



2012年2月14日的情人节,湖北宜昌市北山生活超市东门店出售的爱情贴字艺术苹果吸引了很多市民选购,这些贴字艺术苹果会“说”:“我想你、我爱你、喜欢你、I LOVE YOU、5201314(我爱你一生一世),成为情侣们传情达意的馈赠佳品,为情人节增添了不少乐趣。

红泥小炉

### 一树樱桃带雨红(下)

文 / 西坡

外国的王公贵族怎么吃樱桃的?在维多利亚时代有个“大不列颠环境适应协会”的晚餐菜单上,我惊讶地发现,樱桃被归在了甜点类而不是水果类,不知为何。而樱桃更多的被用来酿制樱桃白兰地(在欧洲,樱桃像葡萄一样被用来酿酒非常正常),这是法国摄政王最爱喝的烈酒(有一种说法,摄政王如果不喝到12杯

樱桃白兰地,就没有底气上王后的床),以致厨师为他做的杏仁果酱小蛋糕里还要加野樱桃白兰地。英王乔治四世最爱的甜点,是一种栗子布丁,叫“奈斯罗德风味布丁”(用德国人冯·奈斯罗德的名字),里面也不例外地放上一杯野樱桃白兰地。我不明白,为什么他们吃的都是野樱桃?也许那时还没人工种植,或者野樱桃太多了,消费有限,完全不用另想办法获取。



樱桃的装饰性(取其完整)催生了一种樱桃去核器,这样小器械就像从前公交车售票员打票用的钳

子,把樱桃放在钳子当中一按,凸出的头子会将樱桃核顶出果肉,樱桃的形状保持得很完好。其实也有更简单的办法对付:将筷子对准樱桃底部的正中央(不是有樱桃把的那一面)捅过去,樱桃核一下子就被捅出来了,不带一点果肉。这当然是中国人的发明。外国人打蛋要用打蛋器,而中国人毫无惧色,我行我素,依然只是用两根小木棍——筷子,问题“迎刃而解”。要不怎么说中国人真聪明呢!

涉及樱桃,没有一部大型的文艺作品比契诃夫的《樱桃园》更有名的

了。《樱桃园》说的是十九世纪末二十世纪初,在资本主义迅速发展的俄国,贵族庄园面临崩溃。一些旧式贵族对新形势毫无适应能力,结果坐吃山空,家产卖光,最后连樱桃园也变卖了。而樱桃园的新主人是个商人和企业主,他精明强干,完全从经济利益出发,什么美感等等根本不予考虑,他将古老的庄园一扫而光,竟在原地兴建别墅。具有讽刺意味的是,旧主人未走,新主人已在动手砍樱桃树了……该剧展示了旧式贵族无可避免的没落和由新兴资产阶级所代替的历史过程,是一部杰作。可以想象,契诃夫的樱桃园应该是遍植樱桃的美丽庄园。

周一菜

文 / 若丹

### 烧汁牛仔骨

春节中,一位相熟的大厨总来一包牛仔骨。我尝试着熬制了一罐烧汁,制成的烧汁牛仔骨,令全家人吃得情绪激动。



法兰盘(平底锅)中抹上少许黄油,用中火烧化后,放入牛仔骨。煎制,待渗入红色的骨汁,翻面再煎,七成熟时取出,盛入平盘中,浇上烧汁,就可食用了。此菜香滑肥嫩可口,汁水四溢,香味无比。成败的关键,一是煎牛排时掌握好火候,二是烧汁。

我是这样熬制的:取2斤牛仔骨,牛蹄一只,牛骨、牛腩适量,大番茄一只,胡萝卜2根,红、黄洋葱各一只,西芹3根,百里香一小把,京葱、大蒜头、蘑菇、番茄酱、盐适量。牛仔骨、牛骨、牛腩切成块,胡萝卜、洋葱、京葱切成丁,全部放入烧箱中,以250°C高温烧至牛骨呈金黄色;百里香切成小粒,和番茄酱一起放入烤盘中,趁热与牛骨蔬菜拌匀;继续放回烤箱烤10分钟;将烤盘内的食物和肉汁全部倒入大深锅中,倒入清水(稍多些),加入牛蹄、蒜头,放入鲜番茄、鲜香草、蘑菇、盐,中火煮开后转小火煮5小时,汤汁煮好后捞去汤渣,用细网过滤汤汁,晾凉,去除表面浮油,即成浅棕色的烧汁,冷藏备用。

以此为基础,再进一步加工,还可演绎出许多有特色的烧汁。

有趣的是,俄罗斯歌手维塔斯的专辑《回家》中收录了一首叫《樱桃园》歌曲,短短近三十句歌词,就把契诃夫《樱桃园》的意思表达了出来。推想,维塔斯一定是用“樱桃小口”唱的,否则,他的海豚音怎么发得出?

“小堂深静无人到,满院春风。惆怅墙东,一树樱桃带雨红。”(冯延巳)和“四月樱桃红满市,雪片鲟鱼刀。”(郑燮)都写到了樱桃,而且还提到樱桃上市的时候——应该是清明吧。《燕京岁时记》中说:“四月中芦笋与樱桃同食,最为甘美。古诗云‘芦笋生时柳絮飞’,‘紫樱桃熟麦风凉’。均与今京师时令最为符合。”上海人没有这个风气,他们在春节已经把樱桃吃得差不多了,当然更多的是洋樱桃——车厘子。在北京人大吃樱桃的时候,上海人正忙着吃草莓、荔枝呢!当然还有长江三鲜:刀鱼、鲟鱼和河豚。

**雍正** 正宗港式茶点  
全单5.8折  
订餐热线:61281117  
天山南路111号虹桥天地南楼(近遵义路)

## 养生专家教你“挑选海参、泡发海参”的窍门

### 最近海参价格怎么样?

近年来,知名品牌的海参价格一直在涨,原因很简单——需求很大,产量却太小。就拿最受欢迎的大连“全福海参”来说——

- 只能在北纬39度的大连长海县、獐子岛海域捕捞,因为这里是寒暑交界带,最适宜海洋生物生长;
- 必须是蛙人潜到30米以下的深度一只一只捕捞,因为水温低、日照少,海参生长速度慢,体内蓄积了丰富的营养;
- 只能捕捞6-8年的海参,因为它体壁肥厚,肉刺饱满,杂质少,肉质肥嫩、口感极佳!

正因如此,优质海参产量不大,价格也较高。不过,好消息是——

最近,全福海参为强化第一品牌地位,厂家直销,能省一半钱,市民纷纷打电话021-33328066订购,1000斤优质淡干参,目前已经

所剩不多……

### 哪些人应该常吃海参?

- 中老年人或体质虚弱者:海参能延缓衰老,提高免疫力,增强体质!
- 成年男士:一天一个海参,可以固本培元、补肾益精!海参内的精氨酸非常丰富,是构成男性精细胞的主要成份,能改善脑、性腺神经系统,延缓性腺衰老!
- 用脑过多的白领、学生:海参对增强记忆力、提高智商有显著的作用!
- 孕产妇:吃海参能使乳房丰满、乳汁充盈,还能调经养胎!
- 广大女士:海参含有丰富的铁及海参胶原蛋白,能生血、养血、补血,使肌肤保持光滑及弹性,皱纹减少!
- 术后病人:吃了海参,刀口愈合加快,体力和精力能迅速恢复!
- 肿瘤患者:海参体内有一种抗毒剂,能抑制肿瘤细胞的生长!

### 如何鉴别优质的海参?

- 一、看外观、色泽:参体饱满、粗壮、肉刺挺直、肌肉厚实、黑褐色;
  - 二、看口感:如果您吃过全福海参,就知道这优质海参,一般肉质肥嫩、口感筋道;
  - 三、看手感:用手一摸全福海参,会感觉柔韧有弹性,不容易掐透;其他劣质的海参一般参体松软没劲儿,一用力,容易掐碎;
  - 四、看坚硬程度和重量:拿一只“全福海参”,就能发现它个体坚硬,不易掰开,分量较轻;而其他劣质海参容易掰断,有盐结晶或杂质脱落,分量较重,这种海参的盐含量都超过了40%。
- 哪里出产的海参最好?**  
首先,要选北方海域的海参!南方海域的俗称“海黄瓜”,个头较大,营养成分较低。北方海域的海参个头较小,但营养最丰富。  
其次,北方海参,又以大连海参

营养最高、名贵!比如“全福海参”产自长海县,这里的海参属于顶级佳品,曾被定为皇官贡品。

### 怎样“泡发”海参?

- 将全福海参放入凉水浸泡24小时左右,12小时换一次水,发软时就行了;
  - 然后沿开口外剪开,剪去沙嘴、洗净,加凉水上锅用大火煮开,再用小火煮50-60分钟关火,等水自然凉透;
  - 发好的海参放在纯净水中,放进冰箱冷藏,泡两天(一天换一次水),才能吃;
  - 如发得多,将海参冻起来能保存12个月,吃的时候用凉水化开,温水温热就行;
- 去哪里才能买到品质高、价格实惠的海参?**  
现在海鲜批发市场、海参干货市场,鱼龙混杂,有条件的话,可以



▲全福极品海参

去大连海参基地,现捞现买。或者直接拨打一些品牌海参的订购电话,如全福海参的订购电话021-33328066,直接送货上门!买得放心,如假包换,没有后顾之忧!而且,最近全福海参正在厂家直销,取消中间环节,成本价基础上只加价5%,现在买能省一半钱!共1000斤,目前已剩不多,需要者要抓紧时间拨打订购热线021-33328066

**厂家还郑重承诺:**1. 产品低于市场同品质10天内免费退货;2. 价格高于市场价者双倍返还差价。