

舌尖上的“怪怪咙咚”

扬州小调中有一句“怪怪咙咚咚，韭菜炒大葱”，最近我在上海也尝到了“怪怪咙咚咚”的农家菜，这家餐馆追求田垅农间的自然淳朴，每种食材都由老板夫妇亲赴产区精心挑选，他们说：“烧菜是要对得起良心的。”

从地铁三号线虹口足球场站步行 10 分钟，就来到广中路上的“怪怪咙咚咚”饭店，石锅牛蛙烤螺蛳和碳烤猪手是镇店之菜。这样的殷配源于一次创意的混搭。“清炒螺蛳”一直是好酒人士的筷下名菜，而在寒冷冬夜，这样的下酒菜在上桌后会迅速成为一道冷盆。老板在一次醉意盎然中，吩咐厨师将清炒螺蛳直接倒入石锅牛蛙中进行保温。在石锅热气腾腾的瞬间，两种口感瞬间结合成为一种更为神奇的味觉体验。酒醒后的老板对菜品进行了二度开发，于是出品了上海滩独一无二混搭菜品。鲜香的牛蛙肉块，肥美的清水螺蛳，两味主食材在配菜底料的作用下，浸润了浓郁的汤汁，食材的香味被完全诱发。同时石锅烹调，很好地保存了食材的营养成分和各自的原味口感，整锅美食达到层次分明、营养均衡、鲜香绵嫩的效果，咬一口、吮一下，汤汁从食材中满溢而出，味蕾瞬间被彻底征服。

另一道镇店金牌美味，是每日限量供应的碳烤猪手。每只猪手都要走三次沸水，经数十道工序的细致处理，而后在近百种中药香料调制出的卤水中浸泡 12 小时，让味汁充分进入猪手的纤维和油脂。而这神秘的“百香卤水”，由老板娘每天清晨 5 点亲自在配料间配比调制。卤过的猪脚再烧制入味，并阴干于通风之处，等待表皮自然冷却之后才取下待用，因为任何人工手段让它加速风干都会破坏猪手的口感及肉质。最后，每只猪手采用果木烧制的木炭炙取，聚其果木之香气，凝结碳烤之厚重，待文火烹炙猪皮纹理逐渐饱满，表皮层金黄香脆后，充满火焰奇香，外酥里嫩，脂溢味浓的“碳烤猪手”才算最终大功告成。“怪怪咙咚咚！”一顿大餐之后，结账时更让我感觉物超所值。我与“怪怪咙咚咚”的偶然相遇，也逐渐成为了定期的相会。

文 / 阿汤

剁椒大鱼头

上海人叫胖头鱼的花鲢鱼头可不是一般大，每只起码 2.5 斤。清洗大鱼头是一门技巧，鱼头除了要去掉鱼鳃之外，还有一个白色的大牙一定要扳去，那是腥味的来源，而同样，腹部内的黑膜也要去除，解腥味。然后在一劈为二的鱼头上撒薄盐，盐渍半个小时左右。注意一定要在蒸前半个小时内腌，否则时间太久，鱼肉会老，不像活杀的鱼了。备好蒸锅，底下放水，架子上放盘子，葱结姜片铺在盆子底下，鱼头正面朝上，两半摊开。上面铺剁椒、花椒与野山椒，料酒和色拉油兜转浇一圈。蒸锅里水开之后蒸 15 分钟，鱼头基本上熟了，不要开盖，再稍微焖一会儿。出锅后在鱼头上浇蒸鱼豉油和撒白胡椒粉。最后一道工序是泼烫油，先撒葱花在鱼头上，再用烧烫的色拉油泼上去。

文 / 孔明珠

“上海宁”称作金条的春卷

文 / 沈嘉禄



天转凉了，有些适宜在秋冬天气品赏的点心，就被大家亲切忆起，比如春卷，尤其在辞旧迎新时分，那一道金黄色的光芒，照耀着新年的餐桌，在白的水仙和红的葡萄酒之间，它并不掩饰自己的俗，鼓鼓胀胀地躺在青花瓷盆里接受主客的检阅。古道热肠的它，在平静的外表下积蓄了太多的热量，冒失鬼如果过于急躁，后果不堪设想。用油漆尖头木筷挟起来欣赏片刻，然后给它一个亲吻。胖妞是经得起欣赏的，外脆与里酥软构成了一对矛盾，但是当馅心喷涌而出而外表依然爽脆时，这种悬念就化解成一道美味，从而对中国的饮食文化作出最强

有力的注释。虽然，平时在茶楼酒店里，春卷以小吃的身份频频亮相，但在那个合家团聚的幸福时光，如果没有春卷闪亮登场，就很难营造一种祥和而又放肆的气氛。上海人还给春卷起了个别名：金条！看看、看看，俗不可耐的“上海宁”啊！

上海人爱吃春卷，这个欲望在寒酸的计划经济年代里也无法压抑。但那会儿春卷皮子也是紧俏商品，因为摊春卷皮子是个手艺活，费工费时，柏油桶改装的炉子发着小火，上面压一口平底锅，饮食店里的师傅——一般是女的，手里托一把湿面团，不停地甩动以防止滑落，瞅准时机往锅子

中央一按，顺时针一拧，快速将湿面团收起，锅子中央留下一张薄如信笺的饼。眨眼间，微黄的边缘起了翘，师傅用指甲一挑，整张春卷皮子就被揭下来了。但手艺再高明，师傅们赶紧赶慢地摊，总是跟不上需求越来越旺的形势。心一急，锅底的皮子就跟着面团一起上来，俗话管这叫“乘降落伞”。而且时间一紧，皮子没烘透，一叠，就粘成一大块成饼了，买回家一张张撕开，就像揭洗烂了的人民币一样得非常小心。

春卷皮子包荠菜肉丝或黄芽菜肉丝的馅，包成一只只小枕头的模样，入锅油炸至金黄色，跟米醋上桌，吃得吱溜吱溜欲罢不能，

真是幸福极了。春卷得现包现炸，否则时间一长皮子就会被胀破，入锅一炸就劈里啪拉地爆，主妇就惨了。

杭州人也爱吃春卷，但好像更钟情于春卷皮子。在杭州城里的老街上，每天一早就有人摆小摊，春卷皮子包裹一根刚出锅的油条，再夹一两根小葱，涂点面酱或辣酱，卷起来就可边走边吃，这种别处没有的早点叫做“葱包桢儿”。

听说有个名叫范岁久的中国人，1935 年到丹麦求学，获得丹麦皇家农业大学微生物和遗传学博士学位，因为战争的缘故滞留在异乡。为了生存，他研制出了第一瓶“中国酱油”，卖得很火，不久又开了一家中餐馆，招牌点心就是春卷，特别受老外欢迎，1963 年，范岁久研制了一台春卷制皮子的机器。为了降低成本，他又研究开发了速冻春卷和可以长期保存的听装春卷，并建成了从原料加工到超市销售成品的流水线，以后又进一步实现了电脑化。现如今，他就成了“春卷大王”。

上海也研制过春卷皮子机器，但摊出来的皮子厚薄是一样的，这样包成的春卷外壳会比较硬，还容易造成厚薄不均。上海人嘴巴刁，吃得出这种区别，老外不懂，只要外表脆脆的，就 OK 了。所以，精明的主妇在买春卷皮子时会特意问一声：是手工摊的还是机器摊的？其实超市里出售的春卷皮子都是机器做的呢。

松毛小笼

文 / 半窗灵鼠斋

湖州，不论当年还是今朝，确凿是个好地方。要谈湖州的吃，笔者先想一圈朋友，和朋友一道吃，才叫吃；自己买来的独食，哪怕再食不厌精，充其量是个活命，延喘，写出来也不好看。

湖州常常有口腹的惊喜。某一阵子湖州特别干净，据说某抚台大人爱干净，环卫工人都像上足了发条的玩具兵一样，那几年笔者也特别勤地去湖州，看风景，聊段子，打秋风。

一直住在飞英塔对面的酒店，晨起，整条街只有竹器行早早开了门脸，支了炉子煮绿茶，茶壶和老板都有年纪了，一块黑铁，映衬着朱砂色的炉火，撮一把本地新茶叶投在水里，撩得热滚。间壁是清真铺子，还没开张呢，送羊的来了又走，把杀好洗剥净的羊搭在门口横杆上。再过一刻，除了澡堂子，别的店家纷纷抽板，笔者在中药房里买些做墨用的紫苏，水果摊称一斤葡萄，信用社的机器

上取些散碎银子，文具店门口挑个茶叶蛋，慢慢剥着壳往回走。

也可以去丁莲芳，双档单档，馄饨面条，勉力吃一饱，再回去各自睡回笼觉，起来二次整顿，洗澡吃席喝茶，夜来剧谈不休，有一次记得台北蔡耀庆兄远道来，正好在湖州遇见张羽翔师，四个人聊到 10 点半，实在支撑不住笔者坐着睡着了，醒来已经 2 点多，东摇西倒地接着聊，话题居然还都能接续上。

这般很多次秉烛夜谈的话题，大都都淡忘了，只是记得，夜宵往往是松毛小笼。这个点心，要是溯源，历史不比丁莲芳短，也是到清的买卖。具体地址，似乎就在颂雅风茶馆附近的小弄堂里，门面小小，绝不张扬，但是楼上楼下，什么时候去，都是挤个不开。和本地人一样，叫一客松毛小笼，舀一碗肉汤，坐定了吃，身心俱暖，细究下，做法也不烦难，鲜猪肉剁馅，包小笼包，上笼蒸熟，和寒舍左近的富



春小笼大体相当，但别致之处在于，湖州老板在蒸小笼的笼屉里，匀厚地铺上一层鲜松针，与小笼同熟，靠这一道渗入皮肉的自然松树清香，来打自家招牌。

虽然四九年以后，风气略改，但是至今看来，湖州仍是江南数一数二的风流蕴蓄之地，松毛小笼，就是铁证。以植物人饕，粗鲁些的，拿菊花泡茶；SB 呵呵的如西太后，采玉兰花厚片油煎成为

天妇罗，此举狗屁不通得很，读者诸君一想便知；唯有湖州这位天才老板，把卖包子这等俗事，做得跟弹古琴一样，借来松韵，大发其财，令吃夜宵此类中医深恶痛绝，肥腻腐化之举，平添雅趣，叫人称奇，难怪百多年牌子不倒。可叹如此美食，只好在湖州做，上海无法仿制，你就是有这个心，哪里寻觅松针去？动中山公园脑筋的话，要罚款的。