

看“蔡”吃饭

关于奶汁

文／蔡澍(香港)



在日本时,清晨五点多钟,就听到牛奶人送货的声音。一箱中几十瓶牛奶碰来碰去,叮叮当当地把你吵醒,比闹钟声好听得多。

牛奶从玻璃瓶中喝,才有味道。透过玻璃,可以看到上面浮了一层忌廉,那是多么营养丰富,喝起来一阵阵的香味,欲罢不能。

随着科技的进步,人们把维他命 ABCDEFG 掺进牛奶里面,并加入奇怪的菌去杀牛奶的菌。也随着科技的进步,玻璃瓶牛奶逐渐失踪,变成纸包装的,再也看不到浮在上面的忌廉了。

那些牛奶人也改行,从前喝牛奶是送上门,现在要亲自到超级市场购买,纸包上画着如何把它撕开的图案,一撕一个大裂口,牛奶泛滥出来,溅得满身。一升的牛奶怎么一次就喝完?说明书上还写着喝时要均匀摇动,剪开的那个口又不能自动封闭,摇动起,又是溅得满身。拿那包纸牛奶去烫滚,也不像话呀。渐渐地,我不喝牛奶了,当它改成纸包之后。

偶然看到玻璃瓶装,即刻买,但不习惯,一喝便拉肚子,更不敢去碰,有便秘的朋友问我要吃什么药?我总回答道什么药都不必吃,喝大量的冰冻牛奶后,坐在黄泥的地板上,一定通顺。

那些搏命宣扬健康的人士,商人为了迎合他们,推出什么半脂乳和四分之一脂乳,大受减肥专家的欢迎。我试了一口,马上吐出,这怎么叫牛奶? 喝牛奶当然是喝全脂的了,不然改喝清水吧。做姜汁撞奶的话,一定得用全脂奶。四分之一的那种,怎么撞也只能撞出鸟味来。

啊,啊,还是怀念用玻璃瓶装的牛奶。玻璃瓶上用锡纸封罩着,牛奶人还送你一支针状的器具。插了一下,便很容易地把罩子打开,这些小礼物,都很亲切温暖。

香港还有两家人出瓶装牛奶,一家大公司,另一家是离岛的圣职人员供应,但都是一大早就送牛奶。毛病就出在这里,我曾经看到牛奶车在烈日下晒,怎么新鲜的牛奶也变成不新鲜。

香港的牛奶试过之后总觉得味道十分之淡,大概是香港的乳牛都由外国输入,皆为外劳。思乡病重,生产不出美味的奶汁。牛奶最好喝应该是荷兰的,这个国家的牛比人还要多。瑞士的牛奶也不错,所以能产高质量的芝士。日本北海道的牛奶浓郁,但价钱卖得很贵。最便宜的地方是美国和加拿大,人们拼命喝牛奶,所以快高长大,连父母亲都是矮小个子的东方人,养出来的下一代和洋人一样高,这绝对不是遗传基因,都是拜赐于牛奶。南洋天热,鲜奶并不流行,大家喝炼奶,小时候还用它来涂面包吃,现在想起那股甜得漏油的味道,真是有点恐怖。生性爱怀旧,当年咖啡摊中把空炼奶铁罐当容器,盖顶打一个洞,穿上一条草绳来外卖,一个人提着一个铁罐,真是有趣。

记得看过有一个印度人牵了二三只羊,一边走一边用小鞭子击羊背,经过人家,被叫住了就停步,印度人蹲下来挤羊奶来卖,再新鲜也不过如此了。羊奶有阵膻味,我倒是怕的,听闻羊奶极补身,喝多了要流鼻血。小孩子喝什么羊奶?尤其到了思春期,梦中喷出的还不止是鼻血呢。

我有过一个奶妈,但是喂我哥哥姐姐的,我生出来时打仗,没喝过人奶,也没喝过牛奶,只是吃些蝴蝶牌浆糊过活。



吃出一朵昙花

文 / 公输于兰

不丢弃的“烂靴子”

从前看电影《李双双》,双双跟喜旺吵架那段最好玩。喜旺怨双双光顾着生产队里的事,到了晌午连中饭都不做。双双怪喜旺大男子主义,有空儿在家自己不做饭。结果喜旺自力更生,又是捣蒜又是下面条,给自个儿弄了一碗捞面条,还“哗(发 bia 音)叽”着嘴,大声嚷嚷:“香喷喷的捞面条嘞!”气得双双将喜旺连人带碗推出门。喜旺虽然从来不下厨,真弄起吃的来,居然也有鼻子有眼,就地取材,用最少的料,以最快的速度做出自己喜欢吃的,这是一种能力。

同样的故事要是放在现在,喜剧成分就不一样了。双双可以到村头的小店买两包方便面,夫妻俩你一碗我一碗相安无事地吃。也可能喜旺等不及双双回家,自己骑自行车或摩托到镇上的小饭馆叫几个菜来上二两,菜吃一半,剩下的打包,回家的路上用手机给双双打电话:“喂——老婆,中饭别做咧,我给你带回家(得是演喜耕田的林永健用山西话说)。”如果是赵本山和宋丹丹的版本,兴许更牛。本山说:“你一小学文化程度的老娘们上了一回中央电视台就不知道自己是谁咧!一天到晚不做饭写啥自传!从今往后,我和你分开吃算哩。你吃你的速冻饺子方便面,我到我的公司吃去。”丹丹回敬道:“你在公司吃我没意见,只要到了吃饭儿的时候,别忘了叫你的秘书开车给我送一份回来。要不然涅,我干脆叫外卖!”可这两样吃法哪有喜旺自己做的好吃呀!

方便食品和快餐好比人在旅途住的宾馆,宾馆虽好,比不上家的温暖。人不能住一辈子宾馆,所以也不能吃一辈子外卖或方便

面。西谚云:好厨子能将一只烂靴子做成一道好菜。作为家庭主妇的李双双呢,也应该能在貌似什么都没有的情况下,弄出一顿饭,喂饱家人的肚子。在冰箱煤气的时代,要做到这个并不难。只要家里常备一些“烂靴子”,像火腿、鸡蛋、鱼丸之类可以速冻、能快速烧熟又能百搭的食品;再备一些浓缩高汤调料和卷面;每次烧蔬菜都留一点点的生的,比如几个菜心、几株菠菜、一段莲藕或一个番茄,数量以吃掉不嫌多、扔掉不可惜为宜。那么,即使半夜三更回家,所有商店都打烊,也能够马上弄出一碗荤素搭配配热气腾腾的汤面,或者一锅靓汤配大米饭。最不济,也能够像喜旺那样,弄几棵蒜、一点豆豉酱做个拌面,若卧个鸡蛋、加几张烫过的菜叶,冲一碗紫菜汤,绝对比方便面强。



图 / 王震坤

文 / 陈贤德

赶上好时光

缪富珍一直牢牢记着 20 年前她爸爸说过的话:赚的钞票要大家用,如果赚了钞票只管自己用,饭店你是开不好的。20 年来,缪富珍赚到大钱了,然而她对自己却十分小气、苛刻,但当她知道了员工中谁生活出现了困难,谁生了病,谁的家里发生了意外,她必然慷慨解囊,真诚相助。缪富珍的这一美德还延伸,扩大到了社区孤老、贫困学生、受灾地区群众,从不吝啬。

作为民营企业家长,阮大伟、缪富珍夫妇不像有些老板,把发财的希望寄托在菩萨身上,在店里供奉财神,貌似虔诚,对员工却抠得要命。来天华店里没有供奉过一尊菩萨,但奉行菩萨一样的仁爱 and 宽宏。更可贵的是,缪富珍将此渗入管理之中,以独特的人性化管理来增强员工的亲和力、凝聚力。正是员工、老板同心,泥土变黄金,不管餐饮市场竞争如何激烈,不管商海大浪如何汹涌,来天华的事业却能越做越大,品牌越做越响。

与业内高手面对面

来天华从 26 平方米的小饭店起家,经过 20 年的奋斗,已成就 6 座大酒店和一个配货中心的餐饮航空母舰。20 年来,来天华上交国家税收累计 1.5 亿元,创造了上千个就业岗位。从呱呱坠地到茁壮成长,继而生气勃勃地大发展,用掌门人缪富珍的话说,那是赶上了好时光。

阮大伟、缪富珍夫妇原先是黄浦区百货公司的普通营业员,来天华的成功也绝不是一般人想象的有雄厚的资金实力支撑,夫妇俩下海前翻箱倒柜搜集起来总共只有 3000 元积蓄。创业投资需要 10000 元,不足部分,除了四面出击,叩头求拜,到处向人借贷外,还累及缪富珍老爸的亲自出马。

来天华成功了,在餐饮市场激烈的竞争中脱颖而出,除了阮大伟、缪富珍夫妇生逢其时,还在于他们的人格魅力。身为老板,阮大伟、缪富珍夫妇没有一点架子。缪富珍经常穿着工作服下厨房,洗菜,拣菜,和员工们一起忙碌,一起研究、商讨、改进菜点……

美味大看台

文 / 当当

菜名

香港 TVB 经典剧《锦绣良缘》近日在安徽卫视重播,剧中侯爷大摆宴席邀请中榜秀才和夫人一同午宴,以示庆贺。席间,各秀才夫人大显厨艺,更把才情托付于菜名。“山瑞炖鸡”,把鳖中山瑞比作霸王,“鸡”取其谐音“姬”,而叫作“霸王别姬”;虽是普通的蛋白炒杏仁,因有“窗含西岭千秋雪”似的蛋白,配上“门泊东吴万里船”般的杏仁片,而成了鲜香四溢的“赛螃蟹”。看众夫人在菜名上智力冲浪,好玩。

记得十年前琼瑶剧《还珠格格》里,聰颖的紫薇把两只“叫化鸡”说成“在天愿做比翼鸟”,炒菠菜名为“红嘴绿鹦哥”,炒青菜是“秦桑低绿枝”,青菜炒蛋则为“阴阴夏木嘤黄鹂”,烤鸭名叫“凤凰台上凤凰游”,让人对琼瑶阿姨的古典文学功底敬佩有加。

讲究菜形与色彩的观赏需求,满足人们口腹之欲,还要有动听的名称和好彩头为伍,备齐诸多元素,才称得上有文化的美食。否则,直呼牛排、烤鸡、三文鱼,刀光剑影的,终归不雅。

味有千千结

文 / 陆明华

食之爱意

纯情的初恋——沧州招牌菜:笑口常开。将金丝小枣去核,把和着面的糖塞进去蒸熟。吃起来有发自内心的甜蜜,吞下后却有一丝酸涩,一如美丽的初恋。

直奔主题的爱情——广东人喜宴的最后一道甜品:莲子百合。取“百年好合、连生贵子”之意。广东人比东北人还直爽,一结婚就直奔主题。

富足者的乏味爱情——北京烤鸭。浓郁的焦香让人垂涎三尺,咬第一口满口肉味,吃第二口就开始腻歪。就像富人的爱情,看着让人眼热,谁又知道个中的油腻?

轰轰烈烈的爱情——重庆火锅。即使是大热天里,重庆人也会光着膀子、摇着大蒲扇、挥着大毛巾吃火锅。那红通通的锅底,看着都吓人,可他们就爱吃,还吃得热火朝天。

降温后的理智之爱——东北拔丝苹果。将切好的苹果肉放在滚烫的糖浆里一过,捞出金黄的、热腾腾的一大盘。如果把果肉放在水里一蘸,糖浆丝遇冷变脆。降温后的爱情虽然少了曾经的如胶似漆,味道却是甘甜自知。

平凡人的爱情——新疆的馕。新疆男人如出远门,女人会在前一天晚上和了青稞面,用大锅烙上一张脸盆大的馕,用布包好,给男人带着上路。这就是老百姓的爱情,平凡朴实,却又深情真挚。

王鴨

热烈庆祝

鸭王淮海路新华联店

元月十日隆重开业

地址：淮海中路775号新华联大厦西五楼

电话：64317517 64319317

统一预订中心电话

62997777

安

冬令食补佳品

枣桂核桃糕

上海喜临门食品有限公司

地址：广中路44号西

邮编：200083

电话：55879677 55866040

E-mail: xlmfood@shcei.com.cn

网址: http://www.xlmfood.biz.sh.cn

康

平安阁

平安阁

沪太店

地址：沪太路801号

订座电话：56374761

恒丰店

地址：恒丰路252号

订座电话：65175777

天天渔港

(浦东店)周年庆

豪华晚饭厅

今天-12月18日

会员三重礼

第一重：全场赠送生日惊喜寿包（每桌2只）

第二重：附赠港式大骨煲菜二送一

第三重：三杯鸡大拼盘（店庆价：168元/只）

浦东店

地址：崂山东路588号

订餐电话：50384177

新雅年货

腊味精品礼盒

半成品家宴礼盒

全家福套餐礼盒

63517788

新雅粤菜馆

盛大开幕

風車豪庭酒店

每人消费50元就可以啦!

55393737

汶水东路51号

(靠近逸仙路)