

『玉糝羹』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,刚开春家里就没吃的了。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,喝了起来。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“玉糝羹”。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,以山薯作出玉糝羹,色香味皆奇绝。天上酥陀则不可知,人间决无此味也。”诗云:“香似龙涎仍酹白,味如牛奶更全新。莫将南海金齏脍,轻比东坡玉糝羹。”就这样,“玉糝羹”被传至今。

以后,父亲每年都要上山挖些山薯,做“玉糝羹”,酹酹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“玉糝羹”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“玉糝羹”。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,品味酹酹的父爱。所以,我的“玉糝羹”,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假。傻人有傻福,他居然中了彩票,免费前往法国度过一个黄金周。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,能像憨豆那样蠢呢?

蒙牛“国际乳业节”彰显中国乳业加速度



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,问侍者有没有别的方法? 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,就决定煲青红萝卜猪腱汤,青萝卜找不到,用洋葱了事。加点带来

吃出一朵昙花

悬空饭

文 / 公翰于兰 图 / 王震坤

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,有人把玩盘底装饰用的菜叶(现在连这块叶子也已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、舒适与合乎体系的含义贯穿在一起,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。可为什么,为什么最近坐一班国内的航班去日本,去的时候只有六个小核桃大小僵硬的小笼包呢? 幸好同一家航空公司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。

联合会中国国家委员会主席潘蓓蕾,博鳌亚洲论坛秘书长龙永图,呼和浩特市市委书记韩志然,内蒙古自治区副主席雷·额尔德尼,台球王子丁俊晖、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。

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

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干丝,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(当然切别的蔬菜也一样),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,刀功只是基本功夫罢了。(作者为上海作家协会副主席)