

# 舌尖上的黑暗料理

在网络时代之前,吃文化遵循的是各地独有的经验和制作方法,好比豆花的甜和咸一样,各地的吃法不同,也互不干扰。

进入网络时代之后,不同的饮食文化有了交流和对比,以前没有见过的菜肴和吃法,进入了我们的视线和餐桌。

就好比荔枝蘸酱油,这是某些地区传统的荔枝吃法,由于是地方习惯,只有通过网络的传播,才被大家知道。

仅仅是尝到这些还远远不够,网络时代的人们,天生有着放荡不羁的内心和敢于创新的精神,当他们看到家里的水果或者调料时,新世界的大门就已经向他们敞开了,创造新的菜式,寻找不同的吃法,然后拍照发到微博上。

不过大家一定要分清创新的吃法和作死的吃法的区别,如今的网络时代,作死吃法到处都是,研发这些吃法的人目的就是作死,请大家不要随意效仿。

实习生 吴双 现代快报记者 吴杰

## 水果系列

为什么奇葩吃法总是和水果过不去呢,几乎所有的水果都有奇葩吃法,难道我们以前一贯的吃法都是错的?

### 荔枝蘸酱油、荔枝塞肉

荔枝蘸酱油,听名字就给人一种很鲜的感觉。

荔枝蘸酱油并不是创新的吃法,而是闽粤部分地区吃荔枝的老习惯,据说西瓜芒果这样的水果也可以蘸着酱油来吃,口味方面试过的都说不错,很开胃。既然能够蘸酱油,那蘸味精、醋还有别的调料的尝试也会出现,这些都是受蘸酱油启发才出现的吃法,算不上创新和奇葩。

只有荔枝塞肉这样的想法,才算得上推陈出新,真正的奇葩吃法。相传这种脱离了一般常识的菜式,是某位阿姨从电视节目上学来的,没人知道具体是什么节目,也不推荐三观正常的网友们去观看。

### 苹果蘸醋

苹果蘸醋这个吃法,没有具体的来源考证,网上一大拨炫耀不蘸醋吃不下苹果的家伙,是证明这种吃法的存在的唯一证据。

这种吃法的动机和目的一直都是一个谜,难道这种吃法真的

就是为了在网上得瑟而发明出来的么?

### 西瓜蘸盐

看到西瓜和盐都能放一起,很多人下意识被咸得抖一下,原本清甜的西瓜,为什么非要蘸上盐来吃?

事实上西瓜蘸盐的吃法是非常科学的,推荐大家吃西瓜的时候试试。

当西瓜加盐时,西瓜表面的水分浓度变大。导致西瓜细胞液从细胞壁内渗透出来,让西瓜本身的含糖浓度变高,加了盐的西瓜吃起来会非常的甜,据说这样吃还有清热去火的功效。可是西瓜本来就清热去火啊。

### 芒果炒蛋

很多美食网站都推荐拿生芒果来炒菜,可是拿熟透的芒果来炒鸡蛋,熟芒果放油真的可以么?

网络上流传较广的一个是某美食网站的芒果滑蛋,毕竟不是干炒出来的,看上去起码很清爽,微博上流传的那个正宗的芒果炒蛋,不知道有多少人试过。



## 食堂系列

学校食堂里的大厨们个个卧虎藏龙,为了学生们的营养和多样性创造出了不少神奇的菜式和吃法,可惜在同学们能否接受这些菜上,食堂没考虑太多。

### 清炒橘子

清炒什么不好,偏偏选上了橘子,福建师范大学食堂大厨们的杰作,没有吃过这道菜的人,也许一辈子都无法想象出这会是个什么味道。

### 辣椒炒月饼

炒月饼这种菜式已经不新鲜了,将火腿、鸭肉、鸡肉等硬馅月

饼切成小长条,加葱花、姜丝、味精,在油锅中略炒即成。炒月饼可当主食,也可做小菜。

但是辣椒炒月饼呢?

福建师范大学旗山校区食堂(怎么又是你?)制作的辣椒月饼,虽然不清楚买辣椒炒月饼的同学吃后的反应,光看这个菜名和配料就槽点满满,就算这种制作方式和吃法很好,那也免不了要被网友好好地吐槽一番。

福建师范大学的厨师都是什么来头?



## 冰与火系列

冷热交替的冲突感,对于传统事物的突破与创新,原本应该放在冰箱里不能遇热的,还有天生就该热腾腾食物相互碰撞在一起的时候,会产生怎样的味觉体验?

### 肉粽雪糕

粽子雪糕,是用纯糯米和豆沙馅这样的粽子来作为主料,吃法独特但并不是什么特别新鲜的做法,现在的粽子雪糕也有了自己的牌子。据说雪糕里的糯米,吃起来很筋道。

除了纯糯米和果仁馅儿的粽子雪糕,还有一种没有确切记载、只流传于坊间的雪糕,肉粽雪糕。

想一想油腻的肉馅被冻在同样油腻的糯米在口中的感觉,估计有胆子制作和吃这种肉粽雪糕的,心理承受能力一定非常的强。

### 油炸冰淇淋

不清楚创造油炸冰淇淋的人到底是怎么想的,热油滚冰淇淋已经超越了一般的常识,估计吃了以后还会闹肚子。

用面包和鸡蛋做成的外壳包裹住里面的冰淇淋,在油炸的外壳之下,冰淇淋能够保持原本的造型和温度,同时口感比原本更加软滑,油炸冰淇淋的做法和创意都很有意思,在味道和口感上已经获得了认可,有了自己的牌子和加盟店。



## 作死系列

有些吃法,吃的不是味道,也不是营养,而是一种态度。就好像行为艺术一样,普通人看不懂,也不敢吃,这样的吃法,俗称作死吃法。

### 板蓝根泡面

不少的奇葩料理,符合了特定的口味和菜式上的创新,而有的料理则完全是强行作死的产物,比如这个板蓝根泡面。

喜欢甜甜的板蓝根冲剂,泡面的面饼也有很多不同的吃法。可是为什么?为什么非要将这两个完全不相干的家伙强行拉到一起?这样吃的人以后真的不会产生什么奇怪的变化么?

除了板蓝根这样很不靠谱的泡面搭配,还有奶粉泡面、西瓜泡面这样吃上去感觉不是非常“危险”的泡面组合,起码这些吃法对身体不会有什么危害,板蓝根就真的不好说了。

### 加盐银耳汤

想要让银耳汤与众不同么?很简单,加点盐就行了。

加盐银耳汤是怎么被创造出来的,没有办法考证,只有一个案例说明了这种制作方式,至少是存在的。

根据一份2011年的帖子能够了解到,那一年的某天,都江堰某中学上午食堂在自己制作的银耳汤里,撒了点盐。

相信那一天喝到银耳汤的同学们,尝到了永生难忘的味道。

### 天地无极

很响亮的名字,食材也很简单,苹果、面饼、鸡蛋还有葱,想加点什么的话,自己看着办。

单从名字和立意来看,这已经是一道很好的菜了,这道菜的卖点就是饮食文化中体现出的精神和内在,而不是依靠食材的珍稀和手艺来取悦他人,精神可嘉、精神可嘉啊。

就是不知道吃起来是什么味道。