



美食体验

洛阳水席“真不同”

◎陈慈林 文/摄



宫装服务员介绍菜名。

几年前到洛阳旅游,导游向我们推荐水席,说这是与满汉全席齐名的名宴。听他说得热闹,大家心有所动,于是进了百年老店“真不同”饭店。

地处闹市的“真不同”门口,

挂着“中华百年老字号”“非物质文化遗产”“盛唐国宴”“中华名宴”等金字牌匾。据说该店创始于1895年,先后称“于记饭店”“新盛长”,1947年改名“真不同”,如今是洛阳水席特色店。

大家心里忐忑,这“真不同”会有哪些不同呢?踱进店堂,几名太监和宫女装束的服务员躬身迎客,先让食客体验一把当“皇族”的感觉,因为水席当年就是皇家和达官贵人共同倡导的。

传说初唐时期,僧尼们为了讨好当过尼姑的武则天,潜心研制精美的素食斋饭,款待到寺庙随喜的王公贵族。吃腻了鸡鸭鱼肉山珍海味的王公贵族们,乍吃素食,倍觉清爽,味道新鲜,于是这素食汤菜和制作方法被带入宫中,传播到上流社会。因为已经过改进加工,配上山珍海味,自然就登上宫廷和官场的大雅之堂。据传武则天登基后,曾用水席大宴群臣。随后一些讲排场、摆阔气的庶民百姓,又把这素食荤做的汤菜搬到民间的宴席上,这就是洛阳水席的起源和雏形。

水席起源于洛阳,也与这里的地理气候有直接关系:洛阳四

面环山,地处盆地雨少而干燥。古时天气寒冷,不产水果,因此民间膳食多用汤类。所以水席一是以汤水见长;二是24道菜肴吃一道上一道,犹如行云流水,故称水席。

水席的24道菜由三部分组成:桌上先放4荤4素8个冷菜,然后分别上4个大菜,这4个大菜各带2个中菜,名为“带子上朝”。第4个大菜上甜菜甜汤和主食,压轴部分是4个压桌大菜。

餐桌上每人面前放一纸菜单,着宫装的服务员上菜时用当地方言报菜名,我们虽然听不甚懂,却可以按菜单一一对应。看到菜单上以牡丹燕菜开首、东都海参压轴,几个资深食客食指大动,暗暗高兴,摩拳擦掌准备大快朵颐。谁料两道大菜先后上桌,观形状虽活色生香,嚼之却大呼“上当”:所谓燕窝、海参食材皆为萝卜、粉条。向服务员质



荤菜素制的“牡丹燕菜”。

疑,方知此乃水席一大特色——“荤菜素做”。

水席价格不菲,“真不同”的价格当然更贵:10人一桌最低标准880元,吃的几乎都是素菜,这个价格在三线城市洛阳已是当时普通工人半个月的收入。商家解释价格高的理由是,水席除品尝菜肴外,还“品尝”文化:就餐时,太监装束的服务员宣读欢迎食客光临的“圣旨”,唱几段耳熟能详的豫剧《花木兰》《穆桂英挂帅》选段为食客佐餐,算是体现了“文化内涵”。

说也奇怪,水席虽然价格不菲,但慕名而来的食客却熙熙攘攘,事前没预约的还得等待“翻桌”呢。



善意提醒

保质期内食品也要细心查看

◎孙建新、吕冰心

日前,在湖州市长兴县泗安市场监管平台食品安全工作群中,有网络监管信息员反映其所在村的村民赵某,在泗安镇一家超市中购买的“亿航”牌面包有发霉变质情况,并附有疑似变质面包的图片。

接到相关举报后,泗安镇市场监管所执法人员于海浪和厉涵随后来到该超市,对该品牌的面包进行逐个检查,发现该面包都还在保质期内。但是被举报的这批次面包,大部分感官性状明显异常,在面包表面有肉眼可见霉变。于海浪和厉涵马上对所有该批次面包进行封存查处,其中红豆面包35包,奶酪面包42包。

市场监管所执法人员发现,可能是由于现场面包堆积过高,导致最下面的袋装面包漏气,无法做到真空保存才出现了霉变情况。于是依法对商场负责人进行询问,负责人黄经理说面包铺设一直是由该品牌销售人员过来整理的。这段时间销量不错,就货堆得多了一些,又正好遇到雨季,压在下面的面包可能漏气受潮了,这才导致了发霉变质。

现场,黄经理出示了面包的进货单和商品合格证明,以及厂方的营业执照和生产许可证。于海浪遂教育黄经理道:“在雨季面包堆太高很容易挤压漏气,堆放要适度并且要经常自查自检。散装食品要按照规定的存放环境存放。对于易变质、易生虫食品,即使在保质期内也要时刻关注,避免将变质食品误卖给消费者。”

由于赵某在外地工作,通过电话与其联系后,赵某要求商场向其赔偿1000元。但是超市方认为消费者还未食用发霉面包,没有造成健康损害。经过再次协商,根据《消费者权益保护法》有关“退一赔十”之规定,消费者购买面包33元,商场按“退一赔十”共赔付消费者赵某363元。双方对处理结果表示满意。

鉴此,市场监管部门提醒:购买食品不仅要看标签信息是否完整,对于可以直接看到实物的食品,还要查看感官性状有无出观明显异常,食品在保质期内未妥善存放也可能会引发变质。另外,消费者在购买商品时,要保存好相应的购物凭证,一经发现问题,可及时向市场监管部门举报投诉。



吃得有趣

酱油搵搵醋搵搵

◎王珍

我这个人不吃醋的话日子蛮难过的,就像吃饭没有菜,淡饭头很难咽下去。

想起那年堂弟小青从天津考到浙大来读书,我问他,考那么多的分数累不累?他说,不累,因为来杭州上学可以放开吃大米饭。我当然不理解他这个生长于北方的南方人种,大米限量供给带给他的高考动力,我一向觉得菜肯定比饭好吃!

每到周末、节假日,堂弟就来我家放开吃饭。白切肉、白斩鸡、清水煮鱼、清蒸蟹,纯粹的鸡鸭鱼肉,原汁原味。老妈的母爱在餐桌上自由泛滥。

头一两次小青大惑不解,吃完饭后,总是问我:“为什么每次吃饭,大娘一个劲地让我酱油闻闻?”

明显,原味的菜,只有在蘸了酱油、麻油、醋、酒、糖、椒盐等调料后才能下饭呀!而“蘸”

这个字用老妈的宁波话来说就是“搵”。我从小听惯了“搵搵”,从来都没有问题,被小青一问,觉得是一个有趣的问题。就很认真地向他保证:“你太会吃了,所以你大娘让你闭上嘴,用鼻子闻闻酱油就算吃过啦!”

小青是谁啊,直接就让我这个“一点不像我姐”的促狭鬼儿信任危机,快速在母爱和美食中无障碍进入“酱油搵搵,味道交关赞”的程序。

我自然很“客气”地把酱油碟儿挪到小青眼前,把醋碟儿放在自己眼下,表示我更喜欢吃醋。我吃水饺、馄饨、面条之类的面食要加醋,吃海鲜更要醋搵搵,恨不得在所有吃吃喝喝的碗碟里都加点点。

黑木耳、拍黄瓜、紫菜拌虾米、海蜇、皮蛋等凉拌菜,我喜欢吃的最重要原因就是有醋。我怕辣、厌油,觉得醋才是最好的调料,对于过咸、过甜都有中

和作用。糖醋在粤、鲁、浙、苏菜中是不可或缺的重要调料,如糖醋排骨、糖醋鱼、糖醋藕等,那种酸甜爽滑的味道,让人上瘾。曾经有人说,喜欢糖醋味道的人一定从小家境好,因为糖醋菜适合空口吃而不是用来下饭的。我觉得有一定的道理!如果有多种多样的荤素菜肴摆在餐桌上任你吃,谁会愿意只对着咸酱、酱菜、霉豆腐之类的下饭菜?

记得有一次,爸爸的老家有朋友捎来一种咸笋,爸爸说只要一小块,就能吃下去三五碗饭,绝对对“塞饭榔头”。酸人也是一重口味,听了此话忍不住拿了一块塞进嘴里,随即吐出来,那龇牙咧嘴的表情恨不得喝十公斤清水来冲洗舌头。

相比酱油搵搵,醋搵搵一定可以吃更多的菜。所以醋能开胃助消化是完全有可能的,我吃醋的胃口越来越大,光是搵搵很

不得劲,得倒、得浇才能过瘾。

“我倒了一碟子醋,匀速泼洒在一条红烧鲫鱼的身上,从头到尾。然后,我拿起筷子。想了想又倒了一碟子醋,蘸另一盘菜——牛肚炒豇豆。蘸蘸麻烦,就整碟把它倒进去了。对面那哥们看了又看,不语。我拿起筷子拌了拌,就着米饭吃起来。又觉得少个汤。端了汤回来,顺便又拿了一碟子醋。汤里怎能不放醋?对面那哥们终于开口了:醋这么好吃呀!我笑笑,没搭腔。他吃完了,还没走。看手机。偶尔抬一下眼。活色生香的文字,一股酸溜溜的醋味儿,是“醋劲”不亚于我的青春流露写的。我最喜欢其中“泼、洒、倒”的动作。

一直听说山西有3000余年的酿醋史,那里的老陈醋有“天下第一醋”的盛誉,山西人也是以爱吃醋能吃醋闻名于世。前不久,我去山西参加一个采

风活动,一到就为那里的刀削面倾倒。后来一直听当地人说,面好吃其中也是因为老陈醋味道好的缘故,我就使劲地后悔自己在吃面时居然忘记倒醋了。所以接下来的日子里,从早到晚每一餐都报复性吃醋,那种醇香、绵柔、味道浓郁,让我极度沉醉。曾经有好几次桌上醋告罄,向服务员讨,居然让我去其他桌先倒点来,下餐再统一加满。

山西人,你不服气啊,我看你吃醋大王的位置岌岌可危,至少对我等的吃醋量估计严重不足啊!不过我对山西人的吃醋经还是要点赞的——男人不吃醋感情不丰富,女人不吃醋家庭不和睦,小孩不吃醋学习不进步,老人不吃醋越活越糊涂。

我想在后面悄悄加一句:文人不吃醋,写的文章不忍读。因为要让文章有味道,添油加醋、酸文假醋还真的该有点。



特色美食

横溪泡鲞

◎朱敏江

美食仙居,八大碗是为招牌也。作为仙居民间招待宾客的正统菜谱,八大碗因与八仙相对,同时配上八仙桌,便让席间沾上了隐隐升腾的仙气。担当主食的泡鲞也是其中之一碗,被称为“国舅泡鲞”。在仙居,要说泡鲞,横溪堪称个中翘楚。

漫步于横溪境内的苍岭古道,在丹枫掩映中,我仿佛还能看到当年这条浙西南要道上一片繁忙的景象。古道不仅连接起了台州与金华、丽水的商贸往来,也让作为内陆的横溪,与本因略显遥远的鲞产生了亲密的接触。

据当地乡贤沈君介绍,为了去除鲞的腥味,民间便用鲞蘸上搅拌好的面粉,放到油锅炸制。不经意间,翻腾的油锅作为媒人,让产于海里的鲞,与产于土里的面粉神奇结合,诞生出了一道独特的美味。“炸”在仙居方言中称为“泡”,“泡鲞”便因此而得名。

岁月轮转,在横溪,泡鲞的制作工艺历经了长年的演变,食材上也发生了变化。在保留鲞的同时,鸡蛋渐渐“入侵”其中,代替了水的功能,使得泡鲞更加脆爽。

选用农家上好的面粉,磕上几个土鸡蛋,拌入调料,与面粉充分搅拌,然后搁阴凉处放置两三个时辰。时间是最好的催化剂,它让鸡蛋和面粉得以完美融合,当筷子伸入搅拌粘性十足时,便宣告了发酵的成功。

柴灶在灶炉里发出“噼里啪啦”的声音,唱响了一首泡鲞的前奏曲。“吱吱”声从油锅中传来,发出了可以下锅的指令。农妇一手用汤匙舀起鸡蛋面糊,一手用筷子夹起鱼鲞放入其中,巧手灵动,面糊迅速将鱼鲞包裹。微微倾斜汤匙,面糊轻轻坠入油锅,瞬间便被高温的油所淹没。

随着油温的侵入,面糊开始快速膨胀,最后成为一个拳头大小的泡鲞。此时,泡鲞也会慢慢从油中上浮到油面,当炸完一面,用筷子轻轻夹住一翻,它就转了个身,继续接受炸制。在这一过程中,我们还能欣赏到一支有趣的颜色变奏曲。从刚下锅的白色,到碰触菜油幻化出的淡黄色,直至完全熟透的金黄色。

随着巧手的不断启动,一团团鸡蛋面糊轻轻坠入油锅,继而绽开出一朵朵的金黄。不一会儿,油面便被这一朵朵漂浮的金黄所覆盖,当油轻轻翻滚时,这些金黄也会随之跳起欢快的舞蹈。

食物也有独特的语言,泡鲞使用幻出的灿烂金黄,来告诉人们美味可以出锅了。随着筷子轻轻夹动,一个个饱满的金黄便跃入了雪白的陶瓷碗中,面香和着菜油香,直钻鼻翼,冲击着人的味蕾。轻轻咬上一口,外松里嫩,圆润中带着脆爽,鱼鲞特有的香加上鸡蛋、面粉和油酥的香,瞬间溢满口齿,令人欲罢不能。

在横溪,泡鲞在餐桌上占有重要的地位,逢年过节、请客、办喜事、上梁等均少不了它。一碗金黄脆爽的泡鲞,亦是主人盛情待客的最好表达。

如今,在有些人家,鲜带鱼或肉条代替了鲞,甚至于有时会让鲞隐然于泡鲞之外,但不管泡鲞的制作手艺如何变化,那份堪称经典的美味一定不会流逝。



信息传递

“下地点菜”受欢迎

◎齐振松

近日,笔者在开化县长虹乡星河村看到,七八个游客来到方老板的农庄里,在营业员的带领下,依次来到农庄屋旁的菜园地、屋前的清水鱼池、屋后的小型鸡鸭养殖场里,为自己的午餐点好了新鲜时令的荤素菜。游客们用完餐后,满意地与方老板握手告别。方老板高兴地说,咱农庄自从推出让游客“下地点菜”后,每天的营业收入比往常翻了一番。

开化县各乡镇山村,由于地处钱塘江源头,常年无污染,山清水秀,土地肥沃。农民种植的青菜、萝卜、辣椒、茄子、四季豆等山区蔬菜和自养的土鸡、土鸭、清水鱼等土家禽及水产全是无公害绿色食品,备受前来旅游观光的游客青睐。为拓宽经营本地无公害农产品,开化县一些头脑灵活的山庄、农家乐老板主动联姻从事种养业的农户,推出了在作厨前让游客下地点菜、在畜禽圈舍点菜的新营销方略。方老板的农庄就是开化县率先推出让游客下地点菜的农庄之一。他说,他过去要经常起早到县城集镇去买菜,费时费力,又费钱。现在可好了,游客来了,他们想吃哪样菜,就让他们下地自己去点,方便极了。

下地点菜,不但让城里人目睹菜园田野之风光,而且让他们在实地看到“放心菜”。此举,也为经营者节省了时间和成本,还带来了好生意,可谓一举多得!“下地点菜”的营销方略,真是让人脑洞大开呀。

学做中式面点



日前,浙江天圣控股集团有限公司工会举办中式面点师培训班,44位职工参加了首课月饺的制作培训。和面、做剂子、擀皮儿、包饺子,大家分工明确,通力合作,忙得不亦乐乎,一个个都成了面点小能手。在接下来的10天内,职工们将系统学习麻球、红糖麻糕、豆沙包、寿桃包、油酥、豆沙芝麻大饼等制作技术。

钟伟、吴晶瑾 摄影报道