

其实,与黄金相比,白菜与碧玉的关系密切得多。

证据随手可举。其一,我的家乡有一美丽湖泊洱海,苍山陡峭的身影投入它的清澈水波中,使深处绿得发亮,浅处白成一幅又一幅窄条,轻摇款摆,民间就有湖底长了一棵鲜灵白菜的传说,但传说中那白菜是玉的,而且是碧绿的翡翠。其二,明末清初才情似海却又放浪形骸的文人张岱,晚年困窘,朋友请客,吃了一顿大餐,没齿难忘,隆重将之写进文学名著《陶庵梦忆》。其中一道菜是鸭汁煮白菜帮,张老兄啧啧推崇,誉之为玉版。其三,台湾故宫博物院有一棵白菜,玉石所雕,名翠玉白菜。莹白的菜帮,碧绿的叶片,倒立着,恍惚看去如绝世美人穿了一袭曳地长裙,裙边翻卷,遥望海峡对岸,精美得让人瞠目结舌。余光中有诗咏唱一国宝玉玉苦瓜,尽抒苍凉之爱国情怀。可惜还没有一支生花妙笔描写这棵翘首以待的玉砵。

老饕论道

黄金白菜

哦!对了,古人是称白菜为“菘”的。这个字,从草从木,由它,我会想到石桥古柳、幽深院落、明月栏杆。

当然,以上说到的这些“菘”,应该都是本土生长的白菜,她们腰细腿长,亭亭玉立,不像越来越多见的、过去北方人整个冬天都离不了的大白菜,矮墩墩圆滚滚,一层紧包着一层。我总怀疑那些缺少风韵的大白菜是遥远年代的外来品种,这不仅因为它们白得像欧美人或者胖得像某些俄罗斯老妇,还因为她们怎么煮嚼起来也咔嚓咔嚓,那种脆硬的感觉,倒适合拌沙拉生吃。

把白菜与黄金类比是个个案。它其实就是晒干了的土生土长的白菜。在大理以北的一些县,秋冬季节,晴朗的日子数不胜数。一

文 / 原因

大早起来,登楼远望,可见家家屋檐瓦上落了一层白霜,抹上灿烂阳光后,晶亮晶亮。乡亲们就会把从地里收回来的白菜摊上去、撒开来,让这些水灵得像隔壁姑娘的绿色食品接受霜的摩挲,阳光的吻舔。日复一日,绿叶干了,仿佛颤颤金箔,菜帮干了,仿佛窄窄金条,乡人称为黄金白菜。夕阳西下时分,晒有干菜的人家屋檐上就金灿灿一片,别有一番风景。当然,更好的风景在汤钵里——把黄金白菜在沸水中略煮,泡透,拧干,切一切,加上火腿丁、蚕豆米,煮成汤,颜色是灿黄中藏着几点白、几粒红,仿佛黄金镶了水晶,嵌上了红宝石;滋味则是一种温软的甜香,绵柔悠长。从菜叶菜帮里,还晒得出霜露的味儿,阳光的味儿,暖暖的被窝里梦很甜的冬夜的味儿。如有客人跨进柴

门,一钵黄金白菜汤,就足以赢得不迭连声的叫好,真是精彩寓于平凡。

的确,“菘”字虽然典雅,白菜无比家常。即使在大都市,随便走近一家百姓的餐桌看看,眼睛十有八九会与白菜邂逅相逢——或者芋头白菜汤,或者炒得热气腾腾的糖醋白菜。白菜白菜,不就是电梯里常会遇到的时不时掏出小圆镜照照倩影的小姑娘吗?不就是小家碧玉一个吗?

也许嫁入豪门,是某些小家碧玉的远大理想。所以有人就取大白菜的嫩心,在沸水中断生,放入漏勺,再用滤得开水般清亮的鸡、鸭、宣威火腿、鲍贝等熬成的汤浇淋烫熟,做成“开水白菜”。这道川菜中的名菜,以简朴的名义推销繁缛的尊贵,很得中国韬晦文化的精髓,故能登华堂入豪室,进入国宴。相比起来,故乡的黄金白菜就坦诚直爽得多。无世故之心,有率然之性,自信自豪,而且诗意盎然,逗惹万缕乡愁。

边走边吃

肉燕, yummy!

这次过年在福州,接待我们的导游小林在车上绘声绘色谈起福州肉燕,将一车游客的胃口吊得足足的。言毕,他还卖了一个关子:你们知道为什么肉燕又叫“肉包肉”吗?在游客面面相觑之间,感觉良好的我道出了“原因”。小林马上噤声啪啪鼓起掌来,给我一记“表扬”:这个上海阿叔见多识广!

其实是额头头碰到了天花板!前一阵我迷上了中央台10频道播映的“希望英语”,一面可欣赏各地的风土人情和美食,一面还可学学“英格里希”,真格是“一鱼两吃”,一举两得!有次在播映福建专题片时,我领教了肉燕为何唤作“肉包肉”的缘由。先是精选猪后腿肉,用上粗下细的木棒一锤锤敲打成肉茸后,放入上等甘薯粉搅拌均匀精制而

成,即成洁白光滑细润的燕皮,散发出淡淡的肉香,包以精心配制的肉馅,因为这外皮是肉做的,包的肉馅又是肉,故取名“肉包肉”,而其形状似燕,故称肉燕。

当我们从冰心故居出来便来到三坊七巷。在熙来攘往的大街上,我一眼就看见了“希望英语”摄制组隆重推介的福州同利肉燕店了。店铺不大,但人头攒动,许多食客捧着碗,咂着嘴,在津津有味地品尝。百年老字号的号召力可见一斑!同行的几位游客顾不得斯文,急吼吼地喝了一口香气扑鼻的清汤便连声赞道:鲜得来!我知道此汤是用紫菜、海带、虾皮等诸多海味调制,清淡中带有韵味悠长的鲜味,当然“鲜得来”。你再仔细瞧瞧,清汤中漂浮的数十只类似沪上小馄饨的肉燕,晶莹剔透中隐约可见的淡红色肉馅,

文 / 金洪远

轻轻咬将下去,肉汁喷射的同时,只觉鲜嫩的肉馅在口中萦绕,豆腐般的柔软质感令人回味无穷。再想细细品尝之时,却似溶化了般失了踪影。而那燕皮呢?吃时根本察觉不到皮的存在,肉与皮早已融为一体,这或许就是“肉燕”的精妙之处。

尤为逗趣的是沪上某公司的几个白领女士,一路上对旅行社提供的餐食颇有微词,浅尝几番便罢口了。但今几个对肉燕却是赞誉有加,两位女士还一连品尝了三碗才依依不舍。有个女士还对燕皮啧啧称奇,我告诉她们,福州人有语,“无燕不成宴,无燕不成年。”肉燕也是当地喜庆筵席上必不可少表示祝福的大菜,而燕皮因它独特的制作工艺,被列为“福建省非物质文化遗产”之列,当然,我也如实相告:我的介绍都是从“希望英语”贩卖过来的,我可不是导游小林“表扬”的“见多识广”哦。

肉燕美味至极,我只想仿效“希望英语”主持人的赞语重复一句:肉燕, yummy!

美味大看台

文 / 戴一鸣

藕粉桂花糖糕

热播剧《甄嬛传》中有各色宫廷糕点,让人眼花缭乱。片中眉庄最爱吃藕粉桂花糖糕,而她亲手制作的藕粉桂花糖糕更是得到了皇帝与甄嫔的喜爱。藕粉桂花糖糕,在《红楼梦》中也有描述,并且很得史太君与贾母喜爱。

藕粉桂花糖糕是江南的一道名点,藕粉和桂花糖都是杭州名产。制作藕粉桂花糖糕需要时间的研磨,先将牛奶中加入发酵粉,搅拌均匀,化开之后再加入藕粉和桂花糖、白糖,细心搅拌至无颗粒状态,用蒸锅烧开水,将其放入蒸熟。这样的美点,十分香糯。

清朝年间,莲藕是御膳贡品了。因与“偶”同音,故民俗用食藕祝愿婚姻美满,又因其出淤泥而不染,与荷花同作为清廉高洁的人格象征,难怪眉庄如此热爱它,被宠后不愿再筑圣心,惟愿常与太后相伴,获取一份清静。

连续十二年荣获“上海畅销金品”大奖

我要喜福来红蛋

送红蛋新概念: 10元左右一份 送给亲朋好友
30元以上一份 送给重要朋友

古语今来,喜蛋生了无数人生一大喜事,它凝聚着几千年来中华民俗之风,它更给千万个家庭带来了欢乐和喜气。喜福来红蛋,在绝大多数人的心目中,是把鸡蛋放在锅里煮熟后,在外壳染上喜庆的颜色即可。每个家庭都是用这种方法来煮红蛋的,社会在进步,经济在发展,那种传统的煮红蛋的方法,也随着饮食结构的变化和人们消费观念的转变而被淘汰。

送红蛋,是中国人际交往之经典礼数。红,象征着生活蒸蒸日上,象征着生命生生不息。传宗接代,香火延续,是喜中大喜,乐中极乐,怎么可以没有意蕴丰厚、分量足够的象征之物来烘托,来传递?红蛋,就是中国人人都看得懂、愿意向幸福泼力捧!送红蛋是让人分享你的喜悦,衬红蛋是让人沾染你的喜气。

美红蛋,喜中来;送红蛋,喜气来。

送红蛋,既是传递心情,也是回敬祝福。红蛋送得好,既捧了自己面子,也给了他人最大的尊重。你看,有的人为“常客”一送再送,真是一口气,买了价低质优的红蛋;有的人为了招亲嫁子,专挑高价仿制的红蛋;有的人善心泛滥,以为反正自己不吃,送出的东西与自己无关,便拿品质不佳的红蛋“凑凑热闹”;有的人粗心大意,匆匆网购胡乱购买,竟把有害健康的红蛋奉送出去……由于他们的无知和小心眼,无意中竟把自己的形象和“红蛋”联系了起来。

送红蛋,这种喜事,一生中能有几次?送一次红蛋,就是一份情谊,送一份面子,送一份价值。

以前送红蛋,一枚不多,两枚不少。现在,时代变了,“红蛋”被洋派家伙赋予了新的定义。不仅要有象征着生活蒸蒸日上的“红”,象征着生命生生不息的“蛋”,还要加入象征富足的“喜”和象征甜蜜的“巧克力”……在“喜福来”的概念里,它将是一个大大的精美礼包。传统的红蛋概念,在“喜福来红蛋”里得到了升华。

为了有效防止不法商家弄虚作假,假冒名牌产品以牟利,损害消费者权益,欢迎广大消费者莅临“喜福来”红蛋专卖店购买。人生仅此一次,想要喜福来,千万万个理由,不如上门来。

节日期间,均享受感恩回馈,同时加大优惠,并会相应得到精美的高档卡通、动漫龙凤生龙挂历、传世龙笔、喜福来等礼品。

专卖店地址:上海市普陀区芝川路87号 营业时间:上午8:30时至晚上7:30时(周六、日不休)

传统老味道

湖西岛 HUXI ISLAND

有机湖西岛

手工酿造有机香醋

手工酿造有机晾晒酱油

无防腐剂 无任何化学添加

上海:全家便利(有售)
北京:家乐福、百利源、华联 BHG 高级超市、乐活城、沃尔玛、华堂、赛特、顺悦、华联 OLE 高端精品超市(有售)

中国有机产品认证 日本有机产品认证 欧盟有机产品认证 美国有机产品认证

会员商店网址: <http://www.cbd5organic.com>

中华老字号 恒顺醋业,恒顺万通生产制造