



食材鲜香

辣椒

湘菜的灵魂

文 / 谢毅夫

湖南人饮食嗜辣出了名,有一普遍的说法是与湖南的地理、气候等有关。然而,地理、气候相近的湖北人、江西人吃辣椒就没有湖南人这么狠、这么霸。

我岳父是湘人,年近八十,以前也能食辣,近几年身体病变不能食辣。每次我们去宾馆酒店就餐,都郑重其事地向厨房声明搞几个菜不放辣椒,但每次厨师都不听招呼,硬是要往菜里放辣椒,为此我们时常被弄得不开心。事后我想,我们跟厨师并无过节,为什么他们硬要这么做呢?坐而悟之,我觉得厨师之所以这么做:一是习惯使然,二是没有辣椒厨师几乎不会做菜。

在我的印象中,除了烹制纯蔬菜外,做绝大多数菜是要搭配辣椒的。火锅中,除清淡类的外,其他几乎都要往里面放辣椒,有时光放新鲜辣椒还不痛快,还要同时放些干辣椒皮子;炒荤菜几乎都配以辣椒,著名的菜肴有辣椒炒肉、野山椒牛肉等;还有辣椒单吃,如蒸辣椒、把辣椒放在擂钵里捣碎做成的擂辣椒、用煤火把新鲜辣椒烧皱去其薄皮做成的烧辣椒等。总之,除个别菜外,即使不住菜里面放新鲜辣椒,也要放点干辣椒皮子。

湘菜为什么少不了辣椒?我觉得一是绝大多数湖南人已习惯了嗜辣的口味,二是不论是青辣椒还是红辣椒都有配菜的作用与效果。人们说到美时常说“红花还需绿叶扶”,于湘菜而言,辣椒就是配花的绿叶,如果把荤食材比作红花,辣椒就是无处不在的绿叶,口味加美感成就了辣椒在湘菜中的地位,在湘菜中,辣椒几乎是无处不在、无时不有,所以有人富有哲理地比喻:辣椒,是湘菜的灵魂。

当然,我个人认为嗜辣是绝大多数湖南人的口味,但嗜辣也仅是口味而已。至于“不吃辣椒不革命”之说,只是伟人茶余饭后的调侃而已。否则我们起码有两件事不好解释,一是湖南、四川、贵州以外不嗜辣的区域就无革命者了?二是曾国藩领导的湘军在前期与太平天国作战中怎么会赢少输多,屡败屡战?哈哈,嗜辣与政治无关,口味而已!

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

年轮为王

庆的场合奉上年轮蛋糕,以示圆满长久。但是,颇具讽刺的是这种蛋糕在日本发扬光大的机缘巧合却是因为战争。

第一位在日本制作出 Baumkuchen(年轮蛋糕)的人是德国人卡尔·尤海姆。1908年,卡尔·尤海姆在中国青岛的德租界霍恩佐伦大街的一家糕点店内工作,翌年继承了糕点店并开始独立经营。不想1914年一战爆发,卡尔跟其他一些在华德国人一起作为战俘被带往日本广岛投入集中营。1919年的一天,卡尔在广岛物产陈列馆(现为广岛原子弹爆炸纪念馆)举行的俘虏作品展销会上,现场制作了一款 Baumkuchen 年轮蛋糕,受到购买者欢迎。1920年俘虏释放,他便在横滨和神户开了蛋糕店。

也许是因为年轮的名字动听,也许是年轮蛋糕确实好吃,也许是年轮蛋糕的制作过程颇具艺术性,或者是所有这些元素的叠加,使得日本人对这款德国人带来的甜点产生出极大的兴趣。日本人最厉害的本领,就是只要是自己感兴趣的东西最后便会使其成为自己的东西。时隔近百年,今天说到年轮蛋糕,我们几乎忘记了它的故乡是德国,能够想起来的年轮蛋糕都是口味细致、制作精良、装在充满东洋素净淡雅风格的盒子里的,就像眼前的这盒蛋糕一样。

日本许多地方的旅游美食地图都会介绍到当地的甜品店,光年轮蛋糕做得好的,从历史最长的尤海姆,到近十年风靡北海道的妖精之森;从最时尚的东京年轮家,到最大众的无印良品……泛泛一看就有数十家之多。每一家都形成自己特色,并且在最适当的时间、最适合的地点,面向最需要的人群,作最有效的推广。什么春季限定粉色之“樱花之国”,什么健康黑色之“竹炭年轮”,听上去很像是日本的国粹,却可以在德国、英国的分店销售,也装在密封的铁罐、即食的纸盒里,被大批前来旅游的中国人乘飞机带走,尽管大多数人根本就不知道这些“年轮”中有关德国战俘的故事,自然更不会了解这个德国战俘曾经到过中国青岛。

文 / 戴一鸣

吃出一朵昙花

这是好朋友赵先生在东京排队买了特地带回的年轮蛋糕,并不吝驱车十几公里连夜相送。若只着眼这蛋糕的体量与包装,可以说是礼轻情意重。但若追究起这种蛋糕的历史以及制作的精良,又怎么敢草率地用一个“轻”字来形容。

这是一种多层蛋糕,据说十九世纪初起源于德国,所以名字也是德语 Baumkuchen。BAUM 是树,KUCHEN 是蛋糕。蛋糕的横截面看起来像锯开的树,有一圈圈的纹理,若树的年轮,在日本也叫年轮蛋糕。这种蛋糕号称德国蛋糕之王,倒不在于它的原材料有多么昂贵,不过是面粉、鸡蛋、糖,加上香草、肉桂、朗姆酒、柠檬粉和丁香等,和普通蛋糕差不多。但是这种蛋糕价格昂贵,因为它的制作过程极其繁琐。制作年轮蛋糕需要一个特殊的烘烤装置,即搁置在火上并不断旋转的一根炙叉。蛋糕师把调制好的蛋糕原液慢慢地浇在旋转的炙叉上,待其烘焙成一层均匀的金黄色的蛋糕皮,再刷上第二层。这样一层接着一层地刷,做一个年轮蛋糕就需要很长的时间。在这些层层年轮中间以及最后一层蛋糕皮外,可以根据口味设计,刷上不同的糖汁、果酱或巧克力溶液和软乳酪。蛋糕的体量也可以根据所需大小由之。德国人一般在喜



美味大看台

西洋古董洋果子店

上周陪家人去 Waldorf 喝下午茶,浦江江的优雅环境与高品质的服务不禁让我想到了《西洋古董洋果子店》中的场景。

《西洋古董洋果子店》是日本漫画改编的电视剧集,最近又被韩国人拍成了电影。剧集说的是一家卖蛋糕的洋果子店,店里摆满了西洋古董,一屋的装置和摆设让人觉得品位高雅,与精美的花式蛋糕相得益彰。每集中介绍的蛋糕制作过程复杂,堪称技术派,观众也只有看看西洋

斋食品有限公司;
2.粽子类产品包装上均注明“五芳斋”注册商标及
“中华老字号”和“中国驰名商标”字样。如图:
二、请认准五芳斋官方网站
1.五芳斋官方网站
<http://www.wufangzhai.com/>
2.五芳斋官方商城
<http://www.51wzf.com/>
3.五芳斋官方旗舰店(淘宝商城)
<http://wufangzhai.tmall.com/>
三、请认准五芳斋官方微博
经认证的新浪官方微博:五芳斋、五芳

斋粽米团、五芳斋粽子、五芳斋优米一家、五芳家园、五芳斋伙伴
经认证的腾讯官方微博:五芳斋
四、我公司提醒消费者认准上述标识及官方网站、微博,不要轻信未经授权网站的供货及价格承诺。否则,因与未授权商家或网站进行交易所造成的损失、纠纷及由此导致的任何法律争议和后果,我公司概不负责。
五、我公司也正告假冒者,所有未经授权擅自使用我公司字号、商标或其知识产权的不正当竞争或商标侵权行为,我公司将采取一切法律手段给予严惩!
浙江五芳斋实业股份有限公司
2012年5月



走进菜场看见七彩多姿,鲜嫩欲滴的菜蔬,就像是免费欣赏一幅幅画家笔下的彩墨蔬果、清供图实物,不收门票,山里农家乐搬到你眼前,免得你高速公路上车驾千里心惊肉跳!菜场给你带来悦目十分,赏心一刻。

去菜场不是买古董,没有拣漏,只有拣好,没有贗品,只有次品,不讲年份,不看包浆,只讲新鲜安全和美味。旅游有攻略,买菜有策略。现在买菜,不要半夜去排队,一只篮头一块砖,“黑猫拖勒死老虫,挪勒篮里就是菜”。现在买菜,跟着感觉走,跟着季节买,霜后勤吃矮脚菜,寒月多食新冬笋。春来尝鲜枸杞马兰头,菜花开时要食塘鳢鱼。头刀米苋最时鲜,七月瓜果可解暑。天大热,番茄冬瓜能开胃,天大寒,山芋萝卜最养生。现在买菜,韭芽要拣粗短壮,芹菜要挑细黄嫩。黄瓜要觅无花者,豆芽要寻有根生……

有个朋友次次买到散养鸡,好像彩票中头奖,鸡汤味道鲜,向我透露一诀窍,选鸡要拣脚上拴有一根绳,那是从农民家里收来的。由此担心文章刊出后,菜场里的鸡一夜间都会绑上一根绳。野生小黄鱼味道胜过万元大黄花,鱼肉细嫩入口鲜,挑选野生小黄鱼,头部略扁,头顶凹陷明显,眼睛稍大有精神,鱼体略显浅黄天然色。养殖小黄鱼眼小无神,头部紧绷顶平滑。某日,看见一人购买高价大明虾,摊主刚称完,惊回首,买客摸出一手机说是“校秤器”,摊主一看心里就明白,遇到“江湖老举聪明人”,原来此人已经把手秤秤过重,权当标准砝码用……有位教师买菜专挑小鱼小虾、小番茄小黄瓜、小茄子小青椒,他说:“买菜不是找亮丽女朋友,身材不好,土头土脑,没有化妆的我更喜欢。我认为生长期短,不漂亮的小个子蔬菜瓜果,接触到农药化肥激素等污染时间相对少。”

我熟识的朋友中有不少人会买菜掌厨,沪上名作家沈嘉禄下厨,做出老味道好小菜“草头圈子”、“小绍兴鸡”、“八宝辣酱”端上八仙桌,疑是穿越时光回到石库门里的上海人家。古玩藏家张雄雄秘制红烧肉风味赛过“杜六房”酱汁肉,餐饮管理高手钱君只能烧出一桌宾馆级别美味大菜,吃得你打耳光也不肯放……

小小黄鳊本是沪上人家家里的喂猫鱼,因为野生,回过头来尝尝肉嫩味极鲜,暴腌晾干煎味更香,清蒸还有黄油不断渗出来,应了多细刺的鱼就越鲜的老俗话。沪上时尚作家何菲说:“黄鳊鱼,暴腌晾干后,油煎透香脆,骨子里渗透着老上海的风味,可以连鱼刺一起嚼来吃的噢。我一口气八条十条也吃得下!”看来酒家会把能与刀鱼媲美的野生黄鳊列入海派时尚菜肴中,坏了,我这广告对海里游弋可怜的黄鳊鱼儿来说是重大利空,但是它们的身价明天开盘恐怕就要“涨停板”!

浙江五芳斋实业股份有限公司声明

近期,我公司法务部门发现在互联网上存在众多网站,未经我公司授权,以“五芳斋”或相类似的标识在网站内公开出售“五芳斋”品牌产品或粽子消费券(卡),还通过非我公司官方微博进行宣传。这些未经我公司授权渠道出售的产品和开展的促销活动,混淆和误导了广大消费者,其产品和活动的真实性难以保障。因此,为了保障消费者的利益,维护“五芳斋”品牌形象,我公司在此发表严正声明如下:

一、在选购五芳斋粽子等产品及相关消费券时,请认准以下标志:
1.生产厂家:浙江五芳斋实业股份有限公司、成都五芳斋食品有限公司、广东五芳