

喜迎国庆 祝福祖国



B10 调味金指
小辣椒翻出花样经

B11 优游食林
又见“三娘”起“蓬头”

B12 吃遍中国
火爆肥肠的香烈气息

壹 周一菜

老鸭汤

文 / 若丹

过中秋节,大多数人家都会烧一大锅老鸭汤。

中秋吃老鸭汤,出典何处不去探讨,但就这口味和滋补作用,却是有根有据有来头的。

老鸭,特别是老公鸭,皮薄肉实,经长时间炖煮之后,汤清味醇,肉酥鲜香。秋燥,鸭汤甘性寒凉,大补虚劳,滋五脏之阴,清虚劳之热。养胃生津的老鸭,自然就成了中秋

时令的上佳美味,美食与滋补完美结合。

这么好的东西,身份却平民化,全国各地大江南北都可听到“呱呱”叫的声音,于是,每到中秋,华夏大地,老鸭飘香;于是,各地演绎出不同的老鸭汤来。

上海本地的老鸭汤,用砂锅将那老鸭炖得肉酥汤清后,加入本地的红梗小芋艿再炖,一家人围桌而坐,中秋意味极浓,好一幅小康之家殷实融乐图。

四川出美食,这老鸭汤炖得

也有水平,里面会加入各种中药材,最有名的是虫草炖老鸭。近年来最风光的是杭州老鸭煲,鲜香味厚,功劳一大半要记在“张生记”的身上。传说早年“张生记”在杭州起步时,门口排着一长溜煤球炉,上面一只只砂锅里炖的都是老鸭,满街飘香,遂一炮打响。

杭菜先进军上海,后又北上,这老鸭煲随着南征北战,征服了许多人的胃。现在,越来越多的人喜欢吃放着扁尖和火腿爪的老鸭汤。



作 家谈吃

“老八样”随想

文 / 姚克明 (《上海作家》主编)

我和家人去老家周浦闲逛,在老街转角处见得一家门面装潢很有本地风格的饭店,名为“老八样”。

进去探望,青砖铺地,摆着八仙桌,服务员身穿老蓝花布衣衫,我便有了兴致。拿过菜单,上有三鲜汤、葱烤鲫鱼、扣三丝、炒鳝糊、

油爆虾、生煸草头,还有白斩鸡、白肚皮蛋、肉松和花生米拼盘等等。“老八样”,其实是个约数,上海本地人从前常吃的菜,何止八样?我粗粗算起祖母在四季时令或过年过节时常烧的菜,除了上述一些菜以外,还有腌笃鲜、八宝鸭、油焖笋、四鲜烤夫、地栗狮子头、露香瓜

炖蛋、爆鱼、酱爆扁豆等等。

点了三菜一汤,两个人开销不到一百元。花费不多,但吃出了味道,吃出了感情。说老实话,这几年不愁吃了,反而吃出愁了。亲朋好友聚餐,不是嘴馋而是嘴怕。怕影响健康,怕吃莫名其妙的新花样。现在各种饭店里的新海派菜弄得我这个老上海人一头雾水。有时候就自我解嘲为:新海派菜等于花样翻新、等于与时俱进、等于包罗万象。

吃着吃着,忽然又想到,我的这种口味是不是保守了?我这个老

上海人想吃“老八样”,换了我的下一代,换了新上海人,他们的感觉会怎样?难说!假如在市中心开家“老八样”饭店,生意会如何?难说!

举个例子,从前上海人爱吃的生煎馒头、葱油饼、油墩子之类,不是被比萨饼、奶油蛋糕、肯德基挤垮了吗?再说,“老八样”不能同本帮菜画等号,只能说是其中的重要成员。本帮菜的传统地域概念,一般是指以前的南市、浦东一带。其实松江、青浦等地的一些著名菜肴并未算在内。所以说,本帮菜也不能和外延更大的海派菜画等号。

· 特约刊登 ·



锦江饭店
JIN JIANG HOTEL

★★★★★

 Jin Jiang Hotels



虹桥宾馆
RAINBOW HOTEL

★★★★

 Jin Jiang Hotels



汉泰

汉泰东南亚风味餐厅
HAN TAI SOUTHEAST ASIA RESTAURANT