



看“蔡”吃饭

台南担仔面



你如果没有去过“台南担仔面”，就不认识台北了。

位于华西街，华西街像 40 年前的油麻地，一条长长的街上双边充满各式各样的商店，是由大排档发展为铺位的，吸引游客的是华西街上卖蛇肉和龟血的摊子，推销员依一贯的日本传统，卷了卷报纸一边敲打一边招徕客人，像《男人四十恋居居》的寅先生大声地叫喊。通常在桌上放了翘起头来的眼镜蛇，或者一双 Oran Utan 猩猩为号召，店后摆着一架电视机放映着裸女的录影带，推销员大声地说：“脱衣脱裤的女人有什么好看？如果你没有用的话！来，喝碗鳖血……”

在这个杂乱无章的地区中出现了一座皇宫，那便是“台南担仔面”。

派头是十足的，先有个大停车场，是将贵租的店铺抽空置的，停车场摆了几个路灯头，一看认得出是巴黎路灯，刚从法国运来，还没有装好。

餐厅的门口保持着该店未发迹前的大排档格式，摆着各种海鲜，让客人挑选后才入店去吃，要是你不会在这里点菜，那便是生客。

龙虾、鲍鱼不在话下，新奇的海鲜有鱼扣、鱼肚、鱼脂肪、鱼软骨、鱼精子；各色罕见的贝壳类，各种日本鱼生，还有最贵的小乌鱼，台湾人叫花条，是种淡水鱼，肉极细腻香甜，通常是用姜丝煮汤，但就那么在火上烤来吃，天下绝品。

只要客人指指点点，侍者即刻暗记下来，配上各种蔬菜，煎、炒、煮、上菜时绝对不会搞错，在摊前点菜，已是一种 SHOW。

一进入餐室，哇塞，水晶吊灯、法国沙发，红红白白地极不调和，是俗气这两个字的活生生的化身。欧洲的妓院，也无法搞得这么低级。

桌上摆着英国威治活的瓷杯瓷盘、奇里士多夫的银头筷子、法国的巴加拉水晶杯。店主怕你不懂货，还印了一张过胶的说明书，画上各种的国旗，展示餐具的高贵。

这一餐吃下来，没有港币几千上万走不出店铺。餐厅没有餐牌，墙上也无标明定价，总之你得伸出颈项待斩。吹账的是：这里的海鲜，的确好吃。

至于店名上的台南担仔面，主要原料是一撮小小的面条，淋上用油爆香的肉碎，要求之下，可加一粒卤蛋，别小看这碗东西，其味之佳，可连吞七八碗。我极爱吃面，尤其是这种台南担仔面，干吃或湿吃都美味，但是自从它用威治活的碗来盛，不中不西的，味道差当年的土碗十万八千里，试了一碗便停筷。

台北物价之贵，绝对可以用物无所值来形容。台湾是个岛，相当闭塞。各处颜鲁公的肥胖字体招牌，更不堪入目。都市人有钱不懂得如何展示，只靠劳力士金表和宾士汽车，在生活贫苦的群众身边夸耀。台南担仔面便是极典型的例子，代表了台湾暴发户的心态。

美味大看台

蛋包饭

文 / 当当

在“34 回日剧学院赏”上出尽风头的《午餐女王》中，夏美总是两眼放光地对着一碗蛋包饭，用银勺小心翼翼地舀起牛肉酱汁抹匀蛋皮，再轻轻打开金灿灿的蛋皮，舀一勺带着蛋皮的炒饭，一古脑儿地塞入口中。然后，露出满足的笑容，喊一声：“噢以西！”（日语：好吃）这个经典镜头也让观众垂涎不已。

日本人似乎特别钟爱蛋包饭。在《顶级播报员》中，健介和望美青梅竹马，健介一直暗恋望美

吃出一朵昙花

熟面孔

文 / 公输于兰

在菜市场买菜，我几乎都找固定的熟面孔。买蔬菜去那对姐弟档，买肉就找某个品牌专卖铺的胖小伙，买水产去三兄弟妯娌的大连档，买鸡鸭就是妻子招徕丈夫宰杀的夫妻档啦。

卖猪肉的小伙子动作精准麻利。他像某小说里描写的王一刀，报出一个价，一刀下去上秤，八九不离十。边上也有同一品牌肉的摊儿，摊主是位时髦女子，爱惜自己的彩绘指甲，从来不用手提肉，肉都预先一字排开，再大的扇，也只将刀划拉来拨弄去，一刀下去相差二三百克，一脸的不情愿，去了就是自讨没趣。去夫妻档买鸡鸭买的是贴心。他们总是先问蒸、炒还是煲汤，然后根据顾客的意思挑选再加工处理，整只童子鸡清蒸，大块老母鸡煲汤，小块鸭子红烧。奇的是他

们总能记得我买鸡要弃鸡脖。

三对兄弟妯娌的大鱼档则有聚会的气氛。他们分别来自不同省份，打工时相识走到一起成为夫妻亲戚。闲时他们扎堆下象棋，忙时彼此配合默契，几乎顾客所有的要求他们都愿意满足，甲鱼煲好，鳗鱼剪成连着的段，即使买一条 10 元的鲈鱼，想处理成薄片，到手的就一定主体剪成一片片透明的薄片但在背部鱼皮连着头尾的一条鱼。

那卖蔬菜的姐姐有几分文气，慢声细语从不吆喝，卖蚕豆添一把葱，卖米苋放上几粒蒜，而弟弟总是帮姐姐搬运，或者帮顾客剥笋壳，摘芹菜叶。比起边上太过热情的摊主，他们让人觉得舒坦。有一回这摊上多了一位膀大腰圆目细髭黑的汉子，见我不问价格单看电子秤尾数，将毛菜居然约出了肉

幸福八卦

幸福时光

文 / 蒋雪蓝

那天，在婷婷家。开饭时望着一桌好菜，馋虫兴奋得飞沙走石。嘴里咬着肉，筷子夹着鸡，眼睛望着鱼，心中想着虾。婷婷却只是斯斯文文夹起一片菜叶，“今天我吃素。”说这话时候神情庄严，我们忍俊不禁。对于她的“吃素”，我们也是领教过的。

有一次，我和婷婷分别携老公同去安福路小剧场看话剧。戏散场，四个人趁兴去“蜀地辣子鱼”吃超晚的晚饭。点了东北拉皮、地三鲜、招牌辣子鱼、爆烧羊排、石烹牛腩、豆豉鲮鱼油麦菜、小米炖腊肉、酸菜土豆丝、三鲜饺子……热腾腾红艳艳香喷喷的小菜只看上一眼，心里就涌起暖烘烘酥酥的滋味。把盏推杯大口

吃肉，这个感觉就叫做幸福。

这时，婷婷也是秀秀气气夹着一片菜叶说，今天是十五，我吃素。婷婷号称信佛，家里供着观音，手上戴着佛珠，见庙烧香，见佛磕头。逢着大事小事总把菩萨放在心上。她要吃素，大家也不拦着。我们继续大鱼大肉。

窗外黑夜阴雨绵绵，屋内吃得热烈酣畅。突然瞥见婷婷心不在焉，神色复杂，忽喜忽悲，还不停地看表。我喝着鱼汤，很替她担心：“怎么了，什么事呀。”婷婷并不望我，突然咬咬牙，甩甩头，下定决心似地：“算了！我跟菩萨请两小时假！”大家一愣，没反应过来。婷婷操起筷子直奔一大块炖得酥酥的牛腩：“都过 10 点了，只差两个小

价。当下问他跟摊主的关系，他道那姐姐是他媳妇儿。顿时生出几分失落，水淋淋的菜感觉一下子蔫了，从此不在这摊儿买菜。只是每次经过时对那姐姐夫免不了多端详几眼，总觉得她似乎吃了亏。

人类的吃是本能也是不自觉的行为艺术，吃什么怎么吃何时吃从谁哪儿买吃都有讲究，总希望吃到肚皮里的不是气不是难受而是快乐是福。



图 / 王震坤

时就能吃的，和菩萨请个假算了。”

当香浓的肉汁从嘴角略略溢出，婷婷心满意足地笑了。而我们差点把口里鱼汤喷到邻桌客人身上。

这会儿，长假的饭桌，婷婷又要吃素。我又拉婷婷下水：“今天过节，再跟菩萨请个假。”婷婷很有原则：“不行，年底饭局的时候，已经和菩萨调休过好几次了。”

晚饭后，大家打牌玩，婷婷运气好，老是能蹿到头家。她给我们添茶加水，上蹿下跳。一会儿，我发现一旁多了个小茶几，乖巧地靠在婷婷身边，而婷婷的目光却逗留在墙上。顺着她的目光：挂钟指着 11 点 55 分，并且正慢慢走向 12 点。

小茶几上，牛肉干、猪肉脯、鸭肫肝、鱿鱼丝，都已经整齐待命。婷婷笑眯眯望着钟，静静等待着那个幸福时光的到来。

品质打动世界 只为优质生活

的奶源为原料，率先研发推出了整体营养远高于普通牛奶的高端牛奶特仑苏。凭借卓越的品质，特仑苏塑造起作为国内首款自主知识产权牛奶，特仑苏 OMP 牛奶还在全球性的牛奶科技创新浪潮中，为解决国民普遍存在的缺钙问题、改善居民的健康生活方式，做出了积极的尝试。据介绍，特仑苏 OMP 是利用高科技手段和生物技术，从天然乳清中分离出一系列能显著改善骨骼合成代谢、有利于人体吸收钙、留住钙并增强骨密度的营养成分，强化到牛奶中，取得了非常好的成效，在全球居

于领先水平。特仑苏还在第 27 届 IDF(国际乳品联合会)世界乳业大会上力压澳大利亚和英国两大老牌乳企，获得了 IDF 世界乳业大会最高奖，代表中国乳业夺得第一枚世界金牌。

“珍稀”、“品质”、“享受”的品牌价值，并致力树立“金牌牛奶，特仑苏人生”的品牌主张，倡导消费者实现品质人生、进取人生、坚持人生、享受人生等独特人生文化，使特仑苏成为国人追求高品质以及品味生活的象征，这也是国内首个代表高品质生活的牛奶品牌。（文/旅征）



“如果说蒙牛代表了影响人们生活的一个重要参照物——牛奶，那么特仑苏无疑代表了最佳生活方式。

据介绍，2005 年底，随着国内乳业市场的发展从“有奶喝”向“喝好奶”转变，蒙牛以北纬 40 度左右世界公认优质奶源带国际专业牧场

王鸭

上海旗舰店：无锡中路225号二楼
021-64680161 64643328
上海虹口店：虹口北四川路700号（广厦大楼）
021-64584014 64584923
上海杨浦区店：本上海路25号
021-64782133 62783855
上海静安店：江宁路33号一楼
021-62711717 62672600
上海杨浦区店：五洲路200号（东方明珠大厦）
021-64680161 64680161
上海静安店：常熟路125号（静安新城）
021-62100331 62572123
上海闵行区店：江湾路7300号（万科城市花园）
021-64426777 64423477
上海黄浦区店：南京路369-371号
021-69571278 69571279
上海静安店：云南路45号（静安新城）
021-69726177 69726177

统一预定
中心电话 62997777

Lotus

虹桥盛莲花广场

上海吴中路 1050 号（莲花路口）

新虹桥地区
美食、娱乐、商务新地标
招商、咨询热线：64065883

绿杨邨

第一批中华老字号企业，国家特级酒家

特色菜肴：
下榻厨虾、蟹粉狮子头

天厨韵味绿杨春

上海绿杨邨酒家
地址：南京西路 763 号 电话：82584422
上海绿杨邨小馆
地址：江宁路 77 号 电话：62186767

天天渔港

天天美味

浦东店
地址：崂山东路 568 号
订餐电话：52584177
打浦桥店
地址：徐家汇路 348 号
订餐电话：64310277
徐汇店
地址：天钥桥路 123 号 5 楼
订餐电话：64384377

杏花楼

地址：福州路 343 号
电话：63553777

聚峰餐厅

燕鲍翅、沪粤菜只以上品
——名厨打理
品质高 菜价实 二全齐美
——沪城罕见
家宴、婚宴、生日宴
——席席生财，实在看得见

地址：镇宁路 525 号（万航渡路口）
电话：021-62266290、62267930