



看“蔡”吃饭

## 广东狗市场

文/蔡澜(香港)



抵广州之后当晚被珠江啤酒管理阶层招待到“泮溪”。坐的是间卡拉OK房。现在内地已是卡拉OK泛滥，无夜总会或咖啡座，全部是卡拉OK。大概他们觉察我不好此道，到达后大家就不唱了。

丰富的一餐，但没什么印象，陪客的周先生是旅游界的高干，我一遇到他就紧紧抓住他不放，请他去为我订隔天的座位。星期天，普通地方的饮茶一早就坐满客人。有了周先生，不但能订到位子，而且包下“泮溪”的一个阁楼。

翌日，阳光普照，透过蓝色的雕花玻璃射在幽静阁楼中的酸枝家具上，只有我们一桌人，那种气氛，真的是天神的享受。

到了广州，不去凭吊黄花岗七十二烈士墓碑怎样？经过进口处的小卖店一看，竟有槟榔出售，这种台湾土佬吃后满地吐红痰的东西，居然在广州能够买到！

原来黄花岗当地人和其他省份的内陆人是不大去的。黄花岗专做台湾佬生意，不得不以槟榔相待。

中餐在黄花岗附近的鹿湖中，有间叫“鹿鸣”的酒家吃，虽然客人多，但临湖的厢房还是有位，侍者警告说每人要五十块以上的消费，我们当然不会容客。

梁爵先生念念不忘这里的名菜“市师鸡”，是把白切鸡浸在淡酱油中，吃时点着蚝蚬酱，味道果然好。梁先生的确是位食家。“市师鸡”的市师，出于何典，忘记问个清楚。

又叫了野味海狸、穿山甲、果子狸等等，味道还不错。但心中总有疙瘩，我认为只要师传功夫到家，猪牛羊等家畜已经足够，何必去残杀濒临绝种的动物？大家听了都赞同。

全程印象最深的是一大早到广州最大的“清平市场”去，清平市场由几条街连在一起，上面有盖，不怕雨淋。

地面虽是水泥铺的，但还是满地泥泞，卷起裤脚方好走路。

清平市场的货物应有尽有，表现着广东人生活水准提高，更能看得出他们懂得吃。

猪肉当中，有一片片四方方的白色东西浸在水中，友人看不懂是何物。那不是猪心砵是什么？这种东西一般香港人不会吃，也许是肉贩们没有时间浪费在这上面，不卖吧。猪心砵者，连着猪心的软骨血管，嚼起来爽脆，本身无味，经名厨烹调，绝品也。

野味市场中，有多只绑着待售的山猪，样子实在可怜，如果卖给不懂的人吃，不如让我们老饕分享。

彩色缤纷的山鸡多的是。有天清早在花墟的金鱼市场看到山鸡出售，当然是走私进来的，一只一百二十块港币。在清平市场的，价钱是二十块人民币，听说批发价每只只十元，运到香港，身价涨十二倍，当然，北姑的肉，更不止这个涨幅。

到处看到的狗、狗、狗。毛被喷火枪烧得只剩下一层皮，内脏还是血淋淋地流在外头，恐怖到极点，清平市场，简直是狗市场。

未到狗年，狗已大行其凶，吃时最好想起它是名杀人者，也许更香。看到内地人那么嗜狗，迟早也要给他们吃完。狗将变成饲养的家畜，连吠也不懂得吠，什么都不做，只是吃得肥肥胖胖的，是时较少心理负担，因为吃的已经不是狗，是猪。

吃出一朵浪花

## 羊痴在行动

文/太太党人  
图/王震坤

天还没怎么冷，已经百般想念羊肉，没办法，羊痴一个，看到各色羊肉，意志力全面崩溃掉。

说是带包子去苏州爬山看红叶，其实是想念一口藏书羊肉。一车飞到苏州，正好午饭时间，山下藏书羊肉招牌林立，可惜间间门面狭窄，坐立不安。拣了间小饭馆闯进去，老板娘客气得来，说，你坐啦，要吃羊肉啊？便当格，我叫对面老铺子送过来，你再吃我两只小菜，交关好格。

白切的羊腿肉，老板加原汁羊汤、羊血，滚得热烈，青蒜叶子细细一撒，热腾腾端过来。汤头既清又浓，羊肉软嫩之外，更有馥郁肉香。包子一边吃一边频频看我，满脸是一串串惊异。另外点了小饭馆几个菜，不好意思，老板娘，跟羊肉一比，呵呵，你家的菜，还有什么吃头？其实最好的吃法，是在那个羊汤里，搁些细滑粉丝，一大碗，就极好。有点类似西安的羊肉水盆，不搁泡馍，加些黑木耳红萝卜白菜。不过藏书羊肉，吃起来比西安的水盆，口感可是细致灵巧多了。

饭后一边喝茶，一边走去对面老铺子，跟老板讲讲闲话。很年轻的一对夫妻，说是每早两三点就要起来杀羊，啧啧。拎出几条煮好的羊腿给我看，此时此刻，那腿比米开能够买到！

回味无穷

## 一道菜，一分情

文/安子

在安庆南门一带，寻常人家，或是回民酒店，有一道菜不可缺少，那就是牛味杂烩。南门西菱街有一家回民菜馆，离新华书店百米之遥。我年少时只要买书，父母就给一元两元的。是让那牛肉香诱惑得无法忍受的某一天，我捏着买书的钱走进回民菜馆，点了8毛钱一盘的牛味杂烩，店里一位胖阿姨始终注意着我。也许怀疑我是个流浪儿吧，年少逛馆子，那个年代稀有。

热热的杂烩端上来了，油炸豆腐土豆鸭脖鸡爪和牛杂碎，满满一盘，醇厚鲜香，很有嚼头。邻桌一中年男子也点杂烩，还要了一壶白酒，那酒砂壶有嘴有把，小巧玲珑。看他

美食传说

## 中国小吃中的爱情含义

**纯情的初恋——沧州“笑口常开”**  
酸酸的、甜甜的，样子很可爱，就像沧州的招牌菜——笑口常开。这道菜是用金丝小枣和白糖制成，先把枣核去掉，再把和着面的糖塞进去蒸熟。吃起来，糖是甜的，枣是甜中略酸的，混在嘴里的感觉一如初恋，发自内心的甜蜜，可吃到后来却有一丝酸涩，那种感觉永远美丽。

**直奔主题的爱情——广东莲子百合**  
广东人的喜宴上，最后一道甜品一定是莲子百合，取其“百年好合、连生贵子”之意。广东人比东北人还要直爽，什么爱情不爱情，一结婚就直奔主题。

**相濡以沫的神圣爱情——云南过桥米线**  
这是一个心疼丈夫的妻子灵机一动想出来的一种食物：把汤烧好了用碗装着，浇上厚厚的油保温，再带上切得很薄的肉，找到了夫君，把肉和米线放到碗里，热气腾腾地端到男人面前。爱情不就是这样吗？倾心去为自己的心上人着想，你心中有我，我心中有你，人生至此，夫复何求？

**平凡人的爱情——新疆的饕**  
新疆的男人出远门，家里的女人会在前一天晚上和了青稞面，用家里的大锅烙上一张脸盆大的饕，用布一包，给男人带上就可以上路了。饕这东西虽然吃起来索然无味，在沙漠里却是最好的食物。这就是老百姓的爱情，平凡而又深情，朴实而又真挚。

朗基罗生动多了。

隔不几天，又奔去涮羊肉。涮羊肉务必要热气羊肉，冷冻起来的羊肉片子，仿佛在吃宣纸一样，一点没劲。热气羊肉薄薄片开，肥润，嫩滑，响亮，滚一身芝麻酱调料，谢谢天，阿拉中国人，三生有福啊。

涮羊肉最好记得自己带筷子过去，千万不要用一次性的那种筷子，那种筷子里，太多的漂白剂消毒剂防腐剂，在涮锅里千锤百炼，吃落肚子里，岂不是要吓死人！



一手执壶一手拿箸，意味深长地呷酒，我深受感染。以往我只有过年过节时用筷子蘸着父亲酒杯里酒喂喂，那天我也斗胆要了一壶酒，两毛钱，二两。我发现，吃着喜欢的菜肴，喝着老酒，那滋味真是享受。尤其是喝酒的过程，能将一个清醒的人变得飘然微醉，甚至产生幻想。就这么悄悄地爱上了琼浆玉液，还有美味佳肴。

工作后，我经常隔三岔五地去看，要上那盘牛味杂烩和一壶白干，重回逝去岁月。终于有一天，发现牛味杂烩真的不再原味后，也发觉自己真的大了，也明白人的一生不能保持一个味道，一个姿势，一样方式。

**富足者的乏味爱情——北京烤鸭**  
北京烤鸭享誉中外，浓郁的焦香让人垂涎三尺；吃第一口时，满口肉味，吃第二口时，就觉得腻了。这就像富人的爱情，看着让人眼热，身在其中，谁又知道它的烦厌？

**降温后的理智之爱——东北拔丝苹果**  
东北名菜拔丝苹果是将切好的苹果肉放在滚烫的糖浆里一过，捞出来金黄金黄的、热腾腾的一大盘。如果把苹果肉放在水里一蘸，糖浆丝遇冷变脆了，放到嘴里，外面是甜而清脆，里面则是热而柔嫩，真绝了。有时想想，热烈的爱情虽然让人沉醉，但有时候也需要降温。降温后的爱情虽然少了曾经的如胶似漆，然个中味道却是甜的，恰如此菜。

**轰轰烈烈的爱情——重庆火锅**  
即使是大热天里，重庆人也会光着膀子、摇着大蒲扇、挥着大毛巾吃火锅。那红通通的锅底，看着都吓人，可他们就爱吃，还吃得热火朝天。不过有时也让人担心，吃完火锅后，再吃其他的东西还会有味道吗？于是火锅越吃越辣了。

**灌水爱情——天津大麻花**  
麻花用油炸过，吃起来酥脆，满口溢香，第一口确实不错，可惜太过油腻，每次只能吃半个。但最喜欢的还是麻花的样子，几根条拧在一起，分不清哪根对哪根。这就像网络爱情，你是你，我不知是你；我非我，你道却是我，满拧的爱情！

摘编/章秀

在巴西圣保罗马观花的几天里，给我留下印象最深的是什么？不是它的风土人情，而是这儿的烤肉和“奴隶饭”。

那天，朋友知道我平时喜欢吃烤肉，于是带我上一家很有规模的烤肉店。刚跨进大门口，一位漂亮的金发女郎就笑吟吟地走上前来，引导我们来到一张长桌边就座。餐厅里30多张长桌分为两排，中间空旷地带是免费供顾客随意自选的各种水果、果汁、蔬菜、色拉油、棕榈油、色拉和调味品等，五颜六色，令人赏心悦目。

我们各点了一大杯啤酒，朋友先将长桌上一个类似牙签盒的圆柱形灯倒置，于是绿灯开始闪烁。原来这是“我们需要烤肉”的示意。如不想再吃，就将红色朝上。

巴西烤肉实在是太好吃了，牛肉、猪肉、羊肉和鸡肉等，食客可以选择或更换着品尝。服务生用长约60厘米的铁钎子把一只只拳头大小的、各种不同肉质的肉块穿成一串，用锋利的刀片按照你的比画将肉片切下，这时你可将肉放进自己的盘子，慢慢地品尝。如果烤肉中带血丝，你不愿意吃，就把它放到另一个用来盛弃肉的盘子。

巴西烤肉肉质很细腻，耐咀嚼，吃后嘴里留有一股类似牛奶香的味道。几片烤肉下肚已是满头大汗，每人上了一份冰激凌浇凉。埋单后一看，两人总共才花费了15雷亚尔，折合人民币还不足60元。

巴西快餐店大门口都标着价格。奇怪的是大多快餐店都标着9.8R\$/KG，朋友告诉我这就是巴西的“奴隶饭”，统一价。属于大众快餐。我想起上世纪80年代初在我国上演的巴西电视剧《女奴》，可那时谁也没有注意到依左拉吃的是什么饭。现在在巴西快餐店里，各种主食、蔬菜、水果等任食客自选，选好后去服务处称重量付费，每公斤一律是9.8雷亚尔，即9.8R\$/KG。“奴隶饭”虽然不好听，内容却很丰富，将胡萝卜丁、甜菜叶、土豆片、玉米等混合在一起，就是一盆大杂烩，味道不赖，同时还奉送一杯新榨橙汁。一顿“奴隶饭”，通常只需五六雷亚尔，就饱得不停地打嗝了。若是每天能吃这样的美食，恐怕人人都宁愿做奴隶了。朋友释疑道，很久以前，一个奴隶主发现奴隶不像其他庄园的奴隶面黄肌瘦，他们的脸色好看，身体强壮，他感到很不解，于是暗中监视，发现这些奴隶将主人家剩下的饭和菜混合在一起，放在锅里予以加工，吃得津津有味。奴隶主品尝一下，味道不错，于是就将这种“什锦食”称之为“奴隶饭”，并向其他的庄园介绍推广，就这样流传到今天，成为巴西人的普通快餐。

虽然回国一段时间了，但我的嘴边似乎仍萦绕着巴西烤肉和“奴隶饭”的独特香味。

虽然回国一段时间了，但我的嘴边似乎仍萦绕着巴西烤肉和“奴隶饭”的独特香味。

虽然回国一段时间了，但我的嘴边似乎仍萦绕着巴西烤肉和“奴隶饭”的独特香味。

虽然回国一段时间了，但我的嘴边似乎仍萦绕着巴西烤肉和“奴隶饭”的独特香味。

虽然回国一段时间了，但我的嘴边似乎仍萦绕着巴西烤肉和“奴隶饭”的独特香味。

虽然回国一段时间了，但我的嘴边似乎仍萦绕着巴西烤肉和“奴隶饭”的独特香味。

虽然回国一段时间了，但我的嘴边似乎仍萦绕着巴西烤肉和“奴隶饭”的独特香味。

虽然回国一段时间了，但我的嘴边似乎仍萦绕着巴西烤肉和“奴隶饭”的独特香味。

虽然回国一段时间了，但我的嘴边似乎仍萦绕着巴西烤肉和“奴隶饭”的独特香味。

虽然回国一段时间了，但我的嘴边似乎仍萦绕着巴西烤肉和“奴隶饭”的独特香味。

虽然回国一段时间了，但我的嘴边似乎仍萦绕着巴西烤肉和“奴隶饭”的独特香味。

异域风味

## 巴西烤肉和「奴隶饭」

文/闾易

美味大看台

文/当当

## 当我们面对食物……

面对离别我们心怀感伤，面对金钱我们视如粪土，面对成功我们处之泰然……那面对食物，应该是什么心态呢？是感激！

正在热播的韩国家庭剧《萝卜泡菜》中，从小在山脚尼姑庵长大的张思雅，于一个风雨交加的夜晚，搭救了因泥石流而滚下山昏迷的朴载宇。载宇是酒店社长的儿子，面对不太习惯的斋菜难以动筷，思雅却不徐不疾地说：请慢慢咀嚼，谦逊地食用。因为，这是从春到夏，并经历了冬天的风雨才成熟的食物。狼吞虎咽会忽略对食物的感激的，如果没有感激之情，人又何以以为“人”呢？

影视剧中常出现这种镜头：欧美人双手交握、双眼紧闭地餐前祷告，日本人双手合十、“先开动了”的自语……这些仪式都是用虔诚的心来表达对食物的感激。在中国，孩子们也从小被教导过“粒粒皆辛苦”。唯有保持感激的心，我们才能无愧于食物和那些播种食物的人。