



白莲鹅荣登海南八大名菜榜单一。

看

白莲鹅 “花样百变”

文\海南日报见习记者 王亦晴 海南日报记者 李冰
图\海南日报记者 陈德雄

白莲鹅高汤熬出“佛跳墙”

写过多篇美食散文的梁实秋老先生,曾写了篇《佛跳墙》,感慨到台湾之前不知有这道菜,而到了台湾后又以吃不上正宗的“佛跳墙”,不免遗憾,好奇“何物美味竟能引得我佛失去定力跳过墙去品尝?”在他的想象中,“佛跳墙”好像就是一锅煮得稀巴烂的高级大杂烩了。

众所周知,“佛跳墙”源于福建,是一道有上百年的传统名菜。选用鱼翅、海参、鲍鱼、鱼肚、干贝、鱼皮、鹿筋、猪肚、鸽蛋、火腿、香菇、冬笋、白萝卜等18种原料,佐以冰糖、桂皮、桂圆肉、绍酒、人参、枸杞、胡椒、盐、葱、姜等十几种辅料,经复杂严谨的过程,耗时6小时制作而成。如此精料精做,致使“坛启荤香飘四邻,佛闻弃禅跳墙来”,不知真假。但这道菜清鲜、和醇,咸中带甜,荤而不腻,食后唇齿留香,回味无穷,却是公认的事实。

用白莲鹅做原料的“佛跳墙”,又会怎样呢?海口天佑大酒店厨师长李茂兴告诉记者,这道“白莲鹅迷你佛跳墙”,用白莲鹅熬制的高汤是重点。乃是选用新鲜的白莲鹅骨和鹅胸肉,用小股流水冲洗2小时以去除血水,再用沸水氽烫后,放入汤煲中用文火煲。(加入金华火腿,味道更鲜。)6小时后,将用清油炸过的海米、大地鱼干,与干贝一起加入汤中,再煲两个小时,高汤才算制成。

这道菜名字里有“迷你”二字,顾名思义,做起来自然要精巧。汤制成后,再将冬瓜球、鹌鹑蛋、海参、干贝、鹅胸肉、花胶各一枚,放入小盅内,加入高汤,蒸2至3小时——这还只是完成了一半。出锅后,将汤料捞出,汤中加入适量盐、胡椒粉、鸡汁等调味,加入少量水淀粉勾芡,让汤汁变得稠浓,临上桌时,再将汤料,连同一枚氽烫过的菜心放入。至此,这道“白莲鹅迷你佛跳墙”才算大功告成。

细微之处见心思

李茂兴告诉记者,“佛跳墙”这道菜能流传百年而不衰,与其选料精细、做工讲究分不开。“佛跳墙”要先把18种原料分别采用煎、炒、烹、炸多种方法,炮制成具有它本身特色的各种菜式,然后一层一层地码放在一只大绍兴酒坛子里,注入适量上汤和绍酒,再用荷叶把坛口密封,放在火上加热。用火也十分讲究,需选用木质实沉又不冒烟的白炭,先在武火上烧沸,后在文火上慢慢煨炖五六个小时而成。

经改良的“白莲鹅迷你佛跳墙”延续了它的这一传统,制作的过程要求极其严格。比如,鹅胸肉一定要去皮,这样煮出来的汤才不会发白;大地鱼干也要剥掉鱼皮,否则会让汤色变黑;金华火腿要提前一夜浸泡,用刷子刷掉上面的粘膜,以免汤过咸;菜心不能放早了,不然会发黄;勾芡的时候,水淀粉不能放太多,否则汤色会变浑浊……总之,火候、分量,各个细节都要掌握恰到好处,稍有不慎就会让这道菜减分——简直把“食不厌精,脍不厌细”发扬到极致。

耗时10小时做出来的这道“白莲鹅迷你佛跳墙”,汤汁清澈微黄,看上去简单至极,仿佛一眼可以望穿。但是吃起来却口感醇滑浓厚,一口汤汁中饱含着层次分明又丰富的多种滋味,令人难忘。

琼菜改良正当时

有专家认为,琼菜的最大特色就是讲究食材新鲜、口味清淡,通常只是简单加工,保持“原汁原味”。“海南四大名菜”文昌鸡、嘉积鸭、东山羊、和乐蟹无一例外都是这样。而随着海南的进一步开放,受外来人口和饮食文化的影响,琼菜也逐渐革新,融合了其他菜系的做法,其滋味也更多元化了。

比如这道“白莲鹅迷你佛跳墙”,将本土的白莲鹅配合了福建菜的做法,又保留了琼菜清淡的特点,是本土食材与外来饮食文化结合的成功案例。

李茂兴说,除了这道“白莲鹅迷你佛跳墙”,还能利用白莲鹅发掘出其他多种做法。比如“法式白莲鹅肝”、“白玉藏珍”、“蜜豆鹅肝”、“涮白莲鹅血”、“鹅肠鹅肝浸时蔬”等。

“法式白莲鹅肝”原料采用新鲜白莲鹅肝,洗净去筋膜后,用保鲜膜包起来,放进冰箱冷冻2小时后,再冷藏1小时,这样处理过的鹅肝软硬适中,切片时不易碎。然后,用平底锅将切好的鹅肝煎至表面微黄,盛出、装盘,再淋上黑椒汁即可。只见盘中,不盈一掌的数块白莲鹅肝,表层煎得油黄微焦,引人食指大动。再夹起一块放入口中细嚼,口感腴滑鲜嫩,十分可口。

“白玉藏珍”则是用白莲鹅蛋为原料做成的清蒸蛋羹,八分熟时加入氽过的龙虾肉,蒸好后再加上适量豉油。记者发现,这道菜的颜色与味道均较普通鸡蛋羹为淡。轻轻舀一勺端到面前,只见浅黄色嫩滑的蛋羹在调羹中微微颤动,仿佛随时会融化一般。送入口中,几乎感觉不到任何障碍便融在舌头上,而滑口的虾仁这时则脱颖而出,使口感有了别样的变化。

“蜜豆鹅肝”则是先将蜜豆和鹅肝氽过,再将鹅肝放入4成热的油中“拉油”,使之口感脆爽,再另起锅,大火将油烧热,蒜蓉爆锅后,将蜜豆和鹅肝倒入翻炒,加盐、味精等调味,勾芡即可。装盘后可以淋上少许鸡油,使菜看起来更鲜亮。

“涮白莲鹅血”则是将白莲鹅血切成块,吃法采用琼菜中常用的“打边炉”。在锅中加入猪骨熬制的高汤,放入海南特有的酸菜调味,烧开后,将白莲鹅血放入两三分钟即可捞出食用。

“鹅肠鹅肝浸时蔬”是“上汤浸时蔬”的“升级版”。将鹅肠、鹅肝和蔬菜洗净,鹅肝切成小块,鹅肠和蔬菜切段,氽后备用。然后,将锅内注入高汤,烧开后放入蔬菜,加入盐、味精、胡椒粉等调味。由于鹅肠、鹅肝煮久会变老,影响口感,所以必须在出锅前简单放入,略煮即可。

李茂兴说,类似用本土食材加以创新做法的菜还有很多。海南的优良气候适合作物生长,本土食材品种丰富,新鲜可口,加上厨师的创意,可以变幻出多种多样的做法。■



白莲鹅拼盘。

澄迈白莲鹅
鲍鱼鹅汤。

我国民间自古就有“喝鹅汤,吃鹅肉,一年四季不咳嗽”的说法,《本草纲目》中也有记载:“鹅肉,有甘平无毒,利五脏,解五脏毒,止消渴,补气之功效。”由此证明鹅肉可补阴益气、暖胃开津、祛风除湿。据营养学专家报告显示,鹅肉蛋白质含量比鸭肉、鸡肉、牛肉、猪肉都高,赖氨酸含量比鸡还高。

产自澄迈县白莲地区的白莲鹅,以肉质紧实、滋味鲜香而著称。在海南,白莲鹅的食法多为白切,佐以杂锦酱、辣椒酱、蒜粒等蘸料,再挤些海南青橘汁,为的是保持食物的原汁原味。

日前在海口举办的澄迈白莲鹅品牌推广会上,主办方展示了以白莲鹅为原材料的多种菜式:“白莲鹅迷你佛跳墙”、“法式白莲鹅肝”、“蜜豆鹅肝”、“鹅肠鹅肝浸时蔬”……白莲鹅吃法花样翻新,令人惊艳。



厨师在精心制作白莲鹅拼盘。