

老饕论道

上海街头的烤羊肉，我不着顾。这烟熏火燎并裹挟着呛人的胡椒味的玩意儿，我视若洪水猛兽，唯恐躲之不及。

后来明白，想逃注定是无处可逃的。没想到，人到中年，我竟来到了这烧烤的故乡，被这浓重的气味时时缠绕，欲罢不能，索性扑入其中，却也嗅得了奇趣和馨香，也算是工作之外的额外收获。

巴尔楚克是维语“鹿头”之意。其烧烤之名声据云已超越了它拥有的300多万亩成片的胡杨树。胡杨算是神奇之物。如此齐集壮观的树带，可谓世上罕见。可是巴尔楚克烧烤的清香，早已飘逸在大江南北，其弥散的方圆，岂止是用万亩可以计算！胡杨林应该是自叹不如。

我数度造访巴楚。几次领略烧烤的烹制，终究由远离羊肉串人士，成为它的忠实的义务广告者。我也创下一口吃下三串羊肉的本人的纪录。

今年元旦，在浩瀚的红海水库边，几个小伙子拉来一个黑乎乎的烤肉架。四脚装有滑轮，烟斗式的，一侧具有大烟囱的功能，另一端装有移动门，打开，就是强劲的风风口。周身黝黑，显然除了本色之外，长年烟熏火燎也功不可没。现在满街都是这种烤肉的家什，也许不足为奇。奇的是几个小伙子取柴点火，灌入一注注的酒精蜡，煽风，拨弄良久，火终于熊熊燃烧起来，便将上了火的木柴置入烤肉架的大烟筒，继续煽火，燃烧得旺旺的，火舌翻滚，烈焰腾飞，还不见小伙子取出放平在烤肉槽里。真惊讶他们太沉得住气，他们将烧尽的木炭铺撒在沟槽里，均匀地摊平，几乎不见一点火势，才将已串上的肉串置放在烤架上。我的疑惑的眼神，引起了热情小伙的关注，他们告诉我，吐着烈焰的木头是会把肉烤糊的。用木炭就不太一样，凭借余热，款款地炙烤着肉块，肉就会馥郁可口。在烘烤时，小伙子不时用纸板煽火，掌握了火候，这烧烤就成功了一半。几位小伙子娴熟的翻串，复又煽火。偶尔有火苗扑腾，他们就停下作扇的纸板，待火苗蛾子一般飞逝，又有力地煽动起来，直煽得木炭红红火火，而此时，肉块发出了好听的滋滋的响声，并带起阵阵美味的馨香，令周围的空气也美妙起来。

那碗碟里的绿色粉末，色浅显些的是孜然，色重的则是胡椒。还有一碟盐末，精白精白的也是必不可少的作料。在翻串的同时，小伙子们双手舞动，轻盈地撒上这些调味品，让馨香愈益诱人。

我禁不住咬了一口滚烫的羊肝，顿时满颊生香，鲜美直入肺腑。我相信我的肝也沁入了这份营养，肝将沥清，双目也随之清亮。那一串串嫩黄的肉块，令我垂涎欲滴，对巴尔楚克的烧烤，由此开始上瘾了。

其实，烧烤的木炭也是有所选择的。用得比较多的是杨木和胡杨木，胡杨木尤甚。这千年的古木能把火势稳住，悠悠地燃烧，把它的木香也一丝丝渗入了肉块。红柳木却不是那块料，它在火焰中大都变成一堆碎渣，还留下一根细长硬实的枝干，无法聚火。但用红柳作条，串起肉块来，又是别有一种风味了。这就是巴尔楚克的烧烤的又一个秘诀。

在巴尔楚克，什么肉都可以烤。烤骆驼是人们聚会欢庆活动时的一个重要节目。硕大的骆驼被吊车高举，垂直放入一个高大的烤炉内，再起吊拉出时，已是鲜嫩焦黄了。烤鱼也是巴尔楚克一大特色。巴尔楚克缺水，但水库却汪洋一片，水波不兴，里面的鱼种类繁多，经烧烤的鱼特别香脆可口。十多斤重的草鱼被剖开，并扇形地展开，这样烧烤，就更入味，撕下一块放入嘴里，满嘴喷香。至于烤鸽子、烤麻雀、烤鸡蛋，诸如此类，也是清香扑鼻，食之难忘。

去年夏天，我们还在胡杨林深处的一处草甸上，品尝用胡杨木熏烤的食物，一条清亮的河水从身边潺潺而过，迤邐远方。那空气里弥漫着烤肉和孜然的气味，一时令我想起自己曾经在上海街头的怯弱状，不免感慨系之。原来只有寻到源头，找见本真，实实在在地去认识和感受，那些当初并不看好甚或有点生厌的事物，也可以回归本质，也可以展现完美，让人沉醉其间呀！

美哉，巴尔楚克的烧烤！



吃出一朵昙花

米其林女厨和摇滚丈夫

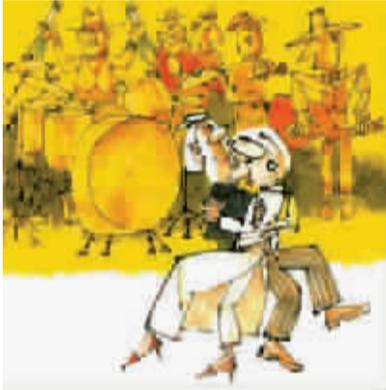
文 / 公输于兰
图 / 王震坤

去路马兰下榻在一座庄园式的酒店，它由两三幢不同风格的低层建筑组成，分别散落在植物丰富山丘起伏石子路蜿蜒的花园里。酒店每一个房间的内部装饰都不一样，住客只要进到过自己的房间，就不会走错地方。我的房间是现代风格的，深灰的墙与地板，法国红灯具与洁具，黑色火山岩打造的淋浴房，屋后是整排住房共用的直道泳池并一个小花园，用篱笆和遮阳伞作单元分割。这家酒店最炫目的是它拥有一家叫Reinne Sammut的“米其林餐厅”，由世界上唯一的米其林二星女主厨掌理，而她也是这家酒店的老板娘。

第一天的晚餐是女主厨亲自掌勺。为了表示对她的尊重，所有刚刚到达的客人尤其是女性都不约而同换上相对正式的服装。等到落座，才发现其实大可不必。

餐厅像是中国南方农村的大客堂，人字木梁，石板地，硕大的原木桌椅。虽然点着蜡烛，但是厨房与餐厅仅半块雕花门板之隔，油烟缭绕在餐厅里，有点像在农村扒灶头吃饭。墙上杂糅地装饰着野兽派兮兮的油画、瓷盘、酒瓶甚至羊头和鹿角，特别突兀的是还钉有一具不知什么材质塑的上了油彩的梦露齐脖子头像。

晚宴开始，酒店的老板，也就是女主厨的丈夫打扮得像克鲁尼扮演的老伙计，戴着墨镜和编织礼帽，着油蜡皮衣，身后跟着一队老哥们，携整套摇滚乐器前来演唱助威了。据说这支乐队曾经到过许多国家演出，最远去过美国。但是老哥几个年纪大



美味大看台

栗子大福

最近日本电视剧《孤独的美食家》在网上很热。剧集讲述一位资深美食家，为寻找风味小店，跑遍日本小饭店的故事。其中一集描述日本著名甜品栗子大福，外形精致，有入口即化的口感。这种点心我在上海也品尝过，价格昂贵，但那份新鲜与细腻，相信也会为很多上海吃货喜爱。

栗子大福看上去是一只糯米团子。将海藻糖的甜蜜与湿润充分渗入栗子，搭配口感绵细、甜而不腻的红豆泥，从滑溜Q软的雪白外皮咬下，让栗子的香浓从口中散发开来，注入丝丝甜蜜。大福的制作有点复杂，特别是选料，一般需要采用最高品质的糯米和香甜

清明节前，是艾叶长势最为肥茁的时候，人们采回去做各式“青食”，可应寒食，清明两节，又可作为祀神供祖用的祭品，是有历史传承的民间习俗。青饺是常见的“青食”之一，是在糯米粉里掺入一定比例的面粉或米粉，然后将焯过的艾叶打碎，和入粉团，包馅做成饺子的形状，有素馅，也有肉馅，味道有甜有咸，上笼蒸熟，就成为了清香软糯的青饺。每到春天，一些特色饮食小店就会供应自制的青饺，知味者也会闻风而来，以唇齿感受那种生机勃勃的草木气息。

青饺原是流行江南一带的小食。早年我出差到一座江南小城，街上升腾着氤氲雾气，带有清新淳美的艾香。蒸笼里，一排个头

了，已经十多年没登台了。这一次因为他们与我们的地陪雅克是朋友，所以重操旧业招待朋友带来的客人。以前曾经看到电视娱乐节目爆料，演员刘烨娶法国美人的时候，浩浩荡荡来自南法国的新娘一家不仅有人写诗在婚宴上朗诵，新娘的父亲还带来一支自组乐队演奏助兴。看来法国南部的民风确实热情，而且他们还吝啬用极为风雅的方式将这种热情挥洒出来。

台上的老哥们演唱时腔调十足，除了乐器，红酒与雪茄也成了他们的道具。唱的都是老歌，有一首罗素·克劳主演的电影“美好的一年”主题曲被用不同的方式演唱了两遍。歌中荡漾着普罗旺斯慵懒的激情以及不疾不徐从容闲适的快乐姿态。不一会儿，妖妖娆娆地来了一帮年龄与乐手们相仿的女人，个个打扮得花枝招展。她们不是找到一个乐手亲热地合着节拍转圈，就是抽着烟、喝着酒、扭动着裹着花裙的躯体。一曲终了，台上台下的老哥老姐互抛飞吻，偶尔还故作姿态来一个媚眼。看他们熟练的程度，想来这种互为偶像、彼此捧场的习惯可能追溯到发小。这样的阵势使连女主厨都受到蛊惑，她有一阵子也忍不住将烹饪的活儿扔给实习生，搂着雅克满场子转圈。

当天的菜谱基本体现了二星米其林主厨的水准：

开胃菜：朝鲜荊（又叫法国百合）、奶酪；前菜：埃洛塔火腿肉、洋葱和番茄；主菜：熏煎剑鱼配四季豆火腿粒；小点心：柠檬冰霜；甜点：杏仁冰淇淋。主食全麦法棍和长指乳酪麦条。餐酒有当地的桃红、甜白、干白和干红，任就餐者自选。

说实话，这份菜单看数量和做法，没什么特别的地方，米其林在对餐饮的评价方面，可能精神方面的美学考量会更多一些吧。那条熏煎剑鱼居然略有点睛，感觉腌制和熏煎的功夫都有所欠缺。估计是女主厨跳舞给耽误的。好在侍应生是舞蹈学院暑期打工的学生。俊美的青春男女迈着芭蕾舞步，脸上挂着舞台上才有的傲慢而快乐的笑意，出进进出给你端这端那，所谓秀色可餐，再加上有老伙计们的乐队，那份享受绝对超过了对米其林二星的期待。

文 / 戴一鸣

美味的黄豆粉，才能制成其麻蓉外皮。内馅是先将红豆泥馅分成20克左右一团，去包裹栗子，然而又不能将栗子包得太过严实，好让栗子香味与豆泥互相渗透，各显风采。这种要求下，栗子大福只能是手工制作了。

大福选料讲究制作精良，在日本常作年节送礼之用，也是日常招待客人必备。独特风味的大福作为日本名产，也成了观光客的手信，总会有人买几盒大福回家送礼。《孤独的美食家》中，主角走遍日本介绍美食，在甜品中却只介绍了大福，可见这个团子非同小可，也是寿司之外能够体现日本“米文化”的另一个食物吧。

时令美食

娇小的饺子，青翠似玉，油润似翡，光是那颜色、那造型，就让人馋涎欲滴了。及至一入口，更是给舌带来了强烈的冲击感。

店家闲下来，就从桌上和好的面团揪下一团剂子，又从旁边的锅里舀一勺红豆沙作馅，手不停地捏，几下就捏好了一个青饺。为保证青饺口感醇正，红豆沙也是现煮现做的。旁边还有一盘已经拌好了的馅料，是用腌好的雪里蕻剁碎，加上笋丁、肉末拌成。只不过当地人吃青饺，以素、甜为主，咸口味的青饺不太好卖，店家也不太愿意做，所以随后的几

大概是因为萝卜去了皮之后莹白如玉，于是，就有人美其名曰“琼瑶一片”。《御香缥缈录》中说，要说起来，“萝卜这样东西，原是没有资格可以混入御膳中来的……后来不知怎样，竟为太后自己想了起来，她就吩咐监管御膳房的太监去弄些来尝新。”《御香缥缈录》中记述了清朝的慈禧太后喜欢吃萝卜的事情。慈禧是一位美食家，但是，她在遍尝奇珍异味后，却喜欢吃普通的萝卜。其实，萝卜虽然不是豪华富贵的食品，然而有时离了它，却是难以成席的。

我也喜欢吃萝卜，尤其在深秋时节，萝卜的味道不仅甜而脆嫩，而且汁液也多，真是熟食甘似芋，生吃脆如梨，故乡有“十月萝卜赛人参”的说法，说是十月吃萝卜，不仅味美可口，而且还能预防疾病，强身健体。

那日翻书，看到了一个和萝卜有关的故事，说是当年武则天称帝后，有一年秋天，洛阳的东关有一片菜地里，却忽然长出了一只特大的萝卜，有三尺多长，上端青碧，下端素白，人们视为奇物，就喜滋滋地把它进贡给女皇武则天。女皇一见，圣心大悦，传旨命厨师以萝卜为原料，做一道菜。厨师大概深知萝卜做不出什么好菜，很为难，但是女皇有令，他们不敢违抗。所以，厨师只好各自都使出了浑身解数，对萝卜进行了精雕细琢，切成了均匀的细丝，并配以山珍海味，制成一道羹汤。武则天一尝，鲜美可口，味道独特，大有燕窝的风味，遂赐名“假燕窝”。从此，王公和皇室设宴待客时，都喜欢用萝卜为原料做菜，于是，原本平民化的萝卜登上了豪门的大雅之堂。

萝卜是一种很好的保健食品，清朝吴其浚《植物名实考》，生动地描述了北京的“心里美”萝卜，说是“冬飘壁壁，围炉永夜，煤焰触窗，口臭鼻黑。忽闻门外有‘萝卜赛梨’者，无论贫富髦雅，奔走购之，唯恐其越街过巷也。”吴其浚在北京做官时，晚上总要出来买些萝卜，他说“心里美”萝卜是“琼瑶一片，嚼如冷雪，齿鸣未已，众热俱平。”呵呵，真是说得诱人，让人想拿着萝卜大快朵颐一番。

据说，大画家丰子恺对于萝卜也情有独钟。有一次，丰子恺在吃萝卜时，他跟子女们讲了萝卜的许多好处，并引用了一句谚语：“萝卜出了地，郎中没生意。”作家汪曾祺会做味道独特的“拌萝卜丝”，他用南方的小红水萝卜（也叫扬花萝卜），连皮切成细丝，加糖后略腌，然后装盘，浇以酱油、香油和醋，美味的拌萝卜丝就做成了。汪曾祺认为，若是加入少量海蜇皮丝同拌，味道更佳。

听苏州的朋友说，苏州有一种萝卜经盐渍后，取名叫“春不老”，脆嫩香美，淡淡的咸味中透出绵绵的甜味和鲜味，遥远的古代，古寺里的僧人喜欢拿这种萝卜来敬客佐茶，是极佳的茶点。这种习俗一直延续到近代。据说，文人邓拓当年去苏州灵岩山游览时，寺中的高僧妙真曾用“春不老”萝卜招待他，邓拓品尝后赞不绝口，若干年后，他依然感到余味难尽，后来，邓拓就将“春不老”这种萝卜写进了他的《燕山夜话》中，留下了永远的记忆。

萝卜这东西虽然普通，却如生活中的质朴的伴侣，总是在宁静的岁月里洋溢着温馨的气息，让人感受到平淡中的美好和生动。

青饺

文 / 陶琦

天里，我想一尝咸味青饺的愿望，一直没有实现。如今青饺不再是专属一域的小食，我在本地的一家小食店里吃到了咸味青饺，是用切碎的五香豆腐干、粉丝、肉末包成，味道也颇有特色。遗憾的是，不知是否手艺欠精，这一次吃的青饺，颜色略带微黄，没有之前那种青翠油润的色泽，多少有些美中不足。

或许我的这种挑剔，只是内心的一种潜意识流露，是为消失不再的青春、为曾经错过的一切美好事物而遗憾。因为，得不到的永远是最好的。