

# 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

## 红泥小炉

### “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。因为它们的制作投入上,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!

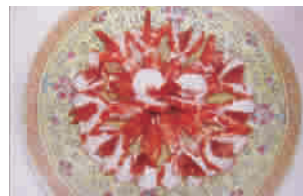
美国著名的美食评论家露丝·雷克尔在她的回忆录《天生嫩骨》里有一段话,令人欣赏:“没错,朋友们最喜欢甜点。那年我发现了每一位有经验的厨师都懂的秘诀:甜点是便宜的花招。就算做得不好,他们也喜欢。我深谙面粉、水和奶油化为魔膳巧克力蛋糕的魔术,于是着手烘焙,蛋糕两三下就被一扫而光。尤其是男孩子似乎特别喜欢。”

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!