

老饕论道

咸菜比鸡鲜

文／金洪远

西北风渐起的时节，我当年居住的石库门弄堂的左邻右舍都喜好将雪里蕻腌制咸菜。母亲是绍兴人，打小就跟着外婆学了这门手艺，腌制的咸菜色泽金黄，鲜香扑鼻，按亭子间阿姨的话来说，金家姆妈腌的咸菜鲜得眉毛也要落下来，打耳光也不肯放。

我还记得，当母亲从菜场拎回一大篮雪里蕻，我们兄妹听从母亲的指挥将雪里蕻分别晾晒于晒台和竹竿上，那些白菜就像一个个身着绿衣的婴儿，安静地沐浴在冬日的阳光里。三四天后，她悄悄地披上了一件件绿中含黄的新衣裳，不消说，那便进入期盼已久腌制的程序。印象里是我们将雪里蕻往大缸里叠，每叠一层母亲便均匀地撒上一遍粗盐，直到填满水缸。这时，我们兄妹亦脚踩踏雪里蕻，脚底下就会发出一声“咯吱咯吱”的响声，好像老鼠叫一般。亭子间阿姨也会不甘寂寞地跳将上来，夸夸地在缸里扭动着臀部说，因为她有“脚癖”，所以腌制出来的咸菜“鲜”的戏话，恍如言犹在耳。而在旁母亲的绍兴话是如此告诉我们兄妹，雪里蕻只有踩踏结实了，用大石头压实了，腌出来的咸菜才好吃。当时听来也觉得稀松平常，现在回想起来，这充满生活哲理的话语，确实是劳动人民智慧的结晶啊！

过了个把月后，母亲搬走石块，但见呈青绿色的菜卤溢满菜缸，一缕缕雪里蕻特有香味扑鼻而来，空气里也溢满这甜中带香的味道，真的是“味道好极了”！好客的母亲总会给左邻右舍送上一小碗尝尝鲜，当然亭子间阿姨是格外地优待，因为那时雪里蕻腌制有她的一份“贡献”，给她满满的一海碗！于是在居家的灶披间窗口便飘散出了雪里蕻炒肉丝、炒毛豆、炒乌贼鱼丝、咸菜豆瓣汤的香味。在我儿时的记忆里，母亲腌制的雪里蕻咸菜真的极有口碑！有住得较远的邻居闻“香”而来，母亲总要捞上几棵或搭上一瓶咸菜卤说，用菜卤烧卤汁蛋和炖豆腐是绍兴人的小菜，味道蛮好哦……

雪里蕻咸菜是我喜爱的菜种之一，儿时的情结总在我心头挥之不去，尽管家人啧有烦言，但仍我行我素到菜市场拎上几棵过过瘾。不知怎的，雪里蕻还是雪里蕻，但味道总是不敢令人恭维：有的无清香，有的没有丁点儿鲜味，更有的看似“形似”，但经水一洗，便露了“馅”，而在那黄灿灿的咸菜色不是天生丽质货，而是用染色剂染成的，属于“整容”一族！只能怅然而一声叹息！前个周末，应搬迁到城郊结合部某小区的老同事相邀，午饭后在附近农家相中了碧绿生青的雪里蕻，回到家后，依据农家大嫂的指点，依样画葫芦进行了腌制，效果却并不理想，除了咸菜有点“清香”外，那味儿和母亲亲手腌制的明显差上几个档次，是品种、是工序、还是少了一块十几斤的“大石头”而不得而知。只能唱上一曲“星星还是那个星星，月亮还是那个月亮”聊以自慰了。

母亲过世已经两年多了，看到雪里蕻咸菜，我总会想起亭子间阿姨当年评价母亲腌制的咸菜比鸡鲜的话，也会情不自禁回忆起当年母亲在腌制雪里蕻咸菜的“绍兴话”——那至今记忆犹新，充满人生教诲和生活智慧的大实话。

老饕游记

正切菜，手机响了，来电显示是张钧。“老爷子几时有空？来吃宁夏来的盐池羯山羊，哪能？”这小我 24 岁的“小猢猻”，圈内的“大佬”，10 多年来把我提前叫老了，故我以“张家老伯伯”报之，聊博一笑。不过，那“盐池羯山羊”5 字将我馋神经震醒。那“尤物”可是出生一月即被阉割的公山羊，吃盐湖畔沙葱等野草和中草药，长至 14 个月宰杀，肉质细嫩，不腥不膻。而我至今耳闻并未目睹，更无论一膏馋吻。既已跃至张钧如今供职的天禧嘉福·璞缇客酒店厨房，岂容错过？遂定于下周二前去品尝。我还提了个过分要求：全羊宴，其中要有京葱爆羊肝和珍菌羊拐，以补护眼和腿脚。张俊迟疑了几秒钟，爽快地答应了。到时，坐了阿倪的“快马”到虹许路吴中路口酒店，张钧已在二楼中餐厅迎候。等我们坐定，即递过一份菜单：

冷菜：白切羊肚、白切羊肉、羊板筋、椒汁羊肉、白切羊头肉、陈皮羊腰。

家乡有很多特产：花生、红薯、石榴、梨……但我最喜欢的还是大红枣。家乡以枣为名：山东枣庄市。

家乡盛产红枣，皮薄、肉厚、味甜，营养价值高。刚刚成熟的红枣又脆又甜，好吃极了；晒干后，可以生吃，煮吃，也可以加工成“无核蜜枣”，还能入药呢！

在小草欢快地呼吸着新鲜空气，桃花、杏花争奇斗艳，杨树和柳树竞相吐芽的初春，惟独枣树还在睡觉，既不开花比美，也不高谈阔论，犹如饱经风霜的老人静静站立在风雨中。直到四月，枣树上才悄悄地钻出几个浅黄色小芽尖尖，看上

四季美食

冰天雪地的大北方，零下三十几摄氏度的低温，一块冒着热气的鲜豆腐，逐步变成坚硬如铁石的冰坨。把冻豆腐放进水盆，豆腐内部的冰晶渐次融化，形成了无数个状如蜂房的小孔洞，反复的物理变化造就了闻名遐迩的冻豆腐。

上好的冻豆腐需要在户外自然冷却并逐渐冰冻，如用冰箱冰柜速冻，味道就会大打折扣。在北方，尤其是东北地区，人们习惯于把冻豆腐与冬季窖藏的萝卜、白菜和酸菜搭配在一起，加入一些肉

美食物语 / 好吃周刊

新民晚报

盐池羯山羊全宴

热菜：香烤羊腿、滋补羊肉煲、提汤羊肉、风味羊排、大漠羊肋骨、手抓羊肉、京葱羊肝、孜然羊肉、孜然羊腰、鞭打绣球、红蘑羊拐。

“一目十行”念过菜单，我将一袋小山芋递给张钧，见他一脸茫然，我笑道：“羊肉折头大，也最饱人。快叫小弟做个汤山芋，加一点糖桂花。这是当令本帮甜品，既荤素搭配也酸碱平衡哪。”

张钧笑眯“花花眼”提袋入厨。再到餐厅时，服务生已将冷菜上桌。逐一“点到为止”，我的一点点担心全然冰释。虽都是白煮，却了无腥膻，只觉羊香。肚是肚来腰是腰，该脆的脆，该润的润，却全是嫩的，鲜的。这鲜味无需鱼来帮衬，也和内蒙草原上的绵羊迥然不同。张钧说“腰骚”犹存，皆赖陈皮周全，令我大为惊讶。至于羊板筋平日里难以尝到，“质感”既酥软却仍有嫩脆，火工果然到家。热菜中提汤羊肉，盆内的河南小土豆用羊汤

家乡美景

去非常娇嫩，过不了多久，嫩芽就舒展开腰身，长成一片片嫩叶，颜色也由鹅黄变成浓绿，在阳光下映照下闪着光亮，新鲜又可爱。五月枣花开，满树淡黄色的枣花像星星一样点缀在枝头。它们夹杂在树叶中，散发出阵阵清香，引来成群的蜜蜂，嗡嗡地忙个不停。晶莹香甜的枣花蜜很快就上市了，这可是上等的好蜜呢。

枣花谢后，结出一个个绿豆大小的

文 / 江礼咏

炖酥，手撕大块羊肉置于上，再将羊汤用小壶提上台倒入盆内，禁不住拍手称赞。而羊排和羊肋骨没有了蒙古羊宴的“野”味，却多了几分雅致，不由得想起了北宋“御厨不登彘肉”的羊宴。孜然羊肉亦比新疆羊肉串清雅，也少了一点烟火味。孜然羊腰同冷菜中陈皮羊腰不同，也展示了冷热菜不同的去腥良策。京葱羊肝本是洪长兴名菜，张钧的手艺似略高一筹，味更和谐。红蘑炖羊拐也是我的建议，因为多年前在张钧开的“万年粮仓”尝到过。那时用的是台蘑，而今用的是东北野生红蘑，酥糯黏嘴，当极滋补。只有羊肉煲不敢吃，因我恐糖也。还有最后上来的汤山芋和烘山芋也无福消受。不过，见别人（包括张钧）津津有味地啜食、剥食，我也特别开心。张钧最后笑问：“老爷子，味道哪能？”我则摇摇头。见他一脸愕然，我将菜单翻过来，速写 5 字，展示给坐在对面的张钧看，上面写的是：“呒没闲话讲！”

文 / 韩刚建

红枣的成长

青豆豆。这些小豆豆长得可慢了，你要有足够的耐心等待它们长大。

到了七月，像麻雀蛋一样大小的枣子，圆滚滚的，非常可爱。之后，它开始渐渐地变红，远远望去，绿叶丛中缀满了一颗颗像红玛瑙似的大枣，倒挂在树枝上，令人垂涎欲滴。伸手摘一枚放入口中，又香又脆，连心里都甜滋滋的。

家乡的红枣，我永远爱你！

文 / 林岩

到沸腾的菜汤中，冻豆腐使命般吸吮着美味的浓汤汁儿。这个时候，再把切成薄片的血肠码放在上面，小炖一会儿即可。寒冬腊月里，夹起一块饱含肉汁儿的冻豆腐，蘸着气味芬芳的韭花酱或蒜泥，一箸入口，不禁令人大快朵颐。

冻豆腐也是调汤的好食材，把红皮大萝卜切成细丝，放入沸水中煮烂，加上几片冻豆腐和一缕粉丝，可谓锦上添花。一滴香油，几片香菜叶，一些香葱丝点缀，这道地道的东北靚汤之鲜美，是山珍海味无法替代的。这一碗热气腾腾、清香扑鼻的萝卜冻豆腐汤，是东北人家严寒日子里实实在在的人间至味，歌谣般温暖、呵护着人们的肠胃。

继第一站探秘百胜研发中心之后，由肯德基与新民晚报共同选拔的 15 名特邀观察员化身“福尔摩斯”又来到探秘之旅的第二站，位于桃浦的百胜上海物流中心。据悉这是辐射上海、江苏、浙江等地，为上千家肯德基、必胜客、必胜宅急送、东方既白、小胖羊餐厅提供优质服务的供应链管理中的重要一站。一走进大门，观察员们就被眼前高达 12 米的货架吸引了目光，他们将探秘的是这足有四层楼高的空间里到底都放了些什么，又是怎么放怎么管的。

仓储“大本营”里体验一把“货”际穿越

“百胜物流中心”可谓是百胜餐饮货物存贮的大本营，肯德基的食品在上市之前，要经过物流中心收货验收，理货，拣货，出库及餐厅验收与生产等 5 道程序。这里每一个架子上都贴有醒目的编号，所配销的产品从烹饪用具到鸡肉原料、新鲜蔬菜、食用油、纸杯、吸管等，可谓一应俱全。仓库内，工人们熟练地操作着叉车，灵活“穿越”于各个货架间，小心取放着货物。观察员杨阿姨



■ 消费者参观百胜上海物流中心

忍不住赞叹：“吃的、用的分得煞煞清，有条有理，不愧是大品牌。”

事实上，上海物流中心是百胜旗下全国 18 个物流中心之一，建筑面积约 12450 平方米，其中干仓 6000 平方米，冻库 4170 平方米，冷

肯德基探秘之旅“百胜物流中心”站

体验“货”际穿越，亲临“四维空间”

员的带领下，观察员们像“福尔摩斯”探案般地穿梭在货架中看看、西瞧瞧，发现原来从货架的种类、绑带的使用，到通道的设置都有讲究，甚至连贴标签的位置，都是为了能让工人们更安全高效地取放货物。

“四维空间”里保“鲜”就是与时间赛跑

物流中心这个三维空间再加上“时间”这一维度，就构造出了一个“四维空间”。与时间赛跑，让食材保鲜不变质，控温是关键。

观察员们来到预冷码头，立刻感受到一阵寒意，这里 610 平方米的空间温度常年控制在 7℃左右。上海物流中心经理告诉记者，中心的一大特色是打造了一条完整的冷链。肯德基餐厅所有餐具和蔬菜、肉类在收货入库时就要检查动物检疫证、进口产品合格证并进行测温检测。在入库后，仓库中设有自动测温系统，可以实时

上传库内温度数据，温度达不到要求会自动报警。在出库时还要再次进行测温。中心的配送车都是独立制冷的保温车，食品运到餐厅后还要在餐厅进行最后测温，并在送货单上填写收货温度。整个过程都控制在低温环境下，真正做到全程冷链，从而保障食品的安全与品质。

下一站，魔都“福尔摩斯”团将探秘肯德基供应商的蔬菜养殖基地，亲眼见证田间那一棵棵“会呼吸”的生菜。

李晴



■ 魔都福尔摩斯探秘之旅第二站告捷