



西方现代营销理念和中国传统艺术精神相结合，令世界闻名的企业成功地渗入了中国人的生活，发人深思。
——徐静摄并文

CONTENTS

B10 美食物语 酱油	B11 我家厨房 我家的与食俱进	B12 饕餮四海 寻古邛城 浅尝束圃寨	B13 优游食林 冬令上海第一煲	B14 美食专列 和记小菜：食客缘何排了十年队	B15 酒旗茶坊 单一型、混合型葡萄酒的高下之分
----------------	---------------------	------------------------	---------------------	----------------------------	-----------------------------



壹周一菜

红烧望潮

文 / 若丹

望潮是什么？望潮就是小的八爪鱼。浙东沿海把小八爪鱼称为望潮，可能缘于它生活在海滩涂上，一有潮水涌来，它便会对冲上岸的小蟹、虾蚶等发起攻击，有谚语云：“大头望潮八只脚，十八后生追不及。立在洞中望潮至，送来蟹虾吃勿歇。”

过去，上海人喜欢吃乌贼，将乌贼肉切片叫目鱼片，将乌贼肉剖成花叫目鱼卷，红烧乌贼鱼叫目鱼大烤。鱿鱼一般吃水发鱿鱼干。而八爪鱼通常是不吃的，只有一些老宁波买些望潮来烧烧咸菜，味道鲜极了。

宁波象山石浦渔港有名的海鲜“十六碗”，红烧望潮位列其中。将活望潮剖腹，取出内脏（无须剥皮），洗净后稍沥干水，热锅下油，放入生姜稍煽，望潮入锅爆炒，变色后烹入料酒，煮片刻，加入适量红酱油、少许水，用中小火焖烧 10 至 15 分钟，待汤汁浓稠，形成浓油赤酱的自来芡。此菜鱼肉又嫩又脆，口感比目鱼肉更好。在宁波象山，这绝对 是拿得出手的待客之菜。

近年来，象山海鲜在上海越来越有名，好多人亦喜爱上了望潮。于是，上海市场上的望潮价格也猛涨起来，从原先的 2 元一斤，到现在的 10 元一斤。不过，因上海市场上的望潮都是死的，故烹制时要先入沸水焯一下，除去腥味，再烧时味道更佳。



红泥小炉

咖喱浆糊

文 / 西坡



除

了糖盐酱醋味精，我家厨房另有两样调味品是常备的，即胡椒粉和咖喱粉。

胡椒粉是“移民”，由姓“胡”而可知。用途广，频率高，大多为点缀，故胡乱撒放，基本不搅菜水大局。坊间所谓“撒胡椒粉”，乃是喻其细小，微调，小刺激。从前加薪，普调一级，叫“撒胡椒粉”；又，好莱坞影片中穿插床戏名为“撒胡椒粉”，正得其髓。而咖喱则无此妖媚，要么不出面，出面，就一定“满城尽带黄金甲”，“江山”为之变色。因此，以咖喱为前缀的菜肴，比比皆是，数量之多，远甚于胡椒。

咖喱虽是国人熟识的调味品，然而身份却是“中籍印裔”。像咖喱这种看字面而不能解其意的联绵词，大抵为舶来之物，比如咖啡、枇杷、琵琶、玻璃、葡萄之类。我们与咖喱交谊不浅，但知之甚少，对它的基本成分更是茫然。查吾国权威图书，也是语焉不详，只知其为英文 CURRY 之音转，是用胡椒、姜黄、茴香等合成的调味品。《大英百科全书》“咖喱”条疏曰：传统的印度混合调味粉，并指具有这种风味的菜肴。咖喱的基本成分包括赋予其特有的黄色的

姜黄以及欧莳萝、芫荽和辣椒；其他成分有众香子、肉桂、小豆蔻、丁香、小茴香、葫芦巴、姜、豆蔻衣、芥末及黑白胡椒粉等，用于羹汤和酱汁调味。这就清楚多了——咖喱原来是“调料联合国”，或可时髦一些，可称之为“调味品集中营”。

难道中土就没有这等调料？是，也不尽然。须知世界上的物种分布是均衡的，有的看上去稀缺，其实蕴涵着更丰富的其他资源，只不过深藏不露、不为人所知而已，比如中东土地贫瘠，却有巨量石油可供弥缝。中国人引以为豪的酱和醋，在域外似乎没有缺少名分（其实国外也有很好的醋和酱，不普及而已），但人家有辣酱油，庶几可以庖代了。同样，咖喱虽曰舶来，吾国倒亦有可以和它相提并列者——五香粉。

不过话要说回来，咖喱毕竟和五香粉不同，否则咖喱就没有引进的必要了。

咖喱在其祖国印度，光品种就有一二百种，更不要说衍生品了。据说，印度家庭配制的咖喱粉，常根据菜肴特点调整原料成分和配比，有时用水或醋调成糊状。自古咖喱就是南亚的主要食品，在没有冷冻设施的地区，咖喱还充当了防腐剂 and 保藏剂。印度南部的素菜咖喱最辣，含有大量辣椒；北部较为柔和，用以调味羊肉和禽肉。咖喱的门派之多，可想而知。

咖喱在吾国，更具体点讲在上海，现在有着尊贵的地位。上海的印度菜馆、泰国菜馆以及标榜东南亚风味的菜馆，无不以咖喱作为招牌，且价格不菲，因此吓退了一些同胞。其实在咖喱的故乡，它是最平民的。你也许注意到了，印度的咖喱饭菜多呈糊状，为什么？原来印度人习惯于用手抓饭。因为他们觉得那样的食物没有异味，这就使得印度菜大部分为糊状，便于用手抓饼或米饭拌着吃。以如此面目示人，想必也够平民的了。也因此，咖喱很快为吾国人民接受。

我对咖喱无所好，但也不觉面目可憎，盖因其有一种很特别的“幽默”。所谓“幽默”，就是有些不正经、不严肃、无厘头、无准头……具体说，与辣椒的刚烈相比，它显得温润；与胡椒的细腻相比，它又不乏坚忍。它随遇而安，却常常于不经意中出尽风头，故颇有人缘。

若以味道影射人的性情，以甜、辣、酸、苦为最，棱角分明，色调单纯，一目了然。接下来就轮到咖喱了。它的包容性最大，但味觉边际最不确定，喜剧色彩丰富，故为娱乐界看中。在港片《咖喱辣椒》中，张学友饰演的咖喱、周星驰饰演的辣椒和柏安妮饰演的电视台记者祖儿，搞出了一段三角恋情，爆出了许多的笑料。想想导演也真是英明，选张学友这只皮笑肉不笑、贼忒兮兮的面孔做“咖喱”，绝了，正符合咖喱的特征。而在网络游戏中，以咖喱为名的所谓招数，一定会令江湖中人人为之瞠目结舌：什么咖喱软剑、咖喱镖、咖喱银针、咖喱飞刀、咖喱金钟罩、咖喱迷魂术、咖喱落雷、咖喱地震、咖喱昏迷晕眩迷惑催眠术，连打狗棒也冠以“咖喱”……

咖喱到了这个分上，也淘成了咖喱浆糊，颇能“咖喱”倒一批人了。

力波黑啤

不上火

力波啤酒特约刊登