

边走边吃

在英国当了一回厨子

文 / 金洪远

以往去国外旅游都是跟随旅行社。导游挥着小旗指哪,我们亦步亦趋跟哪,像循规蹈矩的跟班。午餐晚餐都是“中国餐”,虽说味道不咋地,但毕竟是游览为“中心”,毕竟餐餐都有中国元素,你还奢望什么高标准。但这次赴英国自由行,却要在人生地疏的伦敦等地,像只没头苍蝇自个安排一日三餐,颇伤脑细胞。只能自嘲,谁叫你赶潮头,自讨苦吃!

其实不是没有思想准备,到异国他乡,当然得入乡随俗。就说那些个面包吧,在家里吃早点,除了泡饭,偶尔也去超市或面包房购得些许面包类糕点解解馋,换换口味也是不错的选择。刚抵达英国那阵,一两天的时间里尝点“洋味”还凑合,但几天下来就提不起半点儿兴趣,嘴里淡出个鸟来。早餐、午餐和晚餐都是吃的面包夹肉或香肠之类,想多吃点蔬菜没门!面包里夹几片细细的菜叶算是很优待了,但人均80元人民币是“必须的”。家人叹息:早知今日,当初放在行李箱里的泡面和榨菜何必听信了别人的误导:伦敦中餐馆“多了去了”而丢弃在家中,只能眼睁睁地遭罪受,而且是货真价实的“洋罪”!

第五天,从牛津抵达伦敦,总算在近郊住宿的旅馆旁一公里处觅到了一家中餐馆,饥肠辘辘的我们,似乎闻到了久违的舌尖上的味道,那心情真的可用“漫卷诗书喜欲狂”来形容啦!不过操着广东口音的店主告诉我们,因为这几天大厨探亲,餐馆歇息,如果我们不嫌弃的话,他愿为我们掌勺。既来之则安之,那就恭敬不如从命吧。随着锅勺声响起,一盆盆中菜依次上桌。也许是店主不是专业出身,本该又嫩又滑的牛柳炒成了“橡皮筋”,本该开胃的酸辣汤大概融合了英国当地的“元素”,弄得洋不洋腔不腔,只能暂称之为“中西合璧汤”。当然价格不菲,姑且调侃一把:不是老古话说过吗:橘生淮南则为橘,橘生淮北则为枳,总归比倒胃口的西餐高上一个等级啦!

餐毕回到住宿的房间,不禁大喜过望。房间外侧有一间15平方米左右的厨房。特别暖心的是:厨房用具全都锃光瓦亮,碗碟都是细瓷的,各种调味品一应俱全。不由不对安排我们自助游的克罗里海滩俱乐部的贴心服务从心里赞了一把:good idea!更为暖心的是超市就在旅馆300米处,且品种繁多。层层叠叠的货架上,摆放着不同种类的菜果:鲜艳欲滴的青椒、黄椒、红椒;青翠的西芹,紫色的洋葱,黄灿灿的土豆,紫白相间茄子弹眼落睛,令人目不暇接。当然我们不会错过友人提醒的英国“牛肉很有味道”的建议。采购价合计19.9镑,相比较前些日子在餐馆吃的“三明治”和“热狗”等洋货,动辄每餐就是25镑或30多镑的开销,可谓实惠至极!况且,我们采购的食材,不仅满足了晚餐上“中国的味道”,而且第二天的早餐和午餐都一网打尽,真的很有成就感!怪不得见多识广的旅友告诫:国外餐馆价格奇高,而且不对胃口,如果有条件自个烹调,可以省下银子多玩几个景点啊,确实是至理名言,不愧为“识货的朋友”!

笔者是“拎菜篮子”出身,为四人家烹饪点家常是手到拈来。一阵忙乎,热气腾腾的四菜一汤上桌,引来掌声一片。这四菜是青椒虾仁,土豆烩牛肉,糟糖包心菜,红黄椒炒蘑菇,外加一只海鲜蛋花汤,很是吊人食欲,几个人刀叉并进,一会儿便吃了个盆底朝天,两个孩子点评:delicious!家人揶揄:依据你今晚的烹调水准,可以在伦敦开个中国餐馆,介绍舌尖上的中国味道,保不准还会搞出点名堂来。我不知是表扬我还是嘲嘲我,管他呢,我权当补药统统吃进!

在伦敦游览的三天里,早餐后浏览白金汉宫、泰晤士河等景点,晚餐前披着夜色熟门熟路走进超市觅各类食材,选购毕,故伎重演在餐厅上演一曲锅碗瓢盆交响曲,当色香味俱全的菜肴又一次端上餐桌,又一次受到家人的交口称赞,那感觉是很难用语言所形容的。我只想对关心我的亲朋好友如实坦白:在英国伦敦我做了三天厨子,受到三天表扬,三天精神食补!



吃出一朵昙花

乌鬃鹅和烧肉

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

中国人的饮食习惯总体上是比较健康的,白肉吃得多,红肉吃得少。三牲作祭的多,吃鸡吃鸭吃鹅吃鱼吃素才是常态,不然一个民族怎么可能历数千年而不湮反而越来越人丁兴旺呢!但是若说我们今天吃的这鸡鸭鱼鹅跟老祖宗吃的是一样一样的那就大错特错了,原因众所周知,在此略过不表。唯有少数几个品种还略略能够保留一点祖宗时的古早本味。上次提到的没有受到大骨架大肉头野蛮鸡种侵扰的清远鸡算一种,不过小小的清远,更有一种乌鬃鹅算得上是其中的翘楚。

跟清远鸡一起养在朋友家后院的还有一群乌鬃鹅。这鹅的长相跟清远鸡属于一种格调,非常漂亮,体型紧凑,头小、颈细、腿矮。公鹅体型较大、呈榄核型;母鹅的身形跟清远麻鸡一样呈典型的楔形线条,颈长身量小,背凹尾翘,看着比大白鹅轻盈内敛。乌鬃鹅之所以得名,源于羽毛大部分呈乌棕色,从头顶部到最后颈椎有一条鬃状黑褐色羽毛带。标准的乌鬃鹅除有这标志性的乌鬃,背部两边一条起自肩部直至尾根的2厘米宽的白色羽毛带,和尾翼间未被覆盖部分呈现白色圈带也是不可或缺的毛色考量。

这种看上去像大雁又像灰天鹅的家鹅貌似淡定地徜徉在北江边农家的后院里,事实上在主人心目中它们实为家禽中的贵族。

据说宋代就已经有饲养乌鬃鹅了,但其食性娇贵繁殖不旺。帮朋友养鹅的邻居说,乌鬃鹅有一个特点,就是一吃饲料就拉肚子,必须糠谷喂养,还一定得在没有污染、有青草、



美味大看台

黄金蛋炒饭

文 / 戴一鸣

顶级厨师进入了十强赛,在最后一场十强竞争踢馆赛中,评委以“黄金蛋炒饭”作为压力测试的题目。看似简单的家常蛋炒饭,要炒出粒粒金黄,有金镶玉的色泽却不易,选手们在比赛前认真仔细地看了刘一帆评委的示范,以掌握黄金蛋炒饭的诀窍。

在材料的准备上,首先要将蛋黄和蛋白分开,把蛋黄打散,再把米饭煮熟。在锅中倒入适量的油,米饭放入锅中翻炒,最好以按压的方式,把米饭先炒松,不让米粒成团。之后

大味至简

汕头杂鱼鼎

文 / 许海莉

即使身在汕头,也未必已将本地美食一一尝遍,比如眼前这道“杂鱼鼎”。

潮汕人把炒锅叫做“鼎”,是沿袭了古时对烹饪器具的称呼。我觉得古意盎然,生动有趣。而杂鱼鼎,说白了,就是一锅子小杂鱼。

初见这道菜,我的眉毛都快拧出卷儿了,忍不住揶揄好友:“这就是你嚷嚷半天要请我吃的顶级美食呀?”好友只是应我:“美不美味,试过才知。”无奈,我只得举箸一尝。这一试,可不得了。肉质细腻的鱼肉缓缓地融进肚子里,格外鲜甜,难得一尝。我忍不住敞开心扉吃了个酒足饭饱、心满意足。

杂鱼鼎的做法其实很简单。取各种时鲜小鱼,去鳞,洗净内脏,撒上少量盐腌制半小时左

右,然后微火煸香姜丝,再把葱和香芹铺在锅里,鱼铺其上,码齐,盖上锅盖。几分钟时间,一盘香喷喷的杂鱼鼎就做好了。正因为鱼小肉嫩,做法与原料又极其简单,才能将鱼的鲜美,充分发挥出来。

据说,杂鱼鼎原是从过去渔民出海归来,好卖的大鱼卖了,剩下些小鱼,就简单地收拾一下,将鱼煮熟,配些姜、葱、香芹等,凑合着吃。没想到,却因此成就一道经典名菜。

朋友滔滔不绝地说:“杂鱼鼎其实还有七八种做法,而且风味迥异。有用慢火煎、外酥内嫩的干煸杂鱼,还有汤汁浓郁的杂鱼火锅……”我赶紧让朋友把做法写到纸上。回家后,我可将将这杂鱼鼎做成餐桌上的一道家常菜呀。

放入打散的蛋黄,迅速翻炒米饭,尽量把米饭炒开,令其与米饭混合均匀。米饭尽量要炒干,成蛋包米粒的效果。最后撒入适量的盐和葱花即可。

看似简单的蛋炒饭,选手们在比赛中却也遇到了不少困难,最后获胜的两位选手,一个体现了自己的创意,另一位却加入了对妈妈浓浓的情意。料理是一种需要认真及充满爱的表现,即使是最简单的黄金蛋炒饭,也能使它发挥料理的无限魅力。

因为要办喜事,朋友家订了两头猪的烧肉,据说是整条猪劈开后吊在深井里烧烤才成就这喜宴上的烧肉。猪用的是寻了好几十公里地才觅得的农家有机喂养白猪。这样的美味伴随这一次清远行的每一顿午餐和晚餐,是清远朋友最本色的浓得化不开的情谊。

异乡别情

援外医疗队的元宵节

文 / 杨继红

我们援外医疗队队员身处摩洛哥,去年元宵节我四处联系,来回跑了100多公里,从马拉喀什的一中资公司从国内带去的糯米粉中分得一半,用芝麻糊和捣碎的炒花生做馅,队员们自己动手包了汤圆,因为怕初次做汤圆会“漏馅”,结果个个馅少皮厚。然而还是吃得津津有味,大大抚慰了思亲之情。

今年我们回国探亲时特意准备了红豆沙和黑洋酥,订了糯米粉,元宵节那天,队员们相聚一堂。我和厨师早就和粉、拌馅,做成一个个小丸子。傍晚,队友们开始显身手,这次我们的元宵可是馅大皮薄啦!今年新加入我队的小龙,开始做的圆子像大饼,几个包下来才像样了,还在圆子里分别加入麦丽素、火腿肉、小辣椒、花生米。大伙欢声笑语,包了三大盘元宵,有说爱吃咸的肉馅,还有的说谁吃到花生的要表演节目,吃到火腿肉的可以不洗碗。我还做色拉,榨柠檬汁,拿出我儿子探亲时带来的、我母亲特意从哈尔滨寄来的红肠,又让小秦去买来了烤羊排。圆圆元宵,祝福为勺。谁知号称要吃20个的小陆,才吃了7个就装不进去了!小秦吃到了火腿肉馅,可以逃避洗碗。遗憾的是没人吃到花生馅,我们看不到表演节目了,也许有人怕表演,悄悄吃了没作声,也许它还在剩下的汤圆中被速冻起来了呢……我们的元宵真可谓是“delicieux!”(法语意为:美味!),可以和上海城隍庙里的汤圆媲美哦!

多年以后,当我们再次回想起这援外生活的时候,相信队友们不会忘记这个特殊的元宵节!

自然之甘

文 / 郁建民

一畦春韭绿

春日尝鲜,首推韭菜。家乡有首俚谣四鲜歌:“头刀韭,谢花藕,新娶的媳妇,黄瓜妞。”韭,曾为四鲜之首,与新娶的媳妇相类比,煞是新奇。

韭菜如今很普通,一年四季都能见到。不过,冬日的韭菜上锅后,便容颜凋落,让人大跌眼镜。一小碟韭菜,大半碟清水,堪称水货,味道与鲜香靠不着,因为这种韭菜是在温室大棚里催生出来的。最好的春韭上市,约在清明之后,谷雨之前。少不了冬日的皑皑雪被,让韭菜注视着远方的春,蓄势待发。雪慢慢消融,麦糠悄悄变腐,它在寒风中小心翼翼地探着头,迎着春,经过立春、雨水、惊蛰、清明、谷雨,春韭缓缓地生长,一点一点,一寸一寸,终于披着一身浓绿的翠衣,生出五个叶片。此时韭菜叶片厚重,有弹性,拿在手里甩动,齐刷刷的鲜活如初,娉娉婷婷。一大畦子春韭,收割下来,不过几斤的光景。洗净,切段,不论清炒,还是佐以虾仁、虾米、草鸡蛋,都是干爽爽的,吃到嘴里,怎“鲜香”二字了得。若手中的春韭不多,不够上锅一炒,干脆就切段,用细盐凉拌,入口脆爽,鲜气盈口,细嚼慢品,能品出岁月的味道。

鲜,是踩着时令节拍而来的。等待必不可少,如此才有期盼。什么季节上什么菜蔬,是老天的安排,自然的规律。人们往往产生误解,尤其是口袋充盈者,把“鲜”理解为“先”。冬食春蔬,夏餐秋果,至少是对科学的某种误解。春韭,只在春天,一年仅一次,错过了,只有等待,别无他途,因而方鲜。