



看“蔡”吃饭

洪金宝兄到中山打高尔夫球,约我一齐去。“你知道我不打球的”我说。“来吃东西好了。”听金宝兄说过,他在中山有位友人,极豪爽,每次他上去打球,必招待丰富之晚餐,香港吃不到。

往九龙中港城,乘双体船,一个小时十五分便抵达。再乘二十几分钟的士,到中山市内。

金宝兄友人之屋,大得离奇,一共有三层楼。主人住香港,这一家是他的度假屋,空空洞洞的,剩下三位北方来的工人看守。

金宝兄与友人打完球回来,我们就一齐驱车到横澜的餐厅去。一看,是一间很大的建筑物,屋外用大招牌写了一个“蛇”字。

走进去,不得了。整个楼下摆满了一个个巨大的玻璃瓶,数百个之多,里面浸的全是蛇酒。“那些酒都是浸来备用的,夏天没蛇,才喝。现在冬天,蛇最肥,要喝,喝新鲜的。”金宝兄友人说:“你跟这里的老板去后面看看。”

到了厨房。哇!是一条黑漆漆的过山峰毒蛇,大腿般粗,十二英尺长。蟒蛇那么大不出奇,毒蛇此等体积,倒是第一次见到。

陈老板大喝一声,七八个伙计前来,各自大力地抓住蛇的一部分。说时迟,那时快,陈老板举起大刀一挥,蛇头掉地,还张着大口,露出毒牙,四处滚动。我虽然站得老远,也禁不住倒退数步。

接着,那七八个伙计把蛇身扯直,头向下,四十五度地,蛇血从截口处大量喷进一个洗脸盆中。陈老板拿了一瓶双蒸一齐倒入,这叫做撞酒。血和酒撞在一起,产生很多泡沫。陈老板用布将之隔开之后,倒入一个玻璃瓶中,刚好是一瓶浓血;其他的又用另一瓶酒兑之,是次等血。

头等血是给主客喝的。人生难得有几次这种机会,我一举干杯。不腥。以为一定有点异味,但是真的一点也不腥。“要是体内有毒,一定消除。”陈老板说。

“我这地方有毒,除得了除不了?”说完,我指着自己的头脑。“加点胆更好!”老板也跟着开玩笑。伙计们把蛇身剖开,取出一个墨绿颜色的胆,胖人的大拇指般,又粗又大。用酒洗净,破开,胆汁流出,再掺酒,一干而净。

蛇肉打边炉,用的是所谓饭产头的眼镜蛇,几碟上桌,说是用了四五条,再加三只山鸡滚汤。蛇肉很硬,我不喜欢,汤倒是生人喝得最鲜甜之一。

另一大煲汤已滚好,是刚才过山峰的肉,做法简直是原始,就把蛇身斩成一段一段,熬了上桌。大家用手抓着,每段有个大富士苹果那么巨型,吃的姿式,也好像咬苹果,这次的蛇肉的确是又软又香又甜。

读过佛经以及弘一法师、丰子恺等等大师之戒杀论,但我残忍之心,一点也改不了。来世当和尚,修回今生的孽吧。

边走边吃

前不久去长沙旅游,文友请我去小吃街火宫殿品尝著名的臭豆腐干。文友说:“臭豆腐干之所以加上‘著名’头衔,因为1958年4月12日毛泽东回到故乡特地到火宫殿吃臭豆腐干,并连声称赞。”“文化大革命”时,当一批肩扛铁锹大锤的小将到了火宫殿造反时,不知是谁在大门墙上写着:毛主席说:“火宫殿的臭豆腐干子,闻起来臭,吃起来香。”红卫兵只得收兵撤退。

吃出一朵昙花

食肉再疑

说到少吃肉,可能许多国人认为矫情。记得上世纪90年代,一位经济学家向美国人介绍中国改革开放的成果,其中一个实例就是中国人日常动物蛋白的摄入量已经不比西方人少,我们每天都有肉吃。这是脱离食物匮乏而生的喜悦。之前,中国人的基尼系数庞大,大多数人只要不在工作场所,想的可能都是关于吃的问题,在吃的问题中,最伤脑筋的是如何处理凭计划供应票买来的肉:是加工成肉片让许多菜都沾点肉味,来个阳光普照,还是将肉票攒起来攒成一顿红烧肉,狠狠尝一下肉的真味,然后一个月没肉吃?

可以放开肚皮吃肉才不过20来年,怎么就嚷嚷着要少吃肉!

其实只要看看如今走在大街上的中国人,就可以明白我们所吃的肉已经多到什么程度。

《英国医学杂志》的一篇评论说,中国的肥胖问题正以“令人担忧的”速度增加,有近15%的人口体重超标,儿童肥胖在15年里增加了28倍。肉类饮食的增多、汽车使用的增加以及体育锻炼的缺乏,这些更富足的生活方式是造成中国人肥胖的罪魁祸首。

而我的感慨来自于对近邻日本和韩国的走马观花。走在东京或首尔这样人口密集的城市里,很少能够发现肥胖者。有一次在横滨看到几个中年男女,体形(不是身高)都比路上其他人大一圈,走近了证实是我们去那儿旅游的同胞。这两个国家都比中国富裕,他们并非消费不起肉食,但他们懂得节制,日本人的三餐以清淡为主,韩国的家庭主妇更是控制家人一周食肉的数量。最让我

回味无穷

咖啡是很有艳福的,以烘焙的浓香诱惑各种其他液体或物质,通过温存的怀抱形成各种口味。纯洁的牛奶、质朴的豆奶、高贵的枫糖浆、芳香的榛果、蛊惑味蕾的巧克力、古灵精怪的肉桂粉和焦糖,甚至孤傲冷艳的威士忌,都会被它吸引。

而酸奶是一个不安分的角色,与无数食物发生着“美味新关系”。可以淋在水果蔬菜上替代高脂肪的沙拉酱,也能涂在面包上或夹在三明治里,可与萝卜汁调和助消化,与蛋黄搅拌成糊来喂宝宝。可凝固如果冻,也可浓稠如奶油。

食物搭配的游戏往往能创造奇迹。当我把醇香细腻的浓缩咖啡与妖媚娇俏的酸奶融合时,其结果是令人惊异的——令人惊异的难喝!

两者的结合将彼此的缺点放大,苦与酸,混在一起就一个“涩”字。连形态也古怪起来,浑浊的咖啡里凝固着滴滴答答的酸奶,非常丑陋。这才知道,两样美好事物的结合,并非1+1大于2,常常因特性的互相抵

文 / 蓝翔

油余臭豆腐干趣话

与火宫殿的黑臭豆腐干不同,上海油余臭豆腐干颜色金黄,咬一口内心露出乳白色,再抹上红辣椒,色彩赏心悦目。

而以前这种村野农妇、贩夫走卒的土玩意,现在出现在上海大宾馆的餐桌上。

可是这种臭豆腐干,在八九十年前的上海滩英租界,却被洋先生告上法庭。原来有个当律师的英国人来到上海三天,一衣衫褴褛老人挑着豆腐干担子在他面前经过,他闻到

文 / 公输于兰

食肉再疑

震惊的是一个韩国人告诉我少吃肉的理由。他说,韩国资源有限,牲畜养多了,对饲料作物要求高,这样会减少森林面积。而肉食多了,得糖尿病心血管病的几率会增大,医疗费用就会增多。现在有不少韩国到中国的旅游团,重要目的之一,就是想在副食品价格便宜的中国大吃大喝,放任自己一次。看来并非他们不喜欢吃肉,而是多吃肉,对自己国家环境、家庭开支会造成负担。同样的情况在日本人身上表现也一样。一个日本人告诉我,在上海,他最喜欢的地方是烤肉店,当然回日本他就不是这样了。

而我们这里以吃涮肉为主的火锅店开得方兴未艾,一片红火。为了满足国人吃涮肉的嗜好而被过多养殖的牛羊,将内蒙古和青海多少的草地啃得沙漠化了呢?想到自己过去也是个吃涮肉爱好者,不免有点罪恶感。



图 / 王震坤

文 / 蓝风铃

触而缺失自我的优良。

这才明白,看似随意的搭配,其惯常的法则依然有迹可寻。味道同属刺激之列,放在一起便相冲相克。反倒是口感寡淡的两者,却能相安无事,如白菜木耳,青椒豆干。如一方强烈一方平淡,倒又可以互取精华弥补自身不足,如冬瓜炖小排,番茄烧豆腐,将一方隐藏的鲜味吊够吊足,提亮整道菜。

人与人的组合,同食物的搭配又何其相似!两个普通人可以共守一生,无惊无险。一个优秀一个平凡,来自优秀的能量和来自平凡의淡然填补了彼此的差距。偏是两个同样出挑的人物,锐度和张力的碰触,即使不针尖对麦芒,也至少难以奏出和谐之曲。天籁歌后与音乐才子,绝世名伶与杰出导演,世人眼中的双剑合璧,现实中却是无法言传的伤痛。难怪提到蔡琴,杨德昌这样叙述:“柠檬和牛奶,都是很好的东西,但放在一起就会结块。”几许无法释怀的黯然。

我对食物的配对游戏仍将继续,但决不会再次勉强咖啡和酸奶的联姻。

有股臭味,一状告到租界工部局,指控中国人有碍卫生传播细菌。受理此案的英国官员不知臭豆腐干为何物,无奈只得上街查看。

说来也巧,他上街就看到一堆人正围着担子吃臭豆腐干,并见一印度巡捕也在吃,于是查问印捕。印捕回答:“中国的臭豆腐干闻臭吃吃香,吃了不会生病,因为经过沸油高温处理,起了消毒作用。”

英国官员听了半信半疑,经劝说,印捕请官员尝了半块臭豆腐干,确实感到别有风味。回家后这位洋先生不但没生病,还念念不忘这金黄色小方块的美味。因此那状告臭豆腐干的洋官司也就不了了之。

很多年前有一位编辑约我吃饭,就约在巨鹿路作协边上的“滴水洞”湘菜馆。我傻乎乎地看着她,她对我微笑我也毫无反应。那时候我刚从乡下来到城里,就如同变形金刚或者说E.T什么的刚来到地球,对人类还保持着相当的警惕性。她非常熟练地点菜,之后又是一片尴尬的沉默。等菜上来了,我们才开始了交谈。

“这是什么?”我问。对于两个人面对面傻坐着这种情况我当然也觉得浑身不舒服。其实我认得牛蛙,但这时候我看见的那些已经被剥去了难看皮肤的、貌似细嫩的牛蛙身上被到处撒满了鲜红的辣椒皮,我觉得这样一个菜看上去很新鲜。

“剁椒牛蛙。”编辑说。是吧,那时候我很老土。当然现在我也不能证明我不土——“真香。”我吃了一口就赞叹。“你喜欢吧?——还有竹筒牛蛙,你要是喜欢这风格,那个菜也不错。”编辑说。后来服务员果然端上了一个竹筒,里面都是好吃的牛蛙,味道跟已经被我们吃光了的剁椒牛蛙并没有区别,只是那些牛蛙块头显得更大。“是蒸笼。”我说,“这些牛蛙待的地方是蒸笼。”我把那个竹筒说成了蒸笼。那一次我吃了十几只牛蛙吗?没吃饭我居然就饱了。

这位编辑发表了我的处女作,至今我都对她十分感激,说她改变了我这一生的道路都不为过。要不是那时候我还是大学生,恐怕怎么说也应该由我来买单。后来因为非典,可能还有别的原因,这家饭馆消失了。但剁椒牛蛙这道菜似乎渐渐在坊间流行起来。不光是剁椒牛蛙,甚至还有剁椒鸡蛋。

两年后我参加了工作,一个老板在一次工作餐上给我们每个人都来了一份鱼翅;2004年我在香港享用了规格很高很豪华(至少在我看来)的西餐。在座一位是诺贝尔文学奖的评委,服务员们每隔一两分钟都给每位端来新品种(分餐制),我想那些菜都价格不菲吧……说这两件事情,我无非是想做一个比较:如果当 we 肠辘辘地进入梦想,我经常梦见的还是剁椒牛蛙,而不是别的任何一道菜。

美味大看台

寿司王子

最新日剧《寿司王子》中,可爱的10岁小男生米寿司,自小就是和爷爷、爸爸三人,一起在小渔船上生活,经营着寿司店。小司被客人们称作“寿司王子”。

日本人追求完美总会走到极致——要成为寿司高手,必须送两年外卖,做三年寿司,再闭关三年。而10岁的小司手中的寿司,已深受欢迎。那天他赠送了一份金枪鱼寿司给一位欣赏他的顾客——这是小司观察后发现这位顾客的最爱。虽说本已吃饱,因小司的细心与好意,女顾客还是享用了这份美味。

一天生意结束后,爸爸把小司叫到跟前,“啪”地一下,五指掌印赫然扇上小司稚嫩的脸颊。然后,爸爸说道理:渔夫带着上天的恩惠出海捕鱼,寿司人的工作是做出客人满意的分量。因为几句赞美,就给已经饱腹的顾客上了额外的寿司,这是把食物当作了满足自己虚荣心的工具。

看来,要做个地道的寿司王子,小司还得经过许多历练呢。

作家谈吃

难忘剁椒牛蛙

文 / 小饭

