

2月28日,美国洛杉矶, Big Mama's and Papa's Pizzeria 披萨店自2010年起就保持着世界最大披萨的世界纪录。这款54寸大的披萨售价199.99美元,可供50至100人享用。如果7名顾客在两小时内能吃光这个巨型披萨,餐厅将提供1000美元的奖金。



红泥小炉

舌尖上的微信(上)

文 / 西坡

写下这个题目,自己也觉得很臭。可是,没办法,“舌尖上的某某”已经成为一种固定格式,甚至是个专属的符号。你不用它,好比上了梁山泊却拒绝领受一个绰号,那还算是“四海之内皆兄弟”么?“舌尖上的某某”又好比是一座大富人家的大宅子,你到那里去做客,难道还能说那宅子里的一个个房间不是大富人家的?好在读者对于“舌尖上的广州”“舌尖上的上海”之类的陈词已经有足够的忍耐力,可能不再在乎“舌尖上的微信”这种滥调。孔子说:“必也正名乎?”我看算了吧,重要的是,我们得看看这“微信”到底和“舌尖”有什么干系。

微信从诞生至今,没有多长时间,据最新的统计,用户已多达三亿!这是一个惊人的数字。我有个台湾朋友,用的是FACEBOOK,有一段时间,我因为经常要向她请教台湾饮食方面的问题,出于方便,力谏请她申请一个微信账号。结果,我们之间没有了地理远近的隔阂,甚至没有资费多少的纠结,互动得非常顺畅。所以,我对于微信,按张国立的说法,“有点儿崇拜”(电影《手机》台词)。

我玩微信,基本上属于“潜水”一族。在我有限的“朋友们”(共享区)中,我发现,喜欢晒吃的人还真不少,差不多每个“朋友”对此都很有“热情”。涉及“美食”的微信,几乎占了全部微信的一半。

最初,我看到一位令我尊敬的朋友晒出在回访大凉山彝族村寨的照片(十五年前,他们单位的同事各自认助一个贫困失学儿童,

使其念完高中),其中有两张照片(两碗菜)特别让人关注,一张是彝族陀螺肉,一张是彝族鸡加土豆。作者在附言中说:“都是实在的东西。”我不清楚这个“实在”的含义究竟是什么。从微信上看,无论肉还是鸡抑或土豆,都没有经过精心的改刀和考究的烹饪,像是粗粗往水里煮一下,一坨坨的,上面撒些盐和辣椒屑末。“实在”?是的,太实在了!实在到了“原生”的状态,那只土豆,就是整个的一只,连皮也没削……

看到这两碗菜,我们必须知道,这可是彝族兄弟的“大菜”,这是用来招待上海来客人的主打菜啊!我们能够揣度出的信息有两条:一是彝族兄弟的生活有所改善(有鸡有肉嘛);二是彝族兄弟的生活不够富裕(品种少,加工粗)。总之,大凉山的孩子之所以要被认助,光从微信上看,理由充分。

在这之前不久,这位朋友似乎在苏州吃过一餐,一点也不豪华,只不过可以边吃边听评弹。晒出的三个菜是:清炒虾仁(虾仁系用太湖三白中的白米虾剥取,和芦笋合作。白米虾够小的,要取其肉则非常吃功夫);橙子蟹斗(蟹粉放在挖空的橙子里蒸);时蔬小炒(茭白、老菱、藕片、鸡头米)。主食为一碗红汤奥灶面。这样的一餐,从视觉上说,荤素搭配,潇潇洒洒,乃大家闺秀;颜色调度,清清爽爽,是小家碧玉。普普通通的一顿饭,在江南人看来,只要想品尝,总是拿得下的。

可是,用苏州的“小菜”和大凉山的“大菜”一比,我们就会另有一番韵味在心头了。

我特别感谢这位朋友,既让我们见识了太湖船菜的精致,也让我们了解了凉山土菜的实在。虽然,从餐饮的角度来看,把这两类菜肴作简单的对比没有什么意义,但“朋友们”是不是会产生一点联想,像作者那样愿意为西部贫困地区贡献一点绵薄之力呢?

我想这是没有问题的。说起来也真是怪。现在碰到饭局,只要烹饪有点水平,大家就会不约而同地拿出手机来咔嚓咔嚓地一阵狂拍。原先我挺纳闷:这是干啥捏?难不成“捉”回去研究,进一步提高厨艺?后来才明白,原来是要放在“朋友们”里,让朋友们共享。可是,这一“共享”,“副作用”不小,碰上“酸水横溢”的朋友就要想:什么意思?摆谱,还是引诱,或者指南?看看,关键时刻,忘了我不是!好吧,我也发布一下,报复一下。

于是,有的人早已饥肠辘辘,却碍于别人正在进行“创作”而只能把“舌尖上”的享受变成视觉的饕餮;有的人屏了半天,一只菜刚刚转到面前、正要伸出一双筷子出击,猛听耳边一声巨吼:“慢!让我再拍一张。”只能像弹簧一样缩回,继续做“监考老师”或“现场观众”;有的人盼星星盼月亮,好不容易等到终于摸到一块肉,就在将送入口还未送入口之际,座里爆出尖叫:“啊呀!哪能这只菜少脱一只角啦!格末拍出来不好看了呀。阿哥,依帮帮忙,拿伊摆回去,好哦?不好意思哦。”有啥办法?“吃饭要讲风度,不要像饿死鬼(鬼)”,大人是这样教训小孩的。只好乖乖放回原处,等待机会……

一顿饭,吃得像瘪三在讨饭。

周一菜

文 / 若丹

鱼香酥刀鱼

春天来了,又到了吃刀鱼的好时节。

据说,最好吃的刀鱼出自靖江。靖江乃长江边的一个小城,与江阴遥遥相对。靖江原是一个江心洲,慢慢与北岸连成一片,成为三面环水的半岛。泥沙荡涤,使靖江水域的江底平缓,水流缓慢,水温适宜,生物充足。从大海逆流而上的刀鱼,到了靖江,遇上这块乐园,便“乐不思蜀”起来,悠闲之下,自然是“腰阔体胖”,肉质肥美。

靖江人善烹江鲜,特别是全刀宴,引得无数文人骚客纷至沓来,抢在清明节前一啖美味。办一桌全刀宴,至少要用10斤新鲜刀鱼,做法一般都用淮扬菜的方法:用刀鱼头、尾及菠菜籽芒,炸透,再加作料,做成酱色块状、乳白色柳条状、金黄色茸状的甜、辣、酸三样冷盆;其余是桂花鱼饼、芙蓉鱼片、醋溜鱼块、椒盐鱼条、水晶圆子、香脆桂圆、文武刀鱼、炒刀鱼面、一品豆腐、双皮刀鱼、刀鱼丸子汤等等。

却说这李兴福大师,贯通川、扬两帮,用川菜鱼香的方法创新出这款鱼香酥刀鱼,令人拍案叫绝:取1.5两以上的刀鱼,顺上一剖为二,去脊骨,切成1.5寸长的段。将刀鱼段入5成热油锅中慢炸,直到鱼肉浮起,捞出;待油温8成热时,投入鱼段复炸,使鱼段外脆里酥。捞出鱼段后,锅内留少许油,炒制鱼香料(略,参考川菜做鱼香料方法),再将炸好的鱼段投入,快速翻炒,使鱼段入味,就可上桌了。

此菜刚入口,我还以为是脆鳞呢?再品,却比黄鳝不知要鲜香、酥脆多少倍呢。

