

2019
新春
寻年味
系列报道
2

厨师名片

姓名:石光华
著名诗人、作家、美食家
推荐硬菜:魔芋烧鸭
烹制诀窍:盛出约三分之一的底料,起锅前三五分钟再倒入锅中,使整道菜的风味更加浓郁

跟大厨学做菜

食材

仔鸭:半只
魔芋:2斤
泡椒:半斤
泡姜:2-3个
老姜:三分之一
蒜片:适量
葱节:适量
蒜苗:三四根
郫县豆瓣:一勺
榨菜:一包

另备大料、川盐、白糖、生抽、花椒、醪糟(或料酒)等适量



步骤

- 切菜:**将鸭肉洗净,切成条块,不要太大坨;魔芋切成条状,别太粗
- 余水:**烧水,分别将鸭肉、魔芋余水。魔芋不易入味,余水时也可加入少许盐
- 炒底料:**锅烧热,入油,六成热时,放入剁细的泡椒、豆瓣和泡姜片、花椒、葱节、大料,中火炒出香味
- 煸炒:**放入鸭条,小火煸炒,直至吐油,加入醪糟、白糖、生抽,再炒一会儿,加入汤
- 烧煮:**根据个人口味,放盐,鸭子烧三十分钟,鸭肉快耙的时候加入魔芋,继续烧二十分钟

年夜饭桌上的一道硬菜

今日推荐

魔芋烧鸭



有“秘密”的魔芋烧鸭 让你吃出家的味道

天府早报记者 段祯

鸡、鸭、鱼,年夜饭桌上的“标配”,其中鸭品,于川人而言,魔芋烧鸭算是经典。年夜饭总有美好的寓意,比如甜烧白,甜甜甜蜜;烧什锦,也叫合家欢、全家福;鸡谐音“吉”,象征吉星高照……著名诗人、作家、美食家石光华推荐魔芋烧鸭入席,则因其浓郁的家常味道。这道菜食材简单,成菜色泽红亮、微辣中有香,但做这道家常菜,更讲究的是“用心”,这个“心”揣着对家人的情谊,是家的温暖。

期待

希望从美食作家
成为川菜文化学者

2004年,一本《我的川菜生活》悄然入市,这本书成为川菜基础读物,很多人因为这本书,知道了川菜,爱上了川菜。13年后,石光华再端出了一盘菜来,便是2017年出版的《我的川菜味道》。

谈到诗歌与美食,石光华称,两者有相通之处。例如诗歌强调感觉,厨师也有自身对味道的喜爱;诗歌直面事物本身,厨师也需用本心去感受食材。但两者也有不同,“对我来说,写诗寻找的是语言呈现的方式,别人喜不喜欢不重要,但做菜就不一样了,做菜尽量要让别人喜欢”,石光华笑言,“诗人是孤独的,而美食家是和大家在一起的。”

石光华透露,通过近20年对川菜的学习,与别人的交流,再加上自己的研究,他对川菜有了一些看法和见解,去年10月,开始了“我的川菜”系列新书的写作,他说,希望从一个川菜美食作家成为一个川菜文化学者。



川菜四大代表味型,麻辣,鱼香,怪味,家常味。有人问,家常味是什么味?我说魔芋烧鸭这个味。当然,回锅肉是家常味的老大。”

说味道

家常味就是魔芋烧鸭这个味

“把魔芋做成美食,是川人的贡献。”石光华称,“除了水魔芋,还有雪魔芋;雪魔芋以峨眉山的最好。魔芋配鸭子,又是饮食中食材的绝配。”从市场上买来半只鸭和魔芋。鸭要仔鸭,因为烧菜的肉要嫩点为好。

穿上厨师服,石光华首先将鸭肉洗净,切成条块,不要太大坨;魔芋切成条状,别太粗,太粗则不易入味。调料中,最重要的是泡椒、泡姜和郫县豆瓣,如果有些新鲜仔姜,切成粗条,烧入其中,香味更妙。

烧水,分别将鸭肉、魔芋余水。“魔芋余水,要多些时候,才能去其土腥和苦涩,此外,魔芋不易入味,余水时也可加入少许盐。”起锅开火,锅烧热,入油。六成热时,放入剁细的泡椒、豆瓣和泡姜片、花椒、葱节、大料,中火炒出香

味。“这个步骤不能急,一定要来回翻炒,让底料中的香味得到淋漓尽致地释放。”约三四分钟,泡椒泡姜的酸香率先扑鼻,这时,石光华将炒好的底料舀出些许放在碗里,这是为何?石光华卖了个关子,“这其中的道理后面再说。”

放入加工处理好的鸭条,小火煸炒,直至吐油,加入醪糟、白糖、生抽,再炒一会儿,加入汤,“如果没汤,开水也可以,但一定不能用冷水。”石光华手里动作不停,他说,鸭肉已热,冷水一紧,肉缩味锁,烧出来肉不鲜嫩,魔芋也不鲜香。随后根据个人口味,放盐,鸭子烧三十分钟,鸭肉快耙的时候加入魔芋,继续烧二十分钟。“川菜四大代表味型,麻辣,鱼香,怪味,家常味。有人问,家常味是什么味?我说魔芋烧鸭这个味。当然,回锅肉是家常味的老大。”

说技巧

三个“秘密”让风味更加浓郁

石光华所著的《我的川菜味道》封面上有12个字:“清鲜为底,麻辣见长,重在味变。”他称,这是对川菜灵魂的高度概括。“这12个字来自川菜大师史正良,他说得极是,味道的变化才是川菜的灵魂。”川菜的风味,味道的变化,也让魔芋烧鸭有了“秘密”,这些“秘密”成了这道菜的点睛之笔,也是其好吃与否的关键所在。

接下来,石光华要依次“解密”了。

第一个“秘密”在于泡椒。泡椒要分两份,一份剁碎,一份切节。切节的泡椒占一半多的比例。其次,老姜和泡姜都有为妙,

老姜用来提香,只需一小部分,三分之一甚至是四分之一就够了。第三,建议用榨菜来提鲜,榨菜能让整道菜的香味富于变化和层次。此外,还有最诀窍之处:正是此前盛出的底料。盛出约三分之一的底料放置一旁,起锅前三五分钟再倒入锅中,便能使整道菜的風味更加浓郁。

经过近1个小时的烹制,锅里食材翻滚,剁碎的泡椒在长时间的熬制后,为整个汤底着了上红亮之色,用勺翻搅,酸香馥郁。而在种种香味中,醪糟的芳香也得以“脱颖而出”。最后再加入青蒜苗,田野的绿是让浓醇中出现清新的一大妙处。

谈做菜

让平淡的生活有了滋味

石光华笔下的美食是文气的、雅致的,也是烟火气浓郁的,里边有认认真真,真真切切的日子,有实实在在的做菜技巧。

石光华自诩好诗、好酒、好吃。40多年来,从购买到烹饪的每一步,石光华都选择自己亲力亲为,不断地研究每种家常食材的烹饪方法,把这些家中常备、随手可得食材做成了美味。说起为什么喜欢做菜,石光华说,“家里人要吃饭,就该家里的男人去做。做饭烟火气,能让女人经常去做吗?”生活中的石光华,是

一个勤俭的人,从不挑食,不浪费食物。而正是这种清苦之心,才让他笔下的食物都有了寻常家的烟火味。“吃和做,更多的是让我原本平淡的生活,有了一些滋味;让我这个有些寡淡的人,多少有了一些趣味。”

在石光华的眼中,川菜已达到“无中生有,有化为无”的境界。其中,鱼香肉丝,没有鱼,却有鱼味,就是无中生有的代表;而鸡豆花则是有化为无,它用鸡脯肉做的,但是你吃着没有鸡肉味儿。