



红泥小炉

农家菜陷阱

文 / 西坡

“故人具鸡黍，邀我至田家。绿树村边合，青山郭外斜。开轩面场圃，把酒话桑麻。待到重阳日，还来就菊花。”这是孟浩然的名作《过故人庄》里边的句子。多少年来，诗中描写的情景，一直是忙于俗务的人所向往的。和孟浩然这首诗有得一拼的是陶渊明的《归去来辞》：“……舟遥遥以轻扬，风飘飘而吹衣。问征夫以前路，恨晨光之熹微。乃瞻衡宇，载欣载奔。僮仆欢迎，稚子候门。三径就荒，松菊犹存。携幼入室，有酒盈樽。引壶觞以自酌，眄庭柯以怡颜，倚南窗以寄傲，审容膝之易安。园日涉以成趣，门虽设而常关。策扶老以流憩，时矫首而遐观。云无心以出岫，鸟倦飞而知还。景翳翳以将入，抚孤松而盘桓……”

以上两首诗，堪称田园诗的杰构，至于为之拍案叫绝的人，一定是苦于丝竹之乱耳、案牍之劳形，且生活于深院或市廛中的人们。据说有一群城里人到海滨看海，正当他们为眼前的美景忘情欢呼时，边上的一位当地老农嘟哝了一句：“这有啥好看的，还不如看看我的某种得怎样好呢！”这就说明城乡人的价值观和审美观是很不一样的，需要互补。

现在，吃农家菜成了都市人的风尚。就餐的地方，不唯乡村鱼庄，崇楼巨厦，长街短巷，标榜“农家菜”“粗菜馆”等等，何止恒河沙数，食客趋之若鹜。我所不太理解的是，从农村进的副食品，就非“农”莫属？此其一；用农家的烹调方法做菜，就算是农家菜？此其二；插几根修竹，铺几层茅草，摆几个树桩，用几只粗瓷……俨然农家风范了？此其三。我的意见是，这些都不足以饕餮者，理由：一样都是从农家进的货，为什么你就能打“农家菜”的牌子，好像人家进的菜都不是来自农村都不新鲜似的；更质一疑：现在吃到嘴里的副食品，还有多少不是来自农村的？采用农民的烹调方法，取法乎上，自然大吉；倘若取法乎下，姓“农”不假，但口味恶劣，是否还站得住？营造乡村环境，用心良苦，只是离自然太远，喝着老白酒，闻着喇叭声，绿树楼边合，青山郭外无，开轩面霓虹，把酒话股市，何“农”之有？

即使退一步，真的远离尘嚣，置身乡野，“云无心以出岫，鸟倦飞而知还。景翳翳以将入，抚孤松而盘桓”，也未必能保证吃着正宗“农家菜”。我曾专诚赴上海邻省周边之地观光，顺便吃“农家菜”，大多失望。风景美则美矣，须知大凡风景名胜，几乎是都市之具体而形微，早已别乡抛农，商业运作了。既无池塘，又无田畦，鸡棚猪圈，挪作他用；菜蔬瓜果，油盐酱醋，一应之物，悉购于农贸市场和超市，已与城市无异。余偶有草鸡之求，老板尚要遣人从数里之外订购。如此，则“农家菜”之名存实亡可知矣。

壹 周一菜

鱼翅扣蟹粉

文 / 若丹



周一，东湖集团办了一次“食之有道”传统特色菜系烹制交流，笔者受邀任评委，有幸目睹了一场可以说是代表目前上海烹饪界最高水平的盛宴表演。许多菜肴构思新颖，虽说是传统特色，然而却完全颠覆了我脑中的“传统”概念，一款“鱼翅扣蟹粉”就极有代表性。

眼下正是脂肥膏红的食蟹好时机，用蟹粉

入饌自是情理之中；高档宴席，鱼翅当是必选之物。鱼翅发好后，将翅针一根根挑出，然后取一只小的黄酒盅，翅针逐根扣在黄酒盅内，再将蟹粉放入其中。用老母鸡、瑶柱、凤爪、精肉等精心吊出高汤，烧开后，浇在蒸得很烫的鱼翅扣蟹粉上。那黄酒盅倒扣下来的鱼翅，如翡翠流丹，晶莹剔透。上面缀以香菇，点上几块蟹

黄，直看得爽心悦目。用筷子把鱼翅与蟹粉轻轻搅匀，浸入汤内，吃到嘴里，鲜、香、滑无比。鱼翅能做到如此水平，令人叹奇。

据制作者徐纪军师傅介绍，此菜源自本帮名菜扣三丝。我更惊愕。原来，他是用“扣三丝”的形来做鱼翅、蟹粉的！

说菜肴要创新，要发扬，看来只有先学贯中西才行呀！

这是摩纳哥一处海滨酒店的客房，从落地长窗向外望去，水天一色。坐在阳台里小酌，该是怎样的赏心悦目！

B10 美食物语
瑞士食物故事

B11 优游食林
厨艺大师挑选厨神

B12 饕餮四海
香港，
海景此处独好
美味信手拈来