

老 饕论道

烤全羊中的战友情

文／
谭平

提起烤全羊，人们都自然会想到新疆，四川阿坝、简阳、成都黄甲。马年春节前，战友请我们到成都三圣乡红砂村过年，这次团聚让我尝到了什么是正宗的、川味特色极浓的烤全羊。可以说，这道大菜做绝了，我从一个美食家的角度判断，这个烤全羊的味道绝对天下无双，更重要的是美味中体验了战友深情。

我曾游历大江南北，吃过新疆烤全羊、九寨沟烤全羊、简阳烤全羊、黄甲烤全羊。记忆中除了有一些腥臊味外，基本就是一个咸味，无什么特别香味，更谈不上美味。因此我对羊肉没什么特别好感。

马年来到前两天，红砂村的金桂园山庄冷气逼人，客人稀少，人们都在家里准备过年了。这并不影响战友们见面的格外亲切，沏茶、聊天、祝福。主人说，也只有在一年比较清闲的时候请大家来聚了。到了吃饭时间，主人让我们到一个亭子里面长条桌边坐定，说从去年起他这里开发了一个新品种——烤全羊，全年卖了好几百只，客人反映良好，今天就请战友们来品尝品尝。

一个长方形钢炭火炉上架着一个网，一个十字架模型上已有一只烤熟了的全羊。两端各是一个汤锅烫羊杂、蔬菜之类。吃羊肉要自己站起来动手。只见金黄色的嫩羊肉闪闪发亮，上面撒上辣椒、花椒、香菜、香葱，红的、绿的、橙的色彩把烤羊装扮得像件艺术品，顿时芳香扑鼻，大家抢先照相，久久不愿动手破坏其完整。在主人的催促下，我们戴上手套，拿起刀叉，鲜嫩的肉丝就顺着刀叉的划动轻松取得，拿到手里很烫，还未入口就能闻到奇香，入口时只觉酥软、松脆、滑嫩，麻辣中带有清香，鲜嫩中带有糯性，无须大嚼即已化渣，且没有一点噪味，口感真是好极了。我还不知道羊肉能做到这种极致的美味，一边大嚼一边高呼“好吃”。真的，我走遍全国也没有吃到过这么味美的烤全羊。

战友叫陈忠庆，陕西汉中人，1969年入伍在汽车团当连长、营长，后来是团级领导。他有关中汉子说一不二的豪爽性格，更有实干勤奋的可贵品质，在部队是一个成功的管理型领导。下地方后跑运输，做生意，帮人打工，历经个人婚变和多重磨难，最后在红砂村办起了农家乐。他把部队的管理用于经营，将精细化服务落实到每个细节。每天早晨4点起床开车到成都宏济路市场买菜，像服务员一样亲自打扫卫生端盘子，园内花草树木的浇灌，鸡鸭鱼羊的喂养，对外的营销宣传，与周边卫生消防安检防疫治安都是他自己去应对，既是老板又是小工，1人干了5人的活。我在团里就知道他是很能干的实干家，但也没想到他从部队高位下来如此低调地生活。每年他请战友们团聚总是准备好丰盛的宴席自己却到一边去扫地洗碗打杂，从不上桌的。今天的烤全羊他到场硬是不吃一块，说是每天都在吃，我们快吃完时他才端了一碗饭来陪我们。战友们都知道他的秉性，习惯了也不去强求。这就是一个部队团职领导在市场化中的蜕变，也是一个职业军人向职业经理的转变。他的战友、部属满天下，也有很多权势之人，但他始终按自己的方式生活，战友们带着朋友家人也好，达官贵人也好，他都热情接待，打过招呼然后一边去做事，就像一个小工，并不在乎人家怎么看。

我问他是怎样做出这道与众不同的烤全羊的，他说：我这是做老实生意，不以赚钱为目的。以高价在绵阳山里买土羊来喂养，卖给客人才40元钱一斤。客人预订后现杀羊，刨皮，码料，上架用文火翻烤四个小时，中间不断地加佐料，让味道透进肉骨里，这样，烤出的肉已没有了油腻，肉色黄亮且不焦，骨头酥而不硬。

果然，吃到羊排时，只见羊排烤得像灯影牛肉般透明稀薄，放进嘴里卡喇直响，香脆味美，食之令人终身难忘。他说：这才是烤全羊中的精华。我却从飘香的美味中体会出了战友的一片深情。



吃 出一朵昙花

婚宴且贵且平庸

真正清远的美味食材，早一年在自家屋后的竹园里，有机喂养了几十羽血统纯正的清远鸡和十几头乌鬃鹅，还在其他乡村亲戚家，寄养了三四头广东小白猪。有人说婚礼的气氛和形式最重要，殊不知，喜庆的气氛都是差不多的，倒是那些婚宴中真正的美味，会让人记住一辈子。小说家沈从文回忆自己一生中吃过的最好吃的饭只有两顿，一顿是他成名前一无所有饥寒交迫做最最落魄的北大旁听生时，郁达夫请他在小饭馆吃的便饭，这种雪中送炭的恩情自然不会忘记，另一顿便是徐志摩与陆小曼的婚宴。按说徐陆婚礼名人云集，掌故颇多，单单梁启超作为证婚人和师长，当堂训斥新人性情浮躁用情不专的证婚词在当时便广为传播，之后成为许多当时在场的人的回忆内容。这样眼花缭乱的一场婚礼，过了许多年，沈从文依然记得婚宴美味，却从不提也算风流倜傥的徐志摩说了什么、做了什么，不提也算貌美佳人的陆小曼穿了什么、戴了什么。这就是“民以食为天”之天的分量。所以，上个世纪，一般人都将婚宴设在著名的有特色的饭店里。我所接触的一些老人，有的会记得婚礼上的烤鸭，有人记得婚礼上的烤乳猪。即便在食物非常短缺的战争或自然灾害时期，婚宴上有限的食物依然是重要的关于婚礼的记忆。有对夫妇一直记得在重庆结婚时吃的腊肠和点心红油炒手，还有对夫妇老提上世纪六十年代初结婚时，桌上唯一的荤菜——条松鼠黄鱼，在他们的记忆里，那条鱼绝无仅有有的大，也空前绝后的美味。这样的关于婚礼美食的描述，近一二十年，似乎再也没有听到过。

来自民政部的统计显示，中国每年有约1000万对新人喜结良缘，全国每年因结婚产生的消费总额已达近5000亿元。其中婚宴消费占了差不多三分之一。城市中的婚宴承制饭店一般就是星级酒店和社会饭店两种。但无论哪一种，花同等的价格都很难获得平日在同样场所宴请点菜所能获得的美味享受。这算不算婚宴文化的衰弱？

文 / 戴一鸣

凤凰投胎

参、党参等药材才更有滋补的功效。大火烧开去除浮沫，慢火炖5小时以上即可。节目中，蔡珍妮称赞其汤汁的浓都让人感觉无限的温暖，而炖了足足5个小时的猪肚和鸡，却仍是鲜嫩无比。

俗话说以形补形，胃寒者最适宜吃猪肚包鸡，加上胡椒、党参等药材，有驱风、驱寒的作用，一年四季都适宜。现代人多有肠胃不顺，不妨动手制作一道“凤凰投胎”给自己补补吧。

文 / 雷媛媛

鲜嫩的油菜花

掐一把带着油菜花苞的嫩芽，把油菜花嫩芽洗干净切断，锅里放油烧热，放蒜片、葱花、干辣椒爆香，加入油菜花嫩芽翻炒片刻，加盐调味起锅。爆炒油菜芽，咸香辣鲜，后味还有一丝油菜花的甜味，实在是嫩滑爽口。

当油菜嫩芽和牛肉相逢，演绎的是清新和醇香的美味之恋。把油菜花嫩芽爆炒后，起锅铺盘底。牛肉过热油，七分熟时捞出沥干待用。锅里再放油烧热，放进姜片、干辣椒爆香，放回七分熟的牛肉翻炒均匀后出锅，

侄女在外面读书，这天说受了风热，问能不能吃烧骨芥菜粥。民间说法是，烧骨能下火，就像钢材被加温到一定程度，淬火可使质地更纯。经过高温熏烤的烧骨，也能将身体内的爆火聚集到一处，消减清除，所以体热内燥、虚火上升，常用烧骨煮粥或煲汤食用。即使没有传说中的效果，亦是滋味佳妙的养心美食。

烧骨是做烧肉的副产品，即从烧肉上拆下来的肋骨。烧腊铺做烧肉，多是采用猪的腹背部位，将半片带皮带骨的肉挂在铁钩上，送入炉中熏烤。售卖时，肋骨会被拆下来，堆在一旁另行售卖。由于烧肉的肌理疏松，拆下来的肋骨上不带一丝的肉星子，若不懂，会觉得很诧异，不知道那些经过熏烤的肋骨有什么吃头和用处。只有真正知味的人，才懂得烧骨是不可多得的隽品，尤其是燥热的夏天夜晚，顶着一头暑气坐到餐桌旁，很难会有食欲，这时候，就没有比一碗烧骨菜干汤更是能降下心头虚火，挽救厚重舌苔及沉滞胃口的美食了。

烧骨除了煲汤和煮粥，别无其他的吃法。一是骨上无肉，嚼之无味；二是烧骨经过熏烤，蕴含的骨胶原化为了了一股特殊的甘润脂香，能够在汤水中彻底挥发出来，加上骨头里的钙质也是充分析出，润而不腻，格外甘美。所以，凡用烧骨煲的汤或煮成的粥，都会有一种深具个性的油润质感，尤为醇厚。如用籼米煮成细腻软滑的粥底，加入烧骨和芥菜，一道慢慢煲成胶质丰富、绵糯可口的烧骨芥菜粥。那种萦绕舌尖的鲜醇滋味，是普通食材所不能及的。

或者用烧骨煲萝卜汤，以文火将烧骨煲至半融化的临界状态，再添入萝卜和味。虽然汤里没有一丝肉的影子，但有了骨胶原和钙质的帮补，乳白色的汤水也是香浓润滑，一点也不寡薄。而经过煨炖的萝卜，吸附了汤的精华，也特别的爽口清甜。这样的汤舀来泡饭吃，即使不用别的菜，也能连尽三大碗饭。

过去国营烧腊店，每天午市之前就有烧骨卖。因舍不得料，国营烧腊店的烧骨也是品质最好的。只是量少人多，去得稍晚就买不到了。不少人和店里的师傅套近乎，托他们代留一份。民营企业取代国营店铺后，烧骨更难买到了。小贩根据市场调节销售，遇到肉价高时，会把骨头连着肉一起卖，或者连肉一起制成烤排。在生活节奏日益加快的今天，须费时费心方能煨炖出有滋有味的烧骨，拥趸可能也越来越少了。

放在之前爆炒的油菜嫩芽上即可。油菜花嫩芽与牛肉的味道相得益彰，余味袅袅让人回味无穷。

新鲜的油菜花，洗干净后用盐水浸泡一会去涩味，淘洗后放入沸水烫一下迅速捞出，挤干水分，放入蒜沫、盐、味精、醋和麻油搅拌即可；吃火锅时摘来一捧油菜花，洗干净后在锅里涮一下入口，味道也不错。

油菜花邂逅海鲜，更能翻炒出风味独特的美味。热油将葱姜蒜爆香，倒入油菜花翻炒出锅，再以热油爆炒花蛤，混合之后起锅装盘，鲜得十分惊艳。

春色正浓，赏花饱眼福之余，摘些油菜花烹任一番，实在是件惬意的事情！

独 门秘籍

滋味烧骨

文／
陶琦



美 味大看台

随 缘食单