

红泥小炉

愤怒的葡萄

文 / 西坡

诺贝尔文学奖得主、美国著名作家斯坦贝克写过一部著名的小说《愤怒的葡萄》，他用象征的手法，揭示了上世纪三十年代美国社会的无序和灾难。它让我联想起某些人喝葡萄酒的不少怪状。

葡萄是舶来品，葡萄酒自然也是外邦输入中土之物。据我所知，世界上大概没有什么酒像葡萄酒那么讲究的。讲究，不光在种植上，还在于酿造上、储藏上，更在于喝法上。国外大学有葡萄和葡萄酒博士专业的课程，先前有个中国留学生就是这个专业毕业的，回国后被各大酒庄哄抢，成了香饽饽。国学大师陈寅恪在为学生授课间隙，喜谈葡萄酒的种种掌故和趣闻。本报专栏作家、香港银行家张建雄便是一个国际知名的葡萄酒专家，对于各种葡萄酒都了如指掌，能说出许多道道来；内地也有个著名的葡萄酒专家吴书仙，写了很多有关葡萄酒方面的专业书。可见葡萄酒里确实很有学问。举这些例子，倒并不是要吓唬吓唬葡萄酒消费者，让他们因此“敬而远之”，只是想说明品尝葡萄酒不同于其他酒，无甚法度，可以有更多的自由发挥空间。

记得好几年前，某省旅游局长请我和解放日报的徐姓民、文汇报的张立行两先生在一家高档酒店吃饭。前来作陪的酒店经理是个香港人，留英多年，他为我们开了一瓶红酒。见我们拿起酒杯就喝，他便闲谈般地说，其实科学的喝法，应把整瓶酒倒入一只像小脸盆大小的平底瓷盆内，让酒与空气充分接触两小时，在起一定的化合反应后才饮用，最为合理。这使我感到惭愧无知，从此对于品尝葡萄酒就多了几分“禁忌”，虽然知道这种“穷讲究”对于我们来说或者不胜其烦，但至少懂得其中的奥妙非常多，不可由着性子乱来。要讲“腔调”和品质，就不能嫌麻烦。

我赴饭局，尤其是那种并非私人掏腰包者，有时颇感生气：主人给你倒红酒，一倒就是满满一杯，然后干杯，一饮而尽；再敬，再干……喝光了再叫服务生上酒，喝红酒就像喝啤酒。这完全不合喝红酒的基本路数。再者，喝红酒，配菜也有一定的讲究，有的人拿糟毛豆、蒸臭豆腐下酒，这是黄酒喝法，走得蛮远的。还有的人喜欢红酒里面放冰块（喜欢凉快的可以冰镇），也是莫名其妙，是不是觉得葡萄酒的度数太高了？干脆到超市买瓶葡萄汁算了。我想，大概是在吃洋快餐时喝饮料喝习惯了。

如果葡萄（酒）有生命，知道我们是这样糟蹋她的，一定要“出离愤怒”了，当然，十块钱一瓶的干红不在其内。



“非洲之傲”曾被美国国家地理杂志评为世界上十大豪华列车之一。每节车厢都是一款收藏品。餐车就像一座华丽的宫殿，铺着白色桌布、摆放着水晶酒杯的餐桌足有三四十张，座椅和窗帘都是爱德华式的布饰，美丽的壁灯和餐桌上的烛光使车厢内透着一股浪漫气息。鲜花和美酒也已摆放停当，打扮优雅得体的侍者微笑着随时准备提供服务。

在上海开饭店，不管是什么帮派的，如果没有一款清炒虾仁，那厨师长脸上一定无光，老板则更是感到心里不太踏实。

论起炒虾仁，过去是广东馆子的拿手菜，最有名的要数南京路上的新雅粤菜馆。据说，新雅是非苏北大柴虾不用，全部现剥现用，经漂洗干净后，上浆“醒”透，快速划炒而成，装盘后粒粒饱满，晶莹剔透。吃完菜后，盘底不见油、不见水、不见芡。后来，静安宾馆的炒虾仁因其入口脆嫩、色泽呈半透明状，而在沪上名气荡漾起来，并有了一个好听的名字：水晶虾仁。从此后，标榜是“静宾出来的”厨师出现在上海滩的大小饭店里，当然，“水晶虾仁”也上了这些饭店的菜单。不过，不管是正宗也好，大兴也罢，上海各饭店炒虾仁的

水平一下子上了一个档次。笔者有次在制造局路某传菜店，吃到一款水晶虾仁，味道确实不错。

这几年，用小河虾仁做成清炒虾仁的店渐渐多了起来，大部分号称是“用野生河虾手剥而成的”。初吃，感到这些虾仁虽小，咬在齿间却是韧劲十足，真不敢相信这是虾仁。而服务员却又信誓旦旦：我们用的都是正宗的河虾仁，都是这样有劲道的。我一直不相信河虾仁不经过“特殊”加工能如此Q的。果然，笔者向一位熟悉的大厨讨教炒小河虾仁的诀窍时，方知这些小河虾仁却是经过“加工”的。

开饭店，做好菜，当如新雅的清炒虾仁，多少年如一日，从选料，到加工程序，踏踏实实认真真真，这才会经久不衰呀！

壹周一菜

清炒虾仁

文 / 若丹



B10 美食物语
法国大餐

B11 优游食林
今夏，与洋葱一见钟情

B12 月饼专刊
应将胡饼邀蟾蜍