

美食赏

“时鲜”接踵上市 “吃货”大饱口福

■钟伟、陈丹梅

这几天,在绍兴柯桥裕民农贸市场,嫩绿的毛豆已经有不少摊位摆在显眼位置,豆荚饱满。“这个是刚上市的本地毛豆,10元一斤。”一摊主说。“这是5月毛豆,第一批上市的,我儿子很喜欢吃毛豆,买点回去尝尝。”正在挑选的沈阿姨说。

新鲜的毛豆带壳煮好凉拌,是非常好的下酒凉菜,当然也可以当零食吃。最简单的做法是把毛豆两头的角剪掉后,洗净放到锅里大火煮熟放点盐,就可以吃了。原汁原味,做起来方便,吃了又营养还放心。

除了这个最原汁原味的吃法,柯桥人吃毛豆的名堂很多,有毛豆咸菜炒肉丝、毛豆茭白炒肉丁、毛豆肉丁干蘑菇炒酱、毛豆炒鳊鱼等由毛豆配制的热菜。其中以毛豆咸菜炒肉丝最知名,吃的人最多。具体做法是:先在锅内放入适量的食油,开中火,锅热后倒入肉丝翻炒,然后加入毛豆肉继续翻炒,加入适量的水,盖上外圆内方盖焖煮,最后待毛豆熟后加入咸菜继续烧煮,加入适量的味精即可。

除了毛豆新鲜上市外,新一季土豆也隆重登场,个头小小的土豆,每斤5元。新鲜的土豆淀粉最是丰富了,柯桥人很喜欢吃

椒盐土豆,可以选择个头小小的土豆。具体做法:将土豆洗净,上锅蒸10分钟,出锅后把土豆放冷水中剥皮,然后起锅放入油,加热至七分热时,放入剥好的土豆煎,待土豆煎成金黄色后,撒入椒盐粉拌匀即可出锅。

随着天气转热,想换换口味的吃货又迎来了麦头虾和玉米。啥叫麦头虾?绍兴人有一句老话“菜花蟹、麦头虾,端午黄鳝正当时”。五六月里,麦子扬穗,河虾正好进入肥壮期,故名“麦头虾”。此时,河虾带籽,虾脑满膏,是风靡绍兴的时令食品,家家户户多以河虾招待客人。

在几个水产摊位前,麦头虾每斤65元,有点贵。“刚上市不久,之前河虾每斤都要100元以上的,现在价格已经降了不少。”一水产摊主说。三四月份是虾的淡季,价格一般回落较少,到5月中旬麦头虾上市,虾价会有所下跌;到了六七月份,白对虾大量上市,届时虾价只需40多元一斤;而那时的河虾因为第一批上市量减少,第二批还未成熟,可能价格还会上扬一些。

那怎么做麦头虾好吃呢?柯桥人一般的吃法是酱油蒸,选用麦头虾与绍兴母子酱油同蒸,原汁原味,清香鲜嫩,时令风味。

市场里,还有一种时鲜较受马

大嫂喜欢,那就是新鲜玉米。原本玉米都在七八月上市,现在大棚种植上市比较早。在裕民农贸市场的蔬菜摊位前,穿着嫩绿外套的新鲜玉米摆在最显眼的位置,价格每斤15元左右。新鲜玉米既可以当菜也可以当杂粮主食,买的人比较多。

教大家一种保存玉米的方法:玉米买回来后,先剥去玉米外层的厚皮,只留下两三层内皮。不用去掉玉米须,也不用清洗,直接放入保鲜袋或塑料袋中,封好口,放入冰箱冷冻室里保存,可保存一周,并且始终鲜嫩不变。想吃时,不用解冻,直接洗净后凉水下锅,大火煮开后,再煮10分钟左右即可。

特色美食

“穿山灶”烹出“十碗席”



■王文莉

陕州十碗席,是河南省三门峡陕州区农村传统宴席的最高规格,一般是红白喜事时候招待宾客而烹制的。

制作十碗席首先要垒起“穿山灶”,这种灶台已经有三百年的历史。“穿山灶”一般是九个灶台,低处的大灶台用来蒸制各种扣碗和蒸糕,后面的几个灶台负责炖、煮、煎、炸各种菜品。“穿山灶”宛如烟斗,在灶台之间捣去少量的碎土,形似小“山”,火苗从灶台穿过每座小“山”抵达最高处的小灶台,故名“穿山灶”。它是古人的智慧结晶,不但可以同时烹制好几锅菜肴,还保留了肉食及面食的原有芳香,让人食后回味无穷。

取来新鲜的五花肉,切成大块先放在白萝卜水里浸透,晾下水汽在油锅里煎炸上色,出锅后色泽红润,鲜亮诱人。然后切片码在油炸豆腐垫底的碗里,配上花椒、大料、酱油等调料,再放到头灶台的大锅里用大火蒸透,肉香透过蒸汽扑面而来,让人食欲大增。六素则是用粉条、萝卜、白菜、面丸子、豆芽、豆腐等制作。在“穿山灶”上前蒸中炖后炒,半晌的工夫,“红烧条子肉”“黄焖鸡块”“小酥肉”“麻辣豆腐”“海带黄花菜”“八宝饭”等十道荤素佳肴已经端上桌,主客围桌而坐,大块快颐,相谈甚欢。

公元1901年,由于八国联军入侵而逃到西安的慈禧太后及光绪皇帝,在从西安回銮北京路过陕州时,官员为取悦慈禧和光绪,遂安排名厨用十碗水席进献,二人初次品尝纯正地道的十碗席后心情大悦,不由地称赞:“十碗水席,十全十美”。至此陕州“十碗席”久负盛名,扬名天下。由于这种十碗席简单易做,就逐渐演变成当地婚丧嫁娶、红白喜事,一道不可缺少的民俗风景。

陕州十碗席是陕州大地因“穿山灶”带着泥腥味的饮食发明,也代表了人们对完美、圆满、团圆的追求,成了陕州区百姓款待亲朋好友的一种民俗文化,一直流传至今。

十碗席不分等级,不分贫富,是老少皆宜的一道民俗宴席,一般分为四荤六素,或者三荤七素。四荤里面,最负盛名的是“红烧条子肉”的制作:

美食体验

平生第一次做甜酒

■马上礼

我的老家在浙南山区农村,十几年前,我随着进城的打工潮来到杭州。我以前很喜欢喝酒,却不会做酒,总是去超市买各种各样的酒喝,但觉得不大适合我的口感,有时候买到假酒还喝坏了身体。直到今年年初,一次偶然的机会,不但得到了一桶好酒,从此以后我学会了做甜酒。

我和妻子回老家过年。到了今年2月11日,我过年回到城里,妻子用钥匙打开家门,一股又香又甜的酒气扑面而来。这时,我知道自己做酒成功了。

等我放下手中的物品,揭开那塑料桶的盖子时,一股酒香直冲上来,心里有一股言语无法表达的欢畅。因为,这是我平生第一次做酒,真是太有成就感了!

后来,我去街上买了一个装酒的壶和过滤网袋回家。把酒糟过滤后,尝了尝,这酒真是又香又甜,喝到口中,流进肚子里,从口到心都是甜的。这时,我拿起手机第一时间打电话给小张,把自己心里的喜悦告诉了他。小张听了“哈哈”大笑起来,说我这个朋友好聪明,第一次做酒,即节约了粮食,又得到了一桶好酒,还学会了做酒的技术。最后,小张在电话里叫我以后可自己酿酒自己喝了,这能为家庭节省一笔开支。是啊,能喝自己做的酒,这好处多多,何乐而不为呢?

第二天,我到街上买了一个大酒坛,专门用于做甜酒。这随后的做酒的过程中,遇到不太懂的问题,我又再打电话问小张请教。过了一个多月,又一桶甜酒做好了,周末请客人吃饭,我就用自己做的甜酒招待客人。很多客人喝了我做的酒,都夸我甜酒做得好。时间一长,我的做酒技术也有了更大的长进,在朋友圈里也有点小名气了。一些在朋友圈里的人,还说要请我去当师傅呢。

那是今年1月26日那天,家里请客吃饭,各种各样山珍海味的菜摆满大大一桌,有酒有饮料。待客人吃饱喝足了,妻子收拾桌子时,发现原先她煮了满满一大电饭锅米饭没人吃,倒掉又觉得可惜了。这时,我突然想起朋友小张,他是卖“力克曲王”酒药的推销员。

于是,我打电话联系上小张,让他带上一包酒药来我家教我做酒。过了一个小时,小张拿着小包“力克曲王”的甜酒药来到我家。在小张的指导下,我开始自己动手酿造甜酒。

我让妻子找来一个大塑料桶,先烧开水将桶清洗消毒一遍,然后再把电饭锅里的米饭倒进桶内,再倒些开水将米饭搅拌均匀。因为天气太冷,所以我又用一个大碗把“力克曲王”红药酒倒进去,再加些温水浸泡一天。过了十几分钟后,我再将泡好的红曲米倒入装有大米饭的桶内。最后,再放少许红药酒,搅拌均匀后将它用盖子紧紧地盖起来。

后来,单位里春节放假,

难忘记忆

春夜照泥鳅

■黄田

那时候,农村山清水秀,田野里的泥鳅不少,浑身滑溜溜的,小巧玲珑,天气晴好的时候,一般在水里游动,看到人来了,尾巴搅拌一下,就飞快地钻进泥巴里,鬼得很,并不是好捉的。所以,捉泥鳅,还是一种技术活呢。

清明节过后,农民开始春耕生产,大片农田被翻耕过来,放水浸泡,以便插秧。这时,春寒料峭,时冷时热。如果遇到哪天太阳猛,又闷热,晚上,肯定会有很多泥鳅从泥巴洞里溜出来歇凉。我和姐姐就会提着火笼,打着火把,拿着鱼叉去田野捉泥鳅。

天一黑,姐姐收工回家,就把事先准备好的松树叶放进竹篓,然后点燃几片放进火笼。我则背着竹篓,提着鱼篓,跟在姐姐后面,向田野里走去。

这时,田野里很热闹,到处是照泥鳅的火把,远远望去,就像一个个萤火虫在忽闪忽亮,又像一颗颗星星在眨巴着眼睛。见到火光,一只只青蛙从田埂上、草丛里蹦来跳去,哇哇地叫着,四处逃窜,生怕我们去捕捉。我们有时顺着田埂走,有时下到水田里。姐姐心灵手巧眼睛亮,将火笼贴近水面,泥鳅看见刺眼的火光会头晕目眩,呆在那里不动。姐姐便挥起鱼叉砸下去,不偏不歪,一条肥而滑溜的泥鳅就会摆弄着尾巴乖乖地溜进我的鱼篓。姐姐说,晚上照泥鳅时,要特别小心,千万别踩着毒蛇。否则,后果不堪设想。

姐姐初中毕业后已经劳动多年,又是记工员,生产队有100多亩田,哪里有

没有泥鳅,她一清二楚。因此,哪里泥鳅多,我们就提着火笼往哪里去。那个时候,农药化肥用得少,田里泥鳅多。有时,一个晚上要烧掉一篓10多斤松树叶,但是也能捉到两三斤泥鳅。不像现在用手电筒照泥鳅,方便多了。

这些泥鳅一餐吃不了,就把剩下的用脸盆或水缸养起来,每天吃一点。泥鳅炒辣椒,是当时农村最可口的辣味佳肴,可以增加食欲,提振精神。

据说,在日本,泥鳅的身价是同等重量钢材的数十倍,号称“水中人参”,深得日本人的青睐。许多人认为泥鳅是鱼中之下品,其实它的营养价值很高,味道鲜美、肉质细嫩、食而不腻,是一种食药两宜的滋补佳品。

那时候,农村到处物资匮乏,老百姓喂的猪,自己不能杀,必须由公社食品站统一收购。一年到头,吃不到几餐猪肉。所以,晚上捉泥鳅,既可以改善生活,又可带来快乐,一举两得。

随着社会经济的快速发展,人们生活水平的不断提高,再加上农药化肥的污染,如今,田野里的泥鳅逐渐减少,很少有人举着烟雾浓浓、忽明忽暗的火笼照泥鳅了,取而代之的是一种新式“武器”——手电筒。这手电筒安全、方便、轻巧,省时、省力、省心,而且照明时间长,亮度高的老远就照得见水里的泥鳅,再狡猾的泥鳅也躲不了。

再说,现在菜市场,不仅鸡鸭鱼肉应有尽有,蔬菜丰富多彩,泥鳅也多种多样,想买什么就买什么,天像过年一样。因此,用火笼照泥鳅已成为遥远的历史和美好的回忆。

善意提醒

“洋食品”也要有“中文标签”

■孙建新、王洁茜

近日,长兴县市场监管局的执法人员在一次食品安全专项检查中发现,辖区内一家餐饮店的饮料柜台中有一批可疑的进口啤酒,上面只有英文和俄文,却没有任何中文标签。

对执法人员关于该进口啤酒保质期、生产日期的质疑,该店马老板承认自己看不懂外文,无法判断啤酒是否还在保质期内。马老板懊悔地说道:“这是我从一个朋友那里进的货,他的店不打算开了,就把这批进口啤酒便宜卖给我了。当时我觉得

价格划算,也就没多看、没多想。”马老板表示,当时供货商处于即将停业注销期间,自己觉得进的货也不多,就没有按规定登记台账、留存相关证明。随后,执法人员依法暂扣了这批没有中文标签的进口啤酒,并作进一步的调查处理。

市场监管部门的执法人员告诉记者,《中华人民共和国食品安全法》第九十七条明确规定:进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签;依法应当有说明书的,还应有中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及国家标准的要求,并载明食品的

原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的,不得进口。

对此,市场监管部门执法人员提醒广大消费者:随着“洋食品”的日益普及,大家在购买时一定要看是否有中文标签,并且仔细检查保质期和生产日期,同时要牢记向商家索要票据,即使后续有问题也可以帮助维权。同时提醒有关经营商家:经营食品一定不能马虎大意,要按规定登记台账,索要供货商相关证明;特别要牢记,“洋食品”也不能少了中文标签。

可爱的十二生肖年糕



■王东方

武义县柳城畲族镇乡江下村的雷金生把十二生肖的年糕晒到网上,生意那是越来越火了。

雷金生是用手工制作年糕的一把好手,几年来,他做的年糕不仅价格比市场上一般的年糕要贵四五倍,还供不应求。

说起做十二生肖年糕,对雷金

生来说,也是无意为之的事。从来没有学过画画的他,突然对挂历中的生肖感觉兴趣,于是便做起了手工生肖年糕。

雷金生做的十二生肖年糕龙、兔、马、虎等新颖灵动,色彩清丽,形态各异,小巧可爱,趣味盎然。他还顺手做了鱼、螃蟹、“廉”字年糕等,亦是让人不忍拿起来吃。

雷金生还曾把十二生肖年糕

到金华发展大会上展览,颇受大众的好评。

雷金生说,他的十二生肖年糕原材料主要是粳米、黑米、玉米、火龙果、艾草等。他将这些原材料用清水浸泡蒸熟后,直接在老石臼里用木槌打成精光发亮的团状,既好吃也很有观赏性。他希望通过自己独特的制作方式,更好地把传统美食文化传播出去。



■王珍文 / 摄

陪父母从杭州西湖边的钱王祠看完菊展出来,过马路就是一幢青砖小别墅,别墅前面有个小喷泉,这就是我酷爱的餐厅——玲珑小镇。

这间相当有格调的小餐馆,我喜欢了很多年,至今还在喜欢着。每次路过都要回头看一眼,若是在

饭点一定会走进,别无选择。

餐馆精致而时尚,尽显唯美小资情调。虽然很高大上,但绝对没有拒人于千里之外的冷傲,而是有一种小家碧玉般的亲和力,像店家女主人,一位温婉美丽的软妹子。

一听店主就是越剧表演艺术家傅全香的亲传弟子,国家一级演员陈艺,喜欢越剧的妈妈立马醉翁

吃得有趣

开心大麻球

之意不在酒地喜欢了这家温馨的餐馆。爸爸则在大声地念门口张贴的一个小告示:“吃饭免费……”(读到这,爸爸恰到好处地戛然而止,省略了后面的五个字“停车两小时”)我笑喷。

和爸妈一起吃饭,一起感受玲珑小镇的台湾风情,浪漫的氛围,雅致高档的装修。连餐垫和餐巾纸都缀满小碎花,点滴细节中体现着温情和别具一格的品位。招呼服务生不用大声吆喝,只需轻轻按下桌上的服务铃,很是体贴入微。

菜一道一道地上来,速度很快。妈妈总以为自己是胃王,总是怕不够吃,直到上来一个造型很吸引人的超级大麻球——比足球还要大,挑逗、煽情,瞬间点燃了妈妈大尺度的娱乐精神。她一会儿说要多买几个大麻球去送给她的好朋友,一会儿又担心这么大的麻球怎么吃得完,是不是要带回家让大家分享。

看着圆不溜秋的大麻球我则发愁了,从哪下嘴去啃它?只有厚着脸皮去跟服务生借刀,满脸堆笑地解释:“不杀人,只杀麻球。”服务生很友好地说,不用刀,用筷子戳

一下就行。

估计去问这类问题的我并非第一人。什么样的资深吃货也会碰到新问题啊,这个年头的创新项目太多,比如这个超级大麻球,除了玲珑小镇,别家似乎也没有这个了。反正我还没见过。

拿起筷子,轻轻一戳,果然是薄如纸般的脆皮,让我想起了“捅破窗户纸”的美妙一刻。

这么巨大,原来只是薄薄一层的空心大麻球!

酥脆的糯米粉,和着芝麻香,恰如其分淡淡的甜。不油不腻,煞是好吃,外有快乐加码!妈妈一边咬着从大麻球上撕下来的脆皮,一边摆着姿势让我拍照。

我一边手忙脚乱又要吃又要拍照,一边语无伦次:活了这么大的年纪,第一次吃到这么开心的大麻球。

妈妈马上针锋相对:我的年纪比你更大,我也是第一次吃到这么大的一个麻球。

吃得有趣、吃得开心,这个开心大麻球太物有所值了!

就是不知道怎么做出来的?妈妈最关心这一点。

问题一发出,发现神奇的朋友

圈果真是卧虎藏龙的地方,其中不乏做大麻球的专业人员。印象最深的答案有一条:做大麻球时,高温的掌控很重要,若是油温太高,坯子会迅速膨胀,变成一个又小又厚的麻球,达不到个大、皮薄的效果。看来就像人和人相处,热情,但不可以过分。

朋友圈里不断有人发问——这家招牌菜,你点了吗?菠萝油条虾。这个我基本上每次都点的。一直记得油条的酥脆,潜伏其中的虾仁Q香弹牙,垫底的冰制菠萝酸甜甜甜。忘记了上边淋的是酸奶还是色拉酱(留待下次再去核实一下),酸甜、酥脆、Q弹的口感,想起来就垂涎。

还有龙井虾仁,粉色的虾仁,一点嫩绿的西湖龙井茶芽,清爽鲜香。蟹粉豆腐,金黄的蟹黄,玉白的豆腐,无须劳动牙齿,入口即化。还有红豆沙冰,还有还有还有……有哪个不是招牌吗?怨只怨我们来的人太少,战斗力不够强。

这次吃饭和以往不同,从店里走出来,一路上对大麻球津津乐道,妈妈居然没有像以往那样,问一声多少餐费。只是兴高采烈地对大麻球各种称赞,真的是开心无价啊!