



除了报警、观赏,或者还能作交通工具(元代诗人赵沔有句云:“驾鹅得暖下陂塘,探骑星驰入建章。”瑞典女作家塞尔玛·拉格洛夫的《尼尔斯骑鹅旅行记》,获诺贝尔文学奖),余下的,不是吃掉还有啥用?

上世纪五十年代,匈牙利拍过一部电影叫《牧鹅少年马季》(已故相声名家马季之艺名即取之于此)。原先我以为小马季养鹅只是为了好玩,后来才看出他是要到市场上卖个好价钱。他的十几只鹅最后被地主老财掠夺走了。而地主老财的动机好像不是为了让它看家护院,或欣赏或骑行,而只是为了吃。你别看西方宫廷、城堡外的池子里有几只鹅在悠闲地漫游,好像那里的人趣味怎么高雅,不定什么时候这些鹅就被他们吃掉了。拿破仑时代或者再早一些的中世纪,西方皇宫里还兴吃天鹅和孔雀呢!

西方人的餐桌上怎么吃鹅?我一时找不到食谱。难道他们不吃鹅肉的吗?根据他们吃飞禽的记载,总不过是烤、煎、炸、烩、冻(做成鹅肉冻)、渍(糖渍)、腌等。炖鸡也是他们经常做的菜肴,可是因为中国人不太会把鹅炖着吃,故无法想象西人会吃炖鹅。印象当中明太祖给徐达送去的是蒸鹅,西人很少用蒸法,自然也不可能吃蒸鹅,尽管他们对于鹅的“发”,完全没有概念。有个资料大致可以推论他们吃鹅的方法:2000年,身兼艺术家、金匠和厨师的英国人弗莱彻,得到了一只天鹅,她把天

红泥小炉

鹅掏空,用一个金属丝的架子撑起,里面藏着用来烘烤的发酵饼;被掏出的天鹅肉量很少,得加入野鹅肉(因为它们的肉和天鹅完全一样),由于天鹅肉几乎没有肥肉,故再用一些鸭肉和野猪肉混合进来。它们被泡在葡萄酒、杏仁油和香料中腌制若干天后,捣成肉泥,制成薄片做成肉饼……

如果鹅肉仅仅被用来做肉饼,那就太糟糕了。事实上,西人比较嗜好吃鹅的一个器官——肝(我曾撰文专述鹅肝,此处不赘),这是一个罕见的例外,因为他们通常不吃动物的内脏。

相比中国人,西方人处理鹅肉实在有点笨手笨脚。

后魏贾思勰撰《齐民要术》,在“养鹅鸭第六十”中已十分明确指出:“供厨者,子鹅百日以外,子鸭六七十日,佳。过此肉硬。”其引《风土记》曰:“鸭,春季雏,到夏五月则任啖,故俗五六月则烹食之。”可见,对于什么时候吃鹅最佳,我们的先人早就作了调研;至于怎么吃法最佳,当然不在话下了。

有人根据《金瓶梅》里提到的菜肴,设计

鹅,鹅,鹅(中)

出了两桌不同的宴席,在第一桌宴席菜单里,热菜中有一道“割烧鹅”;在第二桌宴席菜单里,冷菜中有“水晶鹅”和“糟鹅胗掌”;点心中有“玫瑰鹅油烫面蒸饼”。两桌宴席当中均有“鹅”的身影,足见“鹅”作为菜肴,在小说中被认知的程度。专家考证,《金瓶梅》的写作背景地是山东临清。那么说来,在山东,至少是山东临清一带,鹅,还是很有市场。

《金瓶梅》里的鹅菜不少,光腌腊制法就有腊鹅肉、腌腊鹅脖子、腌腊鹅等,这些都是寻常冷菜,想想也知道怎么做法。其中,“割烧鹅”(第四十三回提到)是怎么回事呢?烧,可分红烧、白烧、干烧、生烧、熟烧、酱烧、葱烧……这里的“割烧鹅”究竟属于哪一种呢?专家给出的意见是:烧鹅,即烤鸭。我推测,所谓“割烧鹅”,即是斩成小块的烤鸭。如果它不说“割”字,当然可以理解为上了整只烤鸭。再看“糟鹅胗掌”,在第二十七回里提到:“里面攒就的八格细巧果菜……一格是糟鹅胗掌。”八格细巧果菜,说明“糟鹅胗掌”属于小盆冷菜。“糟”分熟糟(食材煮熟后加糟卤)和腌糟(生



改革开放带来了人民生活的富庶,异国他乡的各种美食纷至沓来,极大地丰富了圆桌筵席。在鱼言鱼,东星斑、老鼠斑等这些鱼中新星,一个个先后登上了宴会贵族的宝座。今天有澳洲血统、与东星斑、老鼠斑同属鲷形目的玉鲈斑,姗姗来到上海参与竞争,其目标只有一个:更多消费者能够享用的高端平价鲷形目“达鱼”。

玉鲈斑,英文名JADE PERCH,是澳大利亚最负盛名的名贵鱼种之一。自从移民

中华水域后,完全遗传了JADE PERCH的适合人类食用的全部优点:背部肌肉肥厚,无肌间刺,肉质细嫩,味道鲜甜。特别值得称颂的还有玉鲈斑的营养价值,它富含人体无法自身制造的DHA和EPA两种不饱和脂肪酸。众所周知,DHA的摄入,有利于人类大脑和视觉器官的健康,EPA能帮助人类维护好自己的心血管系

玉鲈斑十五家和記小菜弓虽上市

玉鲈斑十五家

和記小菜

弓虽上市

肠蒸玉鲈斑鱼”，同样取半条烹制，鱼肉在豉椒和广东腊肠的伴味下，鱼肉更显白嫩，味道浓郁鲜美，不逊色于其他清蒸鱼肴，且更显尊贵霸气。这使8-10人的便宴，桌间不仅有一条鱼，而且两吃等于两道菜。

和記小菜(连锁企业)

金玉兰店(黄浦区) 订座电话:53960577

七宝店(闵行区) 订座电话:54797779

名品店(闵行区) 订座电话:54657979

航天城店(闵行区) 订座电话:54657877

东方店(浦东新区) 订座电话:68762227

九亭店(松江区) 订座电话:67758877

松江店(松江区) 订座电话:67717979

长宁店(长宁区) 订座电话:62733327

康乐中心店(普陀区) 订座电话:81397977

新东店(徐汇区) 订座电话:64691799

古美店(闵行区) 订座电话:54169177

徐汇店(徐汇区) 订座电话:64695757

孙桥店(浦东新区) 订座电话:58577758

和記小菜精英坊(连锁企业)

民生店(浦东新区) 订座电话:51909228

大宁店(闸北区) 订座电话:63637778

经济又实惠,满足更多美食老饕的尝鲜需求,至于价格,来吧,一定不会让你失望。