



▲ 回归自然,远离喧嚣,谁不向往与美食这一场梦境般的邂逅。

红泥小炉

烹调秀

文 / 西坡

把烹调过程在大庭广众面前展示,带有炫技和表演色彩的,我们可以称之为烹调秀。在电视节目里,在休闲活动中,在竞赛场面上,这类烹调秀非常具有助兴的价值,具有表演的卖点,也具有聚集人气的作用。有一年央视春晚的一档节目,就是拉面表演,轰动一时。各地卫视多少都组织过烹饪大赛什么的,收视率不低。个中登峰造极者,非周星驰《食神》莫属。

其实,在日常生活中,所谓“烹调秀”是无处不在的。我们到烤鸭店吃烤鸭,一般的情况是服

务生把片好的烤鸭端上桌就完事了,但较为正宗的烤鸭名店,一定安排一位大师傅站在食客的身边,提起一只烤鸭,一块一块地片给你看,好像是说:“客官,看好嘞,咱可没‘顺’走点什么啊,全在这地儿呢!”我推想,这个制度的产生,恐怕有些来历。试想,一只鸭子经过挂炉炙烤,外形变得饱满丰润,片好之后上桌,难免支离破碎,难免使那些长于算计的食客产生“缩水”的幻觉。与其瓜田李下,不如和盘托出,秀一秀片鸭的技术倒在其次,自我撇清乃为本真。哪里晓得,这个小把戏儿竟然成了品质的象征。不知道算不算歪打正着?

前几天和几个朋友到一家饭店小酌,又见识了一回烹调秀。厨师将一盆生鲜的日本牛肉给我们过目后便退了下去。原想

那不过是走过场而已,出乎意料的是,厨师竟然在包房的走道里摆起了活动炉灶,当场烹饪,烧好装盆,直接上桌,令人惊喜不已。回过头想想,和牛虽然算不得珍馐,但绝对上了档次,倘若叫一味“毛豆子炒咸菜”,大师傅还肯拨冗秀一秀吗?但愿我只是以小人之心度君子之腹吧。此举似乎“表演”成分多了一点,但你倒也不得不佩服人家的活儿做得真是扎实。

有一种烹调秀我觉得特别不靠谱:某某请客吃饭。客人差不多到齐之后,请客者照例要“抱歉”一声,唤一两位客人随他到楼下河鲜海鲜柜的玻璃缸边看一看,点一点,然后吩咐店伙:“喂,这个来一条,那个来两只;这个来一斤,那个来八两。”如此这般,毫不含糊,然后扬长而去,回到席中。不一会,一个贼头贼

脑、弯腰屈背(往往如此,决不夸张)的小伙计提着一两个黑乎乎深深厚厚的小塑料马甲袋,走到请客者身边,请他验明正身:“这个多少两,那个多少斤。”请客者倒认真,“遵嘱”侧转身子往黑咕隆咚的马甲袋里瞄了几瞄,然后礼节性地一挥手:“晓得了。”或者带有吓唬性质地正色道:“准足哦?”小伙计立马应声道:“放心!”逡巡而去。

每当这时,我总要窃笑:请客者倘若真的大度,何必与小伙计周旋,还瞄它干吗?倘若对于世道之险有所不嫌,何不带一只弹簧秤在手上捏法捏法警告一下;或者干脆弄个明白,跟到厨房间,看他称看他杀看他烧看他端上桌。然而这可能吗?所以我说,这种食客与店伙之间猫捉老鼠式的烹调秀,有点装腔作势,没有什么意义,但是观赏性倒并不弱。

壹周一菜

烤牛排

文 / 若丹



所谓的圣诞大餐,西方人认为火鸡是必不可少的;而在目前上海,牛肉也是圣诞夜菜单上必不可少的。

说到牛肉,首推牛排。

二十年前,和平饭店南楼底楼西餐厅推出美国进口的牛排,二三百元一块的牛排,当时惊得人们张大了嘴巴。可将那半生不熟的牛肉放入嘴里,无不啧啧称奇:滑嫩的肉质,从中分泌出极鲜的汁水,和着烧烤后淡淡的焦香,三者奇妙地在我们的口中混

合,所组成的美味,完全颠覆了以往我们味蕾中留存的五香牛肉、干煸牛肉丝、咖喱牛肉汤等记忆。从此,一群好吃客慢慢开始了解起了西冷、菲利、T骨。

随着国门渐开,各色西餐厅如雨后春笋般出现,外滩边的高楼里、西区洋房的老宅里、新天地、衡山路等时尚地标里,到处弥漫着烤牛排的香味。但对大多数食客来说,认识牛排是从泰吾士、红房子、德大、斗牛士开始的,特别是斗牛士的出现,将高

端的牛排消费,变得更加白领化。

后来王品牛排来了,号称一头牛身上只能做六块。有厨师笑着说,你去看牛肋有几根,可以做多少?不过,王品的味道还真不错。近来,笔者在葡京煲煲好里吃到一款焖罐牛肉,将中西餐的口味相融,保留了各自的长处,甚好。

最好的美食,除了牛肉还是牛肉。这句西方美食谚语,得到了越来越多国人的认可。

B10 食物语
澳门的怀旧探新
B11 吃遍中国
别错过丽江的奇特美食
B12 优游食林
凯里小吃
层次丰富的味觉记忆