

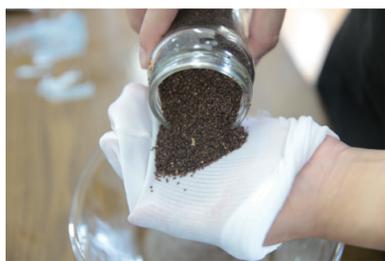
夏天的消暑神器 怎能少得了一碗木莲冻?



红糖木莲冻



宁波佐餐王调味食品有限公司协办



木莲籽



搓揉果胶



凝固剂



凝固成冻



撒薄荷水

“七月的风懒懒的,连云都变热热的,不久后天闷闷的……夏天的风,我永远记得……”夏天是什么?是懒懒的风?是热热的云?还是闷闷的雨?奉城的夏天,多是闷热而漫长的。苦夏之中,也有几分清凉,空调、风扇、冰淇淋、绿豆汤、棒冰、水果杯、西米露……轮番上阵,然而最让人倾心的,是记忆里那一碗冰凉爽口的木莲冻。

□记者 李露

无从考究的木莲冻

江浙一带的夏天,很常见一种叫做木莲冻的小吃。它样子看起来像凉粉,或是果冻,却又晶莹剔透和稀薄。夏日的夜晚,路边会有专门卖木莲冻的商贩小车,旁边竖一块写上字的木板,行人路过买一碗吃下,冰凉的口感混着清爽的薄荷味儿,最是解暑。

很长一段时间,我都一直以为木莲冻叫“茉莉冻”,因为在方言里“茉莉”和“木莲”同音。那时我还以为这冷饮的名字起得浪漫,以茉莉命名,肯定是因为木莲冻清新凉爽,与茉莉花香有异曲同工之妙。直到后来有次跟着同事去莼湖鸣鹤村采访,偶遇三两枝木莲爬墙而出,才知晓一直都误会了,木莲冻并不

记忆深处的木莲冻

小时候放学,最期待见到的就是校门口卖木莲冻的大婶。在美味木莲冻的驱动下,年幼的我们因此学会了“听音辨声”。临放学的那节课,身体端正地坐在课堂上,听着课堂知识的同时,总不忘竖起耳朵,听一听墙外有没有木莲冻大婶自行车的铃声?

木莲冻大婶不常来,出现也没规律,只是每回出现的时候,都会骑一辆自行车,后座上挂着两个铝锅,一只装着晶莹剔透的木莲冻,一只放着白色的粗瓷碗。刚开始的时候,车旁还会竖一块木板,歪歪扭扭地写着“木莲冻”三个字,

传统做法的木莲冻

寻寻觅觅,通过好几个校友的辗转询问,终于打听到了木莲冻大婶的住处。大婶叫李飞叶,今年56岁,早在5年前,就不做木莲冻的生意了。“赚了钱,年纪也大了,现在我偶尔会给孙子们做一些吃吃,家里还有些木莲子,如果你要吃,我可以给你们做一些尝尝。”

为了保留最自然最质朴的口感,李飞叶一直采用最原始的手法进行制作。她说,做传统木莲冻,除了要用木莲籽,还要用刚打上来的井水。只是如今地下水污染严重,即使是在农村,也打不到干净的井水,所以李飞叶一般用矿泉水替代。

将晒好的木莲籽装入纱布袋中,扎紧袋口,浸入一盆冰凉的白开水中,随后用手反复搓揉挤压,手工揉捏挤出植物果胶,然后用中华牙膏凝固成冻,放入冰箱冷冻一小时,就是冰冰凉凉



装碗

是“茉莉冻”。

木莲冻到底起源于何时何地,恐怕已经无从考究。只知鲁迅先生曾在《从百草园到三味书屋》里写到:“何首乌藤和木莲藤缠络着,木莲有莲房一样的果实……”莲房中的木莲籽,正是制作木莲冻的主要材料。

木莲是一种藤本植物,学名“薛荔”。生长旺盛的时候可以爬满整面墙壁,又称“凉粉果”“鬼馒头”等。它的叶子呈椭圆形,厚实,叶背有好看的网格状花纹,和无花果很像。常匍伏生于矮墙,或攀援在高坡及树枝上,四季开花,但因雌雄异株,雄株结出的果实扁平而没有重量,只有雌株可以结出饱满的薛荔果,用来做美味的木莲冻。

后来惯了以后,索性也就不带这块牌子了。

如果听到了木莲冻大婶自行车的铃声,那么放学铃声一响,便有成群结队的孩子冲门而出,直奔她而去。车旁的小板凳上架着大花的搪瓷面盆,上面覆盖一整块的纱布,里面是像龟苓膏一样的木莲冻,晶莹剔透,颤颤悠悠的。只要5毛钱,热情的大婶就会盛上一碗透明见底的木莲冻,迅速用扎孔的塑料瓶挤出些许薄荷糖水撒在上面,稍微搅拌,递到你的面前。人站在太阳底下,连舀带喝的,嗖嗖没几下子,碗就见底了,心却一下子透凉清爽起来。

的木莲冻了。

一小时后,从冰箱里取出刚才做好的木莲冻。只见木莲冻已经凝固成一大块,颜色微黄,质地剔透,完全没有如今工业化生产出来的寡白和甜腻。它像果冻般柔嫩,但又比果冻结实不少,不用力戳不破。撒上些许李飞叶自制的薄荷糖水,舀一口进嘴,绝对比汽水更沁爽,还自带一股薄荷的清香。

李飞叶说,木莲冻若是戳不破,那就说明成功了。早年生意好的时候,她一天能卖出2铝桶木莲冻,也会有特地从其他地方赶来的顾客,只为吃一碗她沿袭古法做出来的传统木莲冻。“木莲冻会不会凝结成冻,就看材料的成分、数量和时间有没有把握好。具体的我也说不清,只能说靠手。”李飞叶的语气里透着一股浓浓的骄傲。

麻婆豆腐

麻婆豆腐是四川省传统名菜之一。主要原料有豆腐、牛肉末(也可以用猪肉)、辣椒和花椒等。麻来自花椒,辣来自辣椒,这道菜突出了川菜“麻辣”的特点。其口味独特,口感顺滑,是喜爱麻辣重口味者的最爱。

具体做法:

- 1.取400克内脂豆腐,用热水焯一遍。
- 2.加入麻辣豆腐酱250ml,稍稍勾芡后,加入洋葱肉末,煸炒出香味。
- 3.倒入热水焯过的豆腐,煮沸。60到90秒后,撒上葱花即可出锅。

佐餐王的麻辣豆腐酱经过多次改良,辣味、麻味调和后,可以让更多喜欢品尝川菜的客人接受,其配方也更适合沿海地区消费者的口味。



佐餐王
ZUO CAN WANG
佐餐王

选用优质原料,传承百年工艺

复合调味品
专家



对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而不想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:460947613@qq.com

克罗地亚的美食

仁者见仁,智者见智,吃货眼里皆美食。球迷看球看门道,吃货看球看热闹。让他们讨论战术战法排兵布阵去吧,我们只关注世界杯各个国家背后的美食文化。

克罗地亚的菜肴综合了意大利、匈牙利、奥地利和远东的菜肴,既完好地保留了其原有的特色,又融入了本地的烹饪传统。克罗地亚有50多种不同的本地菜及本地奶酪和甜点。值得向您推荐的极品有篝火烤肉、达尔马提亚熏火腿(prosutto)、羊奶酪和胡椒味的腊肠(kulen)。

克罗地亚饮食与北欧各国饮食相近,多以海味为主,有各种鱼类、海鲜等。在北欧,经常可以品

尝到丰盛异常的海鲜大餐,达尔马提亚式炖鱼,海鲜汤以及各种各样从大海中新鲜打捞出的鱼、虾、蟹,叫人目不暇接。而名目繁多的红葡萄酒、白葡萄酒、樱桃酒更是克罗地亚人佐餐的佳品。

“要说我们克罗地亚的特产,肯定是姜饼啊!”每当有人问起克罗地亚美食是什么,当地人都会自豪地说起这种从中世纪流传下来的古老食物。但如今,他们所谓的姜饼已经不再是一种点心,更多的是各种姜饼造型的纪念品,克罗地亚人把姜饼发展成为独特的姜饼文化,木制心形姜饼更是成了克罗地亚的象征。去年,姜饼工艺还被联合国教科文组织列入人类非物质文化遗产名录。

据新浪网



图片来自网络