



美食挑战人类感官世界，后现代艺术氛围的的品位环境更让这位“勇士”充满战斗力。 FAN-TOWN CLUB 里 极简主义环境设计,让美食带上当代观念的烙印,艺术成就美食,美食离不开艺术。
文/摄 贺信

壹周一菜

砂煲海豹蛇

文 / 若丹



秋风起兮三蛇肥。以往，每到秋天，一些广东菜馆里总推出几道拿手的蛇饌来以飨食客，因为秋天的蛇最肥美，最鲜嫩。加上蛇肉滋阴补气，是防秋燥的上好食补佳肴。过去大马路上大三元的三丝蛇羹，就非常有名，引得顾客驻足。

早几年，上海滩上刮起一股吃椒盐大王蛇之风，商家纷纷抢进，从乍浦路

到黄河路，再到大型连锁餐饮店，家家必备大王蛇。后来“谢小义”来上海，一下子吃蛇的品种多起来了：过山峰、五步蛇、眼镜蛇等像动物园陈列一样，统统登场，又炖又煮又炒又炸，吃得亦乐乎。加上潮州人的乳蛇打边炉，吃蛇也小旺了一下。

杏花楼重新装修开张，请来香港大厨，据说格调高雅，菜品不凡。其中有一

道砂煲海豹蛇，过齿难忘。椒盐大王蛇肉干，难嚼，嵌入齿间。而这海豹蛇用砂锅急煲而成，竟嫩滑异常，且酱料完全入味，令人叹奇。问起这海豹蛇是何来历，有人说它像鱼，经改刀后才像蛇段的；有人说是一种海蛇。但不管怎么说，一家百年粤菜老店，恢复了广东菜的传统，并发扬创新再提高，这对上海老字号的发展，有了极好的借鉴作用。

- B10 美食物语
海派馄饨
- B11 优游食林
光头与食欲
- B12 吃遍中国
西安三绝
- B13 饕餮四海
我最好朋友的法国婚宴
- B14 酒旗茶垆
十五要素助你品好酒
- B15 调味金指
蒜香的世界
- B16 上海味道
好口味忘不了

红泥小炉

茶食

文 / 西坡

茶食是佐茶的零食。边喝茶边用零食，这是老茶客绝对不屑的，因为有碍品茶的原旨。但是，我们既不是茶叶专家，也不是品茶师傅，喝茶只不过为了滋润身体或放松精神。所以，喝茶时用点茶食，比如嗑点瓜子、嚼点花生、吃点饼干之类，好像也未必大逆不道。英国人喝午茶，吃几块曲奇饼干，也是稀松寻常的事嘛。

其实茶食的名目倒是颇有渊源。日本有本《禅林小歌》的书，在介绍源自中国的唐式茶会时说：“端上水晶包子、驴肠羹、水精红羹、鳖羹、猪羹、甫羹、寸金羹、白鱼羹、骨头羹、都芦羹等羹汤类；乳饼、茶麻饼、馒头、卷饼、温饼等饼类及馄饨、螺结、柳叶面、相皮面、经带面、打面、素面、韭叶面、冷面等。”之后，还要用高缘果盒盛装龙眼、荔枝、榛子、苹果、胡桃、榧子、松子、枣杏、栗柿、温州桔、薯等以飧茶客。这一格局和现在广式早茶相仿佛，其意在美食而不在茶，未惬我心。现在有些茶馆说是茶馆，说到底是茶餐厅，茶倒没几样，馄饨、面、小笼、炒饭等环侍左右，和茶馆走得蛮远的。

喝茶时应该用什么，各人各欢喜，勉强不得。我总觉得有两条原则不可违背：一是吃不饱；一是和茶相辅相成。如堂对于北京的茶食很不以为然，“总觉得住在古老的北京城里吃不到包含历史的精炼的或颓废的点心是一个很大的缺陷。”他的抱怨自有道理，因为他青少年时江南茶馆的茶食，实在令他念念不忘。比如“干丝”，用豆腐干切成细丝，加姜丝酱油，重汤炖熟，上浇麻油，那就是绝好的茶食。而据我所知，切干丝是一门绝活儿，一块豆腐干，最少要批出十三四片，高手还能批出二十多片。切出来的干丝长短粗细整整齐齐。麻油干丝是最基本的一种，其他还有很多名堂，什么脆火干丝、脆鱼挂卤干丝、脆鱼回酥干丝、鸡丝干丝、鸡肝干丝、腰花干丝、虾仁干丝、蟹黄干丝、虾蟹干丝……令人眼花缭乱。想想也要让人馋得流出口水。

如堂老人还提到绍兴一种叫周德和的茶干，也是佐茶的绝品，“小而且薄，黝黑坚实，如紫檀片”。估计这种茶干很有咬劲，入味，要比和茶叶蛋同煮的豆腐干高明多了。记得美食家沈嘉禄专门写过这种茶干，似乎对此极为倾心的。

干丝和茶干是最美妙的茶食，完全符合我的“两条原则”，只可惜如今的茶馆照例“阙如”。

我平时居家休闲，难免要泡壶茶漱漱口。我不抽烟，不抽烟的人嘴馋，喜欢吃零食，喝茶的时候更是憋不住。绍兴有一种香糕，微甜，干燥粗糙，吃口很差，空口吃，自然难以下咽，但略咬一小块，嚼在嘴里，再就一口茶，滋味就悠长了。有个安徽朋友每次都会给我捎来很多蜜枣，也是形同鸡肋，难以处置。哎，把它当作茶食，尝一点，喝一口茶，就相得益彰了。中秋期间，为家里月饼泛滥犯愁的人不少，如果有意识地把它作为茶食（每次四分之一或更少）来享用，相信要不多时，你马上会有喝茶没有月饼相佐的失落感了。