



看“蔡”吃饭

维多利亚市场

文/香港 蔡澜

要发现澳洲墨尔本这个城市的好处，先由维多利亚皇后市场开始。

卖猪羊牛和鱼的部分最有特色，老建筑物中重新装修，干净得很。只要抬头仔细地观察，就能看到每一个档子的上面都有一条很粗的轨铁经过，原来是用吊猪牛的。由屠场中运来之后，一只只地从门口用铁钩挂着，用滑轮原理，很轻易地推到档口，不必搬得半死。小贩们依传统，不停地大声推销，像今天什么肉最便宜等等，整个市场非常之热闹。

有一档叫 Jago，什么肉都卖，而且部分分得非常详细，供应市中老饕。我以为自己什么都尝试过，但是看一盘手指般大、一条条的像骨髓的东西，就不知道是什么。一问之下，原来是牛的淋巴腺。从来不知此物可食，即刻买了，当天中午到一家意大利餐馆叫他们炮制。做法是先将淋巴腺用滚水焯了一焯，然后再以橄榄油和蒜茸煎之。吃进口，很软熟，有如猪脑，但较有咬头，很香甜。

比较之下，还是一家叫 Brinkworth 的生意兴隆，那是因为他们也做二手批发，购下的数量较大，价钱当然便宜。但是最便宜最便宜是等到市场收档之前来购买，有些货去卖不出去便不新鲜，这时是名副其实的大出血，一公斤贱卖到四五块澳币，穷人也大鱼大肉。

除了人吃的肉，宠物粮食也有一两家人专门做，给狗吃的肉是不必经过政府屠房的，价钱特别贱，拿来红烧，人也吃得过。这档人还卖狗吃的巧克力。一个个像五元硬币那么大，据说人吃的巧克力太多糖，对狗不宜，小贩们即刻想到用牛骨加牛肉制造，相信运到香港去卖，也有大把爱犬家人货。

外国游客来到维多利亚市场，可买他们最贵最柔软的牛排回国。用真空处理的包装机，塑胶袋抽空空气后压缩，肉类冷冻后，可保存十个月。日本人尤其喜欢，每公斤的肉只有东京的五分之一的价钱。

走过肉档就是海鲜店了。拇指般大的生蚝，一公斤 20 元港元，有六七个之多，味道不逊法国贝隆。这一家卖海鲜的自称不用冰冻货，又说当天所有的鱼虾一定要当天卖完为止，隔夜东西绝对不出售。

问老板：“你们吃鱼，都喜欢切成一片片的，怎么看得出是不是冷冻的？”

“第一，先要看同种鱼类有没有一大条地卖。”老板解释，“如果看不到整条的，千万别买那一片片的，顾客刁钻，要求我们现割，我们也照做。第二，看鱼的眼睛是否光亮，死沉沉的是冷冻。第三，看盛着那一片片鱼的铁盘子内是否有渍水。渍水是因为冰融化才有这种现象。盘子干的，应该没有问题。”

市场的另一个部分是专卖芝士面包、香肠等干货的地方，芝士除牛羊之外，有些是用袋鼠乳做的，虽然没吃过，但不想试。面包种类至少有 100 种以上，香肠亦多花样，有种高级的，是用猪面颊的肉做的，叫 Cotechini。

逛逛菜市，买喜欢的即食食物，加瓶酒，拿到公园去喝，晒晒太阳，何必迫自己去光顾麦当劳？

边走边吃

丽江米糕

文 / 俞晓凌

进入丽江古城，临近大石桥的时候，就看见了它——白白嫩嫩的菱形状，整齐地放在一个原木盒子里，上面半遮了一块纱布。

纳西族大妈，也不吆喝，就推着车，静静地站在成荫的大树下，神情坦然地看着过往的游客。有一两人好奇地上前看一下她的东西，但看的人多，买的人少。大妈也不急，有人问了，才笑着答几句，全然没有城市里小摊主的精明和会道。我上前去问，她笑着说是自己家里做的米糕。“怎么卖？”“一元五个”，她回得干脆。能不能少买一点？她只摇头，不辩解。我买一块钱试试。她拿出一张衬纸，撩开了纱布，我看见还有红白相间的，状似江南重阳糕，不过看上去也是

我越来越怀疑自己是否食肉太多。这种感觉最初起于几年前去韩国，那时虽然没有《大长今》，但对韩国食物还是留下深刻印象。这些印象主要来自于韩国观光公社在三清阁的官方宴会、韩航在韩国之家招待的定食（朝鲜风味套餐），还有在济州岛一座火山岩公园里吃的韩国烧烤、民俗村的农家火锅，以及后街的人参子鸡粥，说不上全，不过应该也算很有代表性。但无论哪种吃法，若对应中国同等的吃来说，都只能算简单，不仅量少，口味单调，大多数菜都有泡菜味或大酱味，更重要的是难见大荤。三清阁韩国观光公社请的那顿饭，据工作人员讲，档次不低，是以上世纪 70 年代这里作为韩国政要大宴宾客的规矩办的，然而在大多数人以为菜刚刚上了一半的时候，主人起身表示答谢，宴会就算结束了。同行一位小伙子饭后很长一段时间老觉得肚里空空。他说，怎么就想不起来这一顿是否吃过荤的。后来想想还是有的，有一盘牛肉，够够一人一片，之所以是片，因为牛肉薄得像一层纸。还有几条面拖黄鱼，比我们的油炸梅子鱼略大，一人一条的份儿都没到。汤里似乎有海鲜，有人吃到一段鱿鱼须，有人吃到一颗蛤蜊肉，除了每餐必有的那碟泡菜，其他的菜就怎么也想不起来了。韩方陪同人员几乎没吃，问他们为什么不吃，回答是工作的时候不能放肆吃喝。那回家呢？“下班后若觉得累或肚子空，可以在街边喝点酒吃点烧烤小食。但即使是韩国人家里，

干乎乎的。她问我要哪一种，我说就给我有红色的那种吧。她夹了四块红白相间的米糕，又给我夹了一块纯白的，吩咐说：“你一定要先吃白的，再吃红的哦。”

我站在树下，先拿起白色的米糕，干干松松的，几乎没有什么味道，但感觉香醇。接着，我拿起第二块红白相间的糕，不料入口即化，还有丝丝甜味。虽不似江南的甜糯，却别有风味，让人赞叹不已。

我对大妈连夸米糕好吃，她的脸笑成了花。我忍不住说：“您为什么不吆喝几声呢，让游客们好看到啊。”大妈笑道：“这米糕是丽江的一部分，喜欢丽江的人，必然会看见我的。”一时间，让我动容不已。

吃出一朵昙花

食肉初疑

文 / 公瑜于兰



一般吃得也简单，不少人家大概一星期两三次吃肉的频率。即使吃，也只是将一碟拌好佐料的肉片下在火锅汤里。”有个韩国人还说，他第一次到中国，中国人请他在饭店吃饭，上菜以后，他“哇”地吓一大跳，那些满满当当的大盘，若在韩国，足够让几倍于在座的人享用了。

再看看汉城（现在叫首尔）马路上的人，胖人不多见，大概跟吃肉少也有关吧，尽管吃肉少对于他们来说并不是为了减肥。

同拓展俄罗斯市场的合作协议，预计今年 10 月进入莫斯科市场，代表中国乳业首次将牛奶卖到了欧洲。

民族乳业在出口产品的同时，更要出口品牌。蒙牛所到之处，不仅产品受到市场和消费者的认可，更开辟了了中国乳业品牌迈向世界的新窗口。蒙牛已定下目标，在全球市场打造属于中国人的国际乳业一流品牌，确保 2011 年进入世界乳业前 20 强。（旅征）

作家谈吃

我吃过「馄饨鸭」

文／沈寂

上世纪 30 年代初，我只是个七八岁的孩童。大舅父常带我去戏馆看戏，去饭店吃饭。有一次，他请我们全家到共舞台看尚小云的全部《玉堂春》。六点钟不到，我们先到共舞台对面一家招牌为“杭州饭庄”的大饭店吃饭。

我记忆中这家饭店面朝爱多亚路（即今延安中路），三开间，两层楼。和我们平时去吃喝的老正兴、状元楼这些老式饭店不同，又与新礼查、大西洋和晋隆等西菜社两样。门面没有红漆雕柱的装饰，而是在大门口摆着一块大招牌，上写“杭州饭庄”四个大字，门墙上有各种形状的窗框，显得清雅不俗，仿佛是杭州西湖旁的茶坐。大舅父是常客，站在门口的堂侍（穿一身白色制服）客气地迎接我们上楼。楼上有房间，布置不俗，一张圆桌上罩洁白台布。杯筷汤匙摆得整整齐齐，墙上挂着字画，安安静静，清清爽爽，闻不到老饭店那种油气，也听不到吃客的笑声。

我们喝了半盅龙井茶，“堂倌”上菜。先是冷盆：鸭掌、鸭舌、鸭翅膀，还有“鸭屁股”，都是双份。我们见大舅父和大表哥吃“鸭臊臭”的鸭屁股下酒时，都忍不住要笑。除冷盆外，又送上来两大盆鸭肉，鲜美可口，还有两盆炒鸭肝，其味无穷。最后，一个堂倌手托杭州特制的黑漆木盘，另一个堂倌手托盘里一个大汤盅（直径一尺半，盅围三寸高），双手搬上桌子。掀开盅盖，即时冒出鸭肉独特的香味。盅里一只全鸭（事实上只留着鸭皮和贴骨肉），我们常称它为“鸭壳子”，据说鸭骨头里熬出来的汤，非但好吃而且进补。更令我高兴的是大汤盅里除了鸭子外，四面还浮起二十多只虾仁馄饨（吃了可以再加）。餐桌两角有两只大汤匙，堂倌在每位客人前放一只小饭碗，从汤盅里舀出两只虾仁馄饨，分到各人饭碗里，吃了再加两只。我最喜欢吃馄饨，也爱吃虾，加上鲜美的鸭汤，吃得津津有味。大舅父告诉我这是杭州饭庄的特色菜：“馄饨鸭”，只此一家，别的饭店吃不到。我也终于吃到了一生中认为最好吃的美食。

我吃了四只馄饨，已经饱了。表哥他们还要吃鸭面，把鸭腿上的肉切成桃子形，盖在面上，如果不够，要堂倌再加一个“桃子”（即鸭腿肉），是双叉鸭腿面。

我去杭州饭庄吃过两次“馄饨鸭”，既新奇饶好吃，始终记得。我长大后，大舅父离开上海，我就很少到共舞台看戏，也不再“杭州饭庄”，不知道它什么时候停业关门。距今已经十多年了，当年的事记不清楚难免有错。我问过同龄的朋友，他们都说不知道。今天我写此文，一是回忆，一是向高龄的老读者征询；如果记得杭州饭庄，吃过“馄饨鸭”的，请不吝赐教改正，谢谢。

（作者为著名作家、电影编剧）

美味大看台

文 / 当当

蛋糕物语

日剧《西洋古董洋果子店》中，以古董衬托精致的蛋糕，慕司的、起司的、冰激凌的……屏幕上精致的蛋糕仿佛在召唤着观众，香喷喷的气息也如从声道传出，让人口水直流。

反观这几天看的台湾偶像剧《黑糖玛琪朵》，里面的蛋糕简直要以“恐怖”来形容。小管家丫头不擅厨艺，为照顾六位少爷的饮食，居然做出一个“臭豆腐蛋糕”。而阿伟和小杰不忍心自己喜欢的丫头没人捧场而不高兴，硬是抢着吃“臭气熏天”的蛋糕。看着他们痛苦地咽着蛋糕，还拼命喊“好吃”的样子，真是可笑。

如今各种各样的蛋糕，成了人们分享欢乐、收获甜蜜的食物。好多女孩子，无论怎样把“减肥”二字挂在嘴边，看到美丽的蛋糕，还是会一往无前的。

蒙牛入选“中国年度 25 大典范品牌”

作为首届中国品牌节的重头戏，中国品牌界年度最高奖项“品牌中国华谱奖”8 月 9 日在北京大学百年讲堂揭晓。联想、蒙牛、海尔、百度等 25 家行业佼佼者摘取了“品牌中国华谱奖——中国年度 25 大典范品牌”称号，蒙牛是乳制品行业唯一获得这项大奖的企业。“品牌中国华谱奖”堪称中

华品牌群英谱，是世界认识中国品牌的窗口，此次品牌节以“产业品牌化”“品牌国际化”为主题，以自主创新和国际竞争力作为评选的核心准则，蒙牛乳业正是凭借近年来取得的骄人成绩，赢得了评委们的一致肯定。

“蒙牛”乳业在巩固国内市场的同时，也积极主动走出国

门，打造世界品牌，凭借常温奶等优势产品走出去。目前蒙牛已成为日产销过万吨的全球液态奶总冠军，在菲律宾、马来西亚等十多个海外市场都取得了不俗的销售成绩，是中国乳业连续几年出口量最大、出口国家最多的乳品企业之一。8 月 3 日，蒙牛乳业又与俄罗斯企业签署了共