



吃出一朵昙花

海派馄饨

文 / 公翰于兰

图 / 王震坤

面食里我只喜欢吃南方的馄饨。吃多了发现,馄饨的味道因地各异。

广东人叫馄饨为云吞,外表颇像一团云,绉纱皮;一团馅,沿袭粤菜风格,大都猪肉鲜虾,肉少虾多,突出海鲜,形成“三高”:高成本(虾须新鲜而大,且有弹性,不能有任何腥气),高蛋白,胆固醇也不低,所以一般不会单纯云吞一碗,而必须跟面条下在一起,成为云吞面,既是菜,也是主食,再配以蔬菜和高汤,吃的时候蘸点醋,以助消化。由于云吞跟面合在一起,想要一碗好味道难度较大,云吞即使好,面若不好,比如一些港式茶餐厅的速成公仔面,夺了云吞的好味道。面若太好,汤液有劲道,又滑润收滋味,倒又把云吞里的虾味盖住了,有些海派餐馆的云吞面就是这个格局。

成都的红油抄手,道出馄饨形状的特点,也显示了川味特征,有麻辣开道,馅料好坏,面皮厚薄都不重要了,辣,抵挡一切消解一切,任你什么材料,最后都是“祖国

山河一片红”。

江南一带的菜肉馄饨,样子差不多,区别只是一点点,但这一点点的差别却能分出各家各味。

小时候吃上海本地外婆家的馄饨,一色结实的肉和荠菜馅儿,可有可无的清汤,香则香矣,然吃上去干渣渣,唯有放学后,吃中午下好没吃完,晾在锅台上的冷馄饨,比起饼干之类的干点来,才显得鲜美滋润。少长,吃大伯家的馄饨。伯母是扬州人,馅儿里除了猪肉和少量小青菜外还要加肉皮冻,虽然也是清汤,但汤里放一小勺猪油和葱末,连汤带馄饨地吃,滑润又鲜香。

现在,给家里人弄一顿馄饨,基本上博采众长。曾经做过虾肉馅的,可多吃入味;做过像有些馄饨店那样放入香菇的,味道又太冲,吃一次印象深刻,隔多久再吃也仿佛昨日刚吃过。后来以扬州伯母的馄饨为本,加以改良:将小青菜的三分之一改为荠菜,将猪油改

边走边吃

秋天一到,我又闻到了栗子的香味。红红的灶火,映照在乡下奶奶那苍老的脸上。每次做完饭菜,奶奶总会抓一把板栗放入灶膛里的柴灰里。奶奶说,带有温度的炉膛柴火灰,最适合煨鸡蛋、红薯、板栗。煨板栗的时间长一些,且要不断地翻动,到了做下一顿饭的时刻,灶膛里的板栗开始噼里啪啦响起来了。奶奶笑嘻嘻地走上来,弯下身子,用铁钳取出煨熟的板栗。所有的板栗都开了花,除去灰尘和外壳之后,此种热乎乎、香喷喷的感觉是一言难尽的。奶奶看着我吃得开心的样子,脸上笑得像一朵盛开的鲜花。

记忆中,有一些栗儿和板栗的模样差不多,它们有的成锥形,名之曰锥栗。有的生得小巧玲珑乖巧秀气,名之曰茅栗。那年我住在县城关完小时,有个远方亲戚来做客,送来一大袋子礼品。客人一走,我和兄弟就迫不及待地打开了袋子,原来是带刺的茅栗儿。这刺儿令幼小的我们束手无策。那天半夜,我模模糊糊听见了母亲粗糙的呼吸音和“嚓嚓”的响声,慢慢睁开眼睛一看,母亲正蹲在灯光下,用父亲的一双大鞋使劲地在地上搓着那些带刺的茅栗。为了弄出这些茅栗,好几次,母亲的手被扎出了血。第二天早晨,一只干净的大碗里,盛满了去壳的茅栗儿。我眼前浮现起母亲用鞋为我们在地板上来回搓茅栗的情景。她就是用这种悄然无声的方式,表达对我们的关爱。

这个季节,我挎着竹篮走向菜场的时候,满眼又见板栗的身姿。

双休日里,最喜欢做的事是,去菜市场挑一斤粒大饱满的板栗,选一只上等的仔鸡,把它们放入紫砂锅里慢慢地炖。两小时后,整间房里氤氲着板栗炖鸡的香气。未入腹中味先来,满口尽是栗儿香了。



喝鲜奶 找现代牧场

“这真的是中国的牧场吗?我还以为是在澳洲!”这是马鞍山蒙牛现代牧场给人的第一眼印象。纯净的水源,肥沃的土地,碧绿的草场,牧场美如世外桃源,上万头来自澳大利亚的纯种荷斯坦乳牛、绿色草场、人——这就是蒙牛现代牧场大自然的和谐景色。

蒙牛现代牧场从设计初始,就充分考虑了奶牛防疫,将生活

管理区域与其它区域分开,避免外界与牧场的交叉感染。牧场实行封闭式管理,按照人、牛、料、粪各走各边的设计,严禁车辆及非生产养殖人员进入奶牛养殖区,并严格执行国家对奶牛隔离场的防疫要求。

现代牧场引进世界领先水平

的30位转盘式挤奶机、2×32位并列式挤奶机和鱼骨式挤奶机,

为麻油,汤里除了葱末,再加上些许紫菜和开洋(也算是有了海味),或干脆用去油鸡汤代替,遇喜辣者撒一点胡椒粉或剁椒粒。如此海纳百川,终致家人对馄饨兴味盎然。这算不算是一种海派文化的生命力表现呢?有一点忘了说,我家馄饨咬一口里面会有汤,粘合之处绝对没有面疙瘩的感觉,这得益于裹馄饨的手势,可手势很难言传,只能作罢。



文 / 董绍军

菊留秋色 蟹菜争艳

在蒸笼里,吃了再拿”。

贾府是皇亲贵族,吃的蟹自然是又大又好。贾府下人周瑞家说:“早起我就看见那螃蟹了,一斤只好称两个三个,这么两三大篓,想是有七八十斤呢。要是上上下下,只怕还不够!”平儿道:“哪里都吃?不过都是有名儿的吃两个子。那些散众儿的,也有摸着的,也有摸不着的。”刘姥姥道:“这样螃蟹,今年就值五分一斤,十斤五钱,五五二两五,三五一十五,再搭上酒菜,一共倒有二十多两银子。阿弥陀佛!这一顿的银子,够我们庄稼人过一年了!”这段对话中可见,那时蟹的个头已经不小,能与当今阳澄湖大闸蟹媲美;而贾府家人一顿蟹,就吃掉庄稼人一年的开销,足见红楼生活的奢侈。

文 / 海涛

鲜香爽口藕丸子

一片铁皮蒙于镂空处,铁皮上布满了用两寸长的铁钉打出的一个个不规则的小孔,用它磨出的藕泥会很细嫩。

我去菜市场买回了两节鲜藕,洗净沥干水,将磨藕的器具搁于洁净的面盆里,再将藕放在上面来回地磨。不一会儿,白净细嫩的藕泥便呈现在眼前了。接着,将瘦肉二两切成细丁,放一小撮虾米,加入适量的盐、味精、姜末、蒜泥,拌入少许生粉,留有一点水分,将其搅拌均匀,用手抓成直径约5厘米的丸子,一个一个地放在铺满青菜叶子的蒸笼里,置于锅里用旺火蒸上20分钟左右,闻到藕香即可开锅装盘,再撒上葱花,成菜格外的醇香养眼。将香醋、酱油装入小碟里蘸着吃,真是一道犒劳家人的美味。

这些设备具有奶牛乳房检测、奶牛情期预报和挤奶计量等先进功能。同时,挤出的鲜奶能迅速从35摄氏度降到4摄氏度,能有效防止微生物的生长繁殖。

现代牧场吸取了国外先进的饲料管理经验,保证了奶牛均衡摄入蛋白、能量、纤维等营养物质,确保了牛奶的质量。采用巴氏杀菌法加工而成的牛奶,产品不仅香浓而且新鲜,其中所含天然牛乳蛋白更达到3.3%以上。蒙牛现代牧场让每滴鲜奶与世界同步!

我对做面食有一种天生的兴趣,十多岁的时候我就会做好多种面食了。做的最多,也是最拿手的有这样几种面食:荠菜馅的包子和馄饨、薄饼卷菜和炒饼、面疙瘩。

春天的时候,野地里的荠菜又绿又嫩,我把挑来的野荠菜洗净后用水焯一焯,细细地剁成菜泥,再把香豆腐干也细细地斩碎了,和野荠菜拌在一起加盐,加糖,再拌进一勺猪油,这个馅子无论是做包子还是馄饨,味道都极鲜美。

荠菜馅的包子或馄饨固然好吃,但吃荠菜的时间很短,那时候又没有什么反季节的蔬菜,所以,这两款面食只能在春天里享用。常吃的是面饼和面疙瘩。

我摊的面饼可不像人家做春卷皮子那样在铁板上倒一勺面浆,然后用竹签子一刮就成,这个水平也太低了。我是在炒菜的圆底锅里用铁铲把面浆旋开摊匀,然后又用文火将薄薄的饼子烤得香香脆脆的,每个饼子都摊得一样厚薄一样大小,我就有这个本事。然后把炒绿豆芽、土豆丝、香干丝、胡萝卜丝什么的卷在饼里一起吃。

炒饼一样的好吃。它是把刚烤好的薄饼切成细丝,放在油锅里和青菜一起炒着吃,再配一碗汤也就解决一顿饭了。

当然,最简单也是最常吃的是面疙瘩汤。我不喜欢把面疙瘩做成疙瘩状,而是用筷子将面糊糊细细地挑到开水里。这个挑也是蛮难的,一个不当心就挑得太粗了,要么断掉变成一截一截的了。要用竹筷子方的那头挑,每一挑都有大半根筷子那么长,粗汤面条那般粗。烧熟之后放盐、味精和一小勺猪油,最后再撒一把切得细细的香葱,真的是又好吃又清爽又有嚼头。

我为什么要对这几样普普通通的面食喋喋不休呢?因为在那个物质极度匮乏的年代里,它们可是我家餐桌上的美味佳肴呢。即便从现时来讲,这几款面食也是健康的绿色食品,且清淡、别致。当你吃腻了鸡鸭鱼肉、生猛海鲜的时候,不妨试着做做这几款面食,可能会令你胃口大开呢!当然,你可以改进一下,比如在荠菜馅子里加进木耳、开洋或虾米,不但口味更佳,营养也更全面。你也可以在薄饼里卷进肉丝、鸡丝什么的。而做面疙瘩的汤改用高汤,那味道一定鲜得呱呱叫。

(作者为中国福利会出版社副总编辑)

美味大看台

作家谈吃

我家的面食

文 / 孙悦

文 / 当当

距离与幸福

不知你有否留意过,人们在吃饭时的距离与心情的微妙关系呢?近期台湾热播偶像剧《公主小妹》,让我感到这是一对反比例的关系——距离越大,幸福感越小。反之亦然。

自小在穷人家长大的小麦姑娘,某天突然成了大富翁遗留在外的孙女,被接到了亲爷爷身边。爷爷发誓要让他的孙女幸福。早餐时分,辽阔的大餐厅里,祖孙两个分坐在巨大的餐台的两头,连讲话都得大声喊出,全没有家庭早餐的温情。

受不了新家的冷清,小麦决定回到自己充满父母之爱的家中。爷爷最中意的继承人瑾也跟她来到麦家。父母烧了一桌子菜,虽没有山珍海味,可是大家紧挨着小圆桌坐在一起,乐融融的气氛让不苟言笑的瑾也深受感染。麦家餐桌有规矩,最后一点剩菜得抢着吃。优雅的瑾也举起筷子,与麦家三口一起争夺最后一个“黄金虾球”。当她把虾球放入口中时,那份幸福感觉犹如品尝着麦家的温暖。