



开学啦！既养眼又养胃的“绿色便当”最受小朋友们的欢迎，充满创意的图案里饱含着母亲的浓浓爱意，让孩子们一整天都充满活力。不过，面对这么可爱的卡通饭团，你舍得动筷吗？

红泥小炉

茶道

文 / 西坡

我对于日本的茶道一向不大佩服。一个女人家用一把圆竹刷在一只陶器里搅啊搅，捣鼓了很久，然后从一只杯子到另一只杯子，倒来倒去，好像化学实验室里的女生，最后，茶客双手捧住一只小盅，一吸而尽。其间花费的时光是漫长的，好像无休无止，实在厌气得很。想当年公孙胜作法，口里只是念念有词，但结果却是天昏地暗、风沙走石，天兵天将掩杀而来，可谓雷声小雨点大。相比之下，日本茶道则正相反。可以说，没有道行的人是吃不消的。

我的这番言论，肯定要让茶道拥趸们“不屑”了。我想这是活该，

谁叫你那么无知。你以为喜欢茶道的人只是因为好这一口？人家可是在进行一次精神的瑜伽呢！

我虽然对于饮食中的繁文缛节不甚耐烦，倒也不反对走一点形式，因为一种好的形式，往往正是有意味的，其本身就是内容。自然，以不故弄玄虚为限。

我去一位朋友家做客，主人以铁观音饗我。见茶几上茶具整饬，另专配电炉一只用于烹茶，大为不解，因为在不远的工作阳台里，正有一只电热水机。朋友解释说，不是自己懒惰不肯走路，烹这种茶，茶水的温度很讲究，如果从七

步之外取开水，则茶味就要失真。我当时还以为此公有点造势，有点作态，很不以为然。后来求证于美食家沈嘉禄兄，才知确有这种讲究。推想好茶者未必真的做过实验，只不过大家都把它奉为至理，宁可信其有罢了。没有了心理暗示，一壶茶无论如何喝着不香，不过瘾的。很好理解。

已故著名美食家唐鲁孙先生讲过一则喝茶的掌故。说是有一回他到一位姓方的先生家吃饭，方家是安徽有名的茶商，藏有极品。那天，那位方先生恰好中了一个有奖储蓄的大奖，不免欣喜若狂，从外面叫了一桌菜。照例应该喝点

酒庆贺一下，可是方先生说：“因为饭后我要请你喝点好茶，所以咱们吃饭不喝酒，一喝酒，待会儿就喝不出茶的滋味了。”等茶沏好斟到盅里，方不让唐喝，而是先看，也不知道是水蒸气还是云雾，在盅上七八寸的地方飘忽了好久才散开；再斟第二盅，仍旧是雾气迷蒙。两盅喝完，方把壶盖打开，见差不多三分之一茶叶，仍然卷而未舒，根根挺立……鲁孙先生大开眼界。

由此可知，如果喝茶不走一点形式，不讲这一套那一套的，便就丧失了神秘感和探寻的冲动，也就丧失了饮食特有的趣味和文化意韵，和牛饮之徒没什么两样了。

B10 食物语
维多利亚市场

B11 月饼专刊
贴心的月饼

B12 优游食林
“阿婆蒸菜”真滋味



壹周一菜

香酥八宝鸽

文 / 若丹



夜里睡觉已不用再开空调了，眼瞅着秋天越来越近，再过二十天，就是中秋节了。

中秋有许多值得回忆的美味：各种各样的月饼、芋艿、毛豆，当然，最难忘的还是鸭子。鸭子是个好东西，性平补气，且各个菜系都有名品推出。北京烤鸭早已名闻天下，广东烤鸭味入骨髓，四川樟茶鸭香味扑鼻，上海酱鸭肉酥汁肥，杭州老鸭汤清鲜无比，更有那香酥鸭，皮脆肉香骨头酥。想当年，沪上名店绿杨村林万云、李兴福大师，将这一道香酥鸭，做得名气从上海响到四川。

而今，李大师又回绿杨村，带领一帮徒弟徒生研究起菜肴来，这不，香酥八宝鸽横空出世，令人尝后久久难忘。

将鸽子拆骨后，膛中填入糯米、香菇、火腿、松仁等八宝馅料，缝合后，上笼蒸酥；开大油锅，油温八成热时，投入八宝鸽子炸透，至外皮金黄酥脆即可上桌。食时用刀切开，满桌飘香。刚开始时，徒弟们将馅料剁碎，食客反映吃口不好。李大师马上调整，将八宝料尽量切大粒，切面馅料料足，入口嚼劲十足，赢得掌声一片。

一个小改动，又造就了一道名菜，大师一出手，就是不一样。