



菠萝油里没有菠萝，却一口难忘

本报记者 唐晴

小时候看TVB港剧，看到主食吃着菠萝油，喝着咖啡，谈天说地的镜头，曾天真地以为菠萝油中是有菠萝馅。直到自己吃到才发现，菠萝油没有菠萝，就如鱼香肉丝里面没有鱼，夫妻肺片里面没有夫妻一般，禁不住莞尔，这道小吃在脑海中多了一丝有趣而独特的起伏和波澜。

初次见菠萝油还是会感到一股视觉冲击，刚出炉烫手的菠萝油，金黄的色泽，滚烫的手感，散发着浓浓的香气。用冰块镇着的黄油薄薄一片放在小碟内由服务员端上，油脂鲜香，鲜醇滑腻，哪怕是卡路里超值的黄油，也不知哪里来得勇气，无惧身材走样，吃完再忏悔。

该轮到自己动手的时候了，在菠萝油中间横切一刀，夹入一片冰冰凉且厚实的黄油，热乎乎的菠萝油中间夹着一块冰黄油，是一种怎样奇妙的体验？什么时候该下口由你主宰，有人喜欢的是未化开之前的一口冰火交融，有人偏爱的是渗入黄油后那一口绵软留香的温热菠萝油。

菠萝油是香港特色点心菠萝包发展而来的食品，而菠萝包则是因经过烘焙后表面金黄凹凸的脆皮状似菠萝而得名。据说，在精致考究的粤式小吃看来，普通的面包口感太过于单一，于是便对其进行改良，在上面加了一片由猪油、鸡蛋、砂糖以及面粉混合而成了酥皮。

这一块酥皮算得上是整个菠萝包的灵魂所在。刚烘烤完的菠萝包表皮必须脆，吃起来有质感，酥皮的酥、软、韧、绵和面包的香气，黄油的甜蜜混合，咸香细腻，洋溢着乳酪的清香，至简至鲜。

市城区港式餐厅也不少，保



持纯正接地气的港味要属广芳园，让一枚菠萝油，渐渐仍俘获着万千食客的芳心。这家港式茶餐厅匠心研制口感，还可以喝到菠萝油的cp丝袜奶茶，延伸的口味让味蕾抵达两全其美，

还有鸡蛋仔、麻辣车仔面、鱼蛋、咖喱龙虾球、港真烧仙草，满满的港味。

它家的菠萝油掌握了它的六个字的诀窍 酥香脆，咸香冻，一口咬下去，滚烫菠萝包夹着冻牙的黄油块，菠萝包的热把冰冷的黄油融化得恰到好处，菠萝包酥皮与冰凉的黄油一起爆炸，黄油在菠萝包的热情拥抱中似化非化，舌尖冷热交替，咸甜融合，瞬间能感受到冰火两重天在舌尖上的碰撞！

一番品尝之后，成了菠萝油的死忠粉，大概正是因为这一份味道的传承与创新，念念不忘的是在时间流转中的那一份心有所执，尽情去感受那份自在和随心欢喜。

地址：文昌阁广芳园/泊富广场广芳园分店



近日，在微博热搜榜上看到#上海香椿卖到90元一斤#的话题，才恍然察觉已到了吃香椿的时节。

香椿，又名叫香椿芽、香椿头、香椿尖，还分为紫椿芽、绿椿芽，以

吃一顿椿，咬一口春

本报记者 宋美慧

紫椿芽未佳。椿芽，其实并不太存在于我们通识意义上的果、叶、茎蔬菜范畴，它生长自一种高大而健壮的乔木椿树，因此也有“树上蔬菜”的称谓。《庄子·逍遥游》中所言：上古有大椿者；以八千岁为春；八千岁为秋，可见椿树的寿命有多长，此后世人多有用椿来表示对亲人长寿的美好祝愿。

所谓雨前椿芽雨后笋，雨前椿芽嫩如丝，香椿的最佳食用期十分短暂也就十来天，《舌尖2》曾道：香椿

的长成只需两三天，多一天便老了。这也是上海的香椿卖到90元一斤高价的原因之一。清明前后的十来天，是最佳的椿芽尝新时间，鲜香柔嫩、化渣无丝。

椿树是属于楝科的高大落叶乔木，其材色美丽、芳香而耐腐，享有中国桃花心木的美称。而作为食材的椿芽，吃的仅是椿树在春日发出的一两茬新枝嫩叶。因此，采摘椿芽，要用一种特殊的剪子。以高高的竹竿所制，顶端捆绑一形似剪子的叉夹，远远地伸至树顶、够着新发的簇

芽，使巧劲一掰，一束束椿芽便坠地了。新下的香椿，最是叶厚芽嫩，绿叶红边的，仿佛玛瑙翡翠嵌在一起。

香椿虽香，但因其味道十分霸道，如同香菜一般喜欢的人十分喜欢，不爱的人避之不及。如此张扬的香气唯有鸡蛋最能中和，若嫩香气的椿芽和软和的鸡蛋仿佛是天生一对。香椿与鸡蛋的搭档，也有着散打与团煎的不同做法。区别嘛，一种在于椿芽切碎，鸡蛋炒散后，再二者同炒，另一种则是椿芽混入蛋液，直接摊成个大大的椿芽蛋饼。

一碟青黄相间的香椿炒蛋，拼凑出了春日的柔和明媚，仿佛暖阳一般照亮餐桌，扑面而来的香气似乎还夹杂着春日的香草气息，温暖如沐春风。

