

老饕论道

说起浙江江湖，马上会想起两样好物事。一样是老虎黄西瓜：黄底墨绿色的瓜皮虎纹，同样黄色的瓤，黑的籽。甜得勿得了，但这是鲜甜，一点也不腻，水分也很多。

糟肉

文 / 江礼昉

另一样是糟蛋。小辰光有亲眷从那边带过来，打开小悠悠的坛盖，拨开糟中取出一枚，全家人一枚足矣，因为太咸。说是“枚”，其实是不能确认其量词，因为它已无壳，或曰只有软壳，硬壳已“漾”在糟中。后来看唐鲁孙的书。他说每年有高邮朋友送他高邮的双黄鸭蛋，他就送到四马路恒锦里的“紫阳观”(我幼时吃过他家的酱菜，太精致)请他们加工成糟蛋。柜上也不收加工费，不过要十取其一，让柜上人分食。他还说鸭蛋先在醋里浸软再放入糟中。如果他说得有道理，那软壳之功源自醋而非糟。

这两样好物事，老虎黄西瓜几十年彻底不见踪迹。糟蛋早两年在南货店(食品商店)还买到过，这两年也难得到。

夏至之后同周华大师谈菜，他问我想吃什么，我说想吃糟肉，在这种热煞人的仲夏。他叹了一口气：“可惜没有好糟。”我说，何以吃完糟蛋之后的糟为之？他拍案而起，说：“对呀！糟可熟糟白肉。软壳里的蛋白和蛋黄，则可用以生糟带鱼，吃时取出略一冲，下油锅煎，那才是真正名副其实的糟煎带鱼哪！”两天后，周大师驾车来寒舍，送我两瓶(现在的筒装)糟蛋，让我发挥。

第二天央托老伴买来肥瘦相当的猪肉并煮好，我遵周华之嘱，趁热遍擦粗盐，不求其咸，而求增加穿透力，便于糟香入味。周华说，糟上三五天即可吃。我在第四天取出一长条，切一小块下来一尝，味道还嫌淡，仍将盖子盖好，放入冰箱。等到第七天晚餐前，取出一闻，可以了，于是切一盘，不声不响地放在餐桌上。

大家坐在餐桌前，媳妇手心搵一片糟肉，进嘴即发出“唔”的肯定声，咀嚼之后，又嫌第二筷，第三筷，说：“蛮好吃，蛮好吃。”

孙女咪咪一听，也吃了好几片。儿子乐帆吃了也说好吃。老伴见大家都说好，也搵来吃，未发出批评的声音。孩子们趁机教育她：“不要老是骂爷爷，爷爷的菜不是蛮好吃嘛。”老伴也笑了：“我没说他做的菜不好吃呀！”

我也来不及消化赞扬的评语，心里想，下回是要腌生糟的带鱼了，煎成真正的煎糟带鱼——用软壳蛋里的蛋黄和蛋白。

异域风味

文 / 吴昆

柠檬蟹肉汤

到澳大利亚出差，当地的朋友带我去品尝澳大利亚特色的柠檬蟹肉汤。朋友说这汤大有来头，古时当地盛产海蟹，膏香肉多，是当地居民常吃的食物。一次大家围坐在一起煮蟹汤，一个青柠檬从树上掉进锅内，煮好之后异常鲜香，美味无比，这道柠檬蟹肉汤便诞生了。虽然蟹不缺，但那个年代，上好的柠檬却是极其难得，所以柠檬蟹肉汤是族长王室才能享用的美味，直到柠檬种植技术成熟之后，这道美味才得以大面积推广。

侍者端上传说中的柠檬蟹肉汤，一阵鲜香迎面扑来，既带有海鲜特有的香气，还有柠檬果香。蟹汤带着丝丝酸甜，很是美味。蟹肉松嫩，柠檬别致，带给味蕾一种别样的感受。问如何烹制这道美味，侍者笑着说：“尝过这道柠檬蟹肉汤的客人都不想制作方法，这道菜是上帝赐给人类的，我们早就印好了制作方法，就在柜台，您走的时候可以拿去拿一张。”我不禁感叹澳大利亚人真的是太好客和无私了。看起来这道美味的柠檬蟹肉汤的制作方法不复杂，将蟹肉挖出备用，将锅加热后放入一块黄油融化，将洋葱片和芹菜爆炒一下。另起一锅，倒入清水和红辣椒，将洋葱片和蟹肉放入煮熟。最后再加入盐和雪利酒，放入柠檬片煮沸装盘，最后将蟹壳点缀装饰即可。

别样的异域风情刺激着我的味蕾，也刺激着我的灵魂，令我感受到世界美食文化的多姿多彩。



吃出一朵昙花

食物是淡泊的情诗

有一亲戚的女儿，找男友找了好几拨，有的甚至都到了要订酒席的地步，最后还是散了。直到有一天看上一个没有本地户口的男孩，便毅然决定走进婚礼殿堂。原因非常简单，就是男孩会做饭，能煲一手靓汤。男方的家人为了订婚前千里迢迢到上海见女方家长，见面礼就是许许多多当地出产的龙眼和荔枝，说是亲家人自己吃不了可以送人的。女孩高高兴兴地将这些甜蜜的食物分送给亲戚朋友。问她：男方说了什么时候买房吗？女孩愣了一下：没有，大概是先领了证然后一起买吧。如今，证领了，婚礼举行了，房子也双方父母一起出了首付买了，虽然不大也不新，但是有了温馨的窝。

另有一朋友的孩子在欧洲留学，临毕业发回一张女孩的相片，笑靥如花，姑娘家境殷实，虽不擅料理，却但凡有好吃的，都记得留给男孩。有没有情人节送玫瑰花？有没有烛光大餐？做父母的不知道。只是最后，在国内两个不同城市的双方父母见面，没说房产，也不说钻戒，而是不约而同地都带上了自己城市的美食特产，这两孩子就算大事敲定了。之后的丰收季节，但凡有新鲜的本地土产上市，都不忘捎上一份给未来亲家，就像是给自己居在远方的



美味大看台

葡萄酒

新追美剧《蛇蝎美人》中 Rebecca Wisocky 扮演住在比弗利山庄的刁钻富太太经常端着一杯葡萄酒用谈判的语气嘲讽丈夫，似乎那举得齐胸高的高脚杯可以让她显得理智高雅。

提到葡萄酒，“考究”这个词就会从脑袋里蹦出来。分类有讲究，要按颜色、按含糖量、按酿造工艺、按酒精含量来分。葡萄是老藤还是新藤，是原料的讲究。土壤环境更有讲究，法国人对葡萄酒有这样一种概念：葡萄可以引进，工艺可以学习，唯有土壤是独一无二的。容器也讲究，古人早有云：葡萄美酒夜光杯。

自然之甘

枸杞可作零食

祖先食用枸杞已有 3000 多年历史，《诗经》里就有“陟彼北山，言其采杞”的诗句，描述古代人在荒原上采摘枸杞的情形。唐代诗人陆龟蒙把枸杞当花草种植在居室前后，每到“春雨滋生”，他就“采撷供左右杯案”，还写过一篇质朴清新的《杞菊赋》，苏东坡也种过枸杞。明代王世懋在《瓜蔬疏》中写道：“枸杞者，草中之美味。”

枸杞又分“西枸杞”和“津枸杞”。西枸杞为植物宁夏枸杞的干燥成熟果实，呈椭圆形或纺锤形且扁长，表面鲜红或暗红色，且有不规则的皱纹，略有光泽，肉质柔润，优质的枸杞皮薄肉厚、甘甜而无苦涩味；津枸杞又名“津血杞”、“杜杞子”，呈椭圆形或者圆柱形，表面也是鲜红或暗红色，虽有不规则皱纹，但无光泽，且内藏多数种子。此外，甘肃产的“甘州子”和新疆产的“古城子”也被当地人视为枸杞。古典医书对枸杞的药用功能多有记载，李时珍《本草汇言》更将它称为“十全之补品”：枸杞能使气可

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

兄弟姐妹。就这样，原本两个没有任何关系的家庭，就此变得亲密。

周围那些看着他们长大的孩子大都到了谈情说爱的年龄。与谁在一起了，与谁分手了，都没有定数。个中原因五花八门，有本非同类偶尔相遇又各自走岔了的。也有患小皇帝小公主病的，彼此对上眼后，瞬间本性暴露变成了乌鸡眼斗得不可开交最后分开了事。更有后援团队——那些老谋深算的家长们计较来计较去，生生将两有情人计较成了买主和卖主，最后谈不成生意一拍两散了。

虽说人非草木孰能无情，然而人是动物，都有食性。看食性可以分辨是否同类，是否可以和睦相处，一起慢慢变老。记得很久以前，有位名人说起他的爱情。说当时自己打入另册的家庭出身很难让自己去接近心里喜欢的人。可是几十年过去，那个住在心里的女神还是兀自住在那里，挥也挥不去，因为老记得她在食堂吃饭的样子，像是自己的家人。还有更加不可思议的事。上大学的时候，有一男生邀一群女同学到家玩，似乎为了赶个什么活动，大家来不急品尝男生姐姐搓的宁波汤圆了。男生居然叫女生们都带一些生的回家。女生们有的带有的不带，觉得太可笑了，即使带的也都半道上扔了。但只有其中的一人居然把它带回了家。后来她嫁给了这个男生。时至今日，女生当年的小伙伴们偶尔说起还是很惊讶，为什么？理由呢？她说，就是觉得那个家很像自己的家。家里人聚会，不就是总将自认为好的东西叫大家都带上的嘛！

所以，那些真正能够平稳地走下去，一直走进婚姻而不带隐忧的饮食男女，不是那些力拔山兮气盖世，能够整出一场血淋答滴的草原饕餮大餐的狮王，或者占个山林霸一片江湖唯我独尊的龙兄虎弟，而是能够淡定地一起啃啃草、友爱地一同打打猎的喜羊羊和灰太狼。这中间，食物是印证他们绵绵情意的淡泊诗篇，越平淡，越有深意。

文 / 周嘉琪

市面上多见的葡萄酒大致分为四种：第一种价格低廉，在欧洲市场批发价 1 欧元多点；第二种酒标比较讨喜；第三种是单宁感较强的混合葡萄酒；第四种是来自著名的产区售价高昂。

哪一种更受欢迎？我相信一定是产自著名产区，但标价 1 欧元的酒。葡萄酒的产区容易让一个受过教育的鼻子晕头转向，一说“法国”，鼻子立刻有高贵之感，而一提“美国”，就觉得人家廉价，所以最公平的品酒办法是盲品。

文 / 赵柒斤

充、血可升、阳可生、阴可长、火可降、风湿可被动，适合每个人。

英美营养专家研究后称，枸杞的营养成分包括 9 种氨基酸，蛋白质含量比全麦还高。而其所含的 A、C、E 等多种维生素以及其他植物化学成分，在人体免疫系统中都扮演着重要角色。特别是维生素 C 的含量，竟是橙子的 500 倍。枸杞中的黄体素、玉米黄质等可防止视网膜黄斑变性。美国营养专家明岱尔博士还为枸杞写了一本书《维生素圣经》，称：“在增进人们健康上，枸杞果汁比近 40 年来研制的任何一种健康产品功效更为显著。”所以，枸杞子在欧美市场又享受“超级水果”的殊荣。

枸杞既可入菜，又能泡茶。不过西方的营养专家称，枸杞子干嚼最营养，每天早晚各取 20 至 30 粒枸杞子，用清水洗净后就像吃糖果一样干嚼，能养颜明目、延年益寿。看到这消息，我有了把枸杞当零食吃的冲动。

成都人好吃也善做。一年四季，最起码要亲自做两件事：冬天腌酱肉灌香肠，夏天自制家常豆瓣酱。倘若不怕麻烦，春天会做棉花草馍馍，秋天打糍粑，四季都要包粽子，更有甚者，亲自做米花糖和花生糖。

又到了盛夏伏天，鲜红的长辣椒大量上市。那些头发斑白的太婆，几十斤地将新鲜红辣椒成袋买回家，成都大多数人家就要做豆瓣酱了。先前，母亲将辣椒买回后，要用湿帕一根一根地将辣椒表面的污物拭去，然后将菜板放进大木盆里，用菜刀细细剁碎。这是工序中最繁累的活儿。稍不注意，辣椒粒飞进眼睛，或者沾满辣椒汁儿的手，就会火辣辣地痛。在没有发明搅拌机之前，母亲就用菜刀一点一点地将几十斤辣椒剁碎。盛夏之季，做豆瓣酱，肯定汗流浹背。为什么要在最热的时候做？母亲说，入伏后的第一批红辣椒肉多籽少，最适宜做酱。现在可好，辣椒用电动搅拌机几分钟就捣碎了，然后加入盐、花椒、生菜油，搅和放入坛中，一周后就可开吃。讲究的，还要在辣椒酱里加入发霉的胡豆瓣和用面粉特制发霉的“酱”，以及甜醅糟，这样做出来的豆瓣酱滋味才醇厚。先前姨妈年轻、舅舅还在世时，每年夏天，我们三家都要亲自做豆瓣酱。做好以后，还要舀一小瓶相互馈赠。一来表示情意，二来比比各家的手艺高低。虽然我们三家儿女众多，真正将此风俗继承下来的，只有谭二哥。谭二哥做的豆瓣酱，独具风味，除豆瓣和霉酱必不可少外，还加有八角、桂皮等香料。唯一不足就是太辣，不像母亲做的豆瓣酱，选辣性温和的二荆条。

吃冬瓜、萝卜连锅汤时，最乡土的蘸碟就是家常豆瓣酱。只需一勺，加入熟油、葱花，蘸冬瓜、萝卜或是白肉，味道美不可言，极其佐餐。豆瓣做好后，母亲要分送许多亲戚朋友。前年，一位研究生朋友即将赴港留学，我赠与她一瓶母亲做的豆瓣酱，如此这般的告知其吃法，回家后一试，果然美味，专诚打电话向我致谢。

郫县豆瓣可谓全国有名，家喻户晓，做菜时，母亲却偏爱用自己做的家常豆瓣，比如她的拿手菜——黄豆烧鸭、豆瓣鲫鱼，恰到好处地增添了黄豆和鲫鱼的鲜味，要比酱香浓郁的郫县豆瓣清淡、鲜美。川菜中的回锅肉、水煮肉片、魔芋烧鸭则非郫县豆瓣莫属。小时候，商店里卖的资阳临江寺金钩豆瓣也是一绝，用以下饭佐餐，浓香扑鼻。

今夏，母亲要做新的豆瓣酱了。我怀念舅舅在世、姨妈年轻时，我们三家比做豆瓣酱的老成都生活，那时候多么热闹、温暖和快乐，就像这红红的豆瓣酱，鲜美清香，回味无穷。

地方风味

家常豆瓣

文 / 苑丛梅

蛋糕新“送”法

日前，“INCAKE 英伦时光”号飞行器在滨江大道举行首次实战飞行。“INCAKE 英伦时光”号飞行器直径约 1.1 米，飞行高度 100 米，飞行路线经过国金中心、花旗大厦、香格里拉、金茂大厦和黄浦江两岸，历时 45 分钟，成功将蛋糕送抵顾客手中。这是国内首家采用飞行器搭载蛋糕进行配送的新型配送方式，绿色环保、零污染零排放，安全性高。秉承 INCAKE 英伦时光 CEO 王品仕开拓创新的理念，他坚信，社会的高度发展，现代化快捷高效的生活方式才是主流。他梦想通过一种新型高效的配送方式改变人们的生活方式，并一直为之努力，让更多的甜品爱好者更方便更快捷地品尝到新鲜、安全、健康、美味的蛋糕。