

在莫干山路 M50 的咖啡馆里拍到了这张照片,照片中的外国女孩在思索些什么我们不得而知,但有一点我们能肯定,她身处的环境和桌前清凉解渴的饮品,定是这一刻她心灵的慰藉。

文图 / 贺信

- B10 食物语
烛光晚餐
- B11 优游食林
地道泰国菜 火透一片天
- B12 上海味道
今天我要嫁给你

红泥小炉

酒德

文 / 西坡

近来股市大涨,其中酒类板块表现抢眼。炒股票,炒的是预期,投资者看好这个板块,是看到了中国酒徒甚多的现象,自然能够带动酒的销量,增加“税后利润”。饮酒既为大众娱乐项目,由其荦荦大端,可知必有制度。

饮酒有制度吗?恐怕查遍典籍卷宗,未有所获。饮酒制度其实是无形的,说穿了由一个“德”字掌控。郑玄说:“德行,内外之称,在心为德,施之为行。”德,就是人品。酒德是人品的外在表现。

奇怪的是,在饮食方面,好像没有听说过有“茶德”“烟德”等等名目,但“酒德”一词却是耳熟能详。晋代的大名士刘伶写过《酒德颂》,看上去像是这位“大人先生”在说法,揭其老底,则是一篇宣传“唯酒是务”、“纵意所如”,有意要和世俗的“酒德”对着干的名文。据说,他老先生是借着“酒德”和当局闹不开心呢。什么事情和“德”字一纠结,就有点“意识形态”的味道。不信还真不行。一般人毫无来由,动辄以“现代刘伶”自居,惹呵呵地嚷着要向他老人家看齐,就有点二百五了。

明代袁宏道写《觴政》,总结饮酒制度 16 大类,蔚为大观,其中涉及“酒德”者众多,比如,怎样的酒徒算是合格的,就有 12 条;有失常理的所谓饮酒之“乖”,就有 10 条……以此观照,现在酒席上的芸芸众生,真正合乎“酒德”的人,“多乎哉,不多也”了。

我们大概也无须摆谱,总之,在酒席上,最基本的“酒德”,不仅仅是“己所不欲,勿施于人”,或者“己有所欲,勿施于人”,也要避免“强充老大”,或者“该喝不喝”的做派,更要摒弃“要依好看”的阴暗心理。

我平时看得较多的是一帮人对着某公轮番轰炸,围追阻截,上下其手。某公被灌得完全失去理智。有的人最终受到挑逗主动讨酒喝,自然醉如烂泥。至于白相“围魏救赵”、“声东击西”、“釜底抽薪”、“围点打援”之类的饮酒“三十六计”,见多不怪,其中尤以“偷梁换柱”者最悖酒德。最绝的据说现在发明一种酒瓶,这么一个角度一倒,出来的是酒;那么一个角度一倒,出来的是白开水。还有一种酒壶是隔层的,也有类似的功能。哪位碰上拿着这么个家伙来敬酒的酒友,难保不真以为“眼看人尽醉,何忍独为醒”,于是“哥俩好”啊“哥俩好”地干得欢呢!殊不知早就被人“卖”到巴布亚新几内亚去了。

酒德,虽然不在“五讲四美三热爱”之列,却是人品的符号之一,好饮者当好自为之。

壹周一菜

铁板鲥鱼

文 / 若丹



清蒸鲥鱼好像成了眼下申城稍微有些腔调的饭店的招牌菜,有一家唤作某花园的饭店,甚至在电视上宣传,鼓吹他们店的鲥鱼产自富春江。不错,过去所说的鲥鱼,指的就是长江自镇江以下所产之鲥鱼,有的也将富春江鲥鱼纳入其中,不过档次稍逊。老实讲,现在上海滩上吃过正宗长江鲥鱼的人,50 岁以下者凤毛麟角,因为长江鲥鱼早已绝迹起码 20 多年了。

鲥鱼离水即死。以前,很多老饕,不惜长途跋涉,去镇江、扬中、江阴或富春江一带,尝渔家刚捕的鲥鱼。将新鲜鲥鱼挖鳃去脏,加冬菇丝、火腿丝、笋丝等,覆上一层猪网油同蒸,鲜美无比,嫩滑非常。最出名的就是鳞片,脂腴丰满,满齿溢鲜。

而今的鲥鱼,与外国带鱼、非洲鲫鱼一样,属于舶来品。不要看店里要卖百多元一斤,市场上最多也就每斤 30 元。因是冷气货,店家烹制时,无不用大量的黄酒或酒酿来解腥。此法据说是苏浙汇的厨师研制出来的,先将大条鱼对剖,取半条腌渍入味蒸熟,装超大长腰盘入席,酒香扑鼻,顿时满堂喝彩,一炮打响,引得各店群起仿效。

小弟在香港菜馆鹿鸣春吃过一款铁板鲥鱼,另有一功:将这种冷气鲥鱼腌渍后,用铁板的方法来烹制,那焦香会将腥味遮去,酱汁入鱼肉中,别有风味。