

它保留着食材的原味,皮脆而肉滑,清爽且鲜美

陆川白切,吃不腻的家常菜

□记者 黄雅迪 廖源



周余胜在制作陆川白切菜肴



白切猪脚必选猪前脚



白切簸箕擦盐鹅是白切鹅的又一新吃法



酱料搭配是白切菜肴的灵魂

白切菜,是一道色香味俱全的传统名肴。其以保持食材本身原味为特点,皮脆肉滑,清爽鲜美。传统的白切菜肴,刚熟不烂,过熟则会令肉质不再鲜嫩,口感变得粗糙,所以这道菜肴也就对厨师的掌控手艺要求颇高。陆川聚居着60万客家人,他们在饮食习惯上追求口味清淡、鲜美,喜好食物的原汁原味,于是在烹饪手法上多采用白灼、白切之法,其中,白切猪脚、白切鹅、白切鸡等均乃经典之作,堪称一绝。

食材好,才能突显原汁原味

“白切,听起来简单,实则制作起来颇为麻烦,因为要突出食物本身的原汁原味,自然对食材的要求也就比较高,好在我们陆川本来就猪闻名,本地猪皮薄肉嫩,脆而不腻,所以制作白切猪脚必须选用陆川猪。”说起制作陆川白切菜肴,已掌勺十几年的周余胜可谓经验丰富。他告诉记者,吃米糠长大的陆川猪,皮薄、肉嫩、味美,是真正的肥而不腻;而陆川本就是赫赫有名的陆川猪生产基地,当地人选用陆川猪做的白切猪脚,更有浓郁的客家风味。

选取猪前脚,洗净去毛,用竹篾捆绑整齐后清水下锅。大火煮、小火煮、冰水浸泡……前前后后要两个多小时,直到筷子能轻轻捅破猪皮,才算大功告成。将煮好的猪脚摆放晾凉后放入冰箱冷藏,待食用之时再切片装盘。这时,清香逼人的白切猪脚就可以摆上桌了。

关于白切猪脚,在陆川民间还流传着一个故事。相传在民国初年间,谢鲁山庄

庄主吕芋农司令的两个轿夫,有一天趁着吕司令午休时,偷偷溜进厨房想找点东西来填肚子,发现厨房有两条已煮熟的猪手,就拿出来爬上山顶大快朵颐;不料刚吃了一半,就听到老爷要用轿了,吓得赶紧收拾东西下山,但猪手刚刚吃了一半,觉得丢了又可惜,于是顺手就把猪手放进山上的小溪里,便匆匆忙忙下山干活了。过了几天,两个轿夫忽然想起上次吃剩的猪手,于是就上山查看,结果发现剩下的猪手不仅没有变味,而且口味变得更加清爽且肥而不腻。原来,山上的小溪水温度比较低,就像一个天然的冰箱,把猪手的油腻冲掉了,去了胶汁的猪手变得更加脆爽,别有一番风味。

后来人们纷纷仿效他们的做法,再加上乌石的特产酱油,就做成特有的山庄猪手。如今,人们把猪脚放进冰柜里冷藏,这样既起到保鲜的作用,又使猪脚变得生脆,非常爽口,成为特有的陆川白切猪脚。

新式花样吃法,更添趣味享受

“因为客家人的口味比较偏重,咸、鲜、辣是许多客家菜的特点,因此客家人对酱油的选用特别讲究。”周余胜介绍,上好的酱油不仅可以调味,还能提鲜,它可以把食物中的鲜香烘托得更加芬芳,而具有香、浓、鲜特点的陆川本地乌石酱油,对提升白切菜的美味起到了至关重要的作用,“再配以花生油、红葱头、豉油、蒜米、酸姜等一起调和制作成蘸料,更是晶莹剔透的白切菜之绝配。”周余胜说。

“除了白切猪脚蘸乌石酱油,白切蘸盐鹅也是最能体现鹅肉原汁原味的吃法。”周余胜告诉记者,白切簸箕擦盐鹅是近年吃白切鹅的又一新花样和新境界。“这样吃起来更有味道和情调。”周

余胜边介绍边将鹅肉装入专用的竹编小圆簸箕中,一侧摆放斩好的长条形鹅肉块等,一侧洒放着海盐。食用时,只需夹起一块白切鹅肉,蘸上一点盐,在簸箕上反复擦几下后再食用,可谓别有一番风味和风趣。这种新吃法,除保持了鹅肉原汁原味的清、鲜、香之外,还混杂有竹子特有的香味,堪称一种独有的新鲜趣味享受,也更有当下人们青睐的仪式感。



►皮脆而肉滑、清爽且鲜美的陆川白切。