红油大刀耳片、达州大刀猪头水八块等。

大刀烧白,正是源于川菜大刀系列构思。璧山龙姓厨师经过数十次实验,终于用猪三线肉做出一种巴掌大的加长版烧白,不但长度增加到20厘米,而且厚度也有1厘米,体积几乎是日常烧白的两倍,食客们吃了不油腻,爽口化渣。

令龙姓厨师做梦也没有想到的是,因为这道新菜,闻名遐迩。他的餐馆彻底火了,现已由原大排挡店升级为拥有9家直营店,5家加盟店。在2004年第五届全国厨师烹饪大赛上获得了“中国名菜”称号。一道大刀肥肉让龙姓厨师名利双收。

璧山大刀烧白猪肉用料一斤二两左右。26厘米长、1厘米厚,用筷子夹得起,吃起来不油腻,而且入口化渣,其中的关键在食材:需选用肥瘦相间的粮食猪三线肉,肉质才比较结实有韧性。大刀烧白下面的盐菜也很重要,意味深长的是,璧山获“中国名菜”称号的大刀烧白,是专门从四川达州一个村子里订做的,要求全部手工切,不能用机器,以保证大刀烧白出锅后,盐菜依然成型,不会凝结成块或者散落在盘子里。

达州盐菜,以大头菜为原料,把菜头切开后,需要晾晒,待水分干透后再次清洗,主要是把灰尘洗掉,再放到太阳底下照射,蒸发多余的水分。加入干辣椒(剪碎)、食盐、花椒等佐料。然后用双手用力揉搓,以便佐料均匀进入盐菜中。把盐菜装入菜缸中,用塑料袋之类的有密封性的东西蒙住缸口,盖上盖子,在坛沿里装满水,放一段时间就完事。有的还可以倒着放,也用水密封。过了一定的时间,站在菜缸旁能闻到盐菜的香味时,即可食用了。

大刀烧白烹饪方法:

- 1、初加工:将猪带皮五花肉燎皮后洗净。
- 2、上色:锅中掺水烧沸,放入三线肉煮至断生捞起抹去表皮水分;将酱油、甜面酱调匀后趁热均匀抹在肉皮上,使其自然冷却。锅中倒油烧至210℃,将肉皮朝下入锅炸制,色棕红时捞起,再放入沸水中煮约10分钟捞起待用。
- 3、刀工:将猪带皮三线肉切成长26厘米,宽4厘米、厚1厘米的长方片,盐菜洗净切成细末炒香,老姜剁成细末。
- 4、定碗:将肉皮朝下定于特定碗中成一封书形,两边再镶入一片。肉的边角料切成厚1厘米的块后放在定好型的肉上面。然后放入盐、花椒、姜末、酱油、醋,最后放入盐菜粒。
- 5、加热:将定好型的肉碗入蒸笼或蒸柜,用大气蒸至肉熟透出笼,翻扣入直径为30厘米的圆形窝盘中即成。

提醒:大刀烧白在各种作料码放好后,需要在高温蒸箱里蒸2个半小时才能熟透,然后取出等待冷却后,再冷藏一天一夜,此时各种作料才会更加入味。食用时再取出蒸半个小时左右上桌。

目前,达州有的餐厅也在经营大刀烧白,为数不多:南门口知味苑,红旗大桥西胜街老味馆等餐厅。老味馆的大刀烧白猪肉用料一斤半左右,比璧山的一斤二两还要大。

前些天,两个年轻的小伙自称是中国的吃货大家慕名来到老味馆餐厅,要了一份大刀烧白,相互打赌,比赛谁吃的多。老味馆餐厅的大刀烧白一份共计10片,每片1.5两。两个年轻的小伙各吃了五片,不分胜负,啧啧称赞:好肥实!好肥糯!好爽口!好不油腻!



来老味馆吃大刀烧白的顾客,一般都只是吃一块,偶尔有吃二块,不见吃三块者。

达州至今没有中华名菜,但是,“达州盐菜”助推“璧山大刀烧白”获“中国名菜”称号,岂不令达州餐饮业反思! ·王元达·

记者调查

腊肉和腊肠是四川人过年过节、婚庆庆典等宴席中桌面上必不可少的食品,腊肉一般是由猪肉经过盐浸渍数日,而后经过柏树枝条、树叶熏烤和凉干的工序制作而成。其独特的烟熏的香美味道令食客难以忘却。可以说腊货在四川食品特产中的地位绝对不低于任何一样其他小吃或肉类制品。

采购腊货 达城市民已行动

记者在达城各大超市以及几家多年经营腊货的门店看到,琳琅满目的腊货已经上架,色香味美的腊猪蹄、腊排骨、腊猪耳、腊猪肝等让人垂涎三尺,走进门店就能闻到一股淡淡的烟熏肉香味。已有不少市民开始采购腊货。

据了解,达城售卖的腊货绝大部分产自万源山区,也有一部分本地加工生产的腊货。万源产腊三线、圆尾、猪蹄的价格在每斤35元左右;麻辣、五香、广味香肠在每斤38元左右;一字排骨在每斤40元左右;猪耳、猪舌在每斤60元左右。而达州本地产的腊货每斤要便宜5元左右。

张先生告诉记者,儿子在外地工作,

最喜欢吃老家的腊肉、香肠。以前每年都是自己做腊肉,但现在年纪大了也懒得动手了,加之人们环保意识的增强,城区不再让熏制腊肉,所以特意购买些腊肉、香肠给今年春节不能回家过年的儿子寄过去。

小李是一家企业的负责人,今天到腊货店购买了4000元的礼品装腊货。小李告诉记者:“公司有不少外地客户,我们每年年底都要给这些客户送一些腊货,他们对达州的腊货赞不绝口,都觉得达州的腊货太好吃了。没想到这香喷喷的腊货还为公司巩固客户关系起到了很大的作用呢!”

万源老腊肉备受市民青睐

四川、云南、贵州等地在春节前都有制作腊肉的习俗。虽然各地制作腊肉的工艺大致相同,但各地制作腊肉的材料和熏制的材料还是有所区别,因此,各地腊肉的口感还是有所区别的。

据在达城凰城壹号旁边经营多年秦巴士腊肉的郑红梅女士介绍,四川人在腌制腊肉的时候就会在作料里添加少许花椒,这样熏制出的腊肉在食用时,既吃不出平时吃火锅时那么重的麻味,同时在食用腊肉时又略有淡淡花椒香的口感。在熏制腊肉的材料上,各地也会用不同的材料,但有一样是必不可缺的,那就是柏树枝,一些地方会用柏树枝和锯木面熏制腊肉。

而万源的老腊肉为什么能够受到达

城市民的青睐,就是因为万源处于大巴山腹地,山里有大量的野草和各种野生药材。山上的村民不会用饲料去喂养黑猪,而是习惯将黑猪散养,村民会用采摘的野草煮熟后喂黑猪,或者干脆让其直接采食野草等食物。在这种环境生长的黑猪才算是真正的绿色环保食品。在熏制腊肉的时候,不但用了柏树枝,而且还用了保持一定湿度的青桐树,经过近半个月时间熏制出来的腊肉香味更加浓郁。

据前来购买腊货的张阿姨讲,她之所以喜欢吃万源的腊肉,首先是因为万源山上生态环境好,在这种环境生长的黑猪,猪肉品质很好,肥肉吃起来会肥而不腻。加上用了青桐树熏制,就比用锯木面熏制的腊肉口感更香。

腊货有区别 购买需留心

虽然市场上的腊货品种大致相同,但细心的市民会发现,超市、腊货门店以及农贸市场所售卖的腊货价格却有很大区别。比如,同样是腊猪舌,有的超市和腊货门店售价在每斤60元,而在个别农贸市场,记者就发现有每斤仅售22元的腊猪舌;腊猪蹄在超市和腊货门店每斤35元,而个别农贸市场腊猪蹄每斤仅售21元。记者从一位知情人士处打听得知,这些便宜的腊货多半是用冻货制作而成的,所以价格要比用新鲜猪肉制作的腊货便宜许多,食用时的口感也会差别很大。

随后,记者在朝阳路的一家农贸市

场购买了一只腊猪蹄,拿到凰城壹号旁边的一家腊货门店做了对比。记者发现,腊货门店售卖的万源腊猪蹄和农贸市场售卖的腊猪蹄在外观上还是有比较明显的区别,腊货门店售卖的万源腊猪蹄色泽金黄,表面平整,而在农贸市场买来的这只腊猪蹄颜色要淡一些,而且腊猪蹄的表面并不平整,有明显的皱褶。知情人告诉记者,这是因为猪蹄在低温急冻时表皮收缩产生的皱褶。而且在用火烧肉皮的时候,腊货门店的腊猪蹄会烧出很多的猪油,同时还伴有浓浓的肉香味,而冻货腌制的腊猪蹄则烧不出什么猪油,也闻不到什么肉香味。

储存腊货有方法

腊肉作为肉制品,并非长久不坏。冬至以后,大寒以前制作的腊肉保存得最久且不易变质。腊肉在常温下保存,农历三月以前味道是最正宗的时候,随着气温的升高,腊肉虽然肉质不变,但味会变得刺喉。所以农历三月以后,腊肉就不能在常温下保存了。最好的保存办法就是将腊肉洗净,用保鲜膜包好,放在冰箱的冷藏室,这样就可以长久保存,即使三年五年也不会变质。(本报记者 龚克)




13982899765
18281852900
13308241000

主编 戚劲松
编辑 张春华 龚克

官方微信 dzwbwx
官方微博 dazhouxinwen

报料热线:2382258