



红泥小炉

点菜的艺术

文 / 西坡

到餐馆里点过菜的人，基本上没有以点菜为幸的，我所见过的，大都是些表情严肃、愁眉不展、内心烦躁、甚为绝望的人。

何以如此？因为点菜实在是一件吃力不讨好的事情。如果说世界上有什么令人瞻前顾后、犹豫不决的事，那么，接连两个跌停板后的新股民所面临的是割肉还是待涨的选择，最为典型，除此就要算是点菜了。前者关系到盈亏，后者不仅关系到盈亏，还牵涉到荣辱，尤其马虎不得。

一位朋友请客，狐朋狗友一大撮。主人豪爽：菜嘛，你们喜欢吃什么就点什么。就有一位自告奋勇担任主点，还有两位娘儿们做帮衬。吃完七大盖八大碗之后，大家都有些嗝声出来，只见侍者还在不停地上菜。朋友脸上挂不住了：喂，你们点了多少啊？觉得我口袋里的钱多得没处用？那副腔调就像《没完没了》里面被葛优作弄的傅彪。自然，满桌都不自然起来。这是点菜不成功的个案之一。

人是社会关系的总和，点菜何尝不是！有位女老板请客，让手下的一位像面首样的人点菜。此人倒是精得很，既能照顾老板的口袋，又不让老板失去面子，还能使客人满心满意，诀窍是根据主客的身份定位。要么一味高档菜，要么全是低档菜（蔬菜），决不点中不溜的充数。散席时大家都说吃得舒服，齐声称颂主人有型，愿意多加联系。女老板亦是满面春风。其实这菜菜总价算起来也不过是中等偏上而已。我想，那位面首样的人手下免不了又要让女老板“疼”一回。

在点菜上面，多点，少点，点得奢侈，点得寒酸，点得不乐胃，点得不对路，等等，都是属于操作失败。故点菜乃是点菜者综合素质的集中体现，是一门艺术，是一门专业性极强的学问，如果没有经过历练，率而操觚，难保不吃不了兜着走，事倍功半。

点菜要讲门槛，而最大的门槛便是既要知己（如上所述），更要知彼（餐馆的特色）。否则，对着“龙凤呈祥”“九天揽月”这样的菜名，脑子早就七荤八素，还能点出什么好菜！

壹周一菜

白斩三黄鸡

文 / 若丹

天渐热，嘴里无味。路过一家白斩鸡店，见那鸡油光锃亮，于是便咽了一下口水，斩了半只回家。谁知，这鸡肉吃在嘴里酥酥的，根本没有了记忆中小绍兴白斩三黄鸡的脆、嫩、鲜。

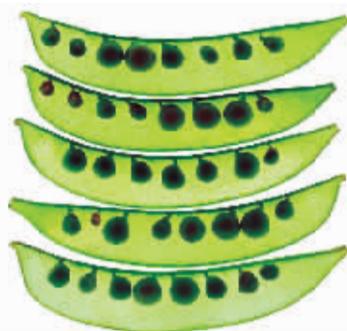
那时候，大世界后面云南路上的小绍兴鸡粥店，一天到晚顾客排成长队。小小的店里，吊扇慢慢地转。穿的确凉白衬衫或汗衫、背心的顾客，大口喝着冰镇啤酒或鲜桔水，大口吃着皮金肉白骨

红的白斩三黄鸡，每个人都是心满意足的样子。那金色的皮，咬在嘴里竟有脆的感觉；白色或淡红的鸡肉，虽嫩却有弹性；最奇的是骨头里流出股红的血，一吸，竟是那么鲜美。

据说，小绍兴原先所选的鸡极有讲究：首先是产于浦东、奉贤、南汇等地圈养的三黄草鸡，毛鸡5斤左右，生第一只蛋时的鸡为最上品。宰杀、烫制、过水、调料等过程各有窍门，不一而足。我至今

仍不明白的是，随着振鼎鸡为首的一大批带“鼎”字白斩鸡，在上海的大街小巷出现后，“小绍兴”却声音越来越轻。有朋友说，进了大酒店的“小绍兴”味道似乎比不上过去，似乎走了一些名师，似乎鸡的品种变了……

一晃几年过去了。上个月，听说章润牛的关门徒弟人称“汪头”的汪建平又回到“小绍兴”了。汪建平对小绍兴三黄鸡感情至深，视质量如生命。他回来了，那白斩鸡的味道肯定好，过几天去尝尝看。



第一时间了解中国，了解上海
新民网门户网站，飞入全球华人眼

新民网图片频道

新图片，新内容，新故事，新民网，为您提供图片背后的故事