



“水光潋滟晴方好，山色空蒙雨亦奇。欲把西湖比西子，淡妆浓抹总相宜。”杭州西湖总是那样让人着迷，“秀色可餐”这个词似乎就是专为西湖所设。休息天，在西湖边一坐，细细品尝龙井茶的清香，人便融化进了西湖之中，成为风景的一部分。

文、图 / 任建春

猪肺软绵绵的，弄不干净，就有异味，历来是不登餐饮大雅之堂的。过去生活困难，只有穷人才吃。幼时家贫，弄堂里左邻右舍皆如此。见有邻居买来猪肺，吊在自来水龙头边，用管子接着水龙头，直接灌入猪肺，不一会儿，那猪肺竟涨大好几倍，用手拍拍，又白又嫩。看着邻家孩子高兴的样子，很羡慕，于是，缠着父母也买来一只。

那又灌又洗的过程，是儿时的快乐时光。晚饭时端上来一大锅雪白的猪肺汤，我尝一口软腻的猪肺，再也没了食欲。几十年了，我连想一下猪肺的念头都不曾有过的。

壹周一菜

猪肺汤

文 / 若丹



前几年去广东，在顺德，当地朋友说，难得你们秋天来，喝喝猪肺汤，润肺防燥。

我又不好拂朋友的好意，只是将一碗有几块猪肺、似乳汁一般的汤放在边上。禁不住朋友相劝，喝了一口汤，居然很鲜，好喝！硬着头皮吃一块猪肺，不好吃，也不难吃，似乎与过去的记忆不一样。

眼下秋风又起，常有唇干舌燥之感，不知怎地，竟忆起那与白果同煲的猪肺汤来。听说前几年时兴模子菜，有几家小饭店做猪肺汤，且生意蛮好。年龄变了，口味也变了，从感到猪肺腻心，到有些思念猪肺，想想真是可笑。

想念秋天的猪肺汤，只是不知哪家有做。

红泥小炉

吃蟹续谈

文 / 西坡

前回我胡诌了一通吃蟹的见闻和见识，间以东方朔的笔法，不想竟引来一些朋友的共鸣，有个极相知的朋友甚至坦陈自己便是“乱嚼派”，但听上去好像没什么愧怍的意思。我觉得这是一种很好的态度。我们不必为自己作出的选择而不安，相反，对任何无明显有害的事物都有兴趣尝试一下，恰恰是有智慧，有胆识，有胸襟的表现。

现在正是“壳薄脂肥，膏腴琥珀凝”的吃蟹佳季，居家小酌，公务宴请，有几只蟹脚扳板，便是上了档次。只是，有道是“看菜吃饭”，请人吃蟹，也得看对象，否则难免吃力不讨好。

我吃过一次蟹宴，座中居然还有外国人。只见两个老外毫不迟疑地把蟹的膏和黄剔出扔掉。或许在他们看来，这些东西正是健康的大敌；在我们看来，没了膏黄，吃蟹的品位至少降低六成。而现场效果明白无误地传达出这样的信息：我们真是太饿了，饿到了差不多近于饮鸩止渴的地步！这种架着显微镜吃饭的场面，很让人扫兴。

还有一种吃蟹氛围也常常令我丧气。一桌人吃蟹，大家按部就班走程序。将两只蟹钳收拾清爽之后，我猛然发现，在座的大多数人早已金盆洗手消停下来；再一看他们门前，敢情八碗二蟹，仍为毛发未损之“整编师”！暗忖良久，不得其解；后顿然憬悟：莫非因为怕吃蟹脚致吃相不雅而歇搁？想想自己那副锱铢必较、张牙舞爪的认真劲儿，相比之下，境界不是大小了点吗？转念一想，不对呀，吃蟹不吃蟹脚还叫吃蟹吗？要不然古人何必发明所谓“蟹八件”呢！从前的食客，以蟹之残骸拼接成一只完整的蟹形而备受推崇；我们小的时候，父母用蟹壳拼成蝴蝶给我们玩……如果不把蟹吃得干干净净，办得到吗？

吃蟹虽然不过是吃里边众多“子系统”中的一个，但“链条”相当完整，牵涉到养、捕、贮、烧、调、吃等各种“兵法”，学问不少。那些精于吃且勤于思的人，总能尝到人间至味。

烧蟹向来有“蒸派”和“煮派”的分野。居家吃蟹，倘若取“蒸法”，其结果往往偏于老结，失之润滑；倘若取“煮法”，下场便是膏黄外泄，肉质懈怠，故难得圆满。有个朋友喜欢吃蟹，也烧得好，秘诀在于：取一只高质量的大口径平底不锈钢炒锅，将蟹肚皮朝天放入，放水至蟹背（不浸没蟹背），用白葡萄酒或啤酒浇淋若干（不用黄酒，以其味过烈也），上火。这样烧出来的蟹，既有煮的优点，又不失蒸的好处，确实好吃。

想起来也真是感慨：有的人一辈子墨守成规，一辈子都在吃不停地道的菜肴，又一辈子在不断地抱怨没好东西吃，可就是一辈子不肯改变思路、创新求异，活生生错过了人间美好的享受。这虽然不能说是悲剧，但肯定不是喜剧。

吃蟹如此，做人也许差不多吧。



B10 美食物语
爱情跟随美味来

B11 优游食林
淮海路上的藏书羊肉

B12 饕餮四海
檀香山美食
要多浪漫就有多浪漫