



老饕论道

没人动你的奶酪

文／童孟侯

奶酪这两个字在中国流行开来,大概是从那本《谁动了我的奶酪》开始的。其实,如果我跟几个好友合租一套房子,如果我在冰箱里放了些许奶酪,没人会动我的奶酪,中国人不太喜欢吃。奶酪这两个字流行,不等于奶酪流行。

我对奶酪的熟悉是从小学一年级开始的,老爸叫我到马路对面的大饼摊上排队买大饼,当我热气腾腾地捧着大饼油条回家,老爸便切了一片干酪夹在我的大饼里,一口咬下去,那个美味啊,满嘴流油!上个世纪的六十年代,中国家庭还没有冰箱,我家的干酪不知老爸从什么地方弄来的,他在屋顶的天花板钉一个钩子,然后单独挂一根绳子下来,绳子下面吊一个小篮子,奶酪就放在篮子里。老鼠即使有时迁的功夫,也难爬到篮子里偷奶酪吃!

前年我到美国去看望胞姐,到一家大型超市购物时,我说:“姐姐,我想见识一下西方的奶酪。”姐姐就把我带到食品区的奶酪房。我的天啊,整个一间小房子里全部摆放着世界各国的奶酪,看得我眼花缭乱:英国的、意大利的、瑞士的、西班牙的、法国的……

美国是世界上奶酪生产量最大的国家,但是美国的奶酪好的品牌不多,因为这是一个年轻的国家,它的奶酪大多是“抄袭”。

奶酪是哪一年诞生的?谁都不清楚,几乎从人们开始喝牛奶的时候就有奶酪了。因为那时候没有冰箱,鲜乳很快就会变酸并且呈凝固状,人们把凝固的乳块撩出来,没想到另一种食物诞生了:奶酪。

姐姐说:“我买几种不同口味的奶酪让你尝尝。”

吃完中饭,姐姐说:“好吧,我们来一次干酪品尝会。”餐桌上放上四五种奶酪,还有葡萄酒,无花果,蓝莓,饼干。姐姐指着一种像粉蒸肉那样包装的奶酪说:“这种奶酪叫‘巴农’,不是用荷叶包的,是用栗子叶包的,尝尝看?”

我切了一小块,哦哟,这奶酪怎么酸叽叽的?还是世界名牌?

接着我又品尝了另外一种奶酪,也不好吃,竟然有中草药的味道,一点吃不出核桃的香甜。姐姐说:“你再吃一块 blue 奶酪,应该是意大利的,blue 是它的牌子,奶酪不是蓝色的。”

我刚刚入口,就觉得一股臭味扑鼻而来,太难吃了,简直无法下咽。姐姐说:“我最喜欢吃的正是这种 blue,它就像我们中国的臭豆腐,吃惯了就会觉得特别好吃。来你再吃吃‘尤拉’奶酪,也是世界名牌。”

我小心翼翼地尝一个角:“姐姐,怎么还有苦的奶酪,这不是自讨苦吃吗?”

姐姐笑了:“这证明你吃过的奶酪品种不多,所以你会喜欢吃这种 Baby bel 奶酪。”我吃了一小块,果然,牛奶味十足,还有些甜津津的感觉,这正是我小时候吃的口味。

我见识了几种特别口味的奶酪,其实,对于四五百种欧洲奶酪,我还属于井底之蛙。回到中国,我想我也不要充当什么吃奶酪的老资格了,继续操练吧。于是,我来到一家大超市专访奶酪(不是城市超市和久光)。架子上有奶酪,但是品种单一,口味更是单一,除了浓浓的牛奶味还是牛奶味。我不甘心,仔细寻找口味不同的奶酪,终于在一个角落里发现一家北方的食品厂出品的奶酪,有三种口味:原味的、草莓味的、还有芝士味的……

我的大脑立马就短路了:奶酪,英文名叫 cheese,翻译成中文就是“芝士”。那么,“芝士味的奶酪”,不就等于说“奶酪味的奶酪”、西瓜味的西瓜、桃子味的桃子吗?

顷刻间我释然:专业生产奶酪的中国企业都对奶酪懵懵懂懂,我们顾客对它不熟悉,不喜欢,就很正常了。我还想:我还是吃我喜欢的牛油味十足的传统奶酪吧,别去探究什么奇奇怪怪的奶酪,弄不好乱吃一气,倒得了一种小孩得的病:奶痱!

吃出一朵昙花

圣特鲁培的晨昏

为什么夏季南法的餐桌上见到的总是桃红?这个谜到去了圣特鲁培大师酒庄,就自然而然揭开了。

Les Maitres de St-Tropez 的葡萄酒庄园是一个神奇的地域,四周环海,酒庄从一座山丘绵延至海滩。跟随酒庄的酿酒师和庄主沿着蜿蜒崎岖的山路爬上山丘顶,站在地中海特有的巨大伞松下,眺望近处坡上被晚霞镀上一层金色的葡萄园和远处海湾碧波上点点白色的游艇,感觉在中世纪的淡然乡村和现代喧嚣的海滩享乐之间作着穿越。

庄主是附近酒庄联合体中比较强大的成员,他告诉我们这里的土地酸度高,日照时间长,不像其他石灰岩土地,所以出产的葡萄更加适合用来酿造桃红或者白葡萄酒。普罗旺斯是世界上最大的桃红酒产地。最近十年欧洲葡萄酒市场的趋势是,红酒市场在萎缩,桃红的市场占有率却年年攀升,原因可能是更多女性进入职场,桃红受时尚女性的青睐。

晚饭在当地著名的野营海滩餐馆。原木建造的餐厅仿佛浮在海上。无论室外还是室内,都不见直射的照明,除了摇曳的烛火,还有就是大大小小蒙着白纱灯罩的台灯。服务生就是乐手。端盘子的一会儿就成了键盘手,煮咖啡的在吉他弹出“美好的一年”前奏时,就拎着裙摆翩翩起舞了。整个餐厅弥漫着浪漫的气息,好像所有的人都是在参加一个派对。这个餐厅一年只在夏季开一个月,这些人也只在这一月才到餐厅工作,其他时间他们就回



美味大看台

浓情巧克力

文／戴一鸣

比利时出产的 GODIVA 巧克力价格不菲,但光顾其专卖柜的人却络绎不绝。情人节期间,甚至出现了排长队购买的现象。巧克力似乎成为了甜蜜爱情的替代物,有着神奇的魔力。影视作品中也频频出现,印象最深的是电影《浓情巧克力》,女主角能洞悉小镇里每个顾客的心意,做出满足不同需求的巧克力甜食,让人们内心隐秘的渴望得到满足,甚至让他们原本平淡无味的生活发生变化。

巧克力的制作工艺并不难,先把糖、奶

美食掌故

美味漳浦“雪花肉”

漳浦土猪“雪花肉”,历史悠久,远近有名。关于漳浦“雪花肉”的来历,还有一段美丽动人的故事呢。

明朝中后期倭寇猖獗,屡屡进犯我东南沿海。有一次,倭寇进犯两广时遇到台风,就到漳浦前亭避风。倭寇首领吃了漳浦的土猪肉后,惊呼:“天之美味啊!”于是,倭寇就在漳州境内建立据点,频频抢掠百姓家的土猪。戚继光抗击倭寇,大败倭寇于蔡丕岭,当地百姓肩扛土猪肉冒雨犒劳戚家军。虽然戚家军纪律严明,但拗不过百姓的热情,只得收下土猪肉。漳浦土猪肉的美味给戚家军留下了深刻的印象,戚继光对漳浦土猪的前肩肉尤为喜欢。他见此肉纹理红白相间,犹如雪花散落在红土地上,故取名“雪花肉”。从此,漳浦土猪“雪花肉”便名扬天下了。

漳浦“雪花肉”味美,这与漳浦土猪独特

各自的家,玩音乐的玩音乐,画画的画画。

酒菜的水准一如大多数海滩餐厅,前菜、头盘、主菜、甜品一样不少,不过同样的价格量实在是多,点煎鱼的还好对付,点牛排的最后都不得不将大块肉剩在盘子里。餐酒是大师酒庄年轻的酿酒师设计的几款桃红、干白与干红。看来法国人(或许是南部的法国人)吃饭配餐酒其实没那么严谨,一如我们前几年夏季,喝着啤酒或者白葡萄酒,甚至黄酒和可乐,都可以就小龙虾。

圣特鲁培的早晨最好玩。狭窄的街上散发着一点点海风和鱼腥味,小菜场里比较多的食物是水产品,菜市场的内壁装饰有地中海建筑特有的马赛克图画。但如果你真将这个地方当做渔村那就洋盘了。

碧姬芭杜在这里拍了许多电影,息影后她致力于将这座小镇的知名度发扬光大。几十年来,这里的街道房屋依旧,但是住在这里的人绝对不是碧姬芭杜初出道时的模样了。

这里物价很高,上亿欧元的游艇码头都被阿拉伯人或者俄罗斯人买走,房价连年上涨,一点也不比巴黎便宜。那些坐在街边大排档里穿短裤和塑料洞洞鞋、看报纸、喝咖啡、啃面包的人,很可能就是对面海岸边密密匝匝停靠在码头上的某艘游艇的主人。圣特鲁培还有一个建在海上的微型水城乐园基姆港,需要购票进入。但是里面不是游乐场,而是建在海上的私人度假房产。一座座小岛别墅前,停满了各式各样的游艇,并非用餐时间,一眼望去,却可以看到几乎一半以上的人家,不是在花园里就是在阳台上,支着阳伞和桌椅,三三两两地吃喝着,而连接这些岛屿的,是一座又一座的桥和一家又一家开在桥下坐满了人的餐厅。大多数人都捧着一大黑锅当地产的白灼三角贝,配一份简单的蔬菜乳酪火腿披萨。有酒,多是桃红或干白,不喝酒,也用桃色的玻璃酒瓶装冰镇的依云水。

这些景象让我对世界财富的面目有了新的认识——吃什么固然重要,对有些人来说,怎么吃在哪里吃才是更加重要的。

粉、可可液块、可可脂及其他辅料混合均匀,再把混合均匀的原辅料磨碎磨细,越是精磨的巧克力口感越丝滑。再通过精炼去除原有浆料的异味和水分,调温后浇注成型便完成了。

制作过程虽然简单,但是表达情意却异常浓郁,几百年来,巧克力就这样被世人造成了有甜蜜寓意的食物。一份用爱制作的巧克力能够让人们得到心灵上的满足和喜悦,《浓情巧克力》主人公制作的巧克力,就这样打开了闭塞保守的法国小镇上人们禁锢的心灵枷锁,使该剧成为了一部奇妙的故事片。

文／程贤军

的饲养方式有关。

有人将漳浦土猪戏称为“爬山运动员”,这话一点不假。漳浦土猪养殖场往往有 1000 亩左右的山地,这给那些喜欢爬山的土猪提供了很大的活动空间。那些被释放了猪的野性的土猪,每天去爬山,去跑跳,自由自在地呼吸着新鲜空气,晒太阳、做运动,日子自由、心情舒畅。养殖场给土猪每天只喂养一顿,大多是五谷杂粮、瓜果之类食物,从不喂养饲料,而其他时间则让土猪自己上山觅食百草。

一般的猪只需养 4-5 个月就可以出栏,但是,漳浦的土猪却要养殖一年左右。用独特方式慢慢养出来的漳浦土猪,肉质细嫩、甘甜,独具风味。漳浦土猪“雪花肉”,肥瘦兼有,交错形成大理石纹,将薄薄的“雪花肉”放入口中,入口即化,实属猪肉中的珍品啊。漳浦“雪花肉”价格最高时,一斤卖到 200 多元呢。

又是一年春来早。田垄

间、溪水畔和沟渠边,葱茏着青翠欲滴的荠菜,在春风中张开嫩绿的手掌。荠菜又名地菜、花花草,护生菜、鸡心菜等,是一种人们喜食的野菜,口味清冽鲜嫩,可凉拌、清炒和做汤,风味独特。若是吃到用心烙制出的荠菜煎饼,那绝对是你的口福。

旧日的时光,记忆中总是青黄不接,嘴里淡出鸟来。荠菜匮乏苦人家的难处,早早就来报到。勤劳的母亲,拿着小铲,挎上篮子,于田间地垄找寻春天赐予的礼物。不多时,翠绿和浅黛就装满了小竹篮。刚绽开三四枚叶片的荠菜,甚至都不用择,洗净,沥干水分,切碎。母亲一声声刀起刀落敲击着案板,打一个刚从鸡屁股里掏出来的鸡蛋,放上适量的面粉,捏几粒盐,撒一撮葱花,搅一搅,拌一拌,金黄的蛋液中偎着点点翠绿,食欲的小鱼就这样被勾上了清凌凌的水面。母亲在锅底滚过一点点油花,缓缓倒入面糊,轻轻转动,让其均匀地摊在锅底,形成一个不是十分规整的圆,小火煨成黄灿灿的颜色。用铲子翻动,等另一面也变成向日葵的颜色,香喷喷的荠菜煎饼就做好了。

记忆中,我总是等不及,母亲怜爱地笑着,撕一小溜儿,放在唇边轻轻吹着,等不冷不热的时候放进我的嘴巴,又软又香,卖相灿然,丝丝香气,美味就被我一口一口咽进肚里,香倒了我的牙。现在想想,那真的是我小时候吃过的最好吃、最鲜嫩的美味了。怀念总是一首最美、最曼妙的歌。

软乎乎,香喷喷,筋道道。金黄中点缀着碧碧的绿意,入口松软滑鲜,正所谓糯、筋、鲜、香,只一口,给个神仙也不换。这样想着,随手就抄起了电话打给母亲:我想吃荠菜煎饼了。岁月的温暖沁香,永留我记忆的深处,在荠菜飘香的日子里,鲜活了我的思乡梦。母亲的心灵手巧,装扮出了我心灵的五颜六色。

远处,已是荠菜萋萋,鲜花陌上绽。

地名吃

文／戴勤锋

乌狼鲞烤肉

乌狼鲞烤肉是宁波乡间一道很有特色的名菜,喜欢吃的人大赞其味道鲜美,而不喜欢吃的人,倒贴他钱也绝不敢吃,是因为这道菜的主要原料——“乌狼鲞”,是用河豚鱼制成的。

说到河豚鱼,许多人会谈虎色变。其实,食河豚鱼在我国有悠久历史,苏东坡就写过“蒺藜满地芦芽短,正是河豚欲上时”的诗句。纪晓岚《阅微草堂笔记》里更是夸张,说有个人嗜食河豚鱼,不慎中毒身亡,死后托梦于妻说:“干嘛不用河豚祭我。”

对于河豚鱼的美味,我也深有体会。有次到外地采风,朋友在饭店请客,其中有道菜就是红烧河豚鱼。鱼是人工养殖的,还由经过专业培训的厨师烹饪。即便如此,起初我还是不敢下筷,看到同桌朋友大快朵颐的样子,才忍不住尝了一口。河豚鱼肥美嫩滑、入口即化,特别是富含胶原蛋白的鱼皮,夹起来黏黏的,就像拔丝苹果一般。难怪有人把它与鲥鱼、刀鱼并称为“长江三鲜”。美食当前,文人们也顾不得斯文了,没多久,满满一锅子红烧河豚鱼就被一扫而空。

乌狼鲞是乡间对河豚鱼干的俗称。清明前后,渔民前去捕捞,鱼多吃不完时,就逐条将河豚鱼从背部剖开,除去有毒的东西,将鱼肉在水中反复清洗,撒上海盐,然后放在烈日下暴晒三四个月,腌制成了硬邦邦的、状如树皮的乌狼鲞。与五花肉放在一起烤制,就是绝配,在一些渔村,用来招待贵客,妇女做产时也当做一种美食来吃。

以前读书时,有个来自渔村的陈同学,放假时,要叫上几个哥们去家里吃海鲜,最受我们欢迎的就是那盆乌狼鲞烤肉。他母亲会提前把乌狼鲞同毛笋干放在水里泡软,等我们一到,就洗净切块,同五花肉一起放在砂锅中,然后加入绍酒、酱油、糖和大料等,放在煤球炉上上火慢炖。那股特有的浓香,引得我们口水直流。鱼香、肉味,加上毛笋的山野气息,相互交融,热腾腾的砂锅一端上桌子,我们就迫不及待地围在一起,喝酒吃肉吹牛,好不痛快!

美味记忆

荠菜煎饼

文／薛俊美