



在这样的环境下就餐,吃,便成了“副业”。但,如果不是因为这里的环境优美,人们还能有多大的兴致到这里来——仅仅因为吃饭?

红泥小火

官府菜私房菜及其他

文 / 西坡

陶瓷收藏有个名词——官窑。望文生义,可知是陶瓷制作过程中蕴涵官方背景的统称。

说起“官方背景”,涉及面很广,比如设计、用途、归属、形制、材质、工艺、色彩、图案、窑工、窑址等等,都和“官”有关。与此相对,即所谓民窑。官窑无疑是品质的保证。虽然人们也承认民窑当中不乏精品绝品,但“官窑”主导了“定价权”,成为了“估值坐标”。

“官窑”“民窑”在餐饮上的反映,即有所谓“官府菜”和“私房菜”之分。按照一般的理解,“官府菜”近似有“官方背景”的菜肴,比如御膳或某某府菜(像“红楼菜”等等),但实际上与“官窑”不可同日而语。官窑乃是历史遗存,时空凝结,有迹可循;而官府菜大多只有食单,间有描摹,由于古今烹饪条件已大不一样,势难再现。所以,官菜官菜,只是“假汝之名”而已,要说得之真髓,只有天晓得。

从前的“官府菜”是否就是当时餐饮的最高水平、最佳口味的代表?很值得怀疑,比如清季的御膳,据说慈禧一餐要上一百多道菜,但常吃的也就那么几样菜,其他都是摆摆样子的;就是这几样菜,也未必好吃,不过是适合老太婆的喜好。倘若让我享受这个待遇,我还不见得肯呢。是故,现在标榜的“官府菜”实在没什么道理,我以为。

和“官府菜”在气势上有点相仿的是“名店名菜”。名菜造就名店,名店推动名菜,这是一般的规律。如果你像相信“官府菜”那样相信“名店名菜”,多半要吃药。

不久前,我等一行到西安旅行,慕名到“老孙家”吃羊肉泡馍,结果实在无法恭维;改天我们坐着出租车满西安找小吃街,终于在一家名不见经传的小店吃到了最为落胃的羊肉泡馍。小店做的羊肉泡馍是否最好,不知道,相信还有不少这样的小店,但“老孙家”不及它远甚,却是不争的事实。

好多年以前,我到北京,兴冲冲地去品尝那家最有名的烤鸭店的烤鸭,觉得不过如此。当地朋友怪我鲁莽,说,咱们都喜欢到一家不起眼的烤鸭店吃,价廉物美,只有外来客才会在那家名店吃烤鸭。后来他带我去那家不起眼的烤鸭店,果然物超所值。近来还听说,京城又冒出一家口碑甚佳但名声不彰的烤鸭店,想必后浪推了前浪,只是尚未有机会见识。

著名的四川老报人、美食家车辐,请人吃饭,从不上大饭馆,只在街头巷尾的小铺下箸。大概在他看来,真正的美味就在这种不起眼的地方产生。

一些名气欠响、强调个性风格的餐饮店家,说起来就是“私家菜”。让人沮丧的是,有些“私房菜”总想有朝一日变身为“官府菜”,好像这么一来,档次上去了,地位崇高了,荷包就会满起来。殊不知,这就陷入了一个误区。取得“官”位的餐饮,往往趋于保守,瞻前顾后,战战兢兢,也就失去了生气。

别的不敢说,就餐饮而言,我是相信“美食在民间”的。以此而论,“官府菜”“私房菜”和“官窑”“民窑”确实不可同日而语。

壹周一菜

核桃松子酥肉

文 / 若丹



可能是猪肉价格上涨的缘故吧,可能是返璞归真吧,这几年,上海滩上不论大小酒家,总少不了一块红烧肉,叫法五花八门:阿婆红烧肉、毛公肉、东坡肉、酱汁肉、百页结烧肉等,且总是要标榜自家的红烧肉如何如何。

吃多了山珍海味的人,初尝红烧肉,确有耳目一新之感,然两三回一吃,发现这红烧肉虽说隽永,变化却不大,极容易吃腻。而前几日在绿杨村吃到一款核桃松子酥肉,顿时惊呼:好肉!此肉乃年已七旬的李兴福大师最近“回娘家”,与徒子徒孙们共同创制的。

选上等五花肉,须三精二肥一层皮,先把肉皮在旺火上烤熟,放进清水泡半小时,洗净,刮去毛根,去掉细绒毛鬃腥气,再在开水锅里煮一下,洗净,批下5份,三层精肉切成均匀米粒大小,放黄酒、葱、姜末拌和,留下一块皮上面还有一层肥肉,把肉米、核桃肉、松子仁拌和,铺成一块方肉。烧热油锅,下锅两面煎黄,加葱、姜、酒、酱油,再加清水烧开,小火焖,待肉酥,放糖收汁,装盆。

此肉酥烂,咸、鲜、微甜,瘦肉入嘴化渣,肉皮酥烂糯。大师一出手,就是不一样。一块肉烧到这种程度,你不佩服都不行。

B10 调味金指
蔓越莓酱,
点缀美食天空

B11 优游食林
三亚,
美食比美景更难忘

B12 饕餮四海
米其林星级美食,
传奇摩纳哥