

新民晚报 | 好吃周刊 / 美食物语

老饕论道

玫瑰园里的老浦东鸡

文 / 高明昌



浦江的玫瑰园是个好去处,理由有二:一是有看头。看什么?看玫瑰。玫瑰园很大,一派乡下的田野水色。这些是一种收获,一种走向自然的收获。二是有吃头。吃什么?我告诉你,吃一只老浦东鸡。

说起老浦东鸡,先要说一下老浦东鸡的历史。老浦东鸡俗称“江南金凤凰”,这个说法据说是慈禧太后说出来的,有无考证不管,但是它成为贡品却是史实,而且也代表国家禽类珍品走进了万国博览会。十多年前,老浦东鸡被国家农业部列为农业产品传统保护鸡种,从而成为历史文献性质的保护遗产。不消说,老浦东鸡确实有着一段写满荣誉的历史。荣誉应该继续,历史需要延续。延续的内容看上去是一只鸡,其实是一种风味,一种老百姓喜欢

的、考究的、地道的风味;一种老百姓期望复原的生态饮食的归真。

老浦东鸡的样子很高挑,体魄非常健硕、强壮。原因是什么?一是因为生长周期长。一只浦东鸡的生长时间需要一年左右。这个时间段,在现时催生催长的年代已经很难不容易,需要养鸡人具有不被利益诱惑的意志的。二是因为食料的原始化。高挑的个子,却是五斤左右的分量,身材自然结实健康,这样身体的养成首先是靠良好的基因,其次靠的是锻炼,最重要的是靠天天、时时吃的食料。老浦东鸡吃什么?吃玉米、吃稻谷、吃麦粒、吃草花、吃草虫。这些食物来自田野,来自庄稼,来自农家,完全是家庭散放式的饲养饲料,这种饲料也是吃鸡人所期盼所求的,因为只有这种接近自然的饲养

方式,才会使老浦东鸡具有与众不同的体魄与健康,才会使老浦东鸡名副其实。

浦东鸡的食料是回归了自然本源的,不仅如此,所有老浦东鸡都是林下饲养的鸡,从鸡舍到林下,从林下到鸡舍,或跑步或走路,或觅食或抢食,老浦东鸡一刻也不消停于运动,这与它们喜欢玩耍,喜欢追逐的天性是一致的。其实玩耍、追逐都是体能的锻炼,从睁眼开始到晚上休息,白天的老浦东鸡一直处于这种近乎劳作的状态,因此,每一只老浦东鸡的肚皮里很难产生鸡油,即使有也是少量,且雪白闪亮,晶莹剔透。一只生鸡剖杀后,看上去皮薄肉鲜,皮清楚,肉清爽,肉质白里透黄,黄的颜色十分鲜亮;鸡的腹肌肉、腿肉、鸡肋肉,各有各的颜色,不杂浑;

肉骨黏连一起,很紧凑,但色泽鲜丽、分明,无杂碎,无腥气,嫩相而又厚重,给人的感觉就像家里的鸡一模一样,白里有着金黄的颜色,黄里藏着白色的颜色,透亮、匀称、饱满,看着就知这是值得信任的老浦东鸡,是值得自己放心、安心品尝的好鸡。看起来,一种近乎传统的饲养方式,会使浦东鸡更加活泼而充满生命活力。

事实亦然。端上桌的老浦东鸡,先看那个汤,汤毫无杂色,像一碗清水,一眼看到碗底,汤面有几处散着浅浅的油花,均匀地浮在鸡肉的上面,一派温润的样子,有点喷香,轻轻

地吮上一口,感觉清淡、清爽、清幽、鲜美纯净,喝了一口再想喝,因为清爽,因为营养;再品鸡肉。鸡脚要嚼劲地吃,鸡头要细心地吃,鸡腿是整块地吃,鸡肚骨是嚼碎了吃,样样都是鸡的味道,但韧性不一样,鲜度不一样,嚼劲不一样,很独立,很有区别。食者各取所好,却能吃到心中向往的美味,口开心,心也开心,吃完后出来,走路的状态也开始轻盈、飘逸。

放眼望去,又看到了玫瑰园里玫瑰,感觉玫瑰花在为你所开!

去青藏高原的原始动力在于体验海拔,就像是吃河豚,寻觅那种生与死的临界造成内心深处的一丝震颤,那是一种美感的交集点。

对我来说,美感的另一个交集点是美食:牦牛和松茸,可以让我念想一辈子。

牦牛是在西宁一家私人宴会所“本味撒拉宴”上吃到的。撒拉族是主要居住在青海的少数民族,总共10万人。服务员是撒拉姑娘,身着鲜艳的民族服装,脸有点像新疆女孩,眼睛大大的,鼻子翘翘的。撒拉宴几乎就是牦牛宴。第一道菜手抓牦牛上席。浓郁的肉香飘然而至,大家伸长脖子盯着服务员手里的盘子看。它有点像白煮羊肉,边上跟着一碟辣椒粉,一碟盐。应该是肋腹(约等于猪五

边 边走边吃

花肉)部位,没有皮,表面是一层薄薄的脂肪,底下是灰白色的瘦肉,瘦肉部分很厚,中间又夹着几层薄薄的脂肪。六个人,2斤肉,片刻见底。肉被煮得老嫩正好,咬得动,有韧劲。那种韧劲被牙齿一破坏,肉就滑到了喉底——没了。本能地急切地抬头搜寻第二块。牦牛肉没有一丁点异味,没有普通牛肉那种纤维感、那种嵌在牙缝里等着你挖的尴尬。特有的天然肉香延续不断地释放,一直延伸到胃里。鲜味是平平淡淡的本真,是要在回出来的味道里才感觉到的那一丝丝甜。联想到大都市的牛肉,进口的、谷饲的、大理石花纹、部位切

割、嫩煎、嫩肉粉、分子料理等等,不禁哑然,两个字:做作。

牦牛与一般的牛还真不一样,身披黑毛,身材伟岸,略呈方形,从背后看,有点像穿着笔挺的斗篷,有棱有角。牛角尖尖,带有野性。牦牛的美味来自于生长环境,它只生长在海拔3000多米的高原,天高云低,你可能已经心慌气喘,而它们却在陡峭的山坡上气定神闲慢悠悠地吃草。没有污染,草地里或许还真有虫草。我仔细看过,西藏的草地远看一片绿,近看乱石丛生,牦牛吃草也不容易。

《舌尖上的中国》炒红了松茸。上海市场上多见的是冰冻和养殖

货。在拉萨,我们邂逅了天然的松茸。我们住的酒店上海大厦边上有农贸市,下午5点,只有一个摊位人头攒动,走近一看,在卖松茸。我们几个都搞餐饮,眼睛顿时发亮。黑乎乎,1寸直径3寸长,头顶菌帽略呈圆弧形,紧实,干燥,精神,略似男根。一问价格,150元一斤,还价到120元成交。摊主锱铢必较,分量刚刚好。按着上海人的买菜习惯,让他送一个,死活不肯。想想也对,一个十来元啊。摊主介绍,这些松茸是藏民一早去山里采来的,运气好,一个人可以采7-8斤。

上海大厦的王厨师长是我朋

友,我们把买来的松茸交给他,一半炒,一半做汤。不多时,炒松茸上桌。除了特有的浓浓的菌子香味,分明还能嗅到树林里空气的清香。尝味不禁不住多嗅了好几次。鲜味自不必说,野生的松茸质感很特殊,滑、柔、嫩,偏偏还带有脆性。连带香味、鲜味,可以在嘴里停留很长时间。

炒松茸很快被消灭,松茸汤却一直不见踪影。等了半个多小时,王大厨端着锅跑过来跟我们打招呼:生意忙,服务员上错菜了,那锅松茸汤被邻桌吃掉一半了!果然,看那锅里只剩三两片松茸凄凄地漂浮着,大家面面相觑,哭笑不得。

咋办?哪里跌倒哪里爬起来,第二天我们又买了1斤松茸,再三叮嘱:全部做汤,只加鸡汤,不加味精!

最惦记牦牛和松茸

文 / 邵建华

第一食品 酸鲍菜牛蛙肉 月饼,你想吃吗?

一只月饼一道菜 新奇美味留舌尖

“网红”月饼好评如潮

中秋临近,各式新口味月饼风靡申城月饼市场。在连续两年获得上海电视台《人气美食》栏目南京路、淮海路著名商家鲜肉月饼质量“横向盲评”第一名的上海第一食品,今年隆重推出酸菜牛蛙月饼、鲍鱼鲜肉月饼、烘焙鲜肉月饼,让每一只月饼成为一道美味佳肴。这些颠覆人们传统概念的新口味月饼刚上市,立即引来媒体的关注,获得消费者的好评。央视财经栏目、中新社等中央媒体,上海电视台《人气美食》和全国多地卫视,各大门户网站以及众多传统纸媒都给予了充分介绍。如今,在南京东路食品一店门口,前去尝鲜的消费者排起长队(见图);而在大众点评里,尝过鲜的网民们更是好评如潮:

鲍鱼鲜肉月饼,口感出乎意料不错,身价上去了调制得还蛮适合,海鲜的香气加持!期待值更大的还是牛蛙,肉质都夸,尝鲜的速度!

去年网红肉松蛋黄酥月饼,口感大满足!

……

第一食品今年推出的创新口味月饼,已经被众多媒体及网民封为“网红月饼”。第一食品南京东路旗舰店及下属各门店供不应求,特别是酸菜牛蛙月饼,目前每天限量生产



10000只,一出炉线上线下即被抢购一空。

牛蛙手工去骨 鲍鱼整只入馅

被业内称为“完成了一次月饼界的逆袭”的第一食品牛蛙酸菜月饼、鲍鱼鲜肉月饼、烘焙鲜肉月饼,为何受到众多消费者好评如潮?关键是它既保持了第一食品一贯追求的食材地道、做工精良的传统,又针对年轻消费者对口味进行大胆创新。以酸菜牛蛙月饼为例,馅心选用整只牛蛙腿肉,再根据时令特点,搭配定制红油酸菜,使月饼的馅心鲜美中带有丝丝酸甜,给大家的味蕾带来前所未有的体验。值得一

提的是,为保证质量,制作时耗费的5倍于其他月饼的人工,对牛蛙进行手工去骨。这样做出来的月饼,馅心紧致鲜嫩,口感嫩滑爽脆,让消费者仿佛是在品尝一道美味佳肴。

鲍鱼鲜肉月饼,其性价比最高的则是月饼里有一整只鲍鱼。所用的猪肉,则是曾为南极科考船“雪龙号”供货的“膳博士”黑毛土猪肉,再配以白糖、生抽、盐、料酒、麻油、姜汁、黑胡椒等佐料。为使味道醇正,料酒使用了中国经典名酒之一的汾酒,姜未改成姜汁。消费者尝过后,都会这样惊讶:“哇!真的吃到一整只小鲍鱼耶!”

烘焙鲜肉月饼中的“焙焙”

二字很生僻,它是指扁尖笋顶端最嫩的那部分。焙焙鲜肉月饼就是用扁尖笋最嫩的那一段配以黑毛猪肉做成馅心的月饼。这个月饼最大特点是入口清脆爽口、回味长久,是追求上海老味道消费者的偏爱。

一只月饼一道菜。除推出上述3个新口味月饼外,第一食品还继续保留去年深受消费者喜爱的开洋萝卜丝月饼、肉松咸蛋黄月饼。其中肉松咸蛋黄月饼的肉松,来自优质长丝太仓肉松,蛋黄取自自产红心咸蛋。

黑毛猪鲜肉月饼价格亲民

除上面几款已成为“网红”的月饼外,今年中秋,第一食品黑毛土猪鲜肉月饼,依然是南京

东路旗舰店及各下属门店的主打品种。

第一食品的黑毛土猪鲜肉月饼,曾连续两年在上海电视台《人气美食》栏目里,由著名美食家对南京路、淮海路上著名商家提供的鲜肉月饼进行“横向盲评”而获得第一名的月饼。美食家们评价其馅“鲜嫩而紧致,纯正而有嚼劲”。

今年第一食品鲜肉月饼,馅心所采用的黑毛土猪肉为“膳博士”黑毛土猪。这种黑毛猪,在山里要饲养300天以上,饮的是山泉,吃的是五谷菜叶,肉质鲜美有韧劲。第一食品鲜肉月饼,馅心份量足味道鲜,酥皮既酥又薄层次分明,咬一口,肉香绕齿,回味无穷。今年,第一食品黑毛土猪鲜肉月饼依然是手工制作,现场烘制,而且继续以“工薪价”面向消费者。

温馨提示:上述第一食品各类鲜肉月饼,除南京东路旗舰店外,第一食品松江店、梅陇店、大华店,天猫第一食品专营店,南桥百联店、中环百联店,宝山万达店、江桥万达店以及全市400多家喜士多便利店均有售,消费者请认准柜面及包装盒上“第一食品”字样,谨防假冒。

