



老饕论道

## 猪油拌饭也下饭

文 / 郑树林

那天在农家乐闻到一股很熟悉又陌生的香味,是熬猪油的特殊香味。面对餐桌上的美酒佳肴,一边吃一边在寻思如何品尝那猪油的味道。看到一大碗白米饭上桌,我一下子想起儿时那油光光、亮晶晶的“猪油拌饭”,于是我用一个农家乐特有的大碗盛上白米饭,然后跑到厨房,和厨师打招呼,让他同意我舀一些猪油放入白米饭里。这猪油放入热气腾腾的白米饭慢慢融化,饭香阵阵扑鼻,让人食欲大振。

同行的几位年轻人看着我不吃小菜和湖鲜,有些看不懂。我让厨师从厨房里把熬好的猪油端上,那是一大碗象牙色的猪油,年轻人看不出是什么。我告诉他们,熬好的猪油会凝结,挑一块放入白米饭中,拌一拌。他们按照我的方法去做,不一会都“哇塞”起来。此时,我有点倚老卖老起来了,告诉他们,这个猪油拌饭是我们小时候改善伙食的美味,在那时候也算是比较普通的美食。没想到,我们当年吃的猪油拌饭竟然大受这些年轻人的欢迎,他们还认为这样的美食绝对是奢侈的。

猪油拌饭在食物匮乏的年代,算是对身体补充营养,也是改善伙食的无奈之举,因为家长是不会让自己的孩子经常吃这猪油拌饭的,常年吃对身体绝对有害,猪油会在体内积累,胆固醇就会增高,高血压、冠心病、胆固醇等病会导致食欲不振、消化不良。可在穷困的年代,那碗饭是我们的山珍海味,猪油的香味,只有尝过的人才懂得。

至今还记得每到天气凉快一点,母亲就会到小菜场用仅有的一些副食品票去购猪板油,回到家以后就在锅里熬,整个弄堂都能闻到它的香味。所谓熬猪油,先把猪板油切成一小块,一小块,然后放入铁锅,铁锅里放一点清水、盐,盖上锅盖,等到一阵阵猪油特有的香味弥漫整个屋子和弄堂时,身体中就有一种蠢蠢欲动想赶快吃到的感觉。锅里的猪油慢慢地从猪板油中熬出,猪板油熬干以后就是猪油渣。这猪油渣也是当天家里的一道美味。猪油渣炒青菜、猪油渣豆腐绝对是改善营养的美食。猪油熬好以后放入大的搪瓷碗里,冷却以后就会凝固,变成象牙色。为了能够经常吃,也可放入密封的瓶罐,以后炒菜、下面做汤时随时取用。家里能常年存有一罐猪油,心里就觉得特别踏实和富有。特别是老家有亲戚带新米上来时,这猪油拌饭家里一定是要吃上的。

那时候虽然家庭清贫,可对生活还觉得有美好的未来。那一碗碗猪油拌饭,让人在清贫与艰难中,对生活燃起了一个又一个希望。

风花雪月

在繁花似锦的四月来到日本,旅居日本多年的表姐不仅带着我观赏了樱花,还让我品尝了各类樱花制作的食品。

在公园里观赏樱花的时候,一些日本女人徘徊在樱花树下,手里捧着一方干净的手帕,或是提着一个小白布袋,低着头在捡拾掉落在草丛上的花朵。表姐说,她们收集樱花是要腌制,然后用腌制的樱花制成各种食品。表姐带我来到一个咖啡店,要了两只樱花冰淇淋。她说,在樱花盛开前后,这家咖啡店会推出用樱花作为天然色素制成的奶油冰淇淋。这款日本独有的冰淇淋,上面有一朵腌制的樱花,看着

吃出一朵昙花

文 / 公输于兰

图 / 王震坤

香艳拉杜丽

在一家全球点评网站上,巴黎7000多家餐厅排行中,LADUREE(中文译名拉杜丽)排在400多位,算是非常上乘了。这样的位分首先得益于它悠长的历史。LADUREE创建于1862年,最老的LADUREE在马德莲教堂附近,不过对于游客来说位于香榭丽舍大街上的这家却是最为醒目。香街上的LA DUREE由一家hotel改装,粉红描金(据说这种绿色是玛丽皇后最爱的颜色)的大门和招牌,小片格子玻璃落地窗,描画同样粉绿的藤蔓和金色的肥胖小天使的天花板,还有饰有卷草花纹木框架覆有绒面织物的扶手椅,烫金边的杯碟、银质茶壶,无不呈现出法国装饰的古典样貌。有人说,LA DUREE的历史就等于整个法国茶沙龙的历史。作为巴黎最有名的手工甜点作坊,这里曾经是巴黎上流社会的太太小姐们最喜欢光顾的地方。但是,经过近一个半世纪风雨的洗礼,LA DUREE在世界各地的甜品狂热粉丝心目中依然拥有不可动摇的地位,恐怕就不仅仅是悠长的历史所能够支撑的。

我们在店外等位半个时辰,终于等到一个临街位子。侍者拿来目录单让我点餐,顿时眼前一片迷茫。光饮料、甜品就分别有几十种之多啊。但是门外越聚越多的等位人又明明白白在提示你不能够太过踌躇,应该赶紧享受当下所得之机会。于是只得点选了一份经典咖啡以及早已打听好的拉杜丽三样招牌甜点Macaron(马卡龙)、Mille Feuille au Rhum



美味大看台

大酱汤

文 / 戴一鸣

之前看韩剧《玛丽外宿中》,饰演女主角魏玛丽的文根英是韩国的著名演员,片中她的爱人喜欢喝大酱汤,泡菜和大酱汤是韩国的传统美食,但每家制作的方法不同,各人的口味也不同,乖巧可爱的魏玛丽为做出打动爱人姜武玦的大酱汤,下定决心去认真研制属于他的那一款。

大酱汤的主材有土豆、洋葱、西葫芦、五花肉或薄牛肉片,还有豆芽菜和北豆腐,副材则有韩国大酱和蒜蓉甜辣酱。先把土豆、洋葱、西葫芦都切成丁,放入水里煮熟,把豆腐切块与五花

文 / 郗世洪

樱花美又鲜

来特别俏丽,淡淡的樱花香气一下子就沁入肺腑,让人感觉特别舒服。轻轻咬上一口,舌尖上除了留下冰淇淋本身细腻、柔滑,以及四月里还有的彻骨凉意外,满嘴都是樱花的味道,真的很爽口。

表姐又带我来到一家樱花糕点店。坐定后,店家给我们送来了几款樱花糕点。糕点本身没有特别之处,但加入了樱花的元素,就觉得民族特色特别浓郁。我最喜欢糕点上放的腌制樱花,好看又好吃。吃着香气浓郁的樱花糕,喝着店家配的用腌制樱花做的汤,这样有滋有味的生活真是做神仙也不愿意拿来换的呀!

文 / 公输于兰

图 / 王震坤

香艳拉杜丽

(朗姆千层酥)和Mille Feuilles(草莓千层派)。作为老派法式甜点,这里的食物甜度都非常高,所以最初用咖啡来搭朗姆酥和草莓派还真有点腻味,尽管这两样的造型算得上香艳。待到Macaron上来,我们换了红茶来搭,这才领略到了真正属于LA DUREE的魅力。

Macaron(马卡龙),是一种用蛋白、杏仁粉、白砂糖做的甜点。在制作的工程中,通常都以130摄氏度低温烘烤,有时要烤到一个多小时,这样不加入面粉再加上低温烘烤,才能够保持其可爱的颜色和松脆的口感。一枚漂亮的马卡龙,表面光滑、无坑疤,在灯光照射下,泛着光泽,饼身的下缘还会因为烘烤出现一圈漂亮的蕾丝裙。据说法国甜点界流传着一句话:不会做Macaron的人,称不上是真正的甜点师傅。LA DUREE出品的Macaron有许多种颜色,凡是你想得到的颜色几乎都有。每一种颜色都代表着不同的口味!桃红色的是蔓越莓味,深咖啡色的是黑巧克力味。为了避免跟草莓派撞色,我们点了绿色的青苹果味。跟咖啡、太妃巧克力味比较起来,这青苹果味算得上清淡了,配上那个红茶仔细品尝,这Macaron果然够酥,几乎不需要牙齿,放到嘴里,轻轻咬合就融化了,但又不是杳无痕迹的那种,吃到嘴里依然有松脆的嚼感。也许就是由于Macaron拥有如此性感的圆形,艳丽的色彩和甜蜜的口感吧,它被浪漫的法国人誉为“少女的酥胸”,引得许多设计师在特定的季节,与LA DUREE合作,推出特别限定的口味。像时尚界的Christian Lacroix,Anna Sui,Sonia Rykiel,Paul Smith等大牌设计师都曾被特别邀请为Macaron制作限量版的礼品盒,而设计师也会从Macaron获取灵感,设计出不同色谱的彩妆。

如此一来,小小一枚Macaron因其不变的精緻考究的古典气质加上时尚求变的艺术追求,成了LA DUREE无人不知无人不晓的名片。甚至有人号称,去了巴黎如果不吃一下LA DUREE出品的Macaron就算没有到过巴黎!从某种意义上说,这Macaron就是巴黎的缩影。

文 / 戴一鸣

大酱汤

肉一起倒入锅中,放入大酱,再加入大酱一半分量的辣酱,汤变色时把洋葱丢进去,为了保鲜,最后放入豆芽,再熬约3分钟即可。

看似简单的大酱汤,调料的分配比例是相当讲究的,是浓烈还是清淡,可以根据自己的喜好来调配。如果要做给心爱的入喝,那就要像可爱的玛丽一样,先得摸清姜武玦的喜好,这样才会获得对方的欣赏。

相比韩国的大酱汤,日本的味噌汤,中国风味的汤可是丰富多了。相应说来,要通过一道汤进入爱人的心,也复杂多了吧。

文 / 郗世洪

樱花美又鲜

表姐还带我品了樱花茶,尝了樱花啤酒。樱花茶是用腌制的樱花炮制,经过传统腌制的樱花还须带一点枝干,花朵也必须饱满。把樱花茶放到茶碗里,用滚烫的开水一冲,因为腌制而萎缩的花朵就会在水中盛开,美观典雅。表姐还介绍说,日本人有在婚礼或者是相亲的宴席上喝樱花茶的习惯,可能寄寓着婚姻要像樱花茶一样清澈和美丽的意思吧。樱花啤酒的原料据说是取自于樱花树干中的树液,细细地品尝一口,一股独特的樱花香气马上就淹没了你的整个味觉,确实爽口。

表姐还告诉我,日本人不但喜食樱花,也喜欢把其他的鲜花制成食品,像黄菊花、紫苏花、山茶花等,大概有三十多类。日本的鲜花美食真是让人大开眼界。

文 / 公输于兰

图 / 王震坤

香艳拉杜丽

自幼爱吃的我,从来对各类食物不挑剔,见啥都爱吃,几乎来者不拒。母亲常说婴儿时的我每日4瓶奶都不够吃,而妹妹每日1瓶都喝不完,也许是那时太能吃把胃撑大了,现在成了大胃王。

长大后我爱吃的习性丝毫未改变,每天吃下的食品比壮年男子都要多出许多,但奇怪的是我怎么吃都胖不了,母亲常说,吃进的东西都浪费了,还不如少吃点。我屡次下决心尽可能少吃些,但总控制不住,不知不觉又吃了许多。

去年在报纸上看到食品安全存在一些问题,诸如染色馒头、食品添加剂等问题,对我这个“馋猫”来说触动不小,琢磨着有啥办法既能解馋又能吃着安全。

在一个初春的夜晚我突发奇想,想尝试着自己动手做各种美食,可又怕动手能力较差的我把好好的食材给做砸了。抱着试试的心理,次日走进书店,买了一大堆中西式点心制作方面的书籍,琢磨了好几个晚上,终于先尝试着做了一次蛋糕,结果成功了,尝尝亲手做成的绵软蛋糕,喜悦之情无以言表。信心倍增之后,接下来我去了酒店用品商店,购齐了各种制作点心的工具,如烤箱等等。周末开始多个品种的轮换制作。当然其间也有失败的经历,如蛋挞皮做得过硬、难咀嚼,但我并不气馁,总结经验,再次重试,终于成功出炉。打这以后我对做点心产生了浓厚的兴趣,几乎每个周末都要叫上我舅妈一起制作下周的早点,并分发给邻居、朋友品尝,如烧卖、葱油饼、牛肉酥饼、蟹壳黄等都是我的拿手之作。西式的面包蛋糕也味道不错,朋友们都说比起外面买的有过之而无不及。听着家人和朋友的称赞,我觉得很有成就感。

现在除了每周翻一次花样,我连酸奶也自己制作,从此再也不用担心吃着外面买的食物会不健康,又饱了贪吃的口福。

由此总结出,只要用心,一切无难事,我更从中体验到前所未有的愉悦。

同时,我也百思不得其解:随着年龄的增长,能吃的我不断纵向发展,成了绿豆芽型,而吃得少的妹妹却横向发展,成了冬瓜型。

齐鼎餐饮、湘鄂情

调整战略和组合

诚邀知名超市商家合作洽谈

2012年5月9日下午,沪上知名企业齐鼎餐饮假座上海兰生大酒店,诚邀众超市商家召开关于战略合作的沟通洽谈会。齐鼎餐饮董事长齐大伟先生和湘鄂情董事长孟凯先生在会上介绍了齐鼎餐饮近期的重大战略调整和组合,并发布了“味之都”中式快餐和“鼎中鼎”澳门豆捞两大品牌的发展战略及下一步的合作意向。

获悉参加该次洽谈会的知名超市商家有:大润发、家乐福、乐购、欧尚、沃尔玛、世纪联华、农工商、吉买盛、易初莲花等。本次洽谈会,是齐鼎餐饮与湘鄂情战略合作后第一次正式的商务携手,这也意味着优秀中式快餐“味之都”和时尚火锅“鼎中鼎”两大品牌,将正式向全国市场进军。

齐鼎餐饮董事长齐大伟先生和湘鄂情董事长孟凯先生在会上介绍了齐鼎餐饮近期的重大战略调整和组合,并发布了“味之都”中式快餐和“鼎中鼎”澳门豆捞两大品牌的发展战略及下一步的合作意向。

获悉参加该次洽谈会的知名超市商家有:大润发、家乐福、乐购、欧尚、沃尔玛、世纪联华、农工商、吉买盛、易初莲花等。本次洽谈会,是齐鼎餐饮与湘鄂情战略合作后第一次正式的商务携手,这也意味着优秀中式快餐“味之都”和时尚火锅“鼎中鼎”两大品牌,将正式向全国市场进军。

获悉参加该次洽谈会的知名超市商家有:大润发、家乐福、乐购、欧尚、沃尔玛、世纪联华、农工商、吉买盛、易初莲花等。本次洽谈会,是齐鼎餐饮与湘鄂情战略合作后第一次正式的商务携手,这也意味着优秀中式快餐“味之都”和时尚火锅“鼎中鼎”两大品牌,将正式向全国市场进军。

获悉参加该次洽谈会的知名超市商家有:大润发、家乐福、乐购、欧尚、沃尔玛、世纪联华、农工商、吉买盛、易初莲花等。本次洽谈会,是齐鼎餐饮与湘鄂情战略合作后第一次正式的商务携手,这也意味着优秀中式快餐“味之都”和时尚火锅“鼎中鼎”两大品牌,将正式向全国市场进军。

我

爱美食

学

做

文 / 徐澄宇

美食

文 / 徐澄宇