

山东省今年种植的4560万亩玉米喜获丰收,平均亩产720公斤。金灿灿的玉米映出了人们喜悦的笑脸。  
——文/豆儿 图/IC



红泥小炉

文 / 西坡

## 台湾小吃琐记(三)

就在我埋头开始“下牙”(非下手也)时,身边一阵欢呼,我大惊,不知所措,觉得自己做错了什么。俄顷,马上坦然:原来妙德遇到了昔日的同窗好友,她们逛夜市也逛到这里来了。看着她们的亲热劲,我十分感慨:年轻真好啊!他们能够一口气吃下那么大的一个鸡排,真是有本钱打底呢。而我,吃吃停停,半个鸡排下肚,就再也无法消受了,手里的半块鸡排成了负担。说句实在话,鸡排确实很好吃,尽管你可以把它归入“垃圾食品”一类,尽管它的个头大得让我实在无法“完胜”。



为什么鸡排要做得那么大?我想这是谁也说不太清楚的。至少,做得小,那就辜负了“豪大大”的美名了。难怪所有的鸡排店都打出一行字:本店鸡排,一律不切。

我们开始从原路返回入口处(车在那里等着)。看我几乎“按兵不动”,秀玮指着一个摊位里的一只大面盆对我说:“大哥,试试这个。”面盆里汤汤水水的,一小块一小块浅褐色的“果冻”挤挤挨挨,上面浮着几只柠檬。“大哥您误会了,这可不是果冻,上面的也不是柠檬,这是台湾特产,叫爱玉。”我问:“像果冻一样的东西是用琼脂(一种果胶)凝结的吧?”我显得很自信。然而秀玮的答案却是否定的:“不是。爱玉是山里的一种植物,要制作爱玉冻,得先将爱

玉籽裹在纱布里放在冷开水中浸泡,不断搓揉,等到它的果胶被挤出来后,不消一会儿,透明、滑软的爱玉冻就成了。加冰块和各种配料,一杯香气润喉、清爽可口的饮品,绝对让人爱不释手。”摊头招牌上写着许多品种可供选择,有:粉圆加爱玉、爱玉加鲜奶、绿豆加爱玉、爱玉冰,等等。我点的是爱玉冰。手持一杯吮吸着,深深为之陶醉。这真是妙不可言的饮品。我想到的是,哪一天这件妙物能大规模地引进大陆,那么,风靡一时的珍珠奶茶就可以退位了,因为无论品质还是味道,爱玉都更自然,更爽口,更胜一筹。

重走老路,我格外注意来时忽略的一些我认为有特色的小吃,自然,我心目中的“特色”,权重很大者在于名称的“好玩”。比如,生炒花枝。我不解。秀玮说:“所谓花枝,就是鱿鱼的爪。”我明白了,看到花枝和一些花花绿绿的蔬菜在一个锅里翻炒,以为是一道小菜,就此别过。又比如,大饼包小饼。我问老板有什么说法。老板见我不像要买的样子,倒也没有显出不耐烦,比画着,只是话说得非常简洁:“把大的饼包住小的饼咯。”这也不够奇妙,转身就走。后来,回到宾馆上网检索,发现自己大大的鲁莽了。

按照比较正统的说法,赴台旅游者到士林夜市,若要品尝小吃,有几样不可轻易放过:一是生炒花枝;一是士林大香肠(含大

肠包小肠);一是大饼包小饼;一是蚵仔煎或蚵仔面线;一是广东粥;一是药炖排骨。

生炒花枝是士林首选,大块的新鲜鱿鱼花枝和胡萝卜、笋片一起快炒,勾薄芡,做成羹汤,再加醋和糖调味;士林大香肠被称为“士林夜市的美食地标”;大饼包小饼,据说是“台湾最有趣的小吃”,它也不像老板告诉我的那么简单,而是在大张面皮中包小油酥饼,小油酥饼内的馅料分甜咸两种,甜的有豆沙、芋头、枣泥等,咸的则有花生、咖喱等,吃起来风味相当独特;蚵仔煎(或蚵仔面线),新鲜蚵肉和其他食材合作,特点在于鲜嫩;广东粥乃由新鲜蚵仔、油条、蛤蜊、花枝、瘦肉、皮蛋等食材一锅煮,料丰味鲜;药炖排骨,当然是中药材和小排骨烧成的啰。

这些士林小吃“代表作”,我都错过了。然而要说遗憾,也未必。理由是,对我来说,存在的,并非全都合理。举例说,生炒花枝,其近于菜,从小吃的角度我不会添加关注;士林大香肠虽然有名,但让一个外乡人去首选自己非常熟悉的东西(香肠),不现实;大饼包小饼,比较容易撑饱,其非以一当十之物,食者采取“围魏救赵”之策,以实现“美味最大化”,也在情理之中;蚵仔煎(或蚵仔面线)和广东粥,在大陆有所接触,即使有欠纯正,想象空间毕竟有限;药炖排骨,是否就是肉骨茶?若是,此刻,更不会尝鼎一脔了。总之,饮食这件事,在特定的时空当中,往往是“既生瑜,何生亮”的,况且,来日方长,机会还有,着什么急?

周一菜

文 / 若丹

## 海门羊肉煲

前几日起在启东看恒大海上海威尼斯的房子,中午时分,肚子咕咕叫了,就找了一家小店,想将就一下。接过店主递上的菜单,见到一款羊肉煲,想到启东、海门是邻居,便脱口问道:“是海门羊肉吗?”他点头称是不说,还介绍起了海门羊肉的特点来。



此海门羊肉,指的是海门山羊肉,因为吃了长江下游肥嫩的青草,它的肉质鲜美,高蛋白,低脂肪,低胆固醇,肥嫩鲜美,食之不腻,营养丰富,老少咸宜,膻味轻,肉质细腻。

待那羊肉煲上桌,果然满屋香气四溢,热气腾腾;入口一尝,鲜香微辣、皮滑肉嫩。听那店主介绍,他们做羊肉煲全部采用羊肋条与羊后腿肉。先将海门羊肉洗净,改刀切块;大锅烧开水,放入羊肉焯水后,捞出用清水洗净,沥干水分待用;胡萝卜去皮,改刀成块;铁炒锅洗净,大火烧热,倒入色拉油烧热,下姜片、葱段、大菜头煸香,再倒入羊肉块煸透,加入黄酒、酱油、盐、糖、五香八角、湖南辣椒酱、适量清水,烧开后转成小火,炖至羊肉酥烂,再加入胡萝卜块,一起炖熟。试味后,将火调成大火,收干卤汁,放少许鸡精、香醋,就可装入煲肉了。

上桌前,只要将煲放在炉子上略炖,令煲烫肉热,趁着腾腾热气,迅速上桌。冬令时吃这道海门羊肉煲,不仅口感好,有滋有味,更有进补的妙效呢。