

# 「玉糁羹」中品父爱

文 / 王云峰

我的家乡是苏东坡的流放地海南，当地人称山药为山薯。爷爷说过，此薯是自己生长在山上的，所以叫它山薯。

世上粮果多为秋天收获，可山薯收获却在冬春。如果春季不挖，它就烂在地下，然后靠近地面的那一小段老“头”，再长出新芽。由种子生长起来的山薯，一般要二三年后才有薯。由“头”长出来的山薯，越挖（收获）薯越大。山薯生长很随意，黄质土、泥质土、沙质土，不管肥瘦土壤，它都能生长。

那年家乡发水灾，刚开春家里就沒吃的了。父亲上山挖山薯，来回要好几天。那天我放学回家，闻到一阵浓香。父亲啧啧地舔了一下舌头，说：“美极了”。我端起一碗像糊糊一样的羹，喝了起來。喝完了我才问，这是什么？那碗山薯羹，我至今还记得它的芳香。

父亲笑道，这就是宋代大文学家苏东坡亲自命名的“玉糁羹”。苏东坡晚年被贬到海南岛儋州，当时缺大米，只能以山薯充饥。苏东坡之子苏过，将山薯弄碎后，给父亲做羹。苏东坡即兴作诗，题为“过儿忽出新意，以山薯作出玉糁羹，色香味皆奇绝。天上酥陀则不可知，人间决无此味也。”诗云：“香似龙涎仍酽白，味如牛奶更全新。莫将南海金齑脍，轻比东坡玉糁羹。”就这样，“玉糁羹”被传至今。

以后，父亲每年都要上山挖些山薯，做“玉糁羹”，醉醉的父爱和浓浓的羹汤一起伴随我成长。那时尽管家里很穷，但有了父爱和“玉糁羹”这人间佳品，我感到童年很滋润。

如今每到春天，我都要自己动手做“玉糁羹”。不仅给妻儿增加口福和品赏苏东坡的美食文化，更是回忆童年的乐趣，品味醉醉的父爱。所以，我的“玉糁羹”，也是“天上酥陀则不可知，人间决无此味也”。

## 美味大看台

### 憨豆先生的海鲜大餐

文 / 当当

《憨豆先生的黄金周》里，现年52岁的英国喜剧泰斗罗温·阿特金森，将憨豆之憨表现得淋漓尽致。

厌倦了伦敦阴雨天气的憨豆先生，梦想能在法国南部的沙滩上美美地度个假期。俊人有福，他居然中了彩票，免费前往法国度一个黄金周。饥肠辘辘的他走进了餐厅，可是语言不通，他根本不知吃什么好。因为无知，一句“wi”（意为“是”），而引来一份令他讨厌的生猛海鲜。

碍于面子，憨豆先生拿起了一只海螯虾。大虾张牙舞爪，奋力挥动两只大钳，显然把他吓住了。于是拿起一只牡蛎，蠕动的软体又让他忍不住皱眉。无奈之下，憨豆嘴一歪，眼一闭，“扑通”一声倒了下去，在那里抽搐不已，万般痛苦。为了不让经理发现，憨豆硬着头皮，将所有的牡蛎倒入旁边女士的手提袋中……

把享用美食演绎成受苦受难的过程，违反常理的表达是让人暴笑的原因——换了谁，能像憨豆那样憨呢？

### 蒙牛“国际乳业节”彰显中国乳业加速度



6年前，当两岁的“蒙牛”乳业提出要将呼和浩特建成“中国乳都”时，很多人仅仅一笑而过。2006年首次在亚洲召开的第27届IDF(国际乳品联合会)世界乳业大会上，蒙牛提出新的梦想，要把呼和浩特建成名扬全球的“世界乳都”，这时，已经没有人会再忽视这一宣言。

2007年7月30日，国际乳品



我早上喜欢喝点汤的，在墨西哥城当地人最普遍喝的是清鸡汤，把肥鸡熬个数小时，上桌时加点米饭在汤中，这个汤我们香港人一般很接受。

其次便是牛肚汤，墨西哥人熬汤时不加牛肉或牛骨，所以汤汁并不甜，吃时放大量的草药末和辣椒粉，这道菜并非大家受得了。地道的牛肚汤店中也有牛蹄筋卖，煮成啫喱状态，软熟好吃。偶尔也见一条牛大肠，比较牛肚牛筋有味，而且有点肥膏，不怕胆固醇高的话，吃起来不逊香港的牛杂。没看到牛鞭，大概墨西哥人并不需壮阳。

最高享受是羊肉汤，加以香料燉过夜，汤汁清澈，肉软熟香喷喷地引人垂涎。进口之前可以加芫荽和葱花消除膻味，肉是另切的，用个小碟子盛着，让客人蘸辣椒酱、牛油果酱吃，我看到锅中有羊头，指了一指，小贩即刻会意，切下羊头的面颊肉来。吃了一口啊！是天下绝品，羊痴的朋友来墨西哥，万万不能错过这一顿丰富的早餐。

不是每天那么忙，也有机会在中午和当地同事到餐厅去吃，墨西哥人感到最骄傲的巧克力酱鸡肉，我只试过一次，再也不肯吃那么古怪味道的东西。牛排多数餐厅都做

## 看“蔡”吃饭

### 烛光晚餐



得不好，烤得太熟太硬。宁愿叫他们的炆牛舌，做得极有水准。

今天试到的是炸仙人掌虫。大家看了都怕怕，我却很享受地细嚼，一股香甜，介于肉类和鱼类之间，是罕见的美味。

炸蚂蚁蛋也是一绝，每一颗有半粒米那么大，进口只感到香甜，毫无异味，问侍者有没有别的做法？他点点头，到厨房为我做一道用蒜茸蒸的蚂蚁蛋来吃，每一粒咬破时“波”的一声，爽口弹牙，甜汁流出，吃过之后才知道除了伊兰鱼子酱，还有那么美味的东西。

墨西哥城筑于高原的盆地，海拔2000多米，空气稀薄干燥，香港来的同事们拼命喝大量的开水才能止渴。菜市中看到红萝卜，我只试过一次，再也不肯吃那么古怪味道的东西。牛排多数餐厅都做

的榨菜吊味，绝对不会失败。有花生卖，可以煲鸡脚猪尾花生汤了。

墨西哥的鸡都黄油油的很肥，买七八只，剥皮去骨来煮粥。把鸡骨放进粥中熬。肉切薄片，等上桌前再焯它一焯，这煲鸡粥一定受大家的欢迎。至于鸡皮，学倪匡老兄的做法，串起来烤，离乡别井的香港人，哪能忍受这种诱惑。

我把这几道菜形容给同事们听，还没做，大家已流口水。

那天半夜，饥火难挡，取出旅行用的小电炉，水滚了，下一包由香港带来的公仔面。

早上在菜市场看到了一堆很像菜心的蔬菜，绿油油中间夹着黄色的菜花，买了两把，刚好派上用场。把菜心洗干净，菜梗脆得很，洗的时候已经折断。

面汤已滚，将菜心放进了，菜心即熟。刚要吃时，忽然，全间房子的灯光都熄灭，原来是旅馆的电压不足，我用这个小电炉，已经烧了保险丝。

漆黑中，用打火机找到抽屉中的蜡烛，点了起来。

菜心和公仔面香气喷来，进口，菜心香甜，带点苦味，比吃肉佳，这个烛光晚餐，因无伴侣，不带罗曼蒂克，气氛却颇为难忘，特此志之。

## 吃出一朵云花

### 悬空饭

文 / 公输于兰 图 / 王震坤



料咖啡杯应该好好利用，盛热茶或咖啡，餐前饮料只需用透明一次性塑料杯就成。

有感觉的人都不会先吃玻璃纸盖的东西，里边是生菜或一块冷冰冰的蛋糕。锡纸底下才是要吃的那道主菜，热的烤

鱼或肉，但会在几分钟里马上冷下来，所以得赶快吃。完了以后，有人无精打采地对付那块蛋糕和颜色鲜艳但味同嚼蜡的蔬菜，有人把玩底装饰用的菜叶（现在连这块叶子也被一张绿色锯齿状的塑料纸替代了）。

没有人会在狭窄窘迫的机舱里奢望豪华的一餐，可它永远是完整的一餐，它试图将分享、舒适与合乎体统的含义贯穿在一起，有一种与飞行相抵触的乡愁，所以美国航班有加州腰果，韩国航班有泡菜辣酱。

为什么最近坐一班国内的航班去日本，去的时候只有六个核桃大小僵硬的小笼包呢？幸好同一家航空公司的航班自东京回来的时候有鱼片和紫菜卷。

同样是乡愁，为什么他乡的有暖意，故乡的反而寥落呢？置身金属机械里高空疾飞，周遭都是人，但每个人的内心是四顾茫茫的孤独。留下唯一印象的一道正餐，会在下一次坐飞机时被记起。

## 作家谈吃



## 刀功

文 / 赵长天

特约刊登

现在的经济条件，比以前好多了，来了客人，要请吃饭，往往是上饭店，大张旗鼓地设家宴是不多了。非专业人士的烹饪水平由此大幅度下降。按照我的看法，现在许多专业的厨师，水准甚至不及过去的业余，比如刀功。

当然刀功一流的厨师还是有，像梅龙镇酒家的扬州千丝，依然细如发丝，堪称一绝。但是一般的菜肴里，肉丝啊肉片啊，都是又粗又厚，然后拌上嫩肉粉，嫩是嫩了，却全然没了肉的味道。嘴里嚼着，感觉不出肉肌理中带点粗砺的感觉，恍惚品尝的是一种化学合成的东西。

以前是没有嫩肉粉这种调料的。要让肉自然地嫩，一靠肉本身的质量，二靠刀功，三靠掌握好火候。一般百姓，在那个时候，不可能买到神户小牛肉这样高档的原料，也没有餐馆厨房里那种灶头，可以把油锅变成一团火；可以有所作为的，就是刀功了。

切肉片肉丝，要切得薄切得细，不容易。家里用的刀，不会天天磨，做不到削铁如泥，肉则是软而韧，所谓钝刀割肉，像打太极拳推手似的，使不出劲。我琢磨出一个诀窍，就是把肉在冰箱的冷冻柜里放上一会儿，让肉冻得有点发硬，当然还没有硬成冰。这样状态下的肉，有了骨架，切起来就容易得多，就有可能切得如纸一样薄得透明。

切肉（当然切别的菜蔬也一样），手势也很要紧。右手握刀，要稍稍往外偏一点；左手指尖往里收，按住肉，手指的关节则外凸抵住刀面。这样，刀刃无论如何都不会接触到自己的手，就可以放心大胆地往薄里切，往快里切。

还有，就是要留心肉的肌理了，必须横刀把肉的肌理纤维切断。切断了肌理的肉，片薄如纸，丝细如线，哪里需要什么嫩肉粉，一定是入口即化的呀！

这样切好的肉片肉丝，调上料酒，拌好生粉，动作敏捷地在滚油中一过，就成为各种家常菜的主力军了。配上干丝笋丝莴笋丝；配上香菇木耳腐竹……各种名堂的菜就搭配出来了。

当然，中国烹饪是一门大学问，刀功只是基本功罢了。（作者为上海作家协会副主席）

联合会中国国家委员会主席潘培雷，博鳌亚洲论坛秘书长龙永图，呼和浩特市委书记韩志然，内蒙古自治区副主席雷·额尔德尼，台湾王子丁俊晖、NBA传奇巨星“铁闸门”巴克·威廉姆斯(Buck Williams)……成千上万的消费者和中外游客参加了“蒙牛”乳业在呼和浩特举办的“中国·内蒙古首届国际乳业节”，这次活动同时预示了“蒙牛”乳业迈向世界的雄心，并向世界宣告“世界乳都”的梦想之旅开启了新的征程。

作为中国连续几年出口量最大、出口国家最多的乳品企业，蒙牛乳业已经进军新加坡、菲律宾、马来西亚等10多个海外市场，并占据了港澳常温液奶市场的半壁江山。与此同时，蒙牛先后携手欧洲第一乳品企业丹麦阿拉福兹和全球酸奶冠军法国达能，又借助迪士尼、NBA联盟等推进品牌的国际化。“世界乳都不是梦想，而是实实在在的目标”，呼和浩特打造“世界乳都”的决心和进程已经势不可挡。

文 / 旅征