



眼下,上馆子吃饭已是司空见惯,无论是升学、就业、乔迁、生日,还是朋友聚会、子女嫁娶、出国归来等等都成为凑成饭局的理由。但是,许多人不会点菜,每每手捧菜单,面对林林总总菜名不知所措,无从下手,要么胡乱点一通,要么将点菜权拱手相让,让服务员代劳。岂不知,此举正中店家下怀,一些店家趁机将“坑子”(店内剩余的积压物品)推销出去,要么就是花言巧语向顾客推荐价格昂贵的菜肴,以博取更多的商业利润。

其实,点菜说难也不难。无非就是质与量的关系。质,即点什么菜。量,即点多少菜。点什么菜,取决于饭局性质和设局者的经济实力。如果是中餐宴请,一般来说总是由冷盆、热菜、汤、点心等环节组成。

冷盆既要荤素搭配,还要色彩相宜。荤素搭配很好理解,色彩相宜就是要考虑菜肴的颜色搭配。冷菜中酱鸭、熏鱼、糖醋小排等为深色,白斩鸡、海蜇、素鲍等是浅色,目鱼大烤是红色,毛豆、万年青则是绿色。深浅互补,红绿相间,赏心悦目,增添食欲也!

如果说冷盆是饭局中的前菜,汤与点心是饭局的后缀,热菜则是饭局中的重头戏,关系到此饭局的成败,可以说是“毕其功于一役”。热菜可分为几大板块:海鲜、家禽、肉类、小炒、蔬菜等。在其中海鲜又是重中之重,不仅是最能体现饭局档次的标志,也占据饭局价格的半壁江山。坊间有种说法,一场饭局有了鱼、虾、蟹就不掉身价了。这里说的鱼是指整条鱼,而非糟溜鱼片、青豆鱼片之类的碎片鱼。至于具体到点怎样的鱼、虾、蟹,这就要看设局者或AA制中赴局者的经济

实力了。同样一条鱼,东星斑与鲈鱼价格天壤之别,同样是虾,龙虾与饭局中常见的基围虾,价格亦是一个在天上,一个在地板。至于蟹,青蟹、膏蟹价格不菲,而毛蟹年糕里的蟹则便宜不少。点海鲜除了价格,还要考虑口味。鱼、虾、蟹有的出自海洋,有的生长在江河,因为生长环境不同,口味、营养也不同。有人忌河鲜“腥”,有人怕海鲜“过敏”,所以,这些都要在点菜时予以考虑。

点了鱼、虾、蟹,接下来就是点肉类了。“无肉不成席”,鸡、鸭、鹅等家禽和猪、牛、羊都可以归入肉类。点家禽要注意不要与冷盆重叠,如果冷盆点了白斩鸡,热菜就不要点鸡了,可以点鸭或鹅;点了红烧肉,就不要再点牛排、羊排了。每块红烧肉都有一寸见方,一块下肚,再吃体量不小的牛排、羊排,不免有点撑了,无法再尝其他佳肴,可以点较小块状的牛肉粒、羊肉煲,既满足味蕾需求,又不会感觉太撑。热菜点了海鲜、肉类之后,接下来点小炒,煲仔也可归于小炒。小炒如京酱肉丝、香肠四季豆等,煲仔有粉丝煲、茄子煲等。小炒大都荤素搭配,煲仔则色重味浓。犹如一场大戏,有主角,亦有龙套。主角固然重要,龙套不可缺少。小炒就是扮演着龙套角色。

下面环节便是点蔬菜了。许多饭店菜单写着“时令蔬菜”,时令即当季。蔬菜是季节性很强的,什么季节吃什么菜,讲究着呢!春天吃菠菜,冬天吃冬瓜,那便

是反季了。不过现在许多蔬菜大棚种植,技术且能过关,蔬菜的季节性淡薄了许多。但是,真要吃“时令蔬菜”,还要了解季节与蔬菜生长方面的知识,或者做好功课。

最后,压轴点的是汤。广东人吃饭先喝汤,上海人饭局汤则位列最后,这样安排其实有其合理性。“酒饱饭足”,就是先喝酒再吃饭。待前面酒喝够了,如要吃饭,捧着汤,很快就“下饭”了。饭店供应的汤一般两种:大碗汤和每人一盅汤。大碗汤相对便宜,每人一盅“卖相好看”,价格要贵些,要是每人一盅滋补或海鲜汤,价格可能会离谱。

如今,饭局吃米饭的人不多,点心代替了主食。如果10人一桌的饭局,两道点心是标配,理想的是一干一湿,一甜一咸。如酒酿圆子配葱油饼,或咸菜肉丝面配桂花拉糕。这样搭配既增加花色品种,又兼顾众人口味,一举两得。

至于点菜中“量”,视饭局人数而定。冷盆一般是成双数,讨个吉利;热菜根据人数,公式N+1。N,为出席者人数,1,汤也。一个10人饭局,8个冷盆,10个热菜,1个汤,基本能满足需求。

老饕论道

“一只鸡蛋壮大一个民族”,对于汉族以及我国大部分少数民族来讲,丝毫不过分。漫漫过去,老百姓能填饱肚子已经算不错了,就别提肉类奢侈食品。鸡蛋和鱼则是农民基本不用花钱的荤菜,蛋白质摄取多数仰仗这哥俩。鱼得费点功夫下河捕捞;鸡蛋唾手天天可得,家里随便放养几只母鸡便行。因此在农村,一只生蛋母鸡号称“小银行(鸡蛋能换取油盐酱醋、针头线脑甚至零用钱)”,颇有庄子“见卵求富”的影子。不过鸡蛋在大户人家心目中微不足道。我瞄过“天下第一家”的山东曲阜孔府的菜谱,鸡蛋光在“下饭菜”里以“烹蛋角(大概就是蛋饺吧)”形式出现。却在一桌筵席最重要的“头菜”以及次要的“大菜”和“行菜”里,尽是山珍海味、牛羊鸡鸭,根本闻不见鸡蛋丁点香气。

也不知从什么时候开始,鸡蛋在国内(外国不分的)被分成两大类:土鸡蛋和洋鸡蛋。土鸡蛋指农家散养母鸡下的蛋;洋鸡蛋则是养鸡场用合成饲料笼养母鸡下的蛋。实际上还有一种鸡蛋介于土、洋之间,即半散养的吃合成饲料长大的母鸡下的蛋(商家把它归入土鸡蛋一类)。对于土、洋鸡蛋哪种营养价值较高一直存在争议。我家采购鸡蛋,老婆再三关照一定选土的,理由是洋鸡蛋便宜,便宜肯定没好货,况且土鸡蛋炒出来颜色金黄。但从科学角度测定分析两种鸡蛋的十几种氨基酸含量,没有明显差异。所以我彻底不苟同老婆观点,经常“阳奉阴违”买洋鸡蛋回家。因为我留意观

又扯“蛋”

察洋鸡蛋周转快、新鲜。而土鸡蛋由于价格较贵销的慢,一积压就容易“坏蛋”。至于如何区别两种鸡蛋,我的实战经验是主要验看蛋黄:土鸡蛋的显金黄色,洋鸡蛋的呈淡黄色;土鸡蛋的较小而丰凸,洋鸡蛋的略大而平坦。同时我根据母鸡第一回产下的蛋个头都不大经验(本人读小学时饲养过母鸡),有必要提醒吃货们:头胎洋鸡蛋是可以拿来冒充土鸡蛋的。

鸡蛋中的胆固醇是人们有所顾忌的东西。以前医药常识称高血压患者禁食蛋黄。记得父亲四十几岁血压便升高,故绝对不碰蛋黄,被我趁机解馋。现在科学经过发展,否定了先前说法,得出1个鸡蛋里仅含300毫克胆固醇,刚巧达到成年人每天的摄入量。高血压患者再不必忌口,但是专家建议每周最多食4个鸡蛋。正常成年人每天1个鸡蛋无妨。

代醉诗仙先生、法国艺术品鉴赏师郭飞龙与青春靓丽的醉诗仙女孩们一起,携全新形象的2016年份醉诗仙新酒登台。张裕醉诗仙2016年份五款新酒都以全新的形象出现。每一款酒都被赋予了不同的色彩主题,跳跃的色系、醒目的色块,让全新的醉诗仙变得个性十足。

葡萄酒界“小鲜肉”大变身！张裕醉诗仙全新形象亮相

民谣歌手赵雷一首《成都》唱火了成都这个城市,让不少年轻人心生向往。恰逢2017春季糖酒会的到来,深受年轻人喜爱的“葡萄酒界小鲜肉”——张裕醉诗仙也来到了成都。前不久,张裕携醉诗仙2016年份新酒在成都富力丽思卡尔顿酒店“盛装”亮相。

伴着活力四射的音乐,张裕第一

美食物语 / 好吃周刊

七味书屋 文 / 苑丛梅

茉莉花茶

四川人喜欢喝茶,尤其是茉莉花茶。茉莉花茶,又叫茉莉香片,属于花茶,已有1000多年历史。世界茉莉花茶发源地为福建福州,其茶香与茉莉花香交互融合,有“窖得茉莉无上味,列作人间第一香”的美誉。慈禧太后对茉莉花有特殊的偏爱,慈禧认为自己肤如凝脂、肌如皓雪,于是规定旁人均不可簪茉莉花,外国使节和其夫人到中国时,慈禧就经常将茉莉花茶作为礼品送给这些人,所以在慈禧掌权的几十年间,茉莉花一度被认为是“国花”。

姨妈钟情花草,茉莉也是她的最爱。初夏时节,天气一天比一天燥热。清晨,姨妈泡一大壶茉莉花茶,中午时分,姨妈将茶水倒在剩饭碗里,就着白菜豆腐乳,美美地吃起来。姨妈常说,茶泡饭下豆腐乳,就是天下最美。

四川花茶以四川峨眉山、蒙山等所产川青为茶坯,加入四川乐山犍为县茉莉花,具有独特的窈制工艺。

以前成都茶铺内盛行喝“三花”,即三级茉莉花茶,由成都茶厂制作生产,茉莉香味十分浓郁,茶汤味浓,经久耐喝,物美价廉,是老成都人的家常必备。都花鸟市街整修以一家鸟上挂满鸟声啁啾。壁开了家大清早,已有不少老茶客在那里喝茶了,空气中漂浮着浓浓的茉莉花香。

记得成场新开辟前,有铺,树笼,鸟鸟铺隔茶馆,那经过,已有不少老茶客在那里喝茶了,空气中漂浮着浓浓的茉莉花香。

现今茉莉花茶有诸多品牌,市面上常见的有花毛峰、蟹目香珠、碧潭飘雪等。虽然名字好听不俗,但茉莉花的香味却淡了许多,常常一泡就散了。也有便宜花香浓郁的,但那多半是加了香精,于人体不宜。

也不尽然。他日,单位领导有事,把我叫到她办公室。走进她的办公桌,只觉一股奇香袭来,好香!定眼一看,一个青花大瓷杯盛满浅黄色茶水,几朵饱满的茉莉花在茶中飘浮。原来是茉莉花茶。好久没闻到这么香的茶了。现今要喝到这么香的茉莉花茶,恐怕价格也不菲吧。

我怀念以前的“三花”。



随缘食单 文 / 邵祖新

咸菜炒肉丝

常去一家饮食店吃早点,一碗白米粥附带一小碟咸菜炒肉丝才二元钱。不仅粥熬得好,咸菜炒肉丝的味道也相当不错。原因是选用了嫩咸菜和用手工切成的肉丝来加以搭配,肉丝因咸菜味道的浸渍更加可口,咸菜则因沾染了肉丝的油水而越发滋润,两者真是天作之合。若用绞肉机绞成的肉糜,因肉质的纹路、肌理遭到破坏,吃起来未免味道寡淡。

一天,我对老婆说我想吃咸菜炒肉丝。老婆唠叨起来,说我大概又想起小时候的情景,我浅浅一笑。晚饭时,我吃着咸菜炒肉丝,感到这东西挺下饭的。

在我们小时候,绞肉机还没发明,需要用肉丝来烹调菜肴时都是用手工切成的;也有剁成肉糜的,那是在切成肉丝的基础上,再细细地加工成糊状样的东西。有人为了节省时间,拿着两把菜刀在砧板上拼命地剁,发出“噔、噔”的声响,但这样的肉糜跟现代用绞肉机绞出来的肉糜不是一回事。

刀工历来是中式厨师的一项基本功,根据菜肴制作的不同要求,运用各种刀法,将原料加工成一定的规格,主要作用是使食材便于烹调,使菜肴更加入味,方便食用和造型的美观。

我国先民很早便懂得对肉类进行加工,食用肉糜的传统由来已久。在《周礼》和《礼记》中就记载着用鱼或肉制成的肉酱,称之为“醢”;《水浒传》第三回“鲁提辖拳打镇关西”一段文字,描写了爱打抱不平的鲁智深去给郑屠户找茬时,让他亲自操刀先后选十斤精肉、十斤肥肉和十斤寸金软骨细细地剁做臊子,所谓“臊子”,也就是将肉切成肉末或肉丁。

现今的人们因生活节奏加快,工作压力增大,想要用肉丝和肉糜时已没有了过去的那种闲情逸致,自己花时间和精力来进行加工,大多是靠绞肉机帮忙,这也是无奈的事。不过,世界是多样物质的统一,生活情趣也需要调节。偶尔买些肉来切成肉丝或剁成肉糜,搞个咸菜炒肉丝或肉饼子炖蛋吃一下还是不错的。