

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的体验和记忆,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,以至于在百姓的餐桌上,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。”

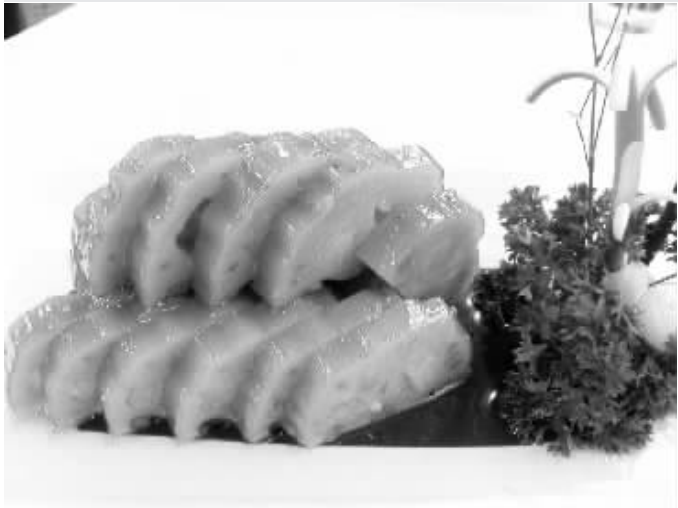
胡先生和朋友们不仅种菜,还挖了一个两亩大的鱼塘,从市场上买来草鱼放进去,只喂青草。坚持3个月后,草鱼个儿没见长,但是从外到内都发生了明显变化——刚买回来时身体发乌、灰黑色,现在

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,那种感觉就叫过瘾。

(魏国剑)

## 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

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)

### ○最美味下酒菜○

## 品味丝瓜

对于丝瓜的印象,我绝大多数的记忆都来自少年。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,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,击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,放到开水里氽一下,加油、盐、酱、醋调匀,这菜看上去青白相间,吃起来清新可口,菜入口中,便

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)

## 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

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。

广告