



远在美国的家人发来邮件,页面做了动态美化,乘风破浪的龙舟衬底,一串像风铃一样用红绳悬着的三角粽,边上一个织锦缎打了结子的香袋,几株蓬蒿,鼠标在画面上进出,还会变出独立江边的千古骚人屈原。我知道,他们想家了。与家连在一起的是那些生动的场面,与场面相关的是一些食物的记忆。中国几乎所有的传统节日都是由特定的场面和特定的食物合在一起,然后被赋予特定的审美理想和情感。端午就是其中的一例。

孩提时,天气开始变热到穿一件衬衣偶尔也会出汗,就盼着过儿童节,完后看见到处有卖箬叶,就猜想外婆和邻居阿娘要裹粽子了。那是一个大工程。这一天,家家都会忙到很晚,然后户户彻夜飘出粽香。第二天,早饭

吃出一朵昙花

文 / 公输于兰

不忘端午

吃糉了一夜还冒着热气 的粽子,脖子上让外婆挂了香袋,出门看见隔壁的小毛头额上用雄黄画了王字,弄堂的大门上扎了蓬蒿,就知道这一天是端午节。

后来从课本里学到端午吃粽子的习俗来自于纪念先秦时期不甘与恶势力同流合污的楚国大夫屈原,又在其他书上读到雄黄蓬蒿香袋有辟邪祛毒的说法,电视机普及后在电视里看到的各地在端午这一天往往要举行龙舟赛,这是对端午节最生动的场面记忆。中国人的凝聚力和想象力,从物到人,从人到理想的图腾,这一天是合而为一的。几乎所有的龙舟都被打扮得

神采飞扬,龙舟上奋力划桨的人,无论何种身份何种职业,这一刻齐心协力,目标一致。虽然大多数人没有机会乘在龙舟上,或者幼稚到根本还不可能知道端午为何,但只要闻到香袋的香气,只要吃到粽子,也就自然化为端午这一天中国人的一分子。就因为这样,就不难理解当邻国将“端午祭”注册“申遗”后,许多中国人会感到失落。食物是具有神形兼备的诗意的。不过,也因如此,当每一个端午来临,我们只要还记得吃粽子,记得赛龙舟,记得扎蓬蒿用香袋,记得想起心气高远的古代诗人,那么这个端午就还是我们的,无论申不申遗。

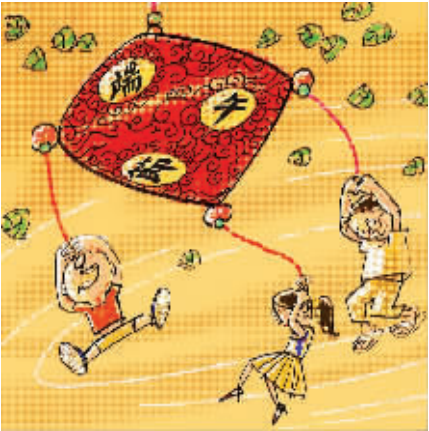


图 / 王震坤

文 / 朱辉

边走边吃

抽象派的牛河

去了一次广州,我便解开了对于“牛河”的疑问,原来就是“牛肉炒粉”,之所以叫“牛河”,是牛肉炒河粉的简称。

据说“干炒牛河”的始创人是一位叫许彬的厨师。1938年广州沦陷,他与双亲一起在杨巷路经营云吞面以维持生计,还兼营炒牛河。当时炒河粉都用滑炒,炒后要打芡。一晚,摊档的生粉刚刚用完,来了一名日伪侦缉员要吃炒牛河。许彬的父亲许伯畴有个脾气,就是料头不足决不制作,于是回绝说炒不成。可这个汉奸执意要吃,最后竟拔出手枪来威胁。争持不下,许彬急中生智,想出个不勾芡的办法来应付:先倒油爆葱头,炒芽菜,加粉炒拌,然后才把拉

过油的牛肉投入镬中一起炒制。结果那人每晚都来吃这种干炒牛河。许家父子于是专门炮制出“干炒牛河”,一时顾客大增。

与那些根正苗红、沾名人之光发扬光大的名菜、名小吃相比,干炒牛河居然与汉奸有关,也算闻所未闻。而许伯畴的敬业和较真,为节约生粉成本而沾沾自喜……看来有些太小家子气,不过倒是很符合市场经济的经商理念。

干炒牛河必须猛火快炒。既要炒匀,手势又不能太快,不然粉会碎掉。油的分量必须准确控制,不然太腻不好吃。因此干炒牛河被认为是考验广东厨师炒菜技术的试金石,如同蛋炒饭,可以测试厨师的基本功。

美味大看台

留恋,榴莲

文 / 当当

现在正是榴莲的旺季。正在台湾热播的人气偶像剧《放羊的星星》中,女主角阿星的故乡盛产榴莲。一年一度的“水果先生”比赛之际,县政府发出最后通牒:如果这届比赛再没有好成绩,榴莲将被强制转型,全乡开始养猪。这时,喜欢阿星的天骐挺身而出,一席感人肺腑的电子琴伴奏告白,让在场的评委一直首肯。

乍看阿星,脾气差、爱说谎,满身缺点,只有深入观察才能发现她

被忽略的优点。就像榴莲,不香也不美,给人的第一印象可能不好。但是剖开它,试着接受它,才会发现它的甜度满点。

可巧,榴莲也是我的最爱。一开始似乎难以接受那气味,但不要怕,抓一小块放入口中,慢慢地去感受它,你会觉得就像顶级的白巧克力在口中溶化时那样香浓、可口。那股香甜会久久留恋在唇齿间,让你日后百般思念。

文 / 陈志龙

豆腐王刘安

他继续研究新一代豆制品。可是刘安偏偏有他自己的政治思想,曰“无为而治”,他依据农时制定出一系列轻刑薄赋、鼓励生产的政策,使小小的淮南封地出现了社会和谐繁荣景象。至今有一道淮南名菜证明了刘安在当时百姓心中的正面形象,这道菜叫做“奶汁肥王鱼”。

相传在淮水附近有个黑龙潭,潭中生长一种肥王鱼,鲜、嫩、滑、爽。一次刘安到黑龙潭考

察,当地首富佟先生把他请到家,以山珍海味款待,却没有刘安最爱吃的豆腐。堂下有个渔翁端上了用肥王鱼做成的“豆腐”,刘安尝后赞不绝口,并掏银子埋单。渔翁不要,趁机告发佟财主霸占他女儿的冤情。佟财主放出渔翁的女儿时,她已奄奄一息。刘安一怒之下下令把财主投入黑龙潭喂鱼。人们感激这位青天王爷,他尝过的鱼后来就叫做“奶汁肥王鱼”。

七味书屋

在流行一时的电视剧《大汉天子》中,淮南王刘安老奸巨猾,几乎篡位成功。而历史上的刘安,虽被告发谋反,但并无确凿的叛乱证据。从某种意义上说,刘安在那个年代也算得上是杰出人物。

刘安对现代生活最大的贡献在于发明了豆腐,他经常召集道士、儒士、郎中以及江湖方术之士炼丹制药,手下有苏非、李尚、田由等“八公”,在寿春北山筑炉炼丹时不经意中发明了豆腐。刘安因此被尊为豆腐鼻祖,实验室所在的山也被称为“八公山”。

如果仅仅是搞些实验,刘安本可以安享晚年,汉武帝多半会觉得这位叔叔胸无大志,放心让



饮食大观

皇轩葡萄酒国际化新厂房落成

在上海市场上占有一定名 列三甲的皇轩葡萄酒,其国际化新厂房于本月在嘉定落成,并正式投产。15年前,由法国人头马控股公司投资的上海申马酒厂,注册资金超过 500 万美金,规模生产皇轩系列葡萄酒。历经 15 年发展,皇轩在产品的品种上,不断推陈出新,其销售品种由最初的 2 款增加到 19 款;在市场上,皇轩不断满足市场各个层次的需求,价位从 20 多元覆盖至 500 多元。截止至 2007 年总投资金额超过 1000 万美金,如今新厂房正式落成,成为了该厂的新里程碑,年产量达到了 100 万箱,其未来发展潜力巨大。其铺货上也下足功夫,覆盖了上海各大主流商超、卖场以及数千家各类中高档酒店。成功的市场运作和多年的品牌积累,使皇轩在华东市场逐渐成为知名葡萄酒品牌。

申马酒厂 15 年一路走来,不断挖掘市场需求,开发适合市场的新品,推出了喜庆干红、解百纳系列、贝杰哈克系列、干红礼盒系列等受大众喜爱的明星产品。特别是针对喜庆市场而推出的喜庆干红,开创了细分葡萄酒市场的先河;它以独特的广告主题“有

喜事就有皇轩喜庆干红”,再加上其独特的包装和出众的货架陈列,有效提升了喜庆干红在受众中的知名度。

面对供不应求的市场,原有的厂房条件、生产设施等,已远远不能满足市场对皇轩的要求。本月落成的新厂房,光占地面积就从 15 亩扩充为 25 亩,环境优美,拥有先进的品质监控设施,机械现代化程度提高。(吕争)

好
新民晚报
吃

周刊

B10 | 美食物语

责任编辑 / 唐宁
视觉设计 / 贺信

2007 年 6 月 7 日 星期四
E-mail: tangn@wxjt.cn

看“蔡”吃饭

所谓食在广东,其实是食在顺德,此行目的不是来呼吸新鲜空气,目的在于吃、吃、吃。给当地的朋友半哄半骗下,拉去参加他合伙人的喜宴。大酒店内的宴席,除新鲜蔬菜之外,没有什么印象,但那些来敬酒的都是海量,白兰地当水喝。

好在顺德的婚宴速战速决,6 时半吃到 7 时半,即刻散会。饭后不甘心,马上去吃大排档,听顺德人说,没有哪一家好,问问哪家有水准。在容奇的夜市,大排档不像其他地方一样集中在一处,而是零零丁丁,这里一档,那里一档。

一试之下,跪地膜拜,味道好得出奇。先来一煲水蛇粥。水蛇切得一节一节地捞起当菜,粥中撒上芫荽、葱和生菜丝。再加点胡椒。啊、啊,无比的鲜甜!一点味精也不放。水蛇肉块骨多,质地硬,没什么吃头。伙计说椒盐水蛇的肉才软熟,就再来一碟,果然不错。再叫一个鲫鱼粥,大师傅的功力完全地表现出来了,鲫鱼是那么多骨的东西,竟然给他批得一片片的,连细骨也不见,粥与水蛇一样的甜美,佩服得五体投地。炒排骨上桌,每块排骨大小一样,骨上包着一层薄肉,看起来像一碟蚕豆,爆得香脆软熟。

倒床即睡,第二天 6 时,见他人还没起来,自己便赶着去吃出名的双皮炖奶。所谓双皮是把牛奶滚热后凝固成皮,倒出剩余的奶汁,让皮留在碗底,另加蛋白和鲜奶再炖后凝固一张,新皮在上面。功夫做足,但味道麻麻。

9 时的早餐在仙泉的餐厅吃。虾饺烧卖都好吃,牛肉有肉味扣弹牙,特别的是看到一碟碟的鱼皮,友人说是鲩鱼皮,但看不见格子般的花纹,一问之下,是大鱼皮,试过觉得比鲩鱼皮脆得多。

到西山庙,当然不是看什么古迹,这里有出名的旧撞奶,原来把牛奶煮熟后倒入汁中,即凝固。搅它一搅,又化成液体,觉得太甜,用白兰送之,恰好。

午餐餐厅有个像曼谷土耳其浴室的金鱼缸,里面养的是名副其实的鸡任由客人指名点之,和香港鸡一比,的确多出许多鸡味,白灼之后用蛇酱点之,不吃鸡的香港人也抢着扫个清光。

鱼又肥又大,在香港吃不到。还有小鲙鱼,切成一段段,用大蒜头、烧肉等一起煮,味美浓郁肉滑,一上果香气扑鼻,令人垂涎欲滴。

上船之前再来一碟云吞捞面,没有澳门做得好,顺德人不大吃面。短短 24 小时,吃了八餐,不虚此行。

顺德大食行



徐