



看“蔡”吃饭

面道

日本人对Ramen的爱好和崇拜,已达疯狂程度,他们的饮食文化影响东西方,Ramen 将会超越米饭面包。

Ramen 这个名称,日本人总是用假名,不用汉字,原因是这个发音之下,汉字可作“拉面”和“柳面”,日本人搞不清楚最初是以哪一个开始,便干脆摒弃汉字。

数十年前,做穷学生的时候,日本面没有现在的考究,只配些竹笋和紫菜,哪里有什么所谓的烧豚?汤底死咸,除了酱油,它的确一点味道也没有。

在日本经济腾飞的那段日子中,日本面被他们发扬光大,先对汤底作严格的要求。熬汤的材料用猪骨、鸡骨、鸡脚鸡头和昆布,一熬便需七八个小时。有了那么浓厚的汤底之下,日本人还要下酱油和大量的味精才算完美。外国人一試,果然美味,即刻上瘾,但是吃完之后口渴死人。

上述的是东京人的吃法,叫“东京风”,北海道天气冷,需油质补充,故加大量的牛油和面豉,配料除了烧豚之外,改加粟米粒、豆芽等等,称之为“札幌风”。成为日本面的两大门派。

象征日本面的是那个很大的容器,这个碗外形状分四大类,半圆形肥嘟嘟的叫牡丹形、尖的叫扇形、不尖不圆的叫梅形,往外翘的叫百合形。最原始的设计是梅形的碗,碗中有连续格子模样,加一条龙,或一只凤,碗底有个大“喜”字,老土得交关。

在香港的日本面家开得不少,前些日子经过洛杉矶机场,里面餐厅也卖日本面。伦敦有廉价日本面店大行其道,这家店把烧豚改为不油腻的鸡胸肉,又加大量的蔬菜和水果,不伦不类。这家店唯一可以称赞的是它的名字,日文汉字写为“我尽”,是恣情、放肆的意思。

“我尽”是中国人开的,在美国的日本面店也多数由鬼佬经营,日本人本身反而不大敢在外国搞日本面店,因为他们要求高,说是日本面冷冻后运到国外就不好吃了。日本面的确是新鲜吃才美味,从前在京都的金阁寺旁有个大排档,吃过之后毕生难忘。东京的帝国饭店前,日比谷公园的入口,也有一档,曾与金庸和倪匡深夜光顾,寒冷的天气之下捧着一大碗热汤,坐在石阶上大嚼,是天下绝品之一,可惜目前已换给了人做,没那么好吃了。

日本人一钻牛角尖,不得了了。像茶道一样,出现了“面道”,讲究“面龄”。究竟日本面要怎样吃法才算合格呢?

一位面龄四十年的长者说:“首先要欣赏整碗面的外观,看飘在汤上葱花又浮又沉,然后喝一口汤,把碗放下,在口中仔细地、反复地咀嚼汤的滋味,吞下。再吃面条。”

“烧豚呢?”我已没有耐心听,插嘴问。

“绝对不可以先吃。”他情感丰富地说:“烧豚是用来看的,一面吃别的佐料,一面看着那两片肉,带着爱情看看它……”

吃出一朵昙花

和式料理的形式主义

面对眼前盛着食物形状各异的饭盒,不禁想起一个日本人所写的俳句:“欧洲人的宴会,每一个盘子和碟子,都是圆的。”

最近去日本,发现在吃的方面,日本人对形式的追求远甚于内容。漆器、陶瓷这些在中国只有特殊的场合才被人在意的东西,在一顿稍稍正式的日本餐中,总会超越食物,喧宾夺主。樱花图案方形点心漆盒,自然木纹圆盖饭碗,竹节岩烧茶水杯,鱼形粗釉酱菜碟,加冰生鱼片小方瓷盘,透明玻璃冷面碗,陶制烧肉小暖锅,搁烤鱼的竹网垫,木漆筷,银匙勺,细瓷烧酒杯。不要以为这些东西能洋洋洒洒摆一大桌,其实只是归拢在一个尺方托盘里,每个容器中的食料都是一小块(或“筷”),仅够一人享用,成年人只能七分饱。真是“一切都是迷你,一切都是异形,一如这众岛聚成,崎岖多湾之国的地形。”

相对于食器之复杂,装在里面的食物显得单纯,百味趋同,归结起就是“酱”、“甜”、“香”。生鱼片和饭团一个味,都是芥末酱油的底,蔬菜汤往往是酱汁;肉非烤即煮,也脱不了酱色,烤肉酸甜酱,煮肉味噌酱,烤鱼的做法跟烤肉属于一个系列,只因食材不同,才显得略有不同。日式点心看上去就像孩子的橡皮泥手工作业,色彩艳丽,刻意造型,有人形,也有小鸡形,吃到嘴里个个甜到起腻。“香”主要是芝麻的干香,鱼、肉、虾、海带、紫菜,所有可以吃的都可以



图 王震坤

跟芝麻一起烘焙成酥脆的细料,用来拌饭、拌烤肉。

跟博大精深中华美食相比,日本料理之简朴几近清淡,淡到聊胜于无。平凡无奇的食料由形状材质各异的容器盛着,让你看,让你摸,让你想,吃到肚子里的就好像不仅仅是食物了。至少,我已经知道,“日本人的宴会,每一个盘子和碟子,都不是一样的。”是否清淡到生出诗意或禅意呢?还是要看吃的目的。倘若逛秋叶原时饿了,买碗面吃,虽然面上盖的蛋和菜铺得像一艘帆船,也只能算果腹。但夏夜,举家席地坐在横滨公园看焰火,就着煮毛豆喝啤酒,或者春末,吃着自制茶点,在上野倾听樱花落下,就会有那么一点川端、夏目或村上的意思。据说,日本的节日多,所以这样的时候也还不少呢。

七味书屋

叶圣陶饮酒雅趣

著名教育家叶圣陶爱酒嗜酒,一生留下诸多酒话。30年代,叶圣陶在上海开明书店主编《中学生》杂志时,和丰子恺等几位朋友发起成立了一个文友酒会,叶圣陶自任会长,规定只有一顿饭能喝5斤以上黄酒者方能申请入会当会员,每周的周末举行一次会员聚会。当时,同在开明书店任编辑的钱君匋也想入会,但他仅有三斤半酒的酒量,问丰子恺能否入会。丰子恺表示要请求会长方能决定。叶圣陶幽默地说:“君匋的酒量打七折,就算一个预备会员罢。”事后,叶圣陶路遇钱君匋,风趣地对他说:“你要锻炼酒量,争取早日把‘预备’两字去掉!”

叶圣陶一生好酒但自制力很强,很少有醉酒的记录。据叶圣陶儿子叶至诚介绍,从他记事开始,叶圣陶醉酒仅有两次。一次是1946年11月30日朱德总司令60大寿时,叶圣陶受邀出席生日午宴,因过于兴奋激动,醉酒后由中共上海办事处两位工作人员护送回家。另一次是抗日期间在武汉大学时,有位英国教授雷纳,听说叶圣陶善饮,想与其较量。他专门邀请叶圣陶到他的寓所

寻寻觅觅

走到桐影摇曳的巨鹿路768号,踏进融轩,便感受到浓厚的文化氛围,高雅的建筑格调,新古典主义风格,形成这家食店的独特气质。

于一个休闲日,邀一二好友,或悄然独坐,欣赏窗外那些老洋房,如梦浮世中徒生些许暖意。香浓馥郁的奶茶,有特别的口感,令人难忘。下午茶从英国17世纪的贵族沙龙绵延至今,已然成为现代人休闲的一种方式。这个惬意的下午,耳边飘着似有似无的JAZZ,如同给

品味融轩

心情做了个SPA。

香港粤菜厨艺大师杨贯一的关门弟子在此掌勺,烹制出美味粤菜,是人们光顾融轩的理由。那道西红柿煮鲍鱼仔,酸甜、软糯;一碗

在厨艺方面,我所受的启蒙不算晚,因为我的外祖母非常会做菜,宁波特色的,拿手的菜有豆瓣酥,咸菜黄鱼汤,醉蟹,糟蛏子等等,菜虽然做得偏咸,但能从咸里勾出特殊的鲜美来。按滑稽戏的说法是“鲜得眉毛也要落下来了”。

童年时我只觉得好吃,还无法细分鲜美里的层次,只是外祖母不在的日子里,母亲常常按当时机关干部流行的生活法提倡吃食堂,星期天做些肉蒸蛋之类简便的菜。过年时几乎鸡、鸭、鱼这些大菜都是红烧的。我那时虽不至于茶饭不思,可往往对吃饭这件事少了许多期待。看来童年时的口味一经调教确定,往往是终身难改了。

在我的青年时代,有八年是在北方林区上山下乡。学过几手东北菜,熘肉段,拔丝土豆什么的,却整个还来不及真正爱上它,后来东北菜方面的厨艺基本废掉了。

当时连队的知青中有一半是来自温州一带,这地方来的人中间居然吃客极多,他们每次探亲时都要把半个温州的好吃东西搬来似的,大包小袋地带得很厉害。节假日他们做敲鱼粉干、蟹肉炒饭,滋味是登峰造极的,我在那里终于结交到几个美食方面的知音,学到了他们的厨艺精粹,但方言却是只懂几句。

记得我和丈夫旅行结婚时,第一站就直奔温州,一则去探望那些知音,二则是存心去温州当吃客的。那些日子白天闻香探寻各家特色饭店,夜里还去街头夜宵直至凌晨归来。好友们为我们摆家宴接风,也奇了,其母其弟每人都能亮出一套不同的厨艺。

温州的美食口味与宁波口味有些近似,但更讲究原汁原味一些,反正我那时对温州的改良菜肴爱得不行,为此还练习刀功,分析配料,分布,火候。

在女儿小的时候,我是经常下厨,饭菜也做得精心,买了漂亮的炊具。中餐的吃食,西餐的环境,希望她会“品”。童年时的口味也重要,要会品味中餐,才会对此有些悟性,我还想让她真正谙知厨艺,那需要神到,心到,口到,智能到的境界。

我现在的看家菜,基本是温州菜和宁波菜的结合,但更杂芜一点,因为我忍不住会添些什么,或去掉一些什么,就算是创造吧。去饭店遇上好的做法会记下来,但尽量往自己的体系上靠。

再后来因为忙,我下厨渐少,技艺生疏了好多。只有女儿还是迷信于我的厨艺,一旦在家里吃到合心的菜,必问:“这菜是妈妈做的吧?”

有这一点足以让我对厨艺充满永久的向往。

在家中时常能吃上色香味俱全的可心餐食是令人愉快的,一家人不仅是一条心,如果还是一个胃,那就更愉快了。

(作者为儿童文学家)

作家谈吃

厨艺

文／秦文君

桐江饭店
JIN JIANG HOTEL

虹桥宾馆
RAINBOW HOTEL

汉泰 T

汉泰 东南亚风味餐厅
HANTAI SOUTHEAST ASIAN RESTAURANT

美味大看台

文 / 当当

“鱼干女”

新近连载的日本青春偶像剧《萤之光》里,女主角小萤被称为“鱼干女”。西方文化中,食物喻人多有美好之意,如情侣间互称“蜜糖”,中国风俗则不然,胖子是“猪”,瘦人是排骨,而鸡、鸭所指,更不堪入耳。

日式“鱼干女”的表达则相对复杂些。小萤靓丽可人,事业有成,在家却是生活邋遢、不修边幅,过着没有“水分”滋润的“鱼干”一样的生活。所有的联谊、约会和她都没有关系,在她看来:恋爱哪有睡觉来得重要!在狗窝似的家里,她坐躺自由,抓起大把最爱的鱿鱼丝往嘴里塞,大口大口地喝啤酒,十分豪爽。好像“文雅”、“淑女”之类的词与她完全没了关系。无聊的时候,甚至可以和猫咪干杯。虽然公司规矩严谨,但她还是在包藏着罐装啤酒。当受到上司责骂,或感压力巨大时,就趁人不注意跑到天台上,拉开啤酒罐,大口落肚,而后“咯”的一下打个酒嗝,立刻充满干劲。

就这样,“鱼干女”过着自认为幸福的封闭生活。

西施泡饭,以泰国糯米淋高汤制成;再配以咖喱虾与鲍汁凤爪,和裹着美国大虾仁的虾饺皇,都是味蕾的绝佳享受。

融轩的包厢都有美丽的名字,“尘环”“瀑雪”“佳思”“超绝”,皆取自《菜根潭》之诗意,凭添几许书香气。包厢内悬挂着黑水晶吊灯,墙上有手工丝织的工笔花鸟画,是董事长须丽融小姐的藏品。每个精致细节,都令在此享用美食的宾客被奢华典雅的气氛而包围。