



到了巴黎,第一件事就是去吃当地最出名的海鲜。

法国人的海鲜是独特的,没有一个地方能够模仿。首先,侍者把一个三层的圆形空铁架放在餐桌上。最底层放着一碟醋和一碟牛油及多片面包。

第二层挂满了肥大的白灼虾。一圈围下来有数十只,最上层的大碟中铺满了细冰,上面是生蚝、蛤、螃蟹、螺和海胆。其中的东西你不喜欢,那么就来整大碟的三打生蚝或蛤或螃蟹。这么丰富的海味,还吃什么面包撑肚皮,错了!入乡随俗,吃海鲜之前,要是你不以面包牛油将你的胃壁涂上一层保护膜的话,大多数人都会拉肚子。

生蚝有许多又便宜又好吃的品种,点菜之前先走到海鲜档上亲自选择。又肥又大的膏肉皆美,但有些瘦的更甜,几个人去吃,可以每样先来半打,挑最喜欢的再叫过。

较生蚝爽口、有咬头的蛤子,法国蛤巨大如鲜橙,甜得不得了。

法国螃蟹的膏也多,比大闸蟹大数倍,肉质幼细,味甘。东风螺状的法国螺肉不硬,很可口,但已被先入为主的蚝和蛤抢去风头,客人只吃三四个就停手了。海胆是连壳上的,苹果般大的壳上打开一个

看“蔡”吃饭

洞,用汤匙掏出壳壁肉的膏吃。胆肉不多弄个半天吃不到几口,有时还会吃到壳上的硬刺,实在不敢领教,还是日本料理的海胆有吃头。

海鲜只是头盘。这时最好来个热汤暖胃,法国海鲜汤不是什么龙虾熬出,而是将鱼肉蒸熟后磨碎煮成。并没有腥味,但是一大碗像浆又似羹的浓汤喝了下去,肚皮再次胀饱。

接下来是点主菜了,我们这次旅行全部由查良镛先生夫妇招待,去的都是第一流的餐厅,选中了一家叫“Au Pied de Cochon”的,《茶花女》这部电影就是借它拍内景的。美轮美奂,古色古香,招牌上画着三个大师傅在批一只肥猪的手,名副其实,是以烧猪手出名的餐厅,当然是叫烧猪手了。中间已去骨,猪手是蒸熟了之后再烤的,香喷喷的皮,用叉子也可以切片,可想而知,软熟得很。以上的食物只是一餐中的三分之二,还有甜品,大片的胡桃蛋糕、法国冰淇淋、咖啡、巧克力等等。

查太最欣赏餐酒,好年份的名

牌,便宜香港一半以上,就算是叫餐厅的普通白兰地,也比在香港购买到的什么X.O香醇。

这次查先生公子、媳妇、千金女婿,还有其他友人,一共十二位,这一餐吃下来埋单是四千港币,在香港绝对吃不到。

连续几餐的法国菜之后,有些吃不消。另选越南牛肉粉、汤浓、肉鲜,简单的一碗,堪称天下美味。

有时也去吃中国菜,到一家叫“日月星”的餐厅,请店主找出腊肠来做沙煲饭,又是一乐也。饭后店主拿出簿子,翻到法国总统密特朗的那一页,给我们签名留念,查先生签之无愧,我是高攀。

查先生在巴黎十六区有很大的公寓,我们一直在餐厅吃已有两个星期了,上街买海鲜肉类回家打边炉,东西比香港便宜许多,味道又不差九龙城的“方荣记”。

饭后拿出在卢浮宫附近买的两张明信片,每人在明信片后面签上名,写了几个字,准备日后寄给远在三藩市的倪匡夫妇,最后还画了一只大生蚝,给倪匡兄充饥。

嚼嚼菜名啥滋味

文／叶光亚

中国的饮食文化源远流长、博大精深,不说各种名菜珍馐,就是一些普通的菜肴,它们的名称往往也有几分文化韵味。

有的菜名中积淀着汉语知识。譬如,“醋溜里脊”是一道山西菜,它的选料是牛、羊、猪脊椎骨内侧的条状嫩肉,现在都写作“里脊”,其实它原来的写法是“脰”(音族)脊”,古汉语中,“脰脊”就是指“脊梁骨”。再譬如,“清蒸桂鱼”可谓尽人皆知。但是,如果把“桂鱼”写成“鳊鱼”,倒恐怕有人“不识庐山真面目”了。然而原先确实是那样写的,后来才流传为桂鱼。唐代诗人张志和《渔父》篇中的诗句“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳊鱼肥”,脍炙人口,让你恍若置身于暮春时节宜人的自然景色之中,品尝肉嫩味美的鱼鲜。又譬如,“鱼香肉丝”(也有写成“渔香肉丝”的),其实本名为“腩香肉丝”(笔者只有在“绿杨村酒家”看到过如此写法)。腩者,肥美之意也,很切合这道菜的口味特色,而制作这道菜,无论主料还是辅料,鱼根本和它不沾边。

有的菜名中包含着历史故事。川菜“宫爆鸡丁”几乎家喻户晓,而它的正确写法应该是“宫保鸡丁”。其中还有一段典故,传说这道菜是光绪年间四川总督丁宝桢首创的,当时人们尊称他为“丁宫保”,于是就把那道菜叫做“宫保鸡丁”。

如果在享用那些传统菜肴的同时,咀嚼咀嚼它的名字,体味体味其中的文化韵味,大概也能助助雅兴的。当然,只是了解一点常识,增加一点乐趣,丝毫没有把已经习惯的写法硬要改回去的意思。

吃出一朵昙花



文／公输于兰

图／王震坤

“沐浴露没有啦!”我赶紧找到香皂从浴室门缝递进去。可翠绿的香皂刚到那只水淋淋的小手上就滑掉了,“陶-华-碧!”他脱口而出。

可不是又“逃”、又“滑”、又“碧”,肥皂是绿的。

“陶华碧”是一种叫“老干妈”牌子辣酱的LOGO,刚刚认字的小学生记住并脱口而出,是品牌设计的成功,但也反映着中国特有的人情世故。

中国封建历史长,家族观念重,国人好沾亲带故,大哥大姐张口就来,大叔大婶爷爷奶奶只要有年纪就成,叫爸妈也不觉得是一件十分隆重的事,干爹干妈满天飞。就连给吃的产品起牌子,也是一家亲。

“老干妈”商标上印了一个邻家大妈的头像,有名有姓,在西方这表明产品发明者的知识产权,够品牌资格了,但在中国得加上一个亲热的称呼才更易被人接受。“老干妈”之后,出现了“老干爹”,外表相近,不是一个商家,不算近亲结婚,正好凑成一对儿。不久,在超市货架上又有了一模样跟“干妈”“干

爹”很像的产品,走近一瞧,原来他们有了后代,取名“傻儿”。不过不是亲生的,出生地不一样。可这“干爹”“干妈”的名反而坐得更实了。

认识了这“爹不是亲爹,妈妈也不是亲妈妈”的一家子,好像一个好玩的游戏开了头,以后到超市,总强迫自己为他们找亲戚。至今呢,找到叫什么姐什么哥的榨菜,叫什么奶奶的腐乳(奶奶比较多,另有什么奶奶的花生),叫什么嫂什么婶儿的汤料,什么婆的酱,还有叫什么信儿的熟菜(这可是连同乡也攀上了),甚至地位尊卑都能分出来,比如有叫老板的,叫老爷、太太的,也有称乡巴佬的。

没有找到叫爷爷的似乎有点遗憾,就好像无法认祖归宗。可一想所有这些貌似亲人的家伙原本也不是血亲家族就释然了。唯一感到疑惑的是,这些个父老乡亲即使在一个品种系列里,它们往往也穿戴相似,样貌雷同,要是有人想找“爹”,结果领走“儿子”,想找“嫂”却带回家“婶”,这笔账怎么算哪?看来去超市买吃的还得学会“亲子鉴定”。

随缘食单

文／程昊

在河南吃面

面条是河南人除馍之外的另一大主食。我到河南郑州、洛阳、开封旅游,吃了不少。一是喜欢吃,二是河南的面条确实做得好,花多样多。

要说河南的面做得好,无非就是面的本身质量好。中原产小麦,经过 5000 年的培育,改良那麦的韧性、吃口不消说了。再就是在制面过程中,揉面有筋,醒面要透,擀面适宜,道道工序到位。河南面做得好,还数面条的制作方法因季节而更替不断变化。

现时夏季犹如上海人吃冷面一般,河南人多吃捞面条,面条煮熟后捞出,放在凉水或阴阳水(开水掺凉水)中过一下水。决不似上海吃冷面早早煮好,冷摊好,而是现煮现过水,所以面的柔性、嚼头、口感更好。拌以蒜汁、苋菜和黄瓜丝等,吃时清凉爽口,防暑降温。上海的冷面似快餐,求简单方便快捷,是适合上海城市,如易中天所说的上海滩的生活节奏与习惯。河南洛阳也好开封也罢,那是城,那种吃法是传承了几千年的历史与文化了。

春末秋初时人们多吃卤面。到了蒜薹和豆角收获的季节,家家户户都喜欢用蒜薹和豆角做卤面,因为这些菜是做卤面最好的佐料。相当于我们上海人喜欢的拌面,我想这种面应该源于河南而变种适应于上海。

冬天季节寒冷,人们多吃汤面

条、拉面条、烩面条。反正这些面条端上时,满满一大碗,热气腾腾,上面放以各种作料,荤素皆宜。一般还撒上碧绿的香葱或芫荽,一勺红红的辣油,油旺旺的。呼啦啦一气吃下,就会头冒汗,浑身暖和起来。河南最有名的是“萧记三鲜烩面”,总店在郑州郑汴路货栈北街交叉口。哪怕是清水面,也爽口滑溜,香留齿间,余味无穷。一如上海的阳春面,只是上海多机制面,少原汁原味的手工操作。

河南还有一种“洛阳浆面条”。它那特殊的原料和特殊的做法,使浆面条与普通面条的味道截然不同。浆面条的主料是面条,但配料是关键。因为煮面条的水,不是常用的清水,而是一种特制的面浆,所以做浆尤其重要。听河南朋友介绍说,做浆时,先把绿豆或豌豆用水浸泡,膨胀后放在石磨上磨成粗浆,用纱布过滤去渣,然后放在盆中或罐里,一两天后,浆水发酵变酸。把酸浆倒在锅里煮至 80 摄氏度的时候,浆水的表层泛起一层白沫。这时,要用勺子轻轻打浆,浆沫消失后,浆体变得细腻光滑,再放入香油等调料。浆水煮沸时,把面条下锅,勾入面糊,再放入盐、葱、姜等佐料。浆面条看似上海“烂糊面”,但口味不同,用汤水不同,属于不中看却中吃;看似丑陋却“打耳光都不肯放”。

美味大看台

“男色”咖啡

文／当当

社会仿佛进入了“食色”时代。从“好男儿”到“快乐男声”,银屏大餐也预示着“男色”时代的到来。

韩国正在热播的新剧《咖啡王子一号店》里,男主角汉洁为了让生意不佳的“王子”咖啡店起死回生,在招聘店员时,清一色地录用了各具特色的男店员。活力四射的美少年让咖啡浓香中飘出了青涩的青春气息,引得女性顾客流连忘返。就这么一个“花样美男方案”让一

个无人问津的店,成了最具人气的咖啡店。

早些年台湾电视剧《流星花园》中,F4 为了让杉菜早点卖完蛋糕想出的促销办法:一块蛋糕加上一个香吻,结果让蛋糕供不应求。

爱美之心人皆有之。菜肴之“色”固然令人开胃,但提供食物者也能让人赏心悦目的话,又何乐而不为呢?所以,尽情享受食物的双重之色,也算是当代人生活乐趣的一种吧!

“蒙牛”进社区宣传食品安全

食品安全是与老百姓的切身利益最为紧密相关的。作为中国液奶市场占有率最大的品牌,蒙牛一直将食品安全和百姓的切身利益放在首位。为奶牛剪修蹄子,给奶牛“洗桑拿”,对每一个细节都严格把控,细致到每一个生产环节。

2007 年 6 月 30 日由上海食品药品监督管理局主办,上海蒙牛乳业有限公司和雷氏药业协办的 2007 年“食品药品安全宣传进社区——健康从吃的安全开始”大型系列社区活动在普陀区长寿广场隆重召开。活动让消费者知道如何购买,食用安全食品,如何识别假冒伪劣药品,得到了消费者的首肯和踊跃参加。活动至今已在 6 个区顺利举行,所到之处受到社区群众的欢迎和踊跃参加。活动项目及现场推广“蒙牛”乳品系列,得到消费者的一致首肯,这是政府携手企业为市

民做的事。

该大型系列社区活动将于八月份的 10 日、17 日、18 日、26 日和 31 日分别在宝山牡丹江路 1760 号、平凉路 1500 号、重庆南路 308 号、崇明体育馆和松江方松街道市民广场举行,9 月 1 日圆满闭幕,其间还将在以下地举办 10 场公开演出。(旅征)

