



人间有味是茺香

别样的粤式早茶

对粤式早茶，一直有淡淡的情愫。品种繁多的点心，悠哉的晨光。就着一口茶，一个虾饺，惬意地聊天。悠悠世事都好像在这早茶时光里流过，而粤式早茶的精致，也在时间积淀里更具魅力。

湿漉漉的早晨，赶了个大早来吃早茶，也是蛮拼的。到了国色，感觉的确有大力推粤式早茶的架势。最先上来的蛋挞，甜而不腻，奶味足足的，还不错。不过，这么点是满足不了专属早晨的饥饿的。嘿嘿，其他美食陆续点来——姜葱鱼片粥上桌了，可能因为姜葱爱好者，吃起来姜味十分的足，胃里暖暖的，很舒服，里面的鱼片倒是没怎么吃；榴莲酥，榴莲味道还是挺浓的；最喜欢的水晶虾饺到了，皮子透明的，料里有大大的虾仁，咬下去虾肉紧而有弹性，口感很不错……

总体感觉很不错的粤式早茶，重点是营业到下午1点，周末睡个懒觉来个早午茶相当惬意。能把早茶经营得如此精细，实在是体现出了粤式早茶的悠远文化。

(钟文)



□ 施琦

第一次知道茺茺是在《菜园小记》中，当我读到：茺茺在散发脉脉的香气……不禁合上书本冥想：这是什么样的植物？有着怎样的香气？查史书，唐代《博物志》中记载，茺茺是西汉张骞从西域引进的。《齐民要术》中也提到茺茺的嫩茎和鲜叶有特殊香味。这更增添了我对这一古老植物的好奇。

后来跟祖父生活，在他菜园里见到了茺茺。一开始，祖父这个老农民没听懂我问什么，他先是张大嘴巴疑惑地看着我：“茺茺？有香的菜？”接着他恍然大悟，拍着大腿笑道：“你说的是茺 xī(方言)吧！就是香菜啊！”他伸手指向菜地绿葱葱的一丛叫我：半垄娇小的植株，挺精神地簇拥着，叶细碎柔软，温顺模样。我凑近闻了闻，有种特别的植物清气，但要说是香气我不能认同。祖父看出我的疑惑，弯腰熟练地从土里扯起两把茺茺，抖着根部的泥说：“香不香，尝尝就知道！”

中午桌上几道菜多了些翠色，我才知道茺茺主要是当佐料食用，生的撒在菜里，用以点缀和提味。而祖父面前摆的却是一碟粗放的茺茺拌辣椒。切碎的生茺茺和干辣椒调拌在一起，就着热馍，祖父吃得津津有味。我也满怀期待夹一小撮放嘴里，没嚼两下，便“呸呸”吐出来，味道太怪了！像长年不见阳光的旧碗橱里留下菜渍油渍的变质味！哪来的香啊！祖父见我狼狽样哈哈直乐，夹一口茺茺吃得更香了。而我心里对茺茺的美好印象却被破坏。这个名字优雅如出诗经的传说中的香草，竟有一种怪味，真叫人惋惜和遗憾。

那以后，我拒绝吃茺茺，更不理

解祖父为何偏爱这一口。直到一年寒假，过完正月要回学校了，我在院中晒行李箱。祖父将一小袋种子撒在水泥坪上铺匀，用块红砖轻轻磨。边磨边说开春天气好，早点把菜种上，你学费就有着落了。突然间，我闻到一股奇香，寻香望去是满地灰不溜秋的种子。我问这是什么？祖父说：“茺 xī 种子啊！这菜好养，又卖得起价，今年多种些。”我拾起一把磨开壳的种子轻嗅，清香沁人，我从没闻过这么好闻的香味，突然有种“古人诚不我欺”的感觉，对茺茺不那么反感了。

我大学四年，祖父的菜园年年都种茺茺。祖父也时常拣茺茺的老茎断叶拌干辣椒吃，我放假回家也会跟着尝尝点，慢慢竟喜欢上这味道，欲罢不能了。

我毕业那年，祖父突然去世。他凌晨四点多进城卖茺茺，发病倒在路上。回家安葬祖父那天，我蹲在菜园里，看见茺茺丛里开出几朵淡紫色的伞花。

很多年过去，我很少再吃茺茺。一天工作晚了，到街边摊吃夜宵。老板问加香菜不？我愣了，继而答：“加，加多点。”老板说：“妹妹，不敢多加哟，香菜贵哎……”忽然就想起祖父那年说的话：这菜好养，又卖得起价，今年多种些。我端起面碗，闻见茺茺熟悉又醉人的香气，眼泪不争气地落下来。

菜地绿葱葱的一丛，半垄娇小的植株，挺精神地簇拥着，叶细碎柔软，温顺模样。我凑近闻了闻，有种特别的植物清气，但要说是香气我不能认同。



油炆虾饼

主持人:周树新

宴春酒楼大市口店行政总厨

油炆虾饼又名金钱虾饼，镇江传统特色菜。镇江濒临长江，鱼虾资源丰富，江虾皮薄、色白、肉嫩，油炆虾饼是以江虾为主料烹制的名菜，原汁原味，鲜嫩细润，洁白如腐，入口即化，特别受老年人的欢迎。

一、原料：

主辅料：江虾仁 200 克，熟猪肥膘肉 25 克，鸡蛋清 2 只，熟火腿 25 克，水发香菇 25 克，净豌豆苗 25 克。

调料：精盐 1 克、味精 1 克、水淀粉 25 克、鸡油 15 克、绍酒 10 克、葱姜汁水 100 克、鸡汤 150 克、熟猪油 250 克（实耗 150 克）。

二、制法：

① 虾仁、肥膘肉分别斩茸，放入碗中，加鸡蛋清 2 只，葱姜汁水 100 克，绍酒 10 克，味精 0.5 克，清水 50 克，水淀粉 15 克、精盐 0.5 克，搅拌上劲成糊。

② 熟猪油 250 克入锅，上火烧至三成热，将虾糊用手挤成小圆球状，用汤勺刮入锅内，撒扁，待浮起用汤勺轻轻翻动余熟（保持油温，不能使虾饼表皮有黄斑），边做边捞，起汤去油。

③ 炒锅倒去油，舀入鸡汤 150 克，上火，放入虾饼、香菇、豌豆苗、火腿片，加精盐 0.5 克、味精 0.5 克，烧沸，用水淀粉 10 克勾芡，淋上鸡油 15 克，起锅装盘即成。

三、质量标准及操作要求：

① 江虾必须新鲜，筋、皮去净。

② 虾仁和肥膘的比例要适当，并要分别斩茸或细泥，斩时下垫肉皮。

③ 虾茸用葱姜汁拌浸，搅拌时投料适当，一次成形。

④ 油炆时掌握好油温，温高时会成球，影响色彩、口感。

⑤ 虾饼大小一致，成金钱状。

⑥ 烩时必须严格掌握火候、时间、芡量，否则会膨大影响质量，装盘要整齐排叠，美观清爽。

(文/朱秋霞 图/马吉)

