

壹 周一菜

菜脯蛋

文 / 若丹



街头的月饼广告在提醒我们,夏天已将结束。可天还是那么热, 口里好几个月无甚滋味。

到超市购物, 看到有萧山萝卜干, 便买回一包。星期天休息在家, 动手做了一道菜脯蛋, 令一家老少吃得食指大动, 齐赞“好吃”。具体做法是这样的: 先将萝卜干切成小粒, 放在水里漂洗干净, 再浸一会儿, 使萝卜干的咸味减轻, 放在淘箩里沥干。将草鸡蛋打散, 加入洗净的萝卜干粒、葱末、少许味精, 再打匀。铁锅里加油, 用中火烧热, 将打散的蛋液倒入, 待稍微凝固时, 用少许油沿着锅边淋入, 然后将蛋翻个身, 慢慢煎到凝固时就可起锅装盘了。吃时可蘸酱油或醋, 过饭过粥皆相宜。

此菜乃台湾风味小吃也。近年来上海的台胞越来越多, 台湾小吃店在街头也越来越多。台湾人叫萝卜干为菜脯。于是, 萝卜干煎鸡蛋也有了一个好吃的名字: 菜脯蛋。在台胞云集的虹桥地区, 买菜脯蛋的小吃店很多, 但以鹿港小镇做的菜脯蛋最有名。碎菜脯好像包在鸡蛋里一样, 脆脆的, 不很咸却很鲜, 就着南瓜粥, 真好吃。

太阳还未落到对面的楼后, 餐馆里已经浸满了暮色的苍茫。仿佛一种人生, 空空荡荡, 无声无息, 或者其中会有那哒哒哒的脚步声, 但那声音也仿佛只是人生的一个过客, 匆匆地走过来, 又匆匆地走过去。
文/摄 二儿

(图片由新民网会员提供)

作家谈吃

尝此鱼羊
方识鲜

文 / 沈善增

· 特约刊登 ·



迄今为止, 尝过的一回鱼一回羊, 给我留下非常深刻的印象, 使我理解了, 古人造“鲜”字, 为什么是“鱼”加“羊”。

说邗江可能知道的人较少, 叫瓜州, 知道的人就多了, 当年鉴真东渡, 就从瓜州出发。邗江笔会有一个其他笔会少有的好处, 就是伙食特别丰盛。他们对来办笔会的文人特别优待, 当时还没有“公关”这一说, 但他们对我们实施了高品位的公关, 让我们受宠若惊。笔会给他们的伙食标准并不高, 但我们享用到的, 这当时可以说是豪门宴了。我记得很清楚, 以前我是很喜欢吃鲮鱼的,

邗江笔会后, 我对鲮鱼就不那么馋了, 这新口味一直保持至今。餐桌上最贵的是鲥鱼。那是水闸食堂到外面去买来的, 中段 12 元一斤。当时, 大闸蟹三两以上的也不过 2 元一斤, 所以我记住了这个价。但到后来, 鲥鱼上桌, 我们不过撩些鳞片在嘴里嚼嚼, 现在回想起来, 实在是太奢侈了。就在这样的食文化背景下, 我尝到了那“鱼”。

笔会后期, 我们去参观南水北调工程, 再来 to 沙河水库用午餐。午餐质量和邗江不能比。但在边上有一只直径将近 1 米的白糖瓷菜盆, 里面是奶白色的汤, 任意取尝, 就像

那时大学和大企业食堂里的大桶免费汤。我因好奇, 去勺了半碗。一尝, 哇(像现在的电视主持人), 其鲜无比, 使我对鲮鱼、鲥鱼的鲜味已经倦怠的味觉又被激活了。问是什么汤? 答: 鱼头汤。什么鱼的鱼头这么鲜? 就是水库里的鱼。

许多年后, 沙河鱼头火了起来, 我才知道当年是无意中撞上了名品, 鲮鱼、鲥鱼输给它也不冤。但我后来在南京夫子庙尝到据说水也是从沙河专程运来的沙河鱼头, 却怎么也唤不起当年的味道, 也许是我味觉退化了吧。

尝羊是在 1993 年 8 月的新疆

天山天池旁的哈萨克族帐篷里, 吃手抓羊肉。据说是即刻活杀, 不加水的煮熟。没有任何作料, 就抹点盐吃。没有一点膻味且不说, 鲜味也是难以形容的。寸把厚的白膘, 一点不腻, 我爱吃肥肉, 可能感觉不准, 赵长天开始看到肥膘有点畏惧, 后来吃了一大块, 又吃了一大块, 连声说“好吃”, 应该能说明问题了。

和后来尝沙河鱼头可能味觉退化不同, 我们在天池又尝了多次手抓羊肉, 新疆建设兵团招待中国作家访问团非常热情, 用餐的宾馆规格很高, 厨艺一流, 但手抓羊肉的味道要差多了。

B10 酒旗茶垆
香檳陪你醉笑千场

B11 优游食林
澳门漫步“银河星际”

B12 上海味道
就是喜欢“红”