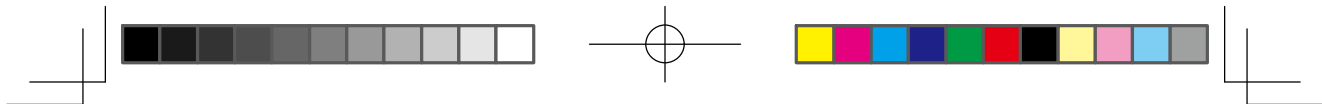




淮扬美食





扬州炒饭

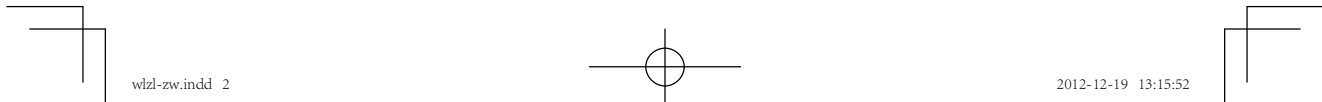
无论在发达的欧洲，还是发展中的亚洲和非洲，只要有中国餐馆，必定有一道色香诱人的中国名菜，那就是扬州炒饭。

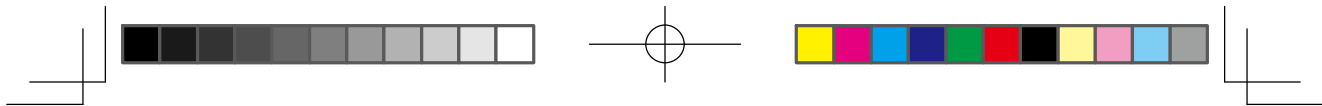
就中国而言，无论是广袤的大陆，还是袖珍的港澳；无论是豪华的酒店，还是简陋的饭铺，扬州炒饭肯定在倾情领衔。

当一盘色彩斑斓，鲜香扑鼻的扬州炒饭呈现在面前，令人欣喜雀跃，两眼发亮。看看米饭，颗粒分明，晶莹透亮。端详配料，有海参、干贝、虾仁、冬菇、春笋、火腿、鸭肫、鸡脯、精肉、鸡蛋、青豆诸等。真是海里长的、河里游的、土里生的、地上跑的，山里出的鲜美精华大荟萃。一盘红红绿绿，黄黄白白，黑黑橙橙的炒饭，在艺术家的眼里，简直就是珍珠、玛瑙、琥珀、翡翠、白玉、钻石、黄金、白银的大烩炒。令人拍案叫绝，叹为观止。

扬州炒饭始创于隋朝，系饭菜合一的佳肴。它是我国四大菜系之一淮扬菜中的一道名菜，并冠有中餐馆第一名菜的美誉。它不仅在长城内外大展风采，更在世界各地魄力四射。许多从未来过扬州的食客，他们从唐诗中认识了扬州，从扬州炒饭了解了扬州。一道扬州炒饭，它令八方食客闻香而动，见物垂涎。一盘炒饭虽早已吃得盘底朝天，食客们仍在举箸，仍在持勺。此情此景，怎一个香字了得，怎一个鲜字了得，怎一个美字了得！

扬州炒饭在制作上很有讲究。米要优质大米，以保证品质。待米

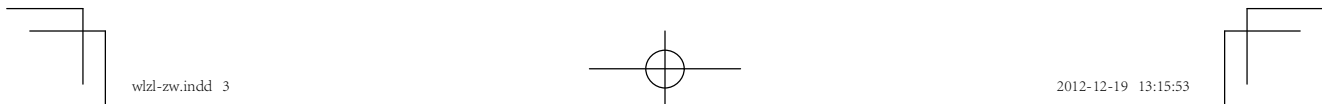


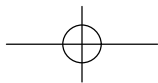


淘洗干净，便用开水烫透，使其易于松软，然后上蒸笼蒸熟。蒸出的米饭，不起黏，不起团，颗粒光洁，软硬适度。这才对得起食客扁贝样的牙齿，才对得起食客晨星样的目光。其次鸡蛋一定要揉炒成桂花状，这活得神态沉静，手脚利落才行。另外所有配料除青豆、虾仁外，均要加工成豆粒大小，与米饭般配。餐饮业讲究丁配丁，丝配丝，得遵循章法。如同写诗作文，得守起承转合规矩一样。

在扬州，大凡有名有姓，有脸有面的餐馆，都能做地道的扬州炒饭。出了扬州，除非有扬州厨师掌勺，余者或是改良，或是意会。要吃正宗的炒饭，当然到发源地的扬州最好。

前不久，有个朋友专程从北京来扬州看我。脚还未踏进我家门，直嚷要吃扬州炒饭，其实他是冲着炒饭而来的。为满足愿望，我领他到一家大名鼎鼎的饭店，请了一个熟悉的大师傅掌勺，要的是货真味好，锦上添花。仅两支烟的功夫，这位老兄早已把一盘足有一斤分量的炒饭吃得干干净净，颗粒不剩。吃完腆着肚皮，拍手叫好。



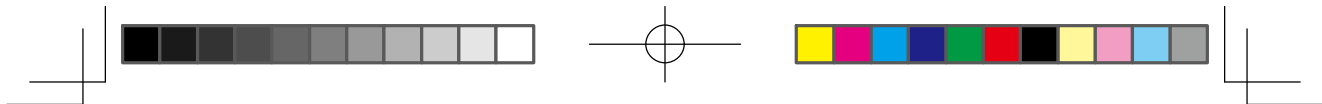


乾隆盛赞的五丁包

意态闲适的扬州人，有着吃早茶的习俗。早晨那段时光，各大酒店、茶馆，生意兴隆，茶客如云。通常，茶客们点一盘凉拌干丝，一碟水晶肴肉，再佐以几道点心，就着一壶香茶，便有滋有味，优哉游哉地享用起来。在诸多淮扬细点之中，最受人们欢迎的，当数五丁包子。

五丁包子是中国名点。是用海参、鸡肉、猪肉、冬笋、虾仁五种精细原料，切成细丁，做成的包子，故称五丁包。论包子面皮的色泽，白净光洁；看形态，又大又扁，犹如一个大大的荸荠。包子虽大，却透着几分玲珑与雅致。一道道包子的褶皱，不多不少，恰好三十道。这让人联想到飘舞的百褶裙，真是悦人眼目，令人赞叹。包子上端的收口处，捏成鲫鱼嘴的形状，这让一道点心平添了几分灵动与生气。咬上一口，鲜美得难以言表，鲜美得难以忘怀。

据有关史料记载，扬州五丁包子的起源与乾隆皇帝有关。文韬武略的乾隆皇帝，喜欢亲巡天下，周览远方。每到一处是，游奇山，玩异水，尝美食，饱口福。当乾隆巡游到扬州之时，扬州的官吏为获得帝王的欢心，聘请名厨，别出心裁，精心制作了五丁包子。当腾着热气的包子呈献给皇帝，乾隆心想，一道点心，何足道哉。哪知一经品尝，不禁叫好，竟然一气连吃了好几个。回味之际，乾隆盛赞道：“滋养而不过补，味美而不过鲜，油香而不过腻，松脆而不过硬，细嫩而不过软。”乾隆的这五句话，高度概括了五丁包子中五种原料展现的不同特色。乾隆可谓

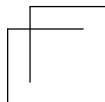
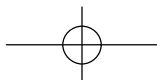
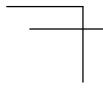
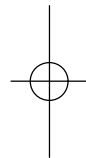
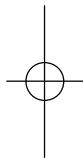


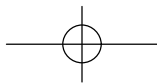
是深谙庖厨与美食之道的方家。

扬州五丁包子，一经乾隆的御评，即刻身价百倍，名播大江南北。一时间，八方食客竞相奔走，以品五丁包子为美事，以谈五丁包子为雅事。扬州的许多酒店，看准商机，大行其道，纷纷亮出五丁包子的招牌。致使扬州城鲜香处处，食客如潮。酒家是财源广进，眉开眼笑。

如今的扬州，虽说茶楼林立，酒店栉比。论做五丁包子，当数富春茶社的最为传统，最为正宗。富春茶社是靠茶点发迹的，是家有着一百二十年历史的老字号。在大陆来说，是屈指可数的特级酒店。它不仅制作各色细点，更经营各类淮扬大菜。该店的女掌门，是国家为数不多的点心大师。由其领衔制作的五丁包子，色、香、味、形，独领风骚，技压群芳。由于卓然的信誉，该店一年四季，顾客盈门，红火一片。

我是富春茶社的常客。一次我和爱女正在品茗尝点，临桌有个老者竟拍案哭泣起来。经打听，老者是扬州籍的华侨，已在国外漂泊了六十余年。老者能在有生之年，回到魂牵梦绕的故乡省亲，能再次饱享刻骨铭心的五丁包子，这一切对他来说恍如梦幻，喜极而泣。这真切的一幕，令周围的好些人，感动得两眼潮湿。临行之际，老者又买了四五十个五丁包子，满满一大包。老者说，是专门带给已在国外生根的儿孙，让他们牢记故乡，牢记故乡的美食。





扬州干丝

干丝是淮扬菜系中的一道名菜。无论是婚寿的酒宴，还是家常便饭的餐桌，都有其一席之地。干丝因其价廉物美，久食不厌，备受世人的青睐。

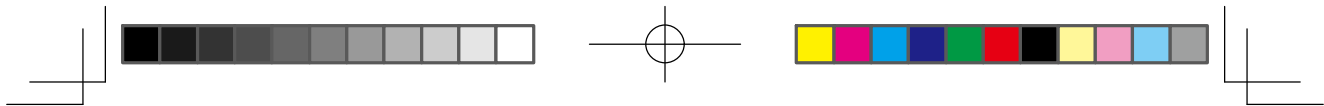
我因家传，又经刻苦操练，学得一手片干丝的绝活。若不谦虚地讲，可与专业厨师媲美。每逢节假之日，或有来宾，我总要操刀献艺，让大家一饱口福。

干丝的原料是市面上常能买到的方干。方干有大有小，刀功欠缺者可用小干，刀功深厚者则大小不论，可谓随遇而安，游刃有余。大凡大干要片成 20 片以上，小干要片成 15 片左右，方能达到专业水平。

先将方干沿着厚度方向，用刀片成纸状的薄片，厚薄要均匀，成坡状地迭起，再切成细丝。刀功娴熟者切成的干丝，可谓细如发丝，细可穿针。加工好的干丝把它汰去黄水、豆味，浸在水中待用。

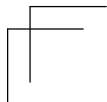
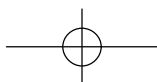
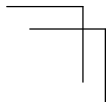
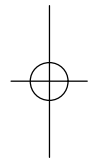
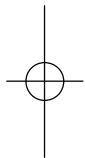
干丝的做法一般可分为凉拌和汤煮两类。若是凉拌，先把干丝从水中捞起，放在器皿中用开水烫上两三次，一是烫熟，二是烫去豆味。然后滗去水分，装盘，隆起。

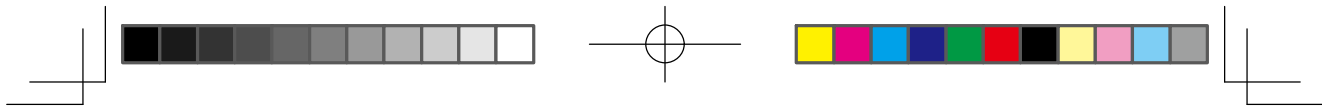




再将加工好的姜丝、笋丝点缀其间。吃前放绵糖，淋香油，撒味精，浇酱油，搅拌均匀，便可举箸。凉拌干丝味美爽口，最宜佐酒，令人咂舌。

若是煮干丝，先将去油的鸡汤烧开，再将干丝投入，其后将适量的笋丝、冬菇、木耳、火腿丝、榨菜丝投入，片刻便可装盘享用。居家制作其配料可因时制宜，因物制宜，不必拘泥。煮干丝的特色是汤纯味美，鲜嫩脆绵，各显其长。更况色彩纷呈，赏心悦目，或是品尝，或是观赏，都是极高的艺术享受。



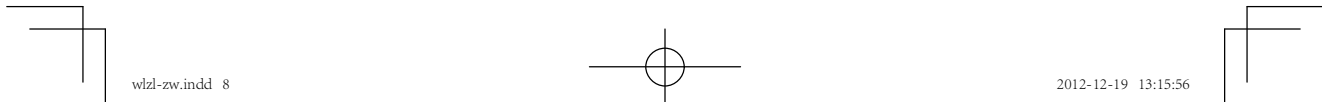


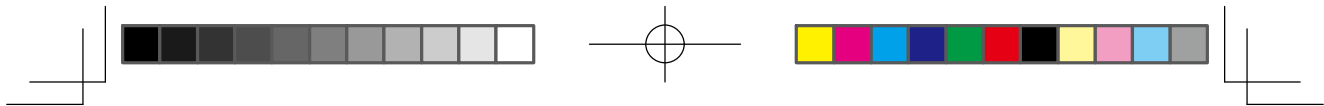
八宝饭

过去在扬州，规格高的酒宴，席终都有道一甜食。有时是银耳莲子汤，有时是八宝饭。一般来讲，八宝饭居多，受人欢迎。一碗倒扣在汤盘里的八宝饭，高高地隆起。那又白又香又黏的糯米，腾着热气，真是诱人。八宝饭的上下，依次是红绿丝、葡萄干、桂圆干、核桃仁、瓜子仁、橘饼、莲子、蜜枣八样配料。看看这些五颜六色的点缀，令人雀跃。待浇上满满一碗的桂花卤，一时汤匙齐发。就一眨眼的功夫，一盘八宝饭便风卷残云般地解决了。吃完，食客们咂着嘴，不住叫好。

八十年代以来，随着改革开放步伐的加快，人们的生活日益提高，对饮食的要求也越来越高。讲究食不厌精，脍不厌细。于是八宝饭便悄然退出了酒宴的舞台，堂而皇之地步入寻常百姓的餐桌。如今街头的粮店、食品店到处都有现成的八宝饭卖。一坨坨的，跟云南沱茶相似，不过比它大得许多。不仅有白糯米的，还有紫色血糯的。一旦想吃，买回几个，或蒸或煮，便可享用，真是又方便又痛快。

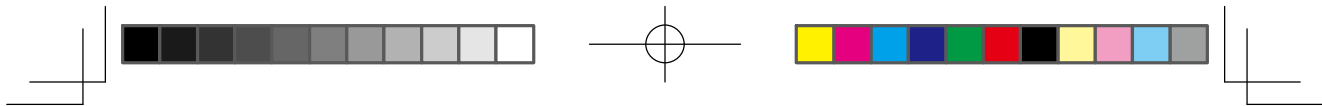
记得小的时候，正值国家经济困难的六十年代。有段时间，我老缠着母亲要吃八宝饭。缠急了，母亲便急中生智，抓几把糯米，放几颗红枣，几粒桂圆，放几勺砂糖，熬一锅稀粥。面对一碗“八宝饭”，等不及凉透，我便吹着热气，狼吞虎咽起来。吃的那个香，就像八辈子没吃过饭一样，吃完还把碗舔得干干净净的。那副馋态，以至如今我已年届不惑，还成为父母的笑谈。





我的妻子和我一样，爱吃黏食，对八宝饭偏爱有加。妻子是做八宝饭的行家里手，她总嫌市面上买的不够味，一般每个月我们都要做一次。先取四斤糯米，急火烧开，从锅里捞出，放入蒸笼，蒸熟。蒸出的糯米，一粒粒的，明亮亮的，很有嚼头。蒸熟的糯米要趁热拌上猪油和绵糖，然后取来碗具，在其底部及四周抹上猪油，再将八种配料依次一圈圈“贴”上，最后将糯米把碗填满，便大功告成。一旦想吃，从冰箱取出一碗，蒸热蒸软，将桂花卤一浇，于是一家人围着汤盘，尽情享用。我的女儿，每次吃完八宝饭，嘴一抹，撂出一句话：味道好极了。





十全十美十香菜

在扬州，每到春节，有炒十香菜的习俗。大年三十，家家户户都要炒一锅十香菜，然后分装在瓶罐之中，随吃随取。炒得多的人家，能从初一，吃到十五。

春节大家都图吉利，十香菜有十全十美的寓意。人活世间，谁都希望过上美满舒心的日子，更何况是实（十）实（十）在在，一个不落。再说，春节期间，人们摄入太多的荤腥油腻，使人产生年饱厌食的感觉。节日里，既要保持旺盛的食欲，又吃不坏胃。于是全素开胃的十香菜，便理直气壮地走上人们的餐桌。节日里，一家人围坐在一起，就着热腾腾的包子吃稀饭，再佐以一盘十香菜，真是妙不可言，赛过神仙。

十香菜顾名思义，有菜十样，净素。其成分有咸菜、百页、胡萝卜、冬笋、木耳、金针菜、花生仁、黄豆、豌豆苗、瓜姜。其内容可根据各人喜好，任凭增减。但其中瓜姜是必不可少的。其实瓜姜是两样酱菜，瓜是菜瓜酱成的，姜是酱成的生姜片，酱园里都有现成的卖。这两样起香开胃，缺了这两样，十香菜风味尽失，味同嚼蜡。

在加工过程中，咸菜先得切细、剁碎，胡萝卜、百页要加工成细丝，这活颇见功夫。花生、黄豆先要煮熟，金针、木耳诸般品种也得切细，马虎不得。

制作之时，十样菜必须一样样下锅。一是使各自原味充分张扬，二是各原料所需火功不同，不可等同视之。其后将炒好的十样菜，倒入

