



看“蔡”吃饭

## 京城觅食

文/蔡澜(香港)



到北京摆下行李，就往外跑，吃宵夜去。

在附近一家小餐厅就地取材，叫的当然是涮羊肉，来北京不吃涮羊肉怎么行？

两斤羊肉分四碟上，堆积如山，这个分量，在香港至少分二十碟。我们一再努力地吃，也只能吃一斤左右。旁桌的人都笑我们食量太小。羊肉都是全瘦的，看了皱眉头，应该是半肥瘦才好吃呀。当地人解释：这部分的肉是羊屁股上的肉，最上等，当然是全瘦的。

不同意，向女侍要一碟肥一点的。

“腰圈呀？”她问。

我也不知道腰圈是什么，反正有肥的就是。一看，是一碟白色的肥膏，全部是脂肪，同桌人都不敢动筷，惊叫纯胆固醇。我夹一片所谓的腰圈，再夹一片屁股上的瘦肉，往锅中涮完入口。“这不就是半肥瘦了吗？”我说。

大家点头，依样画葫芦，称赞比全瘦的好吃。

再来几碟羊百页。加上豆腐、蔬菜等，吃得饱得不能动弹，摸着肚子付账，才一百多块人民币。

翌日一大早起床，冲出旅馆，见人就问：“什么地方可以吃到豆汁？”问了10个上了年纪的人，没有一个知道。

心不死，一大早，逢老人便问。结果有个说：“到西四胡同小吃亭，那里什么老北京菜都有。”大喜，即刻乘面的前往。

门口挂着一个“正在装修”的牌子，大失所望。折回酒店，问服务台小男生。

“哦，”他说“牛街。牛街一定有。”

哈哈，终于找到，牛街上有间小店，挂着“牛街豆汁店”的招牌，不卖豆汁卖啥？店主指着门口那一包包白色的东西：“豆汁。”

用塑料袋装着，像冻牛奶。

“豆汁是喝热的呀！”老舍说过的。

“冷的也行，有维他命。”他冷冰冰地说。

只好买了两大包，拿到附近回民开的小馆子去，要老板替我熬热。别的东西不想吃，又不好意思不叫菜，就来两瓶啤酒，付了钱，送给邻桌笑嘻嘻的老头喝。

老头亲切地报答，走进厨房监督，啊，等了数十年的豆汁，终于热腾腾地放在我眼前。

嗅一嗅，果然像形容之中那么难闻，有股强烈的发酸与发臭的气味。入口，又感觉到幽香。是吃臭豆腐的液体版本。

喝豆汁一定要和咸菜一起吃，豆汁本身不放盐，配咸菜味道恰到好处。

几大碗下喉，饱饱，喊声：“朕，满足也。”

当晚约了友人，到“西双版纳”去吃饭。

此店气氛不错，简单的装饰中带着少数民族风味，印象尤深的是那道“蝴蝶扑泉”。

用一管鲜竹，劈开上面三分之一，把清水倒入筒中。女侍拿了两块鸡蛋般大的圆东西，是烧红的矿石。一下子扔进筒里，汤即滚，而且跳跃着点点的水珠。此时再把切成双飞的鱼虾及肉片放进去，灼它一灼，即呈蝴蝶状。汤当然很鲜，滋味不是特别到哪里去。不过上桌的排场，气派浩大，一定是会吓死洋鬼子和日本佬。

店里也卖竹筒酒，糯米酿的。酒精度低，喝多了，未醉先饱。

想不到在北京吃得那么多顿，除豆汁外，印象最深的，竟是云南菜。

吃出一朵浪花

文/公翰于兰

## 恼人的路边摊

孩子出门上学，总得嘱咐一番，“路上小心！”“读书多用功！”末了不忘一句：勿在外面乱吃东西！这最后叮嘱，为时代特色。

90后出生的孩子，在快餐乐园里学摸爬滚打，在便利收银机前学给零付账。而所有这些填饱肚子的渠道在他们看来跟父母在家里做的食物没有什么两样，都是模式化、规范化的产物。唯有放学回家遇到的那些路边摊，在他们眼里才与众不同。

他们叛逆，不必顾忌吃相，手抓、大口啃、边走边吃跟同学说笑，怎么都行；不必考虑油脂过量，什么东西都炸得油汪汪、香喷喷，也不需考虑亚硝酸盐超标，各种调料堆积起来，味道浓得化不开。他们冒险，制作过程跟家中因怕油烟而谨小慎微的厨房操作比起来，油锅吱吱，烟雾腾腾，人头攒动，远看像电影大片，近闻如热辣饭馆。

如果说饮食是一种文化，那么它一定有精英与民间之分。那些派系分明的饭店以及体现派系源流的私房菜，甚至包括以饭店和大户人家私房菜为蓝本的家常菜可以算是精英，路边摊儿则属于民间。它随意创造，顺势而为。一人一地、一时一刻、一季一料，意想不到的产生、流传、变化，它总在风中将香气传播，上班、下班、放学、饭前——在你最想吃的时候被你闻到，激发着你的食欲。所以有关吃的记忆，最生动的往往是从小到大光顾过的路边摊。

与业内高手面对面

## 选饭店？选厨师？

文/邵建华

现在上饭店吃饭，选厨师显得更为重要。厨师的手艺高低，更多地体现在对复合味的把握，对烹调方法的挖掘。在上海餐饮业乃至全国的烹饪界，有个非常出名的行政总厨叫钱以斌。他年龄不算大，但经历却不简单，在马来西亚得过中国烹饪世界大赛的特金奖，在国内烹饪大赛中更是屡获大奖。2003年，上海市举办首届“状元杯”中青年烹饪精英评选活动，他荣获“优秀人才”称号。他能文武兼备，出版了20多本烹饪专著，他还擅长摄影，出版的书中所有插图都是他自己拍摄的。对色彩、构图的把握，使他创制的菜肴色香味形俱佳。在烹饪这个论资排辈的行业里要出人头地是非常不容易的，但是钱以斌做到了。他现在的“头街”是中国烹饪大师、国家级评委、上海总厨俱乐部副主席、上海市烹饪协会理事、上海谷泰饭店(延平路121号)的行政总厨。

在烹饪界，钱以斌被人尊称为“汁酱王子”。汁酱决定菜肴的味道，就像是调色板，各种颜色的和谐调配，就能创制出艺术品来。他的作品就是用各种调料，结合不同烹调方法和原料的特性，复合成新潮味型。要知道，在市场竞争日趋激烈的情况下，饭店能抓住客人和赢取更大利润的重要手段就是开发新菜。

现在，我们来体味几款佳肴的魅力：

然而，由于文化方面缺乏禁忌，形态上缺乏管理，路边摊的卫生状况恶劣，制作没有标准，原料来源可疑，是疾病滋生和传染的重要途径。所以，对路边摊的态度变得十分矛盾。情感上眷念它，理性上又远离它。即使意志薄弱，自己经不住诱惑，也不希望自己的孩子与之亲近。这不，父亲刚刚嘱咐孩子不要在外乱吃东西，自己空腹到医院例行体检完后，发现对面的小路上有久违了的大饼油条路边摊，顿觉兴奋，一头扎过去。下班回家晚饭桌上，一不小心，还流露出对那副吃到肚子里的大饼油条的留恋。



图/王震坤

**香烤牛肋骨** 这是钱以斌获取世界大赛特金奖的作品。选取牛肋骨，先经焖烧入味，再烤焗成菜。此菜还未上席，香味已弥漫全室，色泽金红带有诱人的焦斑，肉质酥烂，味道是轻微的甜甜酸酸，还略微带点辣。在吃惯了黑椒、咖喱味道之后，你会觉得这完全是两种境界。

**生拌蓬蒿菜** 蓬蒿菜是上海人最为熟悉的原料，但在饭店里鲜见其身影，原因是它有一股特殊的香气，并非人人喜欢。钱以斌根据制约与反制约原理，调制了一种特殊的汁料，上口是酸，回味鲜甜滋润，那特殊的香气被调料感化，复合成特有的清香。有一次因为台风造成原料脱销，客人为有预定而没点到这道菜向饭店投诉，最后饭店不得已只能对客人全单打折。

**鸡汤莴笋煮斑节虾** 看多了白灼虾，人们心里难免嘀咕：不就放水煮一下嘛，我家里也做得出来。假如你品尝了鸡汤莴笋煮斑节虾，你一定会觉得眼睛一亮——这是完全不同的做法，黄黄的鸡汤，鲜红的虾，碧绿的莴笋，洁白的盛器。偏偏这盛器还是个不规则的三角形碗。悦味之前先悦目。鸡汤和虾味大家都熟悉，那几丝莴笋丝最见奇巧：淡淡的清香硬是创造出平常来。

选饭店还是选厨师？如果有条件，当然首选厨师。

消费者不仅喜爱蒙牛现代牧场天然生态环境所带来的纯、香、浓的新鲜口感。而更认同、喜欢现代牧场的环保意识和产品环保包装。牧场大到“沼气能源环境工程，使污染零排放”小到使用利乐无菌可再生利用的绿色包装使其具备相当的环保性，大大减少了资源消耗，促进了能源节约。在倡导环保和循环经济的今天，具有重要的社会意义。



■ 沃尔玛(五角场)现场

## 喝鲜奶 找现代牧场

蒙牛现代牧场，汇聚了全球乳业智慧。确保了每滴鲜奶品质与世界同步。牧场引进澳洲纯种荷斯坦奶牛的新鲜牛奶为原料，采用巴氏杀菌法加工，牛奶不仅香浓而且新鲜，其所含天然牛乳蛋白更达到3.3%以上。

产自蒙牛现代牧场的鲜奶自2007年9月27日投放上海市场以来深受消费者的喜爱，如：现代牧场230ml利乐冠(市场售价:3.7元)，现代牧场480ml利乐冠(市场售价:6.2元)的市场价格来看，普遍被消费者所接受。市场同时反映出

我的家乡在浙东农村，地处江南鱼米之乡。记得抗日战争发生之前，逢年过节，我们小孩子吃的时令点心是陆续不断的，就地取材，自制自作，品种相当多样。其中最使我印象深刻，至今余味在口而难以忘怀的，莫过于冬至吃的麻团、夹子。

冬至在我家乡又称冬节。冬至大如年，出门在外的爸爸总得赶回家来，以示一家团圆。时令点心当然必须做，那就是麻团、夹子。我们小孩子盼的正是这件事。

麻团，可以说是最具原始色彩的一种时令点心。先准备十两半斤的炒米粉或黄豆粉，掺一点芝麻粉以增添香味，拌匀了，摊在平底筒盘里；然后，用纯糯米粉做成鸡蛋大小的圆子，在滚水中煮熟了，捞起放进筒盘里。刚起锅的糯米团子黏性很大，必然会周身沾满了干粉。这当儿，及时端起筒盘，快速滚动，于是，满盘圆滚滚、香喷喷的麻团便做成了。我们小孩子最喜欢做的就是摆动筒盘。

夹子，或许应该写成鸽子。在我们的家乡话中，“夹”、“鸽”二音很相近。不过究竟应该怎么写，已无法考证。总之，是我家乡一带自古流传下来的一种特殊形状的馅子饼。皮子是由糯米粉和粳米粉对半糅合而成，使其柔韧适口。里面裹的是乌红绿豆沙馅子。

这是甜夹子。也可以用萝卜丝加盐菜做的馅，裹成咸夹子。夹子的特殊形状，就在于它的上部必须用三个手指灵巧地夹成间距匀称的三翼形。一等妈妈准备好原料动手做夹子，我们就赶快洗净了手，抢着上去帮忙。实际上是越帮越忙，做成了不少破肚子夹子。等夹子做得差不多了，妈妈就留下一些粉团和豆沙馅子，让我们放手发挥各自的本领。这使我们得其所哉了，故意把夹子做成四翼形，精心地做出了尖尖的头部和扁扁的尾巴，使之成为真正的鸽子形状。我们还特别喜欢把夹子做成鸡、鸭、鹅，越做越大，尤其是它们的肚子，裹足了满满的豆沙馅子。因为我们小孩子做的夹子，历来都有谁做谁吃的惯例。

寒冬腊月，麻团、夹子蒸熟后经久不会变味，可以吃上十天半月。我们始终不会吃厌。不过，吃得最有滋味的，还是冬至那个晚上，一家人围坐在一起尝新的那一餐，欢声笑语，其乐融融。虽然我们做的大肚子鸡、鸭、鹅，有谁做谁吃的权利，却总是相互客气，先让爸爸妈妈品尝我们的大肚子艺术品。

我多么希望现在生活在上海的孩子，在吃厌了千样一味的奶油蛋糕之后，也能品尝到麻团、夹子那样原汁原味，而又充满着温馨气息的家乡土点心。

(作者为儿童文学作家)

美味大看台

文/当当

## 好吃、难吃、无所谓

超古装恶搞剧集《武林外传》里，有这么一节故事：无双巧手做菜，叫客棧的厨师大嘴无地自容。于是掌柜决定取消大嘴厨师大职，命其去做杂活。此时，从京城退隐的御膳房总管——诸葛厨神，带着先皇御赐的菜刀，出现在大嘴面前，还要收其为徒，条件是：大嘴必须做出一道让所有人都满意的菜肴。

大嘴忙活半天，大家仍裁定他烧的菜难吃无比。然而神厨却毫不觉察。众人发现：神厨竟已丧失了味觉……神厨自愧难当，拿出了先皇御赐的菜刀准备自尽。这时，大嘴发现了菜刀上的秘密。但见御赐菜刀一面刻着“wonderful”(好吃)，另一面刻着“terrible”(难吃)，中间是“whatever”(无所谓)！原来，先皇早就知道御厨味觉丧失，仅凭感觉在烹饪。只因其尽心尽力，先皇从不以菜肴之味而责难。

不光是烹饪，做人也如此——只要满怀执着与忠诚，全心全意地尽了力，得失、成败，真的可以忽略不计。《武林外传》常常在荒诞中体现正经之理，也是其大受欢迎的原因吧。

作家谈吃

## 家乡特有的麻团、夹子

文/任大星

