边走边吃

英式早餐和英国『粢饭糕』

文/邵宁

在世界各国的早餐中,英式早餐是比较有名的。最近在英国学习,每天都品尝经典的英式早餐,其丰富和美味果然名不虚传。

英式早餐分冷热两部分。热食有烤培根、香肠、烤番茄、烧蘑菇、煮豆子,煮豆子是把黄豆在红红的茄汁中烧得酥酥的,甜中带酸。热食中的鸡蛋有煎蛋和炒蛋两种。冷食有各种麦片冲冷牛奶,有的餐厅还有切片火腿、萨拉米(意大利熏肠)、干酪、烟熏三文鱼等。

大部分地方的热食区还有一种三角形油炸食品,金黄色的,十分诱人。我把它称作“英国粢饭糕”。它的大小正好是上海的粢饭糕的一半(斜着对切)。一口咬下去,外脆内软,香喷喷的。细细咀嚼,才发现原来是土豆做的,土豆切成碎丁后,捏成三角形,然后放在油里炸。听说这种炸土豆饼热量很高,但还是忍不住每天吃一块。有的餐厅还有一种黑黑的片状食物,叫做“黑布丁”,是咸的,咬一口,软软的,听说是用猪血、肉泥混合猪油做的,类似中国的血肠。在苏格兰时还吃到一种特别的东西——哈吉斯(haggis),羊肉杂碎布丁,是将羊肉末、小米等塞在羊胃里,煮熟后切成片吃,看上去黑乎乎的。这两种咸味“布丁”,我有点吃不惯。

面包在另一个区域,有好几种,切片的可以放在烤面包机里烤一下,最好吃的是一种羊角面包,又松又软。涂面包的有黄油、奶酪、果酱、巧克力酱等。此外还有水果,一般是切成小块的甜瓜、橙子、西柚、菠萝,英国人喜食甜食,边上还放着鲜红诱人的草莓酱、酸奶,让客人浇在水果上吃。

搭配早餐的饮料有各种果汁,橙汁、苹果汁、西柚汁、番茄汁等。进餐厅坐下后,服务员就会问你要咖啡还是茶,然后送过来。英国红茶久负盛名,果然香浓而提神。如果这些自助的吃腻了,在大部分酒店还可以另外单点,如蛋卷、热粥、热巧克力、热拿铁咖啡等,都包含在早餐费中。蛋卷英文是Omelet,做法是鸡蛋打匀后放入油锅,里面裹上切成丁的培根、火腿、蘑菇、洋葱、番茄等,也可加上起司,煎到两面金黄后起锅。一份蛋卷很大,女孩子可以两人合吃一份,滚烫的蛋卷送进嘴里,培根蘑菇和鸡蛋的香味在舌尖上完美地混合在一起。

途经多个城市,入住不同的酒店,不过,早餐都是大同小异。英式早餐没有蔬菜沙拉,但有热的蔬菜,蘑菇、烤番茄、煮豆子是必备的,堪称“老三样”。这一点,比较符合中国人的口味。

与简单的欧陆早餐相比,英式早餐荤素搭配,营养丰富,饱餐一顿后,往往中午都不觉得饿。现在才理解为什么英国人午餐那么简单,一个三明治了事,或索性不吃,到下午喝下午茶。在英国饮食文化中,英式早餐是一大亮点。英国人也因此而自豪,他们说,英式早餐是世界上最棒的早餐!

住在酒店或家庭旅馆里,这样的英式早餐都是包含在住宿费中的。如果单独吃早餐,这样一份早餐在8–10英镑左右。街头的小饭店、咖啡馆也单独供应早餐,品种没这么多,只需5英镑。

吃出一朵昙花

佛手香

文/公输于兰
图/王震坤

窗前一盆金佛手,案头一盒老香黄,都是朋友送的秋情,可品可赏。金佛手是金华产的观赏盆景,芸香科柑橘属植物枸橼的变种,皮色若橘呈金黄色,果实似柑却分裂如指,或微拳,或伸张,或手中套手若观音之千手,或拳指相抱若打躬作揖。室中一盆金手指点缀,其情温暖,其气芬芳。老香黄乃枸橼原种果实香橼的十五年陈九制丹,几粒在口,舒气醒脑,回味隽永绵长。同科不同形的植物若一母所产的双生子,有同根同源的辛温性味,以及芳香理气、健胃止呕、化痰止咳的药理功效。连它们的名字也有着同样温柔敦厚的气韵。

知道这种植物很早,十二三岁读《红楼梦》似懂非懂,就记住了里面一些稀奇古怪的东西,其中就有反复提到的佛手以及香橼。贾元春的判词上画有一张弓,弓上挂一香橼,当时马上查字典,字典上说是一种柑橘类的植物果实,有香味,可入药,味酸涩苦。贾母屋里油蜡冻的佛手是件黄灿灿的玉质古董,本以为是仿如来观音的佛手,可后来读到巧姐怀抱大柚子最后换下板儿手里的佛手,这佛手是什么呢?若也是仿菩萨的佛手,为何板儿从探春那里要来时探春要特别嘱咐,不能吃拿着玩呢?至少也应该是看上去可以吃的东西。再赶紧查字典,发现居然也是跟柚子、香橼同属的植物果实。后来见红学家兜兜转转证明这些个佛手对应的是元春判词所画的香橼,香橼就是佛手,佛手就是香橼,便一直留心想见一见这两样东西。几年前,新民周刊的老笔杆子胡展奋外出采访,带回几只佛手分赠朋友,我有幸得到一只,才终于晓得了它的尊容。那只黄澄澄的大佛手在书架上摆了很久,直到每根“手指”腐烂,问展奋:摆坏了怎么办?答:没有怎么办,就扔掉了呀。前年秋天,雕刻家忠明先生也送我一盆微型的观赏佛手,供在案头,于浏览网页和码字作文的时候,时不时闻到几缕清香,庸常的日子仿佛也因此而变得雅致起来。然而是草木终有荣枯,三月一过,佛手枯萎,问忠明:枯了怎么办?也答:扔掉,这嫁接的盆景是再长不出来的。

问题是将一只若烧糊的鸡爪子一样的东西扔进垃圾桶肯定是没有任何负担的,但是想到它原有的名字叫佛手,就不那么坦然了。以至于去年,鑫渠兄再送一大簇盆栽佛手时,我脱口而出:这东西到底可不可以吃啊?鑫渠侧目:这么好看的东西哪能吃呢?人家都是摆在家里观赏的。他一定把我当作可以将鹦鹉画眉炖来吃的饕餮吧。

我不管,我实在不想让曾经这样明丽的佛手变成烂鸡爪。在佛手摆到香尽之前,我不给它浇水,任它自行变干,然后一一剪下,照着网上有同好的网友指引,将其晒干,切片。据说这佛手泡茶或煎汤服用,可以尽药理,但一是自己并不喜欢花果茶,二是怕拂了朋友的情谊,最后转赠喜好花果茶的朋友,算给了这些果实最好的出路。而朋友回赠一盒老香黄丹——潮汕产的,用陈皮、香橼(也叫广东佛手,大都长成拳掌形)久制十五年以上。朋友说这东西不容易得,是台湾的一位朋友送她的,“大概只是如盐津枣一样的东西吧。”

回家打开老香黄的盒盖,便闻到一股香气。啜食几粒,口舌生津。这么好的久制老香黄也就舍不得随意享用了。我有晕车的毛病,舟车劳顿头晕心烦之际,拿它解郁顺气,真是再好不过的东西。朋友与我,可谓投之以佛手,报之以香橼。

不过这样的关系是不可以用来解《红楼梦》中人的命运结局的。

七味书屋

干菜

文/王征宇

鲜蔬是初绽的诗篇,那么干菜就是一则奇妙耐听的老故事,里面有盐的鞭策、风的巡礼、阳光的激励、时间的煎熬,意味深长。为干菜代言,非霉干菜莫属,油光乌黑,干香醇厚。

霉干菜焖肉,是伟大的下饭菜之一。霉干菜这穷小子,碰到富得流油的猪肉,黯淡人生从此迎来转机。粗粝的陈香暗涌,滋味松软油润大不同;猪肉提携了霉干菜的同时自己的精神层面有了提高,香味从浮夸变得沉稳,还激荡出辉煌的味彩。两者彼此成就,共同升华,鼓荡的香,香透左邻右舍,虽钢筋水泥,不能阻挡。念去去,千里烟波,想“举头望黑板,低头思午饭”的中学生涯,上午第三节课,想起家里带来那一搪瓷杯霉干菜焖肉,正在食堂的蒸笼里接受火的洗礼,食欲如笼中小兽开始左右奔突……霉干菜焖肉现在很少吃了,但老会用一种固执的热情去思念它。

冬菜应该是霉干菜的胞兄,同为芥菜或高脚白菜腌制,密封在坛子里发酵半月,可与猪肉为伴,也可烧春笋、烩豆腐,增鲜生香,没有不灵光的。马齿苋跟蕨菜不是菜园里长的,可每年母亲都去野地搞一点来晒干,成一件郑重其事如典仪般的行为。吃时温水泡发,与肉丝同炒,众人皆爱。

笋干虽生长在竹乡,少时也只有过年才会煮上一脸盆笋干烧肉。如今吃喝已无需沾节日的光,不过我有位发小,从不在外头吃笋干烧肉,她说想吃的时候会一直忍着忍着,直到过年回家,吃妈妈做的笋干烧肉,吃上一口,几乎要掉泪。

乡下人过日子,犄角旮旯,也会用耙子理理,摁一排小葱或点几棵扁豆。一把灰一瓢肥的拉扯,扁豆顺着竹梢头爬,回报的知遇之恩是,豆角成球成球地结。每去收撷一次,我妈就会夸一回,比夸自己的孩子还来劲。这里面有我们对土地的感恩——吃不完,过沸水,半生,晒干。挨到蔬菜荒季,晒干的扁豆温水泡发,搞点菜籽油、盐粒上锅架一蒸,韧纠纠的,好吃。换成豇豆,亦然。这样的小菜无法登上酒店华丽的饭桌,但它可以陪你喝小酒、下小饭、过小日子、度平淡人生。

干菜的存在,更是一种提醒,提醒我们爱惜食物,敬重天地。

美味大看台

烤地瓜

文/戴一鸣

TVB的《大太监》正在热播,细说慈禧和同治帝的帝王生活。剧中同治还是一个初出茅庐的小毛孩,却摆起一副皇帝架子,动不动就责打奴才,甚至口出狂言要刺死他人。慈禧见状,怒火中烧,责令同治去打扫处历练,望他能早日懂事成才。在打扫处,同治看见李莲英和添寿半夜在烤地瓜,被地瓜的香气所吸引,称其美味远胜山珍海味。

烤地瓜,就是烤红薯,如今不需像以往用炭炉烧烤,只需把地瓜洗净用厨房纸包裹放入烤箱,两面各烤四分钟烤熟即可。红薯含有丰富的淀粉、维生素、纤维素等人体必需的营养成分,能保持血管弹性,其中还有一种活性物质“去雄酮”,能有效地抑制结肠癌和乳腺癌的发生。

当然,同治帝不是因为其营养价值的丰富而喜欢吃地瓜,只因平时山珍海味吃多了,从不知粗粮的滋味,偶尔尝尝平凡百姓的粗粮便觉得无比美味。同治在打扫处不仅和太监一起打扫,同时还与太监们一起粗茶淡饭,经过种种磨难,终于体会到慈禧的良苦用心,珍惜现有的生活,更懂得要去爱国爱民。

视觉魅惑

舌尖上的电影

文/付秀宏

最新上映的《爱的面包魂》,是舌尖上的一场追女PK大赛。“食色性也”,吃是一种极致,也是一种哲学。“美食电影”,意在创造令人垂涎的心理震荡,推演某种人生哲理和感喟。

日本电影《秋刀鱼之味》,讲述烹饪秋刀鱼的方法,边在火上烤边撒细盐,滋味清苦中略带回甘。“秋刀鱼之味”,也是日本导演对人生滋味的独特比喻。王颖的《最后的假期》讲述相见恨晚的一男一女,从切磋厨艺到畅谈人生……充满温暖,也最接近饮食的本来面目。

德国电影《美味关系》的片头,美女厨师玛莎躺在床上发出了柔声的喃喃絮语:“秋天的野生红牛肝菌,加上土豆泥和吞拿鱼做的馄饨,还有春天的野蘑菇,或者冬天的老人头菌。我最喜欢的是红烩小鸽子,加入白郎宁酒和波尔多红葡萄酒,会让它更滋润。哦,再来点儿精致的百里香酱油,拌入意大利面条和切细的洋葱……”玛莎的情人马利奥,用一块黑布蒙住她的双眼,举着勺子喂她品尝,她竟能逐一报出汤中原料;一个热吻之后,她报出了最后一味:八角茴香。这部电影看得人香气满溢,情浓如蜜。

当食物成为电影的一部分,生活异趣、人生了悟,齐齐而来。李安《饮食男女》讲有名的大厨,因感情失落失去了味觉。徐克的《满汉全席》,则将功夫与烹调技艺结合。周星驰的《食神》告诉大家:“只要用心做食物,人人都可以是食神。”

美食的魅力,大快朵颐时迸发的幸福感,与其中所蕴含的人性意味相交融,电影人乐此不疲。西班牙《火腿,火腿》、意大利《香草巧克力》、墨西哥《情迷巧克力》、美国《浓情巧克力》等等,西方国电影里,一谈上恋爱,就要沾上甜蜜、魅惑而撩人情思的巧克力。东方影片中的食物,则如温情脉脉的诗句,静静有禅机,看似游离于情节和主线之外,却是若隐若现的灵魂所在。陈英雄《青木瓜之味》,就是借青木瓜那洁白宛若珍珠的籽,来借喻无暇之爱——悄悄种在梅恬静的心中。

吃货手记

跷脚牛肉

文/彭武胜

与家人到四川乐山旅游,打探当地美食,美眉指着车站对面说:去吃跷脚牛肉。

几条矮矮的长条桌,四五条小方凳,几乎都坐了人。菜一会儿就上来了,牛舌,牛杂,猪血,外加一盆包菜。菜虽然不一样,但做法都是一样的——全是水煮的。三个中等大小的菜碗,汤里面都飘着些许微黄的油星,少许青青的香菜末,绛红的牛舌,鲜红的猪血,红中泛白的牛杂相互辉映,赏心悦目。更有一股淡淡牛肉香随着热气慢悠悠地飘荡开来,沁人心脾,令人胃口大开。主人又递过三个小碟,中间装着辣椒面和盐,可依据自己的口味蘸着吃。店家的厨房里,有个食物架,上面摆着各色竹编菜篮,里面是切好的食材。顾客点了菜,就另用竹箩盛出一碗的分量,在门口摆着的汤锅里烫熟,旋即倒入菜碗中,送上桌来。这锅汤,乃是用牛脊椎骨,再加上各种中药材熬制而成。

拿起筷子夹起品尝:牛舌鲜美,韧性十足;猪血鲜嫩无比,就像豆腐脑般爽滑;牛杂种类繁多,有肠子、牛肺和一些筋头巴脑的东西,但都没有异味,筋道十足,嚼起来不很费劲。一家人吃得不亦乐乎,每人吃了两碗米饭,四个小碗的菜全吃光了,菜量不多不少,完全符合我们家的消费原则:吃饱吃好,不浪费。结账时,我们一家三口共消费了26元,这个价钱在别的餐馆里,可能连一个菜也买不起。这跷脚牛肉,怎一个“爽”字了得!

享受过跷脚牛肉的美味,心里的疑问还没有解决:为什么叫跷脚牛肉呢?老板说,这跷脚牛肉嘛,就是说好吃嘛,跷了脚吃嘛。原来,这跷脚二字指的是吃货的状态,表现老百姓享受美食时惬意无比的心情。