



巧克力糖是全世界人民的“通食”，世界各地都有自己的巧克力产品。图为土耳其伊斯坦布尔商业大道上的一家售卖新鲜手工巧克力的店铺，陈列着的各种巧克力琳琅满目，它们大多是果仁馅的，用锡纸简单包装，其中榛子味的最为热销，吸引着来自世界各地的顾客。一个当地青年正矜持地向顾客叫卖他的巧克力。—— 文图/明松

红泥小炉

微信是现代信息产业高度发展的产物，它本质上以信息传输为基本功能，因此，作为一种新颖的社交工具，它不可能排斥“导航”的作用。大家在这个平台上互动，彼此影响。其中的“达人”，颇有自媒体（即经由数字科技强化、与全球知识体系相连之后，私人化、平民化、普泛化、自主化的传播者以现代化、电子化的手段，向不特定的大多数或者特定的单个人传递规范性及非规范性信息的新媒体）的意味。由于都是“朋友”，人们相信某个“达人”或“值得信赖”的朋友所传递出的信息，是有用的，具有参考价值。有关吃的信息，因为不涉及时政（含较大的经济活动等），很少存在“变异”的情况，特别容易被人接受。诸如吃什么、怎么吃、在哪吃等等信息的发布，总是很受“朋友圈”的欢迎。我有个做企业的朋友，十分看重这个平台，宁愿出资让某个“微信达人”到处旅游，通过他（她）的平台说说和自己的产品有关的事，也不肯把钱投到传统媒体甚至网站上。这位企业家相信这样做，将能更精准地锁定目标客户。

今年春节，我们一家去广东清远走亲戚。我太太的一位老单位同事在微信中大赞广州炳胜茶餐厅怎么怎么好。我和太太都是到过广州的，但对“炳胜”却是陌生得很。于是微信给那位同事，希望能与她在广州碰个面，请她作个向导。不巧，我们到达广东时正是她离开广东时。怎么办？我和太太达成共识，既来之则食之。我向亲戚借了一辆“汉兰达”，带上导航仪，驱车50多公里，辗转寻觅，终于在海印桥的桥堍下找到这家店。尽管已是下午两点，顾客还是盈门，可是由于时间不对，该店招牌



舌尖上的微信(下)

的菠萝包、脆皮叉烧、烧鹅等都卖完了，要啥没啥，令人沮丧，只得让侍应生“拣有名的上”（如冷水猪肚、红烧猪手等）。结论是，“不过如此”，但也不枉此行，毕竟该店烹饪水准还算稳定（其中含有对自己往返一百多公里的“兴致”作自我肯定）。要知道，享受过程可要比享受美味来得高级呢，尤其对于“品牌”的追逐而言。

微信朋友之间相互影响的力度显而易见，正如我试图通过自己的感受影响别人一样。有时有人对某道菜不经意的一次“感慨”，便会引来朋友的征询和前往。当然，我们希望所有的“发布者”的“感觉”是对头的，至少不致过分离谱。

有个朋友非常精确地晒出某烹饪大师的一场专题“作品”，引起了“朋友圈”的小小轰动，连媒体也嗅到了“新闻点”而闻风而动。

哪儿吃？吃什么？怎么吃？这是微信上惯常的主题。我看到过诸如“上海美食享乐攻略”，林林总总罗列了38处，令人颇有一尝为快的冲动；也看到过“北京十大非去不可的最隐秘餐厅”，食欲并没被它提升起来，倒是为优美的点评文字所吸引；更有所谓“吃在驻京办”（各省市驻京办往往“驻”在某个商务楼里，而且一般开设一家富有地方风味的餐厅）的微信，非常实用，相信许多人能够从中得益。

更多的则是，许多微信朋友把自己烹饪的作品晒出，求传播、扩大自己的烹调理念影响力。这是一本本烹饪书都达不到的效果。

以上说的，是“舌尖上的微信”所具备的“推荐引导”作用。

最后要说的一条，是所有微信使用者时刻都能感受到的，那便是有关饮食的各种知识的传播、送达和解读。

文 / 西坡

周一菜

文 / 若丹

荠菜鸡肉盒子



盒子是一道典型的北方菜，以韭菜盒子最为有名。早春二月，又是江南吃春鲜的好时节，用时令的野荠菜入馅，做成北方菜形式的盒子，别有风格。

清明节前踏青，在郊外的田埂地头挑肥嫩碧绿的野荠菜回家，浸泡洗净后，放入沸水锅中烫一下，见菜色变深、菜身变软后捞起，投入冷水中过凉，捞出挤干水分后，细细切碎待用；鸡腿去骨去皮，切片切丝再切小丁，用少许细盐抓捏一下，再加入蛋清上浆，拌透，腌制好待用；将切碎的野荠菜、腌好的鸡肉丁，加适量的盐、鸡精、味精、麻油，一同搅拌均匀，做成馅；取出已擀好的做盒子的面皮，将调好拌匀的馅料均匀地放在面皮上，再取少许面粉调成糊状，涂抹在面皮边缘，对折粘好，成盒子即可；平底锅烧热，倒少许食用油，放入盒子坯，用小火煎至两面金黄，即可装盘食用。

嫩滑的鸡肉，和着野荠菜特有的清香，盒子香脆，口感非常好。食用时，最好随桌跟辣酱油碟。