老饕论道

泡馍的滋味

文/甘建华

去西安除了看看古迹之外,自然还想品尝一下羊肉泡馍的。到西安的当天下午,匆匆游览碑林后,天色将晚,便按照计划去“同盛祥”吃羊肉泡馍。到碑林外的马路上“打的”,等了老半天也没坐上“的士”,方知西安“打的难”果然名不虚传。腿有些酸了,去“同盛祥”还有不短的路程呢,但冲着它的大名头,一行八人还是决定走去。

边问边走,赶到“同盛祥”,但见它雄踞闹市,楼宇宏伟大气,古色古香,一楼大堂宽敞,清一色敦实的八仙桌,服务员皆穿蓝印花布服装。

挑了张桌子坐下,领队兴冲冲给每人点了店里的当家美食羊肉泡馍。馍是“死面”烙的饼子,服务员告知须掰成黄豆粒大小的碎块,然后用羊肉汤泡着吃。平生第一次尝试,笔者掰得认真而仔细,同桌之人也个个如此。这馍因未经发酵,质地紧硬还带韧劲,说是掰,对生手来讲,还不如说是揪和抠,需指头用力,频繁不停。一张饼掰完,已觉指尖酸疼。近旁一位比我年长的女同志,却掰得又快又小,两张馍转眼就掰好了。众人皆佩服不已,她笑道:“我祖上是山西人,那里也吃泡馍。”我们一个个便毫不谦虚地说,她这是“返祖现象”,天生会掰。

跑堂的服务员将一只只装了碎馍的大海碗编了号,端进厨房注入羊肉汤,再端回。我觉得汤比预料的要少,连馍带汤带汤里的几块羊肉和粉丝黑木耳,一共才有半海碗,因为没放辣,其味较为清淡,不像过桥米线汤那样鲜香刺激。大家开开心心地品尝,汤不够,经要求服务员端了半碗来让大家分添,但不知是汤的温度不够,还是馍掰得不到位,碗里的馍块始终未泡透,外软内硬,有点儿粘牙。同桌中有的仅掰了一张馍,顺利吃完。掰了两张馍的,除了那位“返祖”的“领导”,其余无论如何都吃不完了。

此时,我发现旁边一桌人中,有位男子一手拿馍,一手笔直地自上而下,一点一点地掰着馍,姿态轻松优雅,仿佛悠悠地弹奏着一把迷你竖琴,禁不住走上前细细欣赏,并向这位高手讨教起诀窍来。对方告诉我,掰馍不能急,最好是一边喝酒聊天一边掰,慢功出细活,掰得匀掰得小,泡出来的馍才是上品。他还说自己不是我猜想中的当地人,而是山东人,吃泡馍也仅是第二次。第二次?他那娴熟老练的“吃”法让人吃惊!

翌日,在车上问当地的导游和司机,西安哪家的泡馍最好吃?年岁稍长的司机说,尝小吃不一定到大店家,他觉得门面不大的“老孙家”泡馍味道最好。导游姑娘“反驳”说,“同盛祥”原地翻建之前,老店规模也不大,但名气当时就很大。听妈妈说,她小的时候,门外天天人挤人排长队,下午三点打烊后,光脚的可以到那里随地捡鞋子。说到掰馍,热情的导游姑娘又说,馍虽是“死面”做的,但也是由条块捏成饼状的,内里有“纹路”和“走向”,掰时要顺“势”而为,用巧劲,不能死拧硬撕。还有,把馍撕成四块后再掰,会轻松得多。

嗨,没想到吃馍还有这么多讲究,看来内里还有我所不知的许多道道呢!忽然觉得又想吃羊肉泡馍了,而且最好要尝尝“老孙家”的。告别西安的前夜,叫上同房间的朋友,兴致勃勃又来到白日里吃客满街的回族街上,却因为已是凌晨,“老孙家”和满街小吃店早已沉睡在梦乡里了。哦,羊肉泡馍,这会儿比过去更加神秘和吸引着我了。

吃出一朵昙花

文/公输于兰
图/王震坤

南法的美酒与美食:蔚蓝海岸

从高速公路转到通往圣马克西姆(圣特鲁培附近的小城)的公路,发现前方排列着更多旅行商队,在阳光下闪耀着刺眼的光芒,缓缓地向前蠕动。这让我不得不打消了早点吃到午餐的念头。最后这五公里走了一个半小时,总算是见到了蔚蓝的海岸!——彼得·梅尔《普罗旺斯的一年·疯狂的蔚蓝海岸》

彼得·梅尔这段讲述他从尼斯到海湾小镇圣特鲁培的文字,概括了我们最初的游程。

到达尼斯的时候是下午,正遇上一个锋面雨来来回回在拉锯。一会儿乌云密布,雨点瞬间敲下来,一会儿阳光从云缝里泻落,将眼前的景物分成两个世界,被阳光照到的地方像天堂,背阴的地方是人间。这样变化无常的天气,海滩上的人少了,海滩边英格兰人散步大道上漫步的人也不多,多的是抱着浴巾、趿拉着夹趾拖鞋坐在街边小餐馆啃薯条、吃法国烙饼卷土耳其烤肉、喝咖啡的人。我们在街角一家法式简餐连锁餐厅补了一顿飞机上失落的午饭,吃完后逛尼斯老街,晚上则在雅克带领下去到尼斯老港的渔人餐厅,享受这里最典型的水手菜肴:

奶酪蔬菜腌鱼沙拉、烤狼鱼配薯条、提拉米苏蛋糕、茶或咖啡,餐酒是两款冰镇过的普罗旺斯干桃红。

晚餐时间雨已经停了,嫣红的晚霞挂在天边迟迟不去,与桃红酒相映成趣。要是以前,说到法国南海岸,联想起的色彩一定是蔚蓝的,但是,从这一刻开始,我知道那些法国的现代印象派画家的调色板为什么总是有那么一抹胭脂的色彩了。

第二天一早是被挡不住的灿烂阳光吵醒的,在酒店阳台,一边欣赏一碧如洗的海天一色,一边在与海鸟争食的过程中用完早餐,便驱车前往圣特鲁培——一个因法国性感明星碧姬·巴铎在此生活与拍摄过大量电影而由小渔村变为度假胜地的城市。

途经戛纳,除了未能免俗地在戛纳电影节红毯上站一会照个相,没有多大惊奇。午饭设在彼得·梅尔所说的圣·马克西姆小镇的海边钻石餐厅,口味与菜色跟尼斯老港的相近,但是它有自己的特点:就是建在海滩边,里边坐着的人有正襟危坐的绅士,更多的是穿着沙滩装的泳者,甚至还有边吃边晒日光浴的半裸体女人。有人吃着吃着就到海里扎个猛子,然后上来到店里免费的冲淋房里冲一下,再继续吃。

这顿饭后,可以初步总结出夏季蓝色海岸的餐饮特点:主菜总有海鲜,鱼或贝类,前菜脱不了蔬菜、奶酪和淡盐腌鱼,餐前小食常为腌制过的当地用来榨橄榄油的橄榄和法式炸薯条,主食是典型的全麦法棍,切成片,烤得温热香脆有嚼劲,佐以橄榄酱、黄油或乳酪。配的餐酒不是桃红就是干白,冰镇后爽口怡人。

吃这样自然随意健康朴实的美食,得赤脚趿拉着凉拖鞋、穿鲜艳宽松的休闲衫裤才能与之相配。要是你有足够的自信,只穿条纹泳装,戴一顶草编礼帽、系一条猩红水手领巾坐在那里吃吃喝喝,能够斩获更多的回头率。

美味大看台

文/戴一鸣

四香锅巴

正在热播的新版连续剧《西游记》中,唐僧收下三徒向西前行去取经。三个徒弟性格本领各不相同,孙悟空性格冲动本领超群,猪八戒性格温和却贪吃好色,沙悟净任劳任怨,敦厚朴实。一路行来,最搞笑的角色非八戒莫属。美艳的妖怪,鲜香的美食,不断让他遭遇难以抵挡的诱惑,闹出种种麻烦,让西天之行充满了变数。甚至普通的农家大锅中的锅巴,也成了诱惑猪八戒的一款美味。

锅巴名出安徽,通常由大米、黄豆、小米等制成。如今我们认识的锅巴,只是用铁锅大灶烧大米饭时形成的那层略带黄色、充满香味的锅底。锅巴被起出来开发成小食和菜肴之后,出现了专门制作锅巴的技术,将大米洗净去沙,放入锅中煮成半熟、捞出,在蒸锅中蒸熟。再加入起酥油或棕榈油,用淀粉搅拌均匀后压片切片。最后用油炸成浅黄色,沥油后喷上调味粉,就成了可口的小食。如锅巴炸后铺上现炒的虾仁、笋丁等浇头,会发出吱吱的响声,这样的锅巴就成了一道美味佳肴,不是“三鲜”也是“四香”了。

边走边吃

蘑菇之香

文/苑从梅

成都不靠山不临海,完全是地道的内陆城市。但成都人对于山珍海味的喜爱不亚于那些依山傍海的居民。每年采购年货的内容不是干墨鱼、海参就是鸡枞、牛肝菌等山珍。没有山珍海味,年夜饭是不上档次的,哪怕只有一样也算是种点缀。在全市餐饮界,刮过香辣蟹之风后,又冒出许多“林海山珍”的饭铺,专门经营山地野味。

嫂子的母亲是东北人,做得一手东北菜。那年嫂子还未过门,亲家邀请我们全家到他们家做客。先是参观他们的二层小洋楼,然后就在餐厅里吃饭。满满一桌东北菜,有清炖甲鱼、红烧鲤鱼、油焖大虾、猴头菇烧鸡等。那是我第一次吃东北菜,满口余香之际,尤其对猴头菇烧鸡印象深刻,只觉韵味悠长。以后哥哥亲家又宴请我们多次,每次都有蘑菇烧鸡。长大后,我才知道:长白山、大兴安岭横贯东北地区,所以东北菜以烹制山珍菌类见长。

蘑菇以新鲜为上品。青石桥农贸市场常见有鲜菌。据说蘑菇有诸多功效,我二哥就常到那里去买。五年前,因工作关系大哥全家迁往北京,亲翁亲母仍留在成都。逢年过节我父母就会邀请亲家到家里叙叙。二哥掌勺做菜,妈妈打下手。有一次二哥用鲜牛肝菌做了一道烧菜,吃得亲家赞不绝口,临走时,还将剩下的菜打包带了回去。

成都人吃的菌类,主要来自甘孜州和青城山,再远一点就是云南。云南人发明了一种吃法:将鸡枞菌用油和干辣椒腌熟,吃起来辣香爽口,略微有些回甜。近年来,好吃的四川人将此项技术纳为己有,在本地开设工厂,低价收购甘孜州鸡枞菌、鹅蛋菌、松茸,进行加工改良,高价出售,销路很不错呢。

夏天,青城山的三大菌成了成都人餐桌上的抢手货。成都人用鲜猪肉片、大蒜、盐三样佐料,就做成一锅鲜美无比的菌汤。吃面时,浇上几勺菌汤,令人口舌生香。这段时间,我家吃蘑菇上瘾了。中午我不回家,母亲做素蘑菇臊子面。用平菇和圆蘑菇剁细,在油锅中炒一下,加盐和水即可。每次母亲都要为我留一碗,等着我晚上回家品尝。这样的吃法很简单,也很美味。其实,蘑菇素吃也是很诱人的呀!

湖西島

二月二日新雨晴 健康美食“龙抬头”

湖西岛手工酿造有机香醋、手工酿造有机晾晒酱油助您“龙威大作”

农历二月初二,民间有“二月二,龙抬头”的谚语,在这一天的饮食往往与龙相关,而今年恰逢龙年,在龙年更是要沾点龙味,以期待龙年大利。在民间,这一天人们把吃猪头肉比作“挑龙头”,吃春饼名称“吃龙鳞”,吃面条名曰“抹龙须”,吃米饭是“吃龙子”,吃馒饱为“吃龙眼”,而吃饺子则叫“吃龙耳”。这些习俗寄托了人们祈龙赐福、保佑风调雨顺、五谷丰登的愿望。

越来越多的人期望传统的回归,无论是从节庆民俗,还是生活方式,或者饮食习惯。然而现代人往往“走的太快了,丢失了我们的灵魂”。对于一道美食来说,灵魂是调味品,然而在食品安全事件频出的情况下,寻找一瓶有灵魂的酱油、醋往往成为奢念。湖西岛手工酿造有机香醋、手工酿造有机晾晒酱油正是有灵魂的调味品,在这个龙年二月二的餐桌上,帮您烹饪出更传统的老味道。

推荐菜肴:挑龙头之 酱爆猪头肉

材料:

猪头半个5斤,葱3段,姜3大片,八角2颗,干辣椒2颗,冰糖15粒左右,花椒15粒左右,桂皮1段,山楂3颗,湖西岛手工酿造有机晾晒酱油4大匙,豆瓣酱5大匙.把猪头冷水下锅,锅内放入1大匙料酒煮开.开锅煮3—5分钟.将猪头肉放入高压锅中,放入所有调料。.加入清水。压上20分钟即可。.出锅后把趁热把肉用锡纸卷起。吃的时候拿出来切片即可。味儿也不比肘子差哟。

这道菜的关键在于酱油的滋味,湖西岛手工酿造有机晾晒酱油,取料有机黄豆,传承古法工艺,经365天四季自然晾晒发酵,来自豆香的甘醇润泽有效缓解了猪头肉的肥腻。黑褐透明的红艳可浸透肉层,色泽浓烈增强几多食欲;而横跨四季汲取日月精华的浓缩在有限的空间进行无限的挥发,达到自然增香的效果。

推荐菜肴 吃龙鳞 之春饼

二月二,龙抬头,大仓满,小仓流。在这一天吃春饼被形象地称作:吃龙鳞,一个比手掌大的春饼就像一片龙鳞。春饼有韧性,可以内卷的食材丰富,一般会有酱肉、葱丝、合菜,手捧一张张春饼,咬上一口,真是鲜香爽口。如果这春卷蘸上一点湖西岛手工酿造有机香醋,会有意外味,能把新鲜的春天直接带到您的口中。

湖西岛手工酿造有机香醋,精选中国传统稻鸭共生方式种植、102项农药检测全部零残留的湖西岛有机稻谷,采用独特的固态分层发酵工艺,经40多道工艺精制,放土罐密封后露天存放,自然晾晒发酵而成的湖西岛手工酿造有机香醋,没有任何化学添加,与您常见的醋相比,配料表里少了各种防腐剂、醋精、增香剂,只有这种才能回复到传统的老味道,当一瓶完全无添加的有机醋摆在您面前,只需品尝一口,高下立现。湖西岛手工酿造有机香醋酸而不涩,香而微甜,可有效提升菜肴的口味,滴滴浓郁精粹,一品尽可留香。繁复的工序成就了湖西岛有机醋的质地精纯,天然醇厚的香味会在口腔里盘旋。

湖西岛手工酿造有机香醋、手工酿造有机晾晒酱油即将在上海便利店及卖场发售。详情请登录www.cbd5organic.com

热线电话:400-686-5655 86-10-65625999

http://www.cbd5organic.com

ECO CERT 日本有机认证 欧盟有机认证 美国有机认证 无任何化学添加