

看“蔡”吃饭

到一家瑞士餐厅，一进门，有股味道，像臭豆腐，啊，是芝士味。独自，找不到对手，我把餐厅当朋友聊起天来。

“你们瑞士菜，总吃不出一个名菜来。”我批评。她说：“乱讲，别以为只有你们有火锅，我们的芝士范度谁不晓得？”

“请你把正式的做法再讲一遍。”

“用个小火炉，炉上摆个锅，把芝士放进锅中溶了，加大蒜、红酒或白酒，然后把面包切成方块，用叉子叉着，蘸锅中的芝士吃，不知道味道多好！”

试了一口，膻味极重，但有了酒精和大蒜，虽然古古怪怪的，但还算不错。

“没有鱼也没有肉，要人家一百五十块港币一客，一叫就要两客起码，太不值得吧。”我说。

“你们东方人不会欣赏的。这一顿菜，营养十足。”

“这倒是真的，但还是单调。”

“要吃肉的话，可试我们的牛肉范度。”她说。

“又是火锅？”

“对，但是锅中不再是芝士，用橄榄油。”

吃法又是把牛肉切成方块，用叉子叉着，放进炉炸。牛肉炸得太生，有点像鞑靼牛排，太熟的话，和台湾牛肉干没有两样。

“这是我们的文化！”她说。

“这东西你们已经吃了千多年。只能当是传统物食，但文化，是要加上烹调技术，改变或丰富的花样和复杂的味道，这才叫文化。”我澄清。

她没话说，闷着不作声。“酒呢？”我重新打开话匣：“你们有什么酒？”

她兴奋了起来：“我们各式各样的酒都有，出名的是 St.Saphorin 的红酒 Bour de Plait 的 Bernhard Bovy Chexbres。靠近法国地区生产的葡萄，你试一试，包你满意！”

喝下，像每年 11 月出的宝血丽新酒，色香味都淡，还要用靠近法国来标榜，真不知耻，心里那么想，但没说出口来。

“甜品呢？你们有什么甜品？”

“多的是。”她说完即刻叫了一客。

吃了皱眉头。是把苹果、梨、橘子、枣等等水果浸在酒里面，一点也不新鲜，烂稀稀的酸得要命叫什么甜品？看我的表情，她又要发作。

“慢。”我说，“我只是不赞成单调。好不好吃见仁见智。”

我开始把吃剩的牛肉块全部扔进芝士火锅中。

“那怎么行？”她又叫了：“芝士火锅只能放面包，牛肉要加在橄榄油锅中的呀！”

“你别管。”

“你这么做什么有什么目的？”

“取味。”

说完，我把火加大，将烧老的牛肉拿出来，芝士已凝结在底部。我说：“芝士范度，最好吃是什么地方？”

“烧焦了的芝士呀。”她说。

我用汤匙把锅底的芝士硬块起了。焦的程度刚好，芝士发出诱人的红颜色和阵阵香味，我用叉子送到她口中。“噢，像火腿！”她惊奇。

我又把咖啡壶边的砂糖撒在焦芝士上面，变成甜品。再塞一口给她，她吃了舒服地闭上了眼睛。

“你现在知道什么叫作变化了？”我细声说。她点点头，躺在我怀里。

文／蔡澜（香港）

瑞士食物故事

看“蔡”吃饭

文／蔡澜（香港）

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭

看“蔡”吃饭



吃出一朵昙花

味觉舌头生存

文 / 公输于兰

三个幼儿敏感的舌头成为妈妈们的谈资。一个刚出生的男孩，因为长湿疹，家人按老法喂他黄连汤。据说出生后的头三天，孩子是尝不出苦味的。不承想，舀黄连汤的小勺刚碰到他的嘴唇，他那小舌头就机敏地一舔，然后拼命摇头，将舌头顶在抿紧的唇外，不让黄连的苦水进到嘴里。

一个九个月大的女孩，平时由祖父母带着。有一天，小妈妈独自在家看孩子，突发奇想，照着育儿书上说的想给孩子来点美味辅助餐，就做了一个鲫鱼浓汤。喂孩子前，她打破自己定的规矩，将鱼在自己的嘴里过了一下，生怕鱼骨哽着孩子。一口一口，孩子吃得非常开心。可是几口之后，孩子将食物含在嘴里，怎么也不下咽，小妈妈以为孩子饱了，便自顾收拾碗盏。完了回来看孩子，发现她的舌头伸出来了，上面顶着一枚鱼刺，小妈妈吓出一身冷汗。

还有一个一岁男孩，不喜欢吃蔬菜，家人千方百计将蔬菜伴在粥或肉糜里喂他。可他总能够在咀嚼时慢慢地用舌头将菜一点一点剔出。最绝的是，吃小馄饨，他居然也能将肉馅里的一星半点葱末剔出。为了表示对吃菜的不满，他会说的第一个词，是带着怨气的“菜菜”。

有关人的舌头，中国人比较多地侧重于其说话功能，“鼓舌如簧”，说一个人能说会道；电影里八路军“抓舌头”，就是抓一个能吐露情报的俘虏。很少看到有舌头参与味觉的描述。然而，食物的味觉特性，最先是通过舌头让人感知。酸甜苦辣咸湿软滑糯爽鲜，没有舌头，很难品出滋味。即使像酸和辣靠嗅觉也能够感觉到，但那是平面的，唯有舌头的参

与，酸和辣才变得立体和全面。因为这个缘故，所以，美食口感中，舌感也需要讲究。再好的东西，舌头不喜欢，仍然吃不下。比如近来常听一些朋友说，不喜欢吃大闸蟹。原因是吃了一两只蟹后，舌头破碎了，再好的蟹也无法留恋。倘若舌感好呢，比如每场宴会后的甜点，哪怕食物本身极其稀松平常，蛋黄包、芋泥酥、糯米八宝饭、酒酿圆子，都是食物中的廉价之物，不过因其制作出的点心都具有甜糯酥润的舌感，所以深得人心。

想想看，在饱受八九道盐渍酱腌辣烧醋熏的折磨后，哪一条舌头能抵挡最后甜点的诱惑？



图 / 王震坤

美味大看台

便当之爱

文 / 当当

2007 年《幸福的餐桌》里，初三女生祐和子面对学校午餐无奈地叹了一口气，对高中生活满怀憧憬——因为上了高中，就可以自己带便当，不用再吃学校餐了。日本学生钟爱便当，无论是妈妈亲手烹饪的，还是自己设计制作的，每个便当都充满浓郁的爱意。

日本女学生乐意给自己喜欢的人做便当。《野猪大改造》中，全校男生的梦中情人真理子不但学习好，手工料理也很擅长。为了对暗恋的彰表达爱意，她天天亲手做便

当。色彩缤纷，营养均衡的便当，填进了女孩子缜密的心思。配上甜美的笑容、温柔的话语，彰的狼吞虎咽中，让观众也猛吞口水。

台湾学生也钟意“便当示爱法”。《微笑 pasta》中，小诗为了向阿哲学长表达爱意，天天中午亲手制作便当，连续了三年。虽然阿哲从不接受，但于上千个日子积蓄的爱慕，也溢于言表了。

张爱玲说，女人是通过胃进入男人心的，没错。

促销有新意 推广有新招——蒙牛与大润发厂商周活动

将奶牛牵进大卖场，将冠益乳做成柜中柜，将特仑苏做成店中店，将牧场的奶牛生活展示在消费者眼前……

日前，蒙牛携手大润发在 11 月 21 日-12 月 4 日 9 家门店举办蒙牛与大润发厂商周活动，蒙牛凭借其出色的品质和有吸引力的现场

推广为消费者带来新鲜的体验。活动周内，蒙牛首次将栩栩如生 1:1 比例的发音奶牛带到现场，好奇的孩子抚摸着奶牛并和奶牛对话，让一旁的家长都感到了几时的乐趣。同时也为生活在大都市的人群带来了牧场气息。

而蒙牛特仑苏店中店、冠益乳柜中柜更让消费者领略到了产品的魅力。此番的全新推广可谓是创新不断，无论是从品质到推广都深受消费者的喜爱。

（旅征）

王鸭

上海南京店：豫园中路776号新华联大厦五楼
021-64377517 64319317

上海静安店：天钥桥路80号二楼
021-64648188 64647386

上海虹口店：四川北路3002弄17号三楼
021-66876617 66876927

上海虹杨店：崧山路85号一楼
021-62782851 62783867

上海江宁店：江中路774号一楼
021-62711757 62676607

上海杨浦店：四平路2500号东方大厦七楼
021-55057817 55057815

上海普陀店：兰田路125号曹杨新村四幢
021-62188387 62672190

上海闵行店：沪闵路7386号南方商城五楼
021-64128773 64123477

上海安亭店：新嘉路569-571号
021-69571778 69571779

上海青浦店：公园路458号奥特利广场五楼
021-68728177 68728176

统一预定
中心电话 62997777

新雅

半制成品菜肴

63517788

新雅粤菜馆

扬州饭店

吃蟹好地方

铜座店
地址：河湾中路345号
电话：63225255

瑞金店
地址：瑞金二路108号
电话：24028333

嘉平店
地址：嘉平路10号
电话：54093223

崧山店
地址：崧山路702号
电话：58775617

天天渔港

阳澄湖大闸蟹

天天渔港
隆重推出蟹宴

钱门大酒楼

凭本广告享受

8.8折优惠

（海鲜、酒水、特价菜除外）

地址：西藏路101号-1号
（恒耀广场西侧）
电话：62792030

盛大开幕

風車豪庭酒店

每人消费50元就可以啦!

55393737

汶水东路51号

（靠近逸仙路）