

专刊

我与龙大创始人宫学斌相识相交已近三十年了,他一口一个老弟地叫我,我也张口闭口地称呼他老三哥,至今没改嘴。我俩都是一口稀饭喝不出个豆来就摔碗的脾气,从上世纪八十年代,还多出一个相同的嗜好,就是喜欢拿花生米当零食。

在那个刚解决温饱的年月,茶余饭后,能拿花生米当零食,那可是一种奢侈,一种炫耀!老三哥告诉我,他把零食是当成治病的药来吃的,因为他胃黏膜脱落,起初都诊断成了胃癌。不过,老三哥生性乐观,也有股韧劲,他说“这个癌,那个癌,挨到自己头上不挨也得挨!”此后以花生米为零食,生生把胃养好了。



我这人,说是脾气秉性随了老三哥,其实远没有他那股韧劲。我拿花生米当零食,完全是因为戒烟。结果烟没戒掉,倒染上了吃零食的毛病。老三哥并没多少怪罪,也不嫌我,反而平添了一种牵挂。每当秋熟时节,他都把那颗粒最饱满的花生米,或筐篓装的打菜阳梨乡捎到我烟台港城的家,或大包小包地从邮局寄到我工作的电视台。一旦见了面就粗声大嗓地吆喝:“老弟呀!你能不能把烟戒了我管不了,但我管得起你吃花生米,保证每一粒丢到嘴里蹦个高儿,滚圆喷香,牙一咬,满嘴吡油!”

好似说话间,一晃二十年过去,老三哥年年用颗粒滚圆的花生米表达着他的牵挂,这让我很是难为情,有一次我委婉地跟他提出,烟台集市上啥样的花生米都有,从产地到品种,管挑管拣,老三哥不必为根绳买匹马,吃胖了走瘦了,这样来回折腾,真担待不起哩!

不料老三哥眼一瞪铃铛大:“你这老弟,说话不怕掉了嘴巴砸脚背!怎么跟我还生分起来啦?前些年不敢夸口,眼下可不是吹,你烟台集市花生花样再多,也多不过咱们龙大!”

龙大是老三哥一手创建的,这个世界知名的食品集团公司辖下的花生油厂,就像滚雪球似的越滚越大。每每加工收购季节,那运送原料的大卡车一辆挨着一辆,长蛇阵似地摆出好几里路。我曾亲眼所见,老三哥忙里偷闲,常只身一人在长蛇阵中游走,就像山花丛中一只采蜜的蜜蜂,嗡嗡嘤嘤,有动作有声响。他和卡车司机说笑打赌,将手伸进装花生米的麻袋里只握几握,便知那花生米含了百分之几的水份;倘若再有兴致,他会掏出一把来摊在掌心,用另一手的手指拨拉着,眯起眼来估算每斤生米能榨几两几钱油。然后,挑那成色最好往嘴里丢一颗,用舌尖品味它的味道。当然有时也近水楼台,他还会把那口感性和

饱满度最中意的买下三二十斤,留一半给自己,另一半和他心中的牵挂打成包,不用说是给我的。

“麻屋子,红帐子,里面住着白胖子”,“白胖子”是我和老三哥寻常生活的最爱。不过此一时彼一时,现如今我却没了这个口福。你道为什么?正如一个相声里所说,“农村人刚刚胖起来,城里人已经在减肥了;农村人刚刚能吃上糖了,城里人已经开始尿糖了。”好像为了佐证那相声里的后一句话,刚迈进新世纪的门槛,我这城里人便被查出患了糖尿病。于是当老三哥再送我花生米时,我双手直往外推,我说医生说了糖尿病不能吃花生米,特别是那些油脂性高,颗粒饱满的,一次吃十八粒相当于半斤馒头的含糖量呢!

老三哥脸一耷拉,摇乱了满头稀发:“我说老弟呀!医生的话不能不听,但你也不能全听,一次不能吃十八粒,你吃一半,就吃九粒行不行?医生说不能吃颗粒饱满的,你吃那些秕子好不好?我这就回龙大专门给你拣些秕子来,这玩意油性少,两粒顶一粒!”

都说站着说话不腰疼,人是属猪的,刀子架到谁的脖子上谁叫唤。我这样想着,便口无遮拦地说:“你老三哥懂什么呀?花生秕子油性少,两粒顶一粒,这我信!为了缓解糖尿病的病,我还可以少吃,甚至不吃零食。但是人活着要吃饭对不对?吃饭不能不吃菜吧?那炒菜用不用油?用的话谁家的油能一两顶二两?”兄弟间说话不论理儿,我甩出一连串像钩子似的问句,把老三哥的眼串都拉直了。他一时间被呛个趔趄,胖胖的身躯打着晃儿,半晌无语。锣鼓听声,听话听音,我患糖尿病又不怪老三哥,平白无故对他发得哪门子牢骚呢?事后心里自责不已。好在老三哥不跟我计较,年年秋后照样把那精挑细拣的花生秕子送我。光阴如白驹过隙,又是一年秋风凉。这天上午,老三哥突然打电话给我:“老弟呀!忙不忙?我让我的司机接

牵挂

你去了,大概这会已经到你楼下了。你麻溜的,赶紧到龙大来一趟!”其实忙不忙的由不得我,他既然连车都派来了,我还有什么好说的呢?心有多急车多快,路上司机告诉我,老三哥把莱阳教体局局长和龙大辖区党工委陶书记也招呼过来了。这二人我熟悉,后者是前者的接班人,老三哥平日常听后者把前者尊称为“师傅”,虽然两个人未曾一起共过事,交接班全由组织部门决定,但能把这种换届的传承看成师徒关系,他打心里钦佩。心有灵犀,人亦随缘,因此老三哥在龙大大班之后,他们便成了忘年之交。

车到龙大宾馆,老三哥一把从车内拽我出来,手牵着手旋风似的刮进一个雅间,他把满心的急切通手与手的导体传输着,我忍不住问道:“老三哥,你急三火四地叫我来,有什么事就快说了吧!”

老三哥把我按倒在座位上,用狡黠的目光瞅我一眼,说:“不忙,等会见了隋局长和陶书记再说也不迟。不过,也许这会他俩还不见到你的时候,你先别着急,坐下来听我说!”

朋友也就是相互间的惦记,见个面还分什么时候不时候呢?我被老三哥弄得一头雾水,只好坐下听他说,不料他掉转话题问我:“老弟,你走南闯北见识多,吃得也多,早听人说你的嘴刁得很,味觉也很厉害,这话不是开玩笑吧?”

在老三哥的嘴里,“刁”和“厉

害”都不是贬义词儿,刁就是刁,厉害就是厉害,内容丰富而深刻。我承认我曾自诩过美食家,虽然牛皮吹大了,但味觉灵敏却并非玩笑。这时隋局长和陶书记各自端一盘素炒芹菜,一前一后,神秘兮兮地走来。老三哥脸颊泛起红润,仍然用狡黠的目光瞅我一眼,说:“老弟,真人面前不说假话,我可不是有意糟践人,你说你味觉灵,是骡子是马,拉出来遛遛吧!”

从隋局长和陶书记的嘴里我才知道,龙大历时三年,不惜人力财力,在花生油的领域进行了一场革命。他们通过创新工艺,保留了花生中所含有的卵磷脂,增强了油的扩散性,使原来呈现滴状的花生油,细化为油膜,均匀包裹食材,从而达到在一半用油量的前提下,做出了同样美味的菜肴。历经权威验证,传统花生油用油量减少,炒制菜品的口感会明显下降,而省油量一半的龙大新一代花生油炒制菜品的整体口感最好。这一新品油已经申请国家发明专利,获得了国家卫生部的批准,并通过中国粮油学会组织的国家级科技成果鉴定,是真正意义上的技术省油,也真正实惠惠一两顶了二两哩!

老三哥双眉舒展开来,将两盘素炒芹菜端到我的鼻下说:“老弟,这是龙大新班子放了一颗原子弹啊!但你想知梨的滋味必须亲自尝尝一尝,省油一半,只是其中一盘的用油量是另一盘的一半。”

陶书记说:“我们的广告语是省油一半,美味不变!夏台长,那些权威验证咱且不管,美味没变没,就想听听你这个美食家的!”

谁说吹牛不上税?说大话是要付出代价的!仿佛听得老三哥他们几双眼珠骨碌碌的转动声,又似乎

觉得严厉的老师正审视自己的学生做作业,我调动起视觉、嗅觉、以及味觉器官的所有神经,在两盘素炒芹菜间来来回回,鸡蛋里挑骨头似地品味咀嚼。淡雅的清爽和驳杂的浓香交织弥漫,浸润到空气中去,扯一把似乎能拧得出油来。可惜我交了吹牛的税,最终却未鉴别出哪盘炒菜省油一半!仅从色香味上判断,虽说各有千秋,但整体上没有优劣之分,更无高低之别。

老三哥惊喜中又有些不放心的地说:“老弟,现在食用油的广告铺天盖地,好些人拿实话骗人,大打概念战。其实这个‘纯’那个‘纯’,忽悠人们上当最愚蠢,咱可不兴王婆卖瓜,自卖自夸呀!”

见我一脸的认真,老三哥这才“呱呱呱”地拍着我的肩头说:“老弟,盼星星盼月亮,我挂你的心终于落地了,这可是个福音呀!从今后,你这糖尿病患者再也不用担心炒菜用油的问题啦!”

我心头不禁一热,老三哥交了班却没有交出对我的那份牵挂,着实让我用语言都难以形容,只有一种按捺不住想哭的感觉。大概看出我溢于言表的感激,老三哥忙又补充说:“你老弟什么也甭说,其实这不仅仅是糖尿病患者福音,它应该也是所有人的福音,做菜用油少,自然人体摄入就少,人们也更加健康了。”

是啊!老三哥牵挂的人是我,也是更多人的健康。情义无价,健康无价,此后他天天把龙大新一代花生油的油瓶挂在嘴上,见人便油炸煎炒,还唱歌似地说:“物美价廉,美味不变,省油一半,省料一半,还省工省时省土地一半!这一半的价值,怎么说都不过分!”

我常常发现,老三哥说这番话的时候,眼眶里总噙着秋水那般清澈的泪珠儿。他大手一挥舞着,偶尔晃动溢出几多泪花,被那水泡鼓胀的眼袋兜着,就像霜荷举露,尽情展示着太阳的光辉! (夏仁胜)

为父母熬胶成风潮,孝敬送礼首选东阿阿胶

春节越来越临近,又到年末送礼以表达对老人孝顺之情的时候了。笔者走访礼品市场发现,今年不少儿女们在为父母购买礼物时,指向都很明确,购买东阿阿胶回家为父母熬胶。

某连锁药房工作人员在接受笔者采访时表示,今天他已经记不清卖了多少斤东阿阿胶了。元旦过后东阿阿胶成了最紧俏的滋补品之一,很多

市民购买好阿胶后,也会很详细的了解如何熬制。所以排长队等候场面时常出现,有时候甚至还会出现短暂缺货现象。

东阿阿的熬胶孝敬活动自重阳节启动后在各地持续展开,在广场熬胶、“孝心达人”、“我为父母熬阿胶”及“熬胶孝敬孝心儿女网络征集”等一系列线上线下的熬胶主题活动带动下,越来越多的消费者认同并选择亲手为父母熬

胶这种孝敬方式。

国家级非物质文化遗产东阿阿胶制作技艺代表性传承人秦玉峰认为,“熬胶孝敬”不仅是物质上的,更是一个文化上的概念。子女亲手为父母熬制一碗东阿阿胶,不仅给老人滋补了身体,还能拉近两辈人之间的距离。我们也希望通过这一活动,能激发每个中国人的孝心,营造出良好的孝敬氛围,从而推动中国孝文化的复兴。

除了情感需求,更是因为东阿阿胶一向以地道正宗著称,自古就是滋补上品。古人早已形成了以阿胶敬老的传统,如朱熹、曾国藩都选择道地阿胶向父母大人尽孝。阿胶不仅能滋阴润燥、补血止血,还能提升免疫力、延缓衰老、美容养颜,与人参、虫草并称为“滋补三宝”。而且它性味甘平,乃阴阳平和之物,非常适合老年人日常保养。

劲酒配美食 美味又健康

劲酒美食 引领健康

为引领健康饮食,创新鲁菜发展,由劲牌有限公司与山东省鲁菜研究会联合发起并主办的“劲酒配美食 美味又健康——中国劲酒杯健康鲁菜评选活动”于一月十六日在山东大厦圆满收官。

此次活动由劲牌有限公司联合山东省鲁菜研究会,共同邀约舜泉楼、鲁西南老牌坊、城南往事、小城故事、阳光家常菜、四季厨

房、汇宝大厦、聚缘饭庄、至尊源等21家深受泉城市民喜爱的特色餐饮机构,对传统鲁菜进行创新尝试。

在为期两个月的活动中,劲牌有限公司与山东省鲁菜研究会精诚合作,精心研制与开发了20余款健康鲁菜新菜品,并通过“点评有好礼”、“消费有回馈”等形式,让广大市民亲身品尝美味佳肴,共同品鉴劲酒佳酿。

整个活动中,数万名消费者亲身参与体验,现场品鉴中国劲酒近万瓶,健康鲁菜大众品评超十万人次,同时还取得了广大媒体的关注与跟踪报道,在泉城掀起了一股“劲酒配美食,美味又健康”的健康风尚。同时也为泉城的鲁菜事业与健康饮食事业做出了巨大贡献。在推广发展鲁菜文化精髓的同时,也让健康饮食的观念深入人心。

行业资讯

选择奶粉新标准 过敏预防唱主角

营养成分,奶源,是否易于宝宝消化吸收,以及口感的好坏是以往妈妈们选择配方奶时关注的主要因素。除此之外,随着过敏性疾病的高发,妈妈们选择配方奶粉时也应充分考虑产品的致敏风险。调查显示,超过75%的医务人员认可婴幼儿过敏正在逐年增加。

从配方奶粉过敏预防和治疗过敏的功效来看,可将市场上的奶粉分为普通配方、适度水解配方、深度水解配方和氨基酸配方奶粉。普通配方奶粉不具备任何预防或治疗过敏的功效,对于有过敏风险的宝宝来说,1毫升普通牛奶便足以让其致敏;适度水解配方奶粉可用于预防过敏。由于其保留了一些抗原决定簇(即能被免疫系统识别出来的外来物质),可让宝宝逐步适应外来食物中的蛋白质,从而避免出现过敏反应;深度水解配方和氨基酸配方的配方奶主要用于治疗过敏。当宝宝出现牛奶蛋白过敏后,根据不同过敏程度,可为宝宝选择深度水解或者氨基酸配方的配方奶。

目前,市场上充斥着各类标有过敏预防功效的适度水解配方的配方奶粉。但临床研究表明,并非所有的适度水解配方奶粉都具有相同的过敏预防作用。欧洲儿科肠胃病、肝病营养委员会、欧洲过敏和临床免疫学会等多家权威机构建议,对不能纯母乳喂养的宝宝使用经过充分临床验证、效果明确的适度水解蛋白配方奶粉,是过敏预防的有效措施之一。适度水解蛋白配方的预防效果取决于水解过程能否降低牛乳的过敏原性,即能否找到关键位置,准确切除容易引发过敏的过敏原片段,从而得到“恰到好处”的过敏原性的水解蛋白产物。

每周食谱

南瓜白灵菇炒牛肉

这是笔者日前品尝到的小菜,其食材的搭配相宜,在食味、口感上都能达到一种平衡,故予诸君推介。

材料:南瓜200克、白灵菇100克、牛肉150克、蒜头(去衣拍碎)15克、葱段15克、盐、糖、生抽、料酒、花生油各适量。

做法:南瓜去皮洗净,切片“飞水”备用;白灵菇洗净切片,以平底锅煎香备用;牛肉洗净切片,以盐、生抽、花生油拌匀备用;开锅下油,爆香拍蒜和葱段,下牛肉大火翻炒,攒少许料酒,加入南瓜和白灵菇继续翻炒,以盐、糖调味,炒匀即成。