

品味厨艺

■王珍

“买四个萝卜切吧切吧剁了,加几块豆腐咕咕咕吧,没有花椒大料就加几滴醋吧,酸不啦叽一起喝了吧。”我是恨不能把这个相声段子当作菜谱,就这样大刀阔斧、简单粗暴地乱炖一锅,把一日三餐给对付了。不过,又不是喂猪,哪去找这么好对付的人呢?

所以,我不得不打开脑洞,尽量想复杂点。不是有人曾经夸邻居舞媚做的韭菜盒子好吃吗?那就从这个做起,当然这个起步有点高,我有自知之明。所以得投机取巧,把复杂的事给弄简单了——在门口菜店买来几张烙饼,做一碗韭菜炒鸡蛋,然后拿一张烙饼,夹几筷韭菜鸡蛋,一卷,成功!

我还来不及得意成功来得太容易,已经赢来倒影声一片:首先你这个不是盒子,最多是卷饼。

那我换种叫法,叫台州食饼筒

行了吧?再不济,就叫杭州人喜欢的葱包桢儿,可以吧?

但还是过不了关,继续被批:食饼筒的面皮怎么可能这样?薄度呢?韧劲呢?还有包裹的馅料的精细、丰富、鲜香呢?总之,就算是你和台州人有仇,也不带这样贬低台州美食的!葱包桢儿?你骗外国人吧!就算把韭菜当葱,鸡蛋还能充当内核油炸桢?

唉!果然是懂得越多,烦恼越多。

还是亚芳老师的话说得对,真要做好一道菜或者一种点心,不能有一点点偷懒,一个步骤都不能少,也不能出一丝一毫的差错。虽然我自说自话地认厨艺高手亚芳做老师许多年,虽然她毫无保留地免费教过我许多菜的做法,但我都觉得太难太复杂记不住,唯有这句话我记得。而这更让我倍觉厨事高难。

只记得一句话,就到处吹捧自

己是亚芳老师的真传弟子,实在是有点塌她的台。所以就从记得的那句话做起。

前两天妈妈买了一条鲈鱼,我主动请缨掌勺,剖鱼、刮鳞、花刀,拿盐在鱼身捋一遍,晾干,热油锅下鱼,慢慢煎至鱼能在锅里“游”动,翻面再煎,两面煎焦黄,加酒、酱油和水少许,盖锅盖焖5分钟,开锅加少许糖,一把葱,起锅、装盘。

这样做成的鱼,不知道有没有将亚芳老师的话断章取义,反正看上去很美。经某人品尝后,鉴定:一个不吃鱼的人能烧出这样的鱼,奇迹!

想起,妈妈不吃甲鱼,不吃牛蛙、不吃鸡,但因为孙女喜欢吃、爸爸喜欢吃,妈妈把这些菜烧出了专业水准,吃过的人都说好,只有她自己不知道那是什么味道。

还有我亲爱的亚芳老师,一手好厨艺,从来没有参加过任何培训,也没人教过她。从她记事起,记得的就是父母忙于开山种茶,无暇照管她不

说,还要她照顾小她4岁的妹妹。在她自己还不大走得稳的时候,就抱着妹妹,步履蹒跚地小跑着跟在父母后面,绝对不可以摔跤,会摔着妹妹的。

到了饭点,还够不到灶台的她拿一张小板凳垫着脚,开始做饭、烧菜给一家人吃。童年就出师了的她,做年轻的资深大厨许多年了。家里有人来走亲戚,有茶客来买茶,一定是她主厨。客人们在酒足饭饱后几句赞扬,就能让亚芳下定决心:今后的厨艺要不断精进,再多独创些私房菜。她从来不抱怨做烧火丫头有多么烦多么累,只要看到家人、亲朋好友把她做的菜吃光盘,就特别有成就感。

不管是妈妈把自己不吃的菜做得那么好吃,还是亚芳把家务做成了手艺,其中都有一个重要的原因——那是她们都特别有爱!

所以,真的想做好菜点,一定要心里想着将要吃这菜的人,以他

们的好恶为准绳。然后,满怀深情地去做。从购买、择洗、案板、烹饪到装盘,仔仔细细,不厌其烦。比如父亲节那天,邻居红鸣特意花了四五个小时做了一个巨无霸面包,趁热送给我们,让我们当下午茶点心。我知道,红鸣做这个面包,并非临时起意,她在知道我们喜欢吃面包后,就开始精心酝酿,用心筹划着哪天有空、需要哪些配料等,很是用心用情。新鲜烤好的面包香喷喷的,咬上去又喧又软又筋道,里面有花生碎、核桃肉、葡萄干、椰丝、奶粉、鸡蛋、黄酒、白糖,等等,口感丰富,惊喜连绵。妈妈说,好吃得停不下来。

我是在不会烧饭许多年,又挑挑剔剔了许多年之后,终于有一点明白了:只有把爱、把情感做进菜点中,吃的人也要领情、珍惜、感恩,方可称之为美食。所以,那些流传下来的名菜名点大多有故事、有传说,和厨师有关,也和食客有关。

特色美食

别有一番蝉之味

■路来森

蝉,是可以吃的;而且,在中国,食蝉之风,源远流长。在汉代以前,中国人就有了食蝉的习尚了。蝉不仅可食,还能登上帝王宴的宴席,成为一品佳肴。

《齐民要术》一书,就记录了蝉的种种烹饪方法。延至今日,食蝉之风,似乎更盛;食蝉之法,亦是纷呈百般。

许多人也也许还不知道,蝉之可食,是有三种状态的:一是蝉之幼虫,即俗语所谓“知了龟”,今人所谓“金蝉”;二是蝉之幼虫刚刚孵化而为蝉的状态,蝉体尚未变硬,蝉翼尚不能飞翔;三是成蝉状态,即蝉伏于枝干,哇哇鸣叫状态。

金蝉,似乎食用最为广泛,也最为人所喜欢。如今,饭馆中,几乎无处不在,而且还常常与山蝎或者虫蛹搭配食用。

金蝉之食用,大多以油炸为主。生蝉,放入油锅,高温之下,迅速膨胀,炸熟之后,个大体肥。但缺点是,油腻腻的,过于蓬松,一口咬下,难免汁水淋漓。

我做金蝉,则通常是先将金蝉油炸至八成熟,然后出锅,倒油,锅底只留油少许;继之,加入姜片、葱花、花椒,再对金蝉进行油煎,且一边油煎,一边还用锅铲对金蝉轻轻按压,目的是将过多的汁水挤出。几分钟,出锅,金蝉外脆里嫩,色泽红黄,虽未金光闪烁,却也不负“金蝉”之美誉。

金蝉的味道如何?只能说“香”!怎么个“香”法?也只是普通草虫的香味,浪漫一点说,有一分草野清风的味道,有一分泥土香。

金蝉的外壳,称之为“蝉蜕”,食金蝉,是连同蝉蜕一块

吃下的。故尔,食金蝉不仅可以饱口腹之欲,还可以起到一定的食疗作用:蝉蜕能够“宣散风热,透疹利咽,退翳明目,祛风止痒”。

成蝉的吃法,亦是以油炸为主,炸透,炸酥,咬一口咯吱脆香,味道虽不及金蝉,却也别具一番风味。冬日里,天寒地冻,大雪封门,此时油炸一盘储存的成蝉,以之佐酒,亦是快哉人生。

然而,蝉,最好吃的一种,还是“软蝉”——蝉,刚刚从幼虫状态孵化而出,其身体尚未变硬。此种状态下的蝉,不仅软,而且还嫩。同样是加入葱花、姜片、花椒,煎熟出锅后,再撒入一些椒盐,一箸入口,真正是鲜香四溢,齿颊留香。

据说,广东人喜欢吃“桂花蝉”。可桂花蝉,其实并不是蝉,它只是徒具蝉之形状而已。桂花蝉,也叫大田鳖、爬鳖等,实际上属于“蝾”,和蝉没有任何关系。之所以叫桂花蝉,是因为它身上有一种近乎桂花的香味。

不过,我喜欢“桂花蝉”这个名字,不仅散溢着一分桂花的香味,还洋溢着一分诗意的情怀。

其实,不仅中国人食蝉,连外国人,亦有喜欢食蝉者。美食家蔡澜,在一篇文章中,写到泰国人以蝉入菜:“泰国菜中,也常以蝉入菜。放进石臼中,加了朝天椒、小茄子和鱼露,大捣特捣,做出紫颜色的酱,拿来蘸生豆角和柳叶吃,味道鲜美得不得了,连最单调的生蔬菜都变成了上等佳肴,吃个不停。”

如此看来,泰国人食蝉,竟然是生食了。“味道鲜美得不得了”,果真如此吗?也只能说是“好那一口”吧。不过,食蝉的确是别有一番滋味。



“小龙虾”味美也要安全吃

盛夏已至,小龙虾开始大规模上市,为了保障广大消费者的饮食安全,近期,潮州市吴兴区市场监管局强化了销售环节

和餐饮环节的监督检查力度。有关工作人员深入现场,检查小龙虾经营户主体资格、进货查验登记、加工制作、餐饮具洗

消毒洁等环节,只为让消费者吃得更放心。图为该局工作人员抽检“小龙虾”现场。

孙建新、陈健民 摄影报道

健康饮食

■董柏云

早上喝一碗粥,养人。我从记事起,就天天早晨喝粥。在我童年的认知里,早上喝粥天经地义,我甚至觉得天下没有事情是比喝粥更重要的。

粥,据说是贫困的产物,吃不起饭,才喝稀粥。这说法在我读小学时得到印证。上世纪60年代初,物资匮乏,食品短缺,饭都吃不饱,只好用一点点米粒,煮上一大锅稀粥供一家人吃,那是酸涩的记忆。

为了节省柴草,智慧的人们想出既省事又省力的煮粥方法。那时,城里人流行用热水瓶熬粥。每当天黑的时候,母亲把热水瓶腾空,用淘净的米倒入瓶内,再用刚烧开

的水注入瓶里,盖紧塞子。第二天一早起来,母亲就用一根特制的细长竹签,把瓶内的粥一一掏到碗里。这米粥虽不像锅烧的稀稠,但喝起来依然是热乎乎、甜糯糯的清香。粥的清淡,与酱瓜或豆腐乳的咸鲜,是一种相得益彰的对比,也像是永远的绝配。这种缺米的日子喝的粥,米粒在碗底历历可数,而清水似的粥能照出人愁苦的面容,这情景依旧如昨,难以忘怀。

现如今,喝粥成了一种文化,我看到过一家粥店门前有这样一副对联,印象特深:“艰苦岁月想吃肉;小康生活要喝粥”,横批是“与食俱进”。思忖,颇有道理。从营养保健角度讲,粥胜过饭。主要是粥容易消

化,易被人体吸收,尤其对中老年、肠胃不好的人来说,喝粥无疑是养生最佳选择。中医有“年过半百而阴气自半”的说法,意思是老年人不同程度地存在着肾精不足的问题,如果常喝粥汤,可以起到补益肾精、益寿延年的效果。

我家一年四季自有喝粥的习惯,到了盛夏时节,妻子又会从大暑养生的食谱中选用绿豆、百合、莲子、枸杞、红枣、胡桃仁、荞麦之类的食物,熬制一道酥烂清香的粳米粥。

爱上喝粥,却一点也不烦,只是因为经常变换其中的配料。粥这东西看似小眉小眼,其实决决大大,恢宏包容,咸淡厚薄无所不能。即使是不加味的白米粥,也有无穷变化。

亲情美食

清心的苦麻

■朱耀照

在记忆里,再没有比苦麻更让我感到亲切了。

每年春天,妈妈总要到集市去买几把苍白叶子的菜苗回来,种到菜地里。妈妈不止一次地告诉我,苦麻是好菜,味苦但清心。

见它们稀疏柔弱的样子,我想拎小粪桶给它们施人尿肥。这时,妈妈说:“苦麻命贱,不能用太浓的肥料。否则,只长根,不长叶。”

妈妈从猪圈旁的沤

肥池里舀一些冲水肥出来,在苦麻根部浇了一下。过几天,苦麻就长高了很多。好几片新叶子从里面抽出,层层叠叠。

外面的叶子越长越大,在风中飘扬,像蝴蝶翩翩,又像顽皮的小孩子跳跃。这时,妈妈就把外面的长叶子剥下来,烧成菜吃。

每次剥叶子时,茎秆

处就有像乳汁一样的汁液渗出。起先,我以为它是好东西,会用手去蘸一点,放到嘴里品尝。结果苦极了,我连忙吐了出来。

苦麻味苦,就是害虫也很少去吃,所以不用打农药。偶尔外圈的叶子上会有一些黄斑,或焦头。把它们剥下来,里面留下的依然是淡绿的叶子。

在农村,就是苦麻的那些病次叶,也不会浪费。扔到鸡群中间,鸡们会争我抢,拼命地啄起来。往往一啄,就能撕下叶子一大块。没啄几下,剑状叶片只剩下中间一条颇长的叶脉。我们还用它来喂兔喂羊。记得上小学三年级时,教室后有两个兔笼,里面养四五只兔子。轮到饲养时,我会带几片苦麻到学校。喂时,我将苦麻一片一片递给它们,饶有兴趣地看着它们可爱的样子。

有些蔬菜,一年只能收获一次,如青菜、包菜等。而苦麻的收获季很长。从春末开始,一直可以延续到深秋。而且它们三四天就可以收获一次。每剥一次,茎秆就伸长几厘米。长长的茎秆,遍布叶子剥离留下的伤口。它们呈钝角三角形,死黑色,甚是难看,犹如孩子离开母亲后留下的死结。

晚秋,长到一米左右的苦麻,顶端出现了团团花蕾。它们不再抽出叶子。爸爸眼睛瞪得老大,喜出望外地问:“哇哈,哪来的螺蛳?”转身就去拿酒瓶。“这是我和邻居姐姐下午从溪沟里摸来的。”我兴高采烈地回答。爸爸倒了一杯酒,吃一颗螺蛳喝一口酒,开心地合不拢嘴。妈妈、我和弟妹们都盛了满满一碗饭,吃一颗螺蛳,吃一大口饭。回想起来,那螺蛳的鲜味好像穿透了五脏六腑,全身舒畅。

一转眼50多年过去了,后来我又去摸过好多次螺蛳,直到农药影响环境,小溪里消失了螺蛳踪影,我也离开家乡到外地工作。最近听说,通过环境整治,家乡回到了山清水秀、鸟语花香的境地,我计划双休日带上孙子孙女回老家,还到小溪里去摸螺蛳,再尝尝清蒸螺蛳的味道。

一转眼50多年过去了,后来我又去摸过好多次螺蛳,直到农药影响环境,小溪里消失了螺蛳踪影,我也离开家乡到外地工作。最近听说,通过环境整治,家乡回到了山清水秀、鸟语花香的境地,我计划双休日带上孙子孙女回老家,还到小溪里去摸螺蛳,再尝尝清蒸螺蛳的味道。

一转眼50多年过去了,后来我又去摸过好多次螺蛳,直到农药影响环境,小溪里消失了螺蛳踪影,我也离开家乡到外地工作。最近听说,通过环境整治,家乡回到了山清水秀、鸟语花香的境地,我计划双休日带上孙子孙女回老家,还到小溪里去摸螺蛳,再尝尝清蒸螺蛳的味道。

晚秋,长到一米左右的苦麻,顶端出现了团团花蕾。它们不再抽出叶子。爸爸眼睛瞪得老大,喜出望外地问:“哇哈,哪来的螺蛳?”转身就去拿酒瓶。“这是我和邻居姐姐下午从溪沟里摸来的。”我兴高采烈地回答。爸爸倒了一杯酒,吃一颗螺蛳喝一口酒,开心地合不拢嘴。妈妈、我和弟妹们都盛了满满一碗饭,吃一颗螺蛳,吃一大口饭。回想起来,那螺蛳的鲜味好像穿透了五脏六腑,全身舒畅。

一转眼50多年过去了,后来我又去摸过好多次螺蛳,直到农药影响环境,小溪里消失了螺蛳踪影,我也离开家乡到外地工作。最近听说,通过环境整治,家乡回到了山清水秀、鸟语花香的境地,我计划双休日带上孙子孙女回老家,还到小溪里去摸螺蛳,再尝尝清蒸螺蛳的味道。

爱心营养餐



日前,君澜·绍兴鉴湖大酒店的厨师团队走进柯桥区育才学校,为那里的80多名学生送去了品种丰富的爱心营养餐。酒店负责人表示,此次爱心活

动是该酒店10周年店庆的一个公益活动,今后将不定期地到学校开展这样的爱心活动,给孩子们送上各种美食

钟伟、赵炜 摄影报道

难忘记忆

■陈静芝

几个朋友聚餐,点了一个菜肴——清汤螺蛳。虽然放了葱蒜姜等好多作料,但我不仅吃不到螺蛳特有的鲜味,甚至感觉到隐隐的柴油味。一位朋友由衷地感叹,我们小时候,吃自己摸的螺蛳,那个鲜啊……他咂咂嘴,一下勾起了我的回忆。童年在小溪边摸螺蛳的情景浮现在眼前。

记得第一次去摸螺蛳,才10岁。那是暑假的一天中午,火辣辣的太阳当空照,光脚踩在泥地上烫得马上缩回去,只能待在家玩。

邻居姐姐兴冲冲地跑来问我:“你想吃螺蛳吗?”“当然想!”我不假思索地回答道。姐姐说:“昨天下午我路过前面的小溪沟,发现有螺蛳,要不要跟我一起去摸螺蛳?”



我一个劲地点头,立马拿了个脸盆,跟着姐姐来到了她说的小溪边。小溪水很浅,清澈见底,我穿

着凉鞋一个箭步冲了下去。溪水大约有一尺深,好凉快。我把脸盆飘在水面上,低着头弯着背,两只