



红泥小炉

酒文化

文 / 西坡

世界上有酒的地方,就会有饮酒的人,就会有饮酒的方式方法,但像中国饮酒者那样的有“文化”,倒也非常少见。

首先,在中国的诗词歌赋里面,酒是常用字,什么“劝君更尽一杯酒,西出阳关无故人”啦,什么“举杯邀明月,对影成三人”啦,什么“悲欢聚散一杯酒,南北东西万里程”啦。中国的诗词歌赋,其文化含量要多高就有多高,其中酒的贡献度不小。

其次,因酒而发生的文化故事,不计其数,比如郁达夫之“曾因酒醉鞭名马,生怕情多累美人”,里面便有一个扑朔迷离的“公案”;鲁迅之“破帽遮颜过闹市,漏船载酒泛中流”,牵扯了一场笔墨官司。又比如,陆游之“红酥手,黄滕酒,满城春色官墙柳”,透露出的是凄凉无奈的人生遭际;杜甫之《饮中八仙歌》,则描摹了八位高人的行状事迹;至于王右军之“一觴一咏,亦足以畅叙幽情”,更是拈出一段文坛佳话。

其三,由酒引发关于人生的思辨,俯拾皆是。“浩然一曲酒千钟,男儿行处是,未要论穷通。”(元遗山句)“美酒饮教微醉后,好花看到半开时。”(邵雍句)“醉翁之意不在酒,在乎山水之间也。”(欧阳修句)“人生得意须尽欢,莫使金樽空对月。”(李白)这种特定场景(饮酒)中的感触,向来被认为具有非常高的真实性和感染力,是宝贵的文化遗产。

其四,饮酒当中而产生的种种礼仪形式风俗习惯,比如酒令(《红楼梦》里最为突出)等等,正显示着人类学、民俗学的研究方向和价值。

.....

当然,要说酒文化,岂止以上那些一鳞半爪!在今天,它已数演成为一种生活智慧,一门很大的人际关系学问了。

比如:早上喝酒不能多,今天还有好几桌;中午喝酒不能醉,等到下午还有会;晚上喝酒不能倒,免得老婆到处找。

又如:会喝一两的喝二两,这样朋友够豪爽;会喝二两的喝五两,这样同志该培养;会喝半斤的喝一斤,这样哥们最贴心;会喝一斤的喝一桶,回头提拔当副总;会喝一桶的喝一缸,酒厂厂长让你当。

这些和酒相关的段子,折射出了社会上的一种风气,并且活画了一种世态。它们自然属于酒文化的范畴,也许更应当被看作是一面观照现实社会的镜子。



瑞士的田园风光



宁静优美的瑞士小镇

在瑞士小镇Lauterbrunnen,可以看到欧洲最高峰少女峰(Jungfrau)。倘若在那里找个歇脚之处,喝喝茶,看看风景,是怎样的赏心悦目!

B10 美食物语
台南担仔面
B11 优游食林
阳澄湖大鲈鱼
B12 饕餮四海
三星大厨 曼谷演出

壹周一菜

丁香鸡

文 / 若丹



这是一道热销了 15 年的冷菜。

它有点像白斩鸡,有点像盐焗鸡,又有点像咸鸡,但仔细一品,却奇香馥郁,它就是绿杨村名菜丁香鸡。

丁香鸡当然以丁香为主要调料,另外,它的发明者也姓丁,叫丁健美。当年她才 30 多岁,却烹制出了不仅嗅出浓郁香味,而且能越嚼越鲜、越鲜越香的鸡来。

她决定先从鸡种上进行选择,草公鸡、草童子鸡、草母鸡被她一一拿出来试烹比较,最后确定浦东农村散养的新母鸡为材料,因为这种鸡吃口好,既嫩又鲜,细品慢嚼,回味无穷。然后,她

利用中药材来增加鸡的香味、口味和滋补作用。温补下元、温胃止呃且有奇香的丁香当然是主料,另外还有大补元气的人参、消肿利尿的茄皮、有异香和温中祛寒的花椒,以及蛤蚧、蛇等十数种名贵药材。她在师傅李兴福的帮助下,运用热胀冷缩的原理,巧用火候,终于制成皮黄肉白、皮脆肉嫩、色泽淡雅的丁香鸡来,随碟调料卤水光灿灿,散发着幽幽的丁香。

十多年前尝此鸡,只觉齿颊留香,嗅觉味觉均满是异常。最近在绿杨村又尝丁香鸡,味道还是过去的老味道,只是这鸡皮不及当年的脆嫩,有一种酥烂的感觉。不知是制作的原因呢,还是鸡种的原因?