

好吃周刊

B11
明前螺蛳
B12
驿站美味终身难忘



本报副刊主编 | 总第390期 | 2015年4月2日 星期四 主编: 龚建星 责任编辑: 潘嘉毅 视觉设计: 龚云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



申城单日销青团 18 万只全市第一的王家沙, 今年又首创新品。将野生新鲜的艾草嫩叶粉碎与特选糯米粉一起搅拌, 用本店精制豆沙作馅。今年, 手工包制的新品“艾叶细豆沙青团”与马兰头、荠菜、蛋黄、艾汁等青团品种的销售量, 将要超过去年 300 万只。 种楠 / 图文

红泥小灶

“高定”蛋糕

文 / 西坡

朋友聚餐。差一人就全到齐了。
“噢, 章小姐哪能还没到?”
“哦, 伊还在路上呢。”
“格末哈辰光能到? 大家等了老长辰光了。”
“再等一歇吧。估计伊拼命在赶。”
“要么阿拉边吃边等? 大家肚皮饿了。”
“啊呀, 伊去同学家拿东西了, 马上就到了。”
“拿东西? 与阿拉吃饭有啥关系!”
“有关系哦! 是吃的东西, 特地给大家尝尝。”
……
一桌人七嘴八舌, 但有一个悬念是一样的: 看看究竟章小姐带来什么好吃的。
“来了来了!” 章小姐风风火火推门进来。
然后, 只见她从挎包里掏出一只用保鲜膜裹得紧紧的蛋糕。只见它——形状像救生圈, 大小(直径)如足球, 横截面有中等级别的鲜藕那般粗, 摸上去硬邦邦的。
“这是我同学做的蛋糕, 特别好吃, 大家尝尝。”章小姐显得非常自信。
那只蛋糕被切成了近二十份, 人手一块还有富余。
“真好。”大家咬了一口后就被征服了。
令我印象最为深刻的是, 这块蛋糕原先摸上去有石头一样的感觉, 但入口即化; 而且, 它

似乎在等待什么, 在口腔里徘徊逗留, 直到被上颚和舌头“研磨”如面粉一般, 才施施而下。当然, 里面的核桃、松子、榛子、葡萄干等七种果粒, 还要劳动大小牙齿加以粉碎, 否则嘴里要开“蜜饯铺”了。
从风味来说, 它实际上与凯司令的大雪藏、红宝石的白脱果仁蛋糕是一个系列, 只不过前者是圆圈状, 后者是枕头状而已。但是, 我必须要说, 就品质而言, 前者要用后者好几条马路! 我这话, 丝毫不意味着厚此薄彼。因为它们, 在制作投入上, 完全不是一个级别。准确地说, 章小姐拿来的蛋糕, 是私家小作坊的高定产品, 而大雪藏、白脱果仁蛋糕之类, 只能算大工业化流水线的装配配件。这与爱丽丝柏和阿迪达斯这两个不可同日而语的品牌, 各有各的目标客户, 是一样道理。
是的, 章小姐兴冲冲拿来给大家品尝的, 正是她的老同学在家烘焙的。那里面, 有足够好的面粉, 足够多的果仁, 足够高级的白脱, 足够品质的油酥和足够正宗的技术。据说, 章小姐老同学做的蛋糕, 已经有了一批粉丝。那些粉丝定期到她家取货, 自然也要对她的劳动表示尊重——用市场通用的行为。我从章小姐那里得到的信息, 加上自己的推算(以大雪藏和白脱果仁蛋糕的价格和体量), 其烘焙的果仁蛋糕的价格, 差不多是西饼店里果仁蛋糕的一倍!
多乎哉? 不多也! 因为它的实实在在, 因为它的实足, 又因为它的实惠。
于是, 朋友聚餐会上, 章小姐开始统计起需要订购这款蛋糕的人数……
我去章小姐的老同学家取货, 顺便与她这位老同学攀谈了几句, 知晓她的祖父乃是庚款留美学生, 家里一向有烘焙蛋糕等西点的传



统, 最拿手的, 除了白脱果仁蛋糕, 还有烤松饼。看得出, 老同学做这点“小买卖”, 完全是出于对自己手艺的陶醉和享受。我敢肯定, 她只是觉得这样的方式比较私密, 有些趣味, 而不是太辛苦操劳, 否则, 何不开个西饼屋呢?
不经意间, 我们周围, 那些本本分分的人, 不炒股, 不开店, 竟然在靠卖自己烘焙的糕点养活自己, 或者说, 开始经营起自己来着。
没错。我的朋友庆生, 他太太打电话叫了一个蛋糕。无论从裱的文字还是花样, 抑或材料, 都体现了太太的心向。而蛋糕制作者同时也是蛋糕设计者, 非常艺术而精确地将太太的抽象心向往导出可感知的具像实物, 再加上创造性的发挥, 令这款蛋糕成为独一无二的另类礼品。可以想象他们夫妇打开蛋糕一瞬间的幸福感, 如潮水般涌来的情景。这是连锁西饼店里那本蛋糕样本绝对不能催生出来的。它只能诞生在“私房”的“高定”(高级定制或特别定制)之中。那些西饼工厂, 限于条件, 无法满足人们特殊需求。
我想起认识的一位中学老师, 每次到她家去, 她总要我品尝她自己烘焙的饼干或蛋糕, 各式各样, 千滋百味, 令我大饱口福。她自豪地告诉我, 暂且不论口味如何, 光就材料而言, 你就可以吃得放心, “我做给自己吃的, 难道还要骗自己不成?” 这才是核心竞争力啊!
美国著名的美食评论家露丝·雷克尔在她的回忆录《天生嫩骨》里有一段话, 令人欣赏: “没错, 朋友们最喜欢甜点。那年我发现了每一位有经验的厨师都懂的秘诀: 甜点是便宜的花招。就算做得不好, 他们也喜欢。我深谙面粉、巧克力和奶油化为魔膳巧克力蛋糕的魔术, 于是着手烘焙, 蛋糕两三下就被一扫而光。尤其是男孩子似乎特别喜欢。”
看, 这正是“高定”的魅力! 它会是今后发展的方向吗?

周一菜

文 / 李兴福

清汁河虾



此菜肴选用大的河虾, 经过蒸后再浇上冷鲜汤汁, 凉透上席, 做冷碟。
原料: 大河虾 300-400 克(一般 500 克河虾在 55-60 只为好)。调料: 鲜汤 100-150 克; 黄酒、精盐、鲜粉各适量; 葱姜各 15 克。
制作方法: 鲜活河虾, 放清水养 10 分钟捞出, 去掉虾头部的硬壳, 用刀在虾背部从上批开到虾尾, 虾尾巴不要批断, 连着, 逐只逐只排在盆内。葱姜洗净, 姜切片, 葱切段, 放在虾上面, 上笼用旺汽蒸 3-4 分钟, 取出装另一只圆盆内, 要排得整齐。姜切指甲片, 排在虾上面。锅洗净, 放清鲜汤, 加调料, 浇在虾内, 待冷即成上席。
特点: 此菜肴色彩红白, 鲜艳。虾肉滑嫩鲜美, 虾在汤汁内蘸着食味更清淡雅美。河虾营养丰富, 高蛋白, 低脂肪, 补肾壮阳, 滋阴健胃。虾壳有镇静作用。
友情提示: 此菜制作简单, 味鲜美, 但蒸时, 时间一定掌握好, 不要蒸过头, 影响菜肴质感。鲜汤没有, 可用清水。去虾头和虾壳, 放点葱姜可煮虾汤。虾汤烧其他菜肴, 如豆腐、粉皮等另作一菜。如河虾没有, 可用沼虾、草虾等代用, 但虾一定要鲜活的。

吃正宗五常新大米 打(021)52801507

申泰牌五常有机米10斤装98元、5斤装60元; 按有机标准种植的10装85元、20斤装155元; 同品种常规种植的10斤装65元、20斤装125元。

从选种、种植到餐桌, 减去任何中间环节, 只需拨打上方一个电话, 苏浙沪免运费, 送货上门!