

肉没有肉味，鱼没有鱼味，菜没有菜味——

# 谁动了我们的美食

## 核心提示

“吃嘛嘛没味儿，吃啥啥不香”现在成了一些消费者对餐饮的精辟点评。物质极大丰富的当下，我们的味蕾却提不起兴趣，是我们的口味越来越挑剔了，还是好吃的东西太多，胃

口被宠坏了？其实，绝大多数人怀念的是对食物最初体验和记忆，那些食物留给唇齿的印象似乎历历在目，惹人万分想念却又在如今的生活中遍寻不遇。

### 风波：网上疯传“人造鸡翅”

近日，杭州市民张先生带女儿在小区门口买了一份炸鸡翅，谁知一口咬下去感觉像是吃橡皮胶。爱较真的他决定探个究竟。经过简单检测，基本上排除了假鸡翅的可能，但是，如同咀嚼橡皮的感觉让他十分不爽。一名食品专家对他来说，现在养殖的鸡多是催熟，不到3个月就会出栏，各种饲料添加剂催大的鸡肉，自然难以保留其肉质的天然香气及弹性、韧性。

此事经当地媒体报道后，在微博上热传，有网友还挖出之前的“合肥惊现人造鸡翅”。但也有网友认为，这不一定是人造鸡翅，有的卖家为了使鸡翅看上去品相好，并且增加重量，会用化学物质泡过并

且冷冻，这样一来口感就不像鸡肉了。

随着食品工业技术的创新和发达，一些不法商贩开始利用科技手段动起了歪脑子。胶做的鸡蛋、掺了增白剂的馒头、含吊白块的腐竹、掺加淀粉的牛肉、染色的红薯……这些层出不穷的食品造假事件，不断刺激着消费者本已脆弱的食品安全神经。食物本身的生长加工周期流程在不断接受着挑战和更改，自然天成的味道、质感不断受到侵蚀，以至于百姓的餐桌上，食之无味、味同嚼蜡的“鸡肋”食品越来越多。

### 垂涎食物最原始的香气

“走，到农庄去，我们自己去种菜。”在城市里，很多时尚之人



选择了自己租一小块田地来种菜。

胡先生和他的朋友已坚持在黄河边的农庄种菜两年时间，他们种下的黄瓜、西红柿全部是农家肥，从来不打农药。“西红柿成熟的时候，都是顺手摘下来，用手一抹就直接吃，酸甜的味道特别纯正，跟小时候吃的西红柿一个味儿。”

胡先生和朋友们不仅种菜，还挖了一个两亩大的鱼塘，从市场上买来草鱼放进去，只喂青草。坚持3个月后，草鱼个儿没见长，但是从外到内都发生了明显变化——刚买回来时身体发乌、灰黑色，现在

背部青、腹部白、鱼鳞黄，闪亮透明。“这才是生态养殖的鱼。无论是清炖还是红烧，肉质都特别有韧劲，每次招待朋友吃鱼，都是满满一盆连肉带汤吃得底儿朝天。”

郑州市的酒店行业也有典型案例。花园路一家知名酒店，很多顾客点菜时直接点2~3份凉拌绿豆芽。小小的绿豆芽为什么如此火爆？秘密其实很简单：传统方法发芽，不添加任何药剂。它的绿豆芽小而豆香四溢，嚼在口中，那种感觉叫过瘾。

(魏国剑)

后切片，淋上冰糖汁和桂花汁，再蒸上两个小时。肥嫩的切片镶嵌着糯米，咬起来已没有莲藕原来的爽脆，入口却是绵软香糯、甜蜜蜜。

说到吃藕，我认为最大的享受莫过于吃上一盘色香味俱佳的藕丸子，那如玉石般的圆球躺在绿色的菜叶子上冒着热气，鲜香扑鼻，夹起一个轻咬一口，软嫩爽口、鲜香无比。

于是，我在家中学做藕丸子。先将鲜藕洗净沥干水分后切成丝，再把精瘦肉切成细丁，放入一小撮虾米，加入适量的盐、味精、姜末、蒜泥，再加少许面粉和水，用筷子顺着一个方向搅拌均匀，然后用手挤成丸子，一个一个地放在铺满青菜叶的蒸笼里，用旺火蒸约20分钟左右，闻到藕香即可开锅装盘，撒上葱花。上桌后将香醋、酱油装入小碟里蘸着吃，满口藕香。我不禁感叹：吃了藕丸子才算是尝到了秋天的味道。

(夏爱华)

## 满口藕香品秋天



眼下正是品尝莲藕的好季节，藕是生熟食两相宜的食品，生吃清热润肺、凉血行淤，熟吃健脾开胃、益血补髓、安神健脑。总之，藕的滋味令人迷醉。

散文家梁实秋儿时最喜欢吃的小吃就是糯米藕。看着校门口的小贩切下一片片的藕放在碟子里，洒上红糖汁、玫瑰木樨，淡紫色的样子令人馋涎欲滴。而我的童年时代，母亲最拿手的也是做糯米藕，在藕洞中塞入糯米，上锅蒸熟后装盘，洒上白糖即可，香甜软糯，又不失藕的脆性。

后来，我在江南吃过桂花软糯莲藕之后，感觉这应该是最正宗、最地道的糯米藕了。桂花糯米藕用料讲究，所以别具风情。首先是把精心挑选的莲藕用糯米酒浸泡8个小时，再将糯米塞入莲藕的洞中，煮熟

有一种清爽之气油然而生，直抵舌根、直抵心头。

我年少的时候，父亲很喜欢一边就着丝瓜菜，一边抿上几口白酒，看着父亲怡然自得的模样，我很是羡慕。许多年过去了，父亲渐渐老了，在喝酒这方面，我“责无旁贷”地完成了“子承父业”，也爱上了将丝瓜作为自己的下酒菜。清秋时节，伴着徐风，用碧绿清脆的丝瓜下酒，品味生活中的小幸福，身虽未醉，心已微醺了！

(李利伟)

### ○最美味下酒菜○

## 品味丝瓜

对于丝瓜的印象，我绝大部分的记忆都来自少年。那时候，我家在农村，家里有一片不小的院子，母亲就会抽出空闲来，把地开垦出来，种上一些蔬菜瓜果之类的。这其中，丝瓜是必不可少的，因为丝瓜生命力很强，很容易成活，它们的枝叶又特别旺盛，看上去郁郁葱葱的，有的枝蔓甚至会爬上树梢，爬到房顶，把整个院子装扮得很有诗意。更为重要的是，丝瓜的用途很广，但对于年少的我来说，最重要的是，它是一种可口的美食！

每当丝瓜成熟的季节，母亲都会把它们采摘下来，放在清水里浸泡一段时间。那时候，我总喜欢把手伸到凉凉的水里，用小

手抓着丝瓜在水面上下摇来摆去，激起的水花和自己愉悦的心情一起一荡一荡的，盈满了我年少的记忆。母亲用丝瓜做的菜总是很好吃：凉拌丝瓜需要先把丝瓜皮削去，然后切成薄片，放到开水里余一下，加油、盐、酱、醋调匀，这菜看上去青白相间，吃起来清鲜可口，菜人口中，便

姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3.本报对所有来稿进行评定，并择优在报纸上予以发表，凡文章见报，作者可获得由一德副食提供的礼品一份。

## 我最喜欢的下酒菜征文

菜？下酒菜的搭配技巧都有哪些？为了丰富大家的生活，本报特举办“我最喜爱的下酒菜”有奖征文活动。

1.要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在

800字以内。  
2.投稿方式：发送电子邮件至zkrb2578@126.com，并注明

本栏目由周口一德副食(蓝带啤酒专卖)协办  
品鉴热线：15538612798

# 广告