

红泥小炉

文/西坡

台湾小吃琐记(七)

从台湾归来的游客,多少会带些台湾食品回来,或自用,或送人,台湾人叫“伴手礼”。其中凤梨酥恐怕是首选。台湾卖凤梨酥的地方很多,不谙门径的大陆客往往见“凤梨酥”三字就买。仔细观察,同样一盒凤梨酥,价格竟然要相差三四倍,让人完全失去方向。我就此请教台湾朋友,他坦言,里面有质量和品牌的差异。举个例子,有些价格过于便宜的凤梨酥,内中的凤梨(菠萝)却是用糖冬瓜冒充的!台湾最有名气的凤梨酥品牌叫维格,不易得,非到专卖店不能买到。味道好,价格也贵。我问台湾朋友为什么这个品牌的凤梨酥那么受欢迎?他说,一是质量好;二是选料正宗(我还听说有选料新鲜一说);三是广告做得大。维格凤梨酥最牛的地方,是卖出的每一盒内都放着一张小卡片,上面标着这样的文字:“您购买的本盒维格牌饼家凤梨酥礼盒是1992年起维格贩售的第……盒,您的满意就是我们的荣耀!我们非常重视您的宝贵意见,欢迎告诉我们。”注明第几盒,既显示了负责任的意思,顺便也炫耀了一下自己的底蕴。1992始创,历史不长嘛,但人家很自信。小玩意居然搞得那么大,值得大陆同行借鉴。据说维格的生意太好了,引起资本市场的关注,大陆著名企业复星集团有意参股投资,或许想通过资本运作,把它引入大陆也未可知呢。

扯开来说一句,前些日子我到广西,在南宁机场看到有卖凤梨酥、芒果酥、榴梿酥等,这些,自然是当地引以为豪的特产。一尝,略微有点遗憾:坚韧不拔!差不多要把牙齿拉掉才扯下一块。有牙口松动需要拔牙且医保尚未覆盖者,倒是可以一试。

买凤梨酥的同时,许多人会听导游(台湾叫“导”,与大陆“导游”相同)的话,买些花生牛轧糖品尝。



山东滨州市博兴县,当地农民过年有蒸花馍、蒸花糕的习俗。图为博兴县刘王村的村民正在整理刚刚蒸好的“迎春花馍”,各种式样的花馍为即将到来的春节增添了年味,寓意着生活一年比一年好,日子一天比一天红火。——文/闲空 图/IC

台湾的花生牛轧糖有那么好吗?是的。关于牛轧糖的来源,说法众多,其中一说是西班牙人在台湾实行殖民统治时期,由传教士将此糖传入台湾,再由台湾辐射大陆。不管怎样,台湾的牛轧糖相当出名。那里的牛轧糖多标榜“纯手工”。怎么个“纯手工”法?我不在糖厂车间帮工,哪里会晓得那么多!就“纯手工”这个词,可以想象与幼儿园小朋友捏橡皮泥差不多。可是再一想,台湾“纯手工牛轧糖”那么多,该要吸附多少人就业?真不敢往深里想。也许只是往糖里撒花生粒这一道工序吧。比较直观一点的是,一颗糖,切割下来,

四面毛糙糙的,不光滑,若是机器运作,断不会如此。不管怎么样,把台湾牛轧糖称为高品质的牛轧糖,是实至名归的。

手工花生牛轧糖,听上去很美,做工也不复杂,关键是你想到了吗和是否坚持。当初牛轧糖出现,哪里会是机器制造(我曾有专文漫谈牛轧糖的前生今世)!新疆喀什泽普某农庄发行的当地特产大礼包里有时会附带一罐花生牛轧糖,是不是“纯手工”,我倒没注意,味道也不错。看来,过分追求产量和依赖机器,未必能实现利益的最大化,尤其对于食品行业来说。

有一个现象,你绝对想象不到。在台湾,

茶叶蛋(酱蛋)相当风靡,甚至大有引为“特产”的味道。台湾人喜欢吃“丸”类的小吃,这从路边摊中一望可知。同样的,台湾人喜欢吃茶叶蛋(酱蛋),也可以从他们的言谈中流露出来。

台湾的电视里曾经播过一档节目,专门讨论茶叶蛋。每个嘉宾都喜形于色,对茶叶蛋评价很高,充满自豪。其中很可笑的一幕,是一班人扯到大陆为什么没有卖茶叶蛋的。讨论来讨论去,结论却极其荒唐:大陆人吃不起。真是这样吗?自然是扯蛋了。

台湾是个资讯发达的地区,唯独对于大陆改革开放以来的真实状况非常隔膜,于此可见一斑。

新民晚报好吃大师宴 之年夜饭限量预定



由叶威光、姚楚豪、陆金华、李耀云、李兴福、李伯荣、姜介福、胡丽妹8位声震上海滩乃至全球华人的泰斗级名厨献艺的拿手绝活,联合新民晚报好吃饭,共同推出2013年新春大师宴之年夜饭,限量100套供应。

叶威光是上海市高级技师评审委员,中国烹饪大师,40多年的厨艺生涯中主持过多次国宴。此次叶大师推出秘制曹白鱼,每条鱼的重量均在1000克以上,用上好的古越龙山陈年黄酒,佐以上好酒酿、盐、糖、冰糖等调制酱汁,腌制鱼,再进行蒸制。鱼肉鲜嫩,甜中带咸,酒香扑鼻。

姚楚豪大师是中国烹饪大师,师从川菜宗师沈子芳,创出龙字号和椒盐、粉蒸、陈皮、干烧四大系列200多种川菜。他拿出武夷山飞鸭,选用1000克以上武夷山特产飞鸭,宰杀后洗净、切块,浸入用秘制调兑而成的调味汁中,腌制后再放入汤盆里,放入蒸笼中,用旺火蒸30分钟即可。成菜皮脆甘香、回味无穷。

陆金华大师是南京路金门大酒店行政总厨,中国烹饪大师,多次摘得国际、国内比赛的桂冠,领衔过无数次重大政经活动。陆大师以烹饪闽菜见长,佛跳墙是他的拿手绝活。将鱼翅、海参、鲍鱼、瑶柱、鱼胶、鹿筋、花菇等顶级原料涨发处理好,然后依次放入坛中,进

行蒸制。陆大师制作的佛跳墙,蜚声国内外。

李耀云大师是当前中国最负盛名的烹饪大师,曾与莫氏三兄弟共事,创制开拓了大批淮扬菜新品种。他曾担任中国烹饪代表团队长,勇夺7块金牌,轰动世界,人称“中国食神”。李大师师出川菜,浸淫淮扬菜、粤菜,是16帮别闹申城的亲历者,对各帮菜肴均十分熟悉,他拿出了看似简单,却极有意境的全家福和走地水晶鸡。全家福看似简单,所选材质要求极高,汤汁浓稠;水晶鸡来自广东,皮脆、柔嫩、鲜香。

李兴福大师是河派川菜传人,擅长“官府菜”,他挂帅香港绿杨村,3年净赚500万,是沪上名店绿杨村的总厨。李大师献出的松仁五味肉,是当年达官贵人所专享的,制作过程复杂、精细,成菜色泽红亮,肉松滑嫩,肥而不腻。

李伯荣大师是上海菜泰斗,中国烹饪大师,他奠定了本帮菜在中国烹饪界的地位和格局,虾籽大乌参是他的代表作之一,曾获上海市名牌产品,软糯鲜香,入口即化。

姜介福大师师承粤菜名厨厨珠福,又得殷光等名厨指点,形成自己的烹饪特色,曾获世界烹饪大赛金牌,世界奥林匹克烹饪大赛金牌奖,创新菜肴300多款,使新雅粤菜馆多年保持沪上饭店头把交椅。他推出秘制虾仁。色泽浅白,质感清爽。

胡丽妹大师是当代京帮菜宗师,首位烹饪女状元,中国烹饪大师,历任国际饭店和虹桥宾馆行政总厨。她推出绝活黑椒荷田牛肋骨,除了牛肉本身的香气外,集鲜、酥、烂、黄油香与微辣于一身,美味诱人。

(大师宴年夜饭:1688元/套,订购电话:021-62173974,13916501360,数量仅限100套,预购从速)

新春佳节送神象 健康团圆齐分享

随着中国传统新春佳节的到来,走亲访友的队伍也就多了起来。人间真情,不能以金钱来衡量。当然,在经济条件许可、力所能及的情况下,给至爱亲朋送上弥足珍贵的神象冬虫夏草,也足见您的深情厚谊是有“分量”的。

神象冬虫夏草是来自美丽的雪域高原的神奇馈赠。每当盛夏,雪山草甸,冰雪消融,体小身花的蝙蝠蛾便将千千万万个虫卵留在花叶上。散落在花叶之上的蛾卵慢慢变成小虫,钻进潮湿疏松的土壤里,吸收植物根茎的营养,逐渐将身体养得洁白肥胖。此时,球形的子囊孢子遇到虫草蝙蝠蛾幼虫,便钻进虫体内部,吸收它的营养,萌发菌丝,真菌的势力范围越来越大,受真菌感染的幼虫,逐渐蠕动到距地表二至三厘米的地方,头上尾下而死,这就是“冬虫”。幼虫虽死,体内的真菌却日渐生长,直至充满整个虫体。来年春末夏初,虫子的头部长出一根紫红色的小草,高约二至五厘米,顶端有菠萝状的囊壳,这就是“夏草”。

由于生长地理的特殊要求以及严格的寄生性,造成冬虫夏草资源极其稀少,加之采集的不易,使得野生冬虫夏草资源十分缺乏,价格十分昂贵,已经数十、数百倍于参茸。药理学研究显示,冬虫夏草含有虫草酸约7%,碳水化合物28.9%,脂肪约8.4%,蛋白质约25%,脂肪中82.2%为不饱和脂肪酸,此外,尚含有维生素B12、麦角脂醇、六碳糖醇、生物碱等。

《本草从新》记载“冬虫夏草甘平保肺,益肾,补精髓,止血化痰,已劳咳,治膈症皆良”。中医认为,虫草入肺肾二经,既能补肺阴,又能补肾阳,主治肾虚,阳痿遗精,腰膝酸痛,病后虚弱,久咳虚弱,劳咳痰血,自汗盗汗等,对人体脏器具有平衡调节作用。

据医学科学分析,虫草体内含冬虫夏草素、冬虫夏草酸。虫草性甘、温平、无毒,是著名



的滋补强壮药,常用肉类炖食,有补虚健体之效。适用于治疗肺气虚和肺肾两虚、肺结核等所致的咯血或痰中带血、咳嗽、气短、盗汗等,对肾虚阳痿、腰膝酸疼等亦有良好的疗效,也是老年体弱者的滋补佳品。

“神象”是上海药材旗下、全国最大的名贵滋补品专营企业之一。神象冬虫夏草,直接采自于海拔4500米以上的青藏高原地区,品质上乘。“神象”拥有经验丰富的中高级技术人员,在冬虫夏草的品质鉴别、生产加工、储存保管、售后服务等方面,建立了完善的质保体系,产品定价在行业中具有指导地位。

新春佳节,送上一份神象冬虫夏草,用一份健康产品来表达你的一份真心,表达一份健康的祝福。新春佳节送神象,健康团圆齐分享!

目前,上海各大神象专卖店(柜)正在举行“冬令进补 山珍好礼”促销活动,凡在活动期间正价购买神象系列产品,单笔销售购买满380元(以付款凭证为证)即赠送价值58元的“山珍系列”一盒,不累计赠送,送完为止。

详情请见店内海报或咨询客服热线:400-820-1297