



吃豆：最平民的分子料理

只要来点儿阳光的沐浴，几分时间的洗礼，一些些匠心的点染，就能“看我七十二变”。

□ 记者 | 阙 政



曾经一度很流行“分子料理”——餐厅的后厨不再只是锅碗瓢盆，还充满了烧杯试管酒精灯，一堆在化学实验室才会出现的复杂仪器——这场厨房里的解构主义运动，把土豆变成了泡沫，把蜜瓜变成了鱼子酱，把牛肉变成了海绵，把草莓变得如玻璃般酥脆，把鸡蛋经过七十二般变化重新又变成鸡蛋，吃起来却有冰淇淋的口感。

想要实现这场分子级别的解构与重构并不容易，很多时候，

你需要用上液氮、泡沫机、真空慢煮设备、球化技术，甚至是激光枪，才能彻底改变食物的分子结构，把土豆蜜瓜牛肉和草莓变得它们全家族都不敢相认——就拿最出名的蜜瓜鱼子酱来说，要把蜜瓜汁与卵磷脂混合，一滴滴滴入钙盐溶液，才能凝结成一颗颗橙色半透明形似鱼子酱的小水珠。

但是如果你走进大豆家族，就会发现它家几乎就是天生为分子料理而生的食材，不需液氮不需真空不需球化不需激光，



幼年时期，它还是乖巧的毛豆，碧绿生青，口感爽脆，在盐水毛豆和糟毛豆里度过单调的青春期之后，身上渐渐披起明黄大衣。

