

老饕论道

瞎扯「蛋」

文／徐鸣

农历二十四节气轮转至立夏,按照传统习俗,家家户户吃蛋和挂蛋。大人会用红茶或胡桃壳煮鸡蛋,接着小心翼翼把红蛋放进彩色丝线编织成的蛋套,挂在孩子胸前(本人小辰光也自豪地挂过),以保佑平安度过酷暑。但孩子人小根本不懂其深层含义,而是三五成群到处比较、炫耀。顽皮的小伙伴甚至玩起斗蛋游戏,双方各握蛋头(蛋尖为头)或蛋尾(蛋圆为尾)互相碰击,破者认输出局。馋嘴的小伙伴未等玩尽兴便急吼吼将红蛋给吞下去了。老祖宗认为蛋形像心,立夏啖蛋能壮心,这是吃啥补啥概念的延伸。反正挂蛋的最终归宿肯定是肚子。

鸡蛋的作用远远不止“立夏胸挂蛋,小孩不疳夏”。本人喜欢鸡蛋里面挑骨头,“重大发现”,人民解放军是依靠“小米鸡蛋加步枪”才打败800万国民党军的。其中鸡蛋至关紧要应该添上。不相信?国产战争片可以佐证:解放区老百姓夹道欢送子弟兵上前线,大娘嫂子小媳妇纷纷候在路两边,争相从挎篮里掏出热乎乎的白煮蛋,塞进浩浩荡荡的战士们口袋。白煮蛋乃吸收鸡蛋营养最佳食法。战士们饱餐白煮蛋,浑身来劲英勇无比,打胜仗自然不在话下。

究其原因,鸡蛋是人类最好的营养来源之一。鸡蛋富含矿物质、蛋白质、卵磷脂和氨基酸等,易被人体吸收,利用率高达98%以上。一只鸡蛋所含的热量相当于半杯牛奶的热量。但缺乏维生素C系鸡蛋唯一不足。这难不倒人类智商,只要搭配番茄、青椒即可弥补,于是造就了“番茄炒蛋”一世英名。电视相亲节目中许多男嘉宾吹嘘会做几道菜,番茄炒蛋肯定名列前茅。柿子总是拣软的捏,男嘉宾自作聪明以为蛋和番茄混在一起轻而易举。其实番茄炒蛋看似简单,但真要烧出色香味齐全不便当。我忍痛割爱,向吃货们透露一个小秘诀:在番茄炒蛋起锅前,拌入少许番茄酱,保险更加灵光。正因为番茄炒蛋既营养又好吃还养眼,广大网民把2008年北京奥运会中国获奖运动员的红黄相拼领奖服赞为“番茄炒蛋”。

从古至今,我国理所当然是鸡蛋大国。自1984年起,我国鸡蛋年产量一举超过美国,位居世界第一。目前我国鸡蛋每年的生产消费量达2300万吨,占全球生产消费量的三分之一以上。因此为了有效控制鸡蛋价格大幅波动,我国已于2013年11月8日在大连农交所推出“鸡蛋期货”。那是国内首个鲜活农产品以及畜牧期货品种。“炒鸡蛋(期货)”并不是新生事物,美国和日本都曾经搞过鸡蛋期货交易,但因产业结构发生变化,先后退出历史舞台。

生物界讲究优胜劣汰,鸡蛋同样要举行比赛排出名次。最好的鸡蛋被授予“水晶奖”。该奖级别全球蛋品行业最高,就像奥运会金牌似的。北京的“德青源”鸡蛋就获得过如此殊荣。坏蛋嘛发黑发臭赶紧扔进垃圾桶。可是我弄不明白,为什么那些坏人也被人指着鼻子痛骂“坏蛋”?另外怒气冲冲喊人离开的为什么叫“滚蛋”?不机灵的为什么讥讽是“笨蛋”?瞧见做蠢事的为什么断喝“混蛋”?讨厌添乱胡来的为什么训作“捣蛋”?垂头丧气的为什么直嘟囔“完蛋”?流行于江淮地区的一种扑克打法为什么冠名“损蛋”?怯懦无斗志的为什么恨其不争为“软蛋”?人家蛋蛋又没惹你,干吗非得跟蛋过不去。

更可气的是坏蛋、滚蛋、笨蛋、混蛋、捣蛋、完蛋、损蛋、软蛋这些强加给蛋的诽谤不算,“比蛋”还来凑热闹。2013年年底,美国一家公司推出一款新品Beyond Eggs(我自说自话翻译成比蛋,即比似鸡蛋的意思)。事实上比蛋是一种能替代鸡蛋作用的粉状植物提取物,其配方里包括豌豆、高粱等十种植物。比蛋含有卵磷脂和蛋白质,没胆固醇成分。比蛋与不法分子利用海藻酸钠、明胶、白矾、柠檬黄色素、石蜡、碳酸钙等化学物质制作的“假蛋”性质完全不同。比蛋制作的蛋黄酱和蛋糕,不论从口感、味道,还是从营养的角度衡量,均与普通鸡蛋差别不大。

王八蛋,比蛋光天化日抢生意,竟敢在鸡蛋头上动壳。俺们属鸡的(鸡蛋今生)坚决不答应。



吃

出一朵曇花

芋艿乳腐

文 / 公榆于兰
图 / 王震坤

那块硕大的用芋艿制成的云南乳腐存在冰箱冷藏格里,端进端出的次数都不记得了,好像老也吃不完似的,原因不仅是它体积大分量足,一块顶瓶装标准小块乳腐八块都不止,还因为它咸得深,辣得重。

芋艿乳腐的结构相当紧致,用筷子戳,感觉像在戳一块蒸熟的芋头。这种乳腐与一般见到的豆制品不一样,几乎没有什么卤汁,只是外表裹着薄薄的一层红辣椒酱,乳腐杏白的颜色依然清晰可见。若不是亲口尝一尝,绝对想不到这些鲜艳的红辣椒酱的辣,能够穿透如此厚重的立方体,直到乳腐绵白的内芯。也许是借助了盐卤的缘故吧,因为这貌似柔腻纯净的内芯不仅辣,还够咸,一筷子下去,只要舔筷子尖上的一点点,便会不自觉地去找饭,最好是茶汤足的泡饭或者稀粥吃上一大口,这样才能将这辣和够咸中和掉。以咸著称的宁波人的所谓下饭小菜里,估计也难以找出比这更厉害的货了。在我曾经吃过的乳腐中,只有海会寺菜包腐乳的少汁、辣和咸与之比较相近。

于是我大概可以知道,那位挑逗着众人买下这种乳腐的上海老知青,为什么从小吃浓油赤酱的本帮菜长大,对奶油蛋糕冰淇淋也不陌生,即使下一碗泡饭或白粥,自称大都是精致的小酱瓜、什锦菜甚至肉松,哪怕吃乳腐也要淋上麻油撒上绵白糖的玫瑰乳腐,去到云南边陲插队落户后,会对这又辣又咸的芋艿乳腐情有独钟了。

曾经读过云南知青的一些回忆录,鲜

有战天斗地的豪情,更多的是食物不足青春无所寄托的空乏。那时云南雨林地区种豆少,酱油淘饭都是奢侈品,一块这样厚味的芋艿乳腐,可以让好多顿单调的木薯饭变得丰富起来。它的咸引出舌尖一点点鲜的感觉,它的辣,催促着不习惯木薯粉的人速速吞下一大碗,而它的柔腻,可以勾起对家乡食物的美好回忆。而这所有的一切,都由一块乳腐而起,又因芋艿原材料的坚实,经得起筷子无数次无数次以最轻盈的刮蹭方式消耗,相较于一块普通的松软的一戳就碎的豆制品,附着其上的幸福感也就变得更加绵长。

食物记忆有时就像神经记忆,病症过去很久,那病的痛觉还会一阵阵时不时地泛上来。幸福感也一样。



文 / 黄艳梅

把春天煲进粥里

拥有过最璀璨缤纷繁华的东西,才懂得欣赏一碗粥的朴素。粥是个好东西,它味道鲜美、温润适口、营养丰富。粥亦颇有君子风范,任何食物与粥为伍,立刻变得亲切温暖。我国春季食粥保健养生的历史十分悠久,春天喝粥不但便于吸收其营养,而且还可养胃气、助肝阳、治疗慢性病。

春天榆钱挂满了榆树的枝头,父亲会把镰刀绑在一根竹杆上,把长满榆钱的树枝割下来,撸下一串串榆钱,洗过后分给我们全家吃。榆钱吃在嘴里粘粘的,甜丝丝的。母亲用小米煮粥,米将熟时放入洗净的榆钱继续煮5到8分钟,加适量调料,吃起来滑润喷香,味美无穷。宋代大文学家欧阳修吃罢榆钱粥后就留下了“杯盘粉粥春光冷,池馆榆钱夜雨新”的诗句。

春天家乡洋槐树一串串白色的小花密密匝匝竞相开放,阵阵浓郁的花香沁人心脾。母亲将鲜槐花与粳米粥同煮,加盐少许,粥中弥漫着槐花淡淡的甜味,甜中还

有咸咸的味道,槐花的清香融入粳米的香味之中,确是一道不错的滋补佳品。

家乡的荠菜生长在田埂边、沟渠畔,在春天焕发出旺盛的生命力。野外挖出的荠菜叶片呈盘形舒展开来,碧如翠玉,肥硕丰腴。母亲将锅内放上少许大米,然后放入适量食盐、大蒜、生姜、清水,母亲再将荠菜放入锅内,文火煮熟,出锅时撒上些许葱花,一道香喷喷的荠菜粥就大功告成了。《诗经》里对荠菜有“其甘如荠”的吟咏。

心态浮躁的人是不可能煲出一碗好粥的。食粥是一种生活态度,它让生活洗尽铅华,返璞归真,让日子简单纯粹。“饭蔬食饮水,曲肱而枕之,乐亦在其中矣。不义而富且贵,于我如浮云。”几千年前的孔子崇尚朴素清淡的生活,忙忙碌碌的现代人,在阳光明媚的春日煲一锅自己心仪的靓粥,锅内沸腾着春天的色彩,用心品尝,满口都是春天的味道,清新、温润、暖心,岂不是一件美妙的事么!

附近一棵桑树开始挂果,经过时我都不忘观察桑葚的变化。大概是植地不够肥沃,树上结出的桑葚只有小拇指头大,且多呈嫩绿或粉红色,与菜市场里偶尔见到乌黑泛紫的品种,相去甚远。但此番清新意象,却犹如初夏时节的一道瑰丽纹饰,与飘散于温热空气里的淡淡桑木气息,一道构成了恬静优美的田园风貌。

桑与麻自古就是农事与家园的象征。《诗》曰:“于嗟鸿兮,无食桑葚。”在缺少水果的先秦时期,人们种桑养蚕之余,对桑葚甘酸多汁的味道,也是称赏不已。古代以河西走廊所产的桑葚为最美。《晋书》里记载,东晋会稽王司马道子尝问前凉张天锡,当地有何特产,张天锡答道:“桑葚甜甘,鸱鹞革响,乳酪养性,人无妒心。”晋时,桑葚是西凉一带可堪夸夸的特产果物,其后随着人群不断向南迁徙,桑树也成为南北各地最为常见的植树。城市或乡村,庭前院后都是随处可见,繁茂的枝叶掩映瓦屋,更显葱翠之色。

我幼时的邻家后院,就栽有一棵大桑树。春末时节,隔着院墙就能看到挂满枝头的初育浆果,最早为嫩绿色,经过约一个月的成熟期,桑葚渐渐变暗变紫。我们藉故向女主人提请,要求进去摘一些桑叶养蚕。女主人当然知道我们这些小孩子的心思,但只要做得不太过分,大都会应允。我们攀爬到树上,专挑个大、色泽深紫的桑葚摘,轻轻含放在嘴里,舌头和下颚稍一用力,汁液就在口腔内乱飞,那种清脆的声响,一如大自然发出的柔和语音。滋味于酸涩中又带有淡淡的清甜,吃到最后,不仅嘴唇嘴角印有淡紫色的浆液,牙根也会被酸得软软的。

民间盛传紫黑色的桑葚含有乌发素,常食能令头发更为黑亮,具有驻颜不老的功效。只是桑葚的鲜果无法久留,于是有不少人用桑葚加上冰糖熬成果酱,于芬芳甘甜的口味之外,也是一种充满想象力的心理滋补。而运用桑葚最大胆的是一些粤菜馆,每到果熟时节就会推出一道季节菜,在鸡的旁边铺放一层厚厚的桑葚,上灶清蒸。经过高温热力的一番乾坤大挪移,原本莹白的鸡肉被笼染上了一层淡淡的紫红色,桑葚的果香及甘酸滋味也被一同渗入,使得嫩滑腴美的鸡肉吃起来更具清新之气,尤为可人。

这道菜,颇得陆游诗“桑间葚熟麦齐腰,莺语惺惺野雉骄”之意味。而被诗意化的桑葚,也就像是行走在旧青石板路上的一位古装女子,撑着一把油纸伞袅袅婷婷走来,于初夏时节里显得别样的夺目与鲜艳。

来自内心深处的期待

5月15日,“有乐天 好明天”乐天新品发布会暨威海韩进贸易有限公司感恩十二年答谢晚宴在上海浦东新区卓美亚喜马拉雅大酒店三楼宴会厅圆满落幕。乐天雪来淋冰激凌是经由AC尼尔森认证韩国销量第一的冰淇淋产品,以其独特的包装,绝佳的口感,赢得了广大消费者的好评。雪来淋(Snow Ice)在韩语中的意思是来自心灵深处的期盼并等待着。在韩国乐天制果株式会社企业代表、中国大陆区域总代威海韩进贸易有限公司董事长与乐天雪来淋冰激凌代言人的三方合力下,象征雪来淋产品上市的启动球被触动,光耀全场。雪来淋在这一万众瞩目的时刻于中国大陆区域震撼上市。

赤坂亭迎来九周年店庆

5月18日,由超越会、众强联盟、极致荟及赤坂亭四大机构联合举办的“超越·众强·极致盛典—赤坂亭之夜”在浦东文华东方酒店隆重举行3场高端论坛,7项热门榜单,53家获奖餐饮品牌,珍贵藏品现场拍卖,2014年度餐饮界盛会,就此拉开帷幕。

庆典大会上,各路精英云集,寻求共同平台,整合行业资源,分享真知灼见,绽放璀璨智慧,携手共赢,开创未来。未来几年,中国餐饮业的发展环境将发生更加深刻的变化,餐饮业已进入到必须

通过转型升级促进产业健康可持续发展的关键时期,重特色、重体验的餐饮将更加受消费者的青睐,希望餐饮业企业超越巅峰,众强联手,完美实现由传统发展模式向新型发展道路的转型,突出重围,决胜市场。

赤坂亭品牌发展至今,在全国范围内已拥有25家门店,覆盖上海、北京、宁波、杭州、无锡、南京等地,曾荣获“中国最佳日料餐饮名店”“中国饭店金马奖”“时尚盛典最受欢迎餐厅TOP50”等殊荣。

陈顺发