老饕论道

还『吃』带鱼

文/徐鸣

在我记忆中，带鱼是饭桌上最常见的海鲜，比红烧肉露脸的机会多。带鱼的烹饪通常有红烧、糖醋、清蒸、干煎和暴腌。前3种不用解释大家都懂的，重点啰嗦暴腌和干煎这两种：我小时候仅仅在食品店杂货店里看到过藏棒冰雪糕的冰箱，普通家庭不可能置备。因此每当带鱼买多了一下子吃不完，父母会把洗净的带鱼切成一段段，使盐巴搽一搽，然后放入碗里腌一腌。待第二天起油锅两面煎成金黄即能食用。咸带鱼又脆又香更咸，相当下饭。一块咸带鱼过一碗米饭并不夸张。如果早晨吃泡饭请咸带鱼佐餐，属于奢侈，算小概率事件。

实际上暴腌和干煎的烧法差不离，只是腌渍的时间不同罢了。干煎带鱼也用盐巴搽过，但最多腌半个小时；暴腌带鱼则突出一个“暴”字，即过分、猛烈的意思。顾名思义暴腌就是经过较长时间腌渍，结果鱼肉中所含盐分较高。相比较干煎带鱼吃口就清淡。

暴腌带鱼系老宁波光荣传统。因为宁波靠海水产品丰富；因为从小知道节俭过日子，所以老宁波将食品都腌得咸咸的，可以省省吃。勤俭持家为宁波商帮发家致富的成功诀窍。

当然时代不同了。现在琳琅满目的食品已经不需要为几块带鱼斤斤计较。干煎带鱼味道适中多吃多占无所谓。咸带鱼显然不行，太咸。因此饭店菜单上绝对不会出现暴腌带鱼字样。试想万一有哪家饭店不识相先上咸带鱼，馋得客人“空口就可以吃着玩儿(西坡语)”，于是一块连一块，三下五除二。结局必然是大口大口灌饮料。一桌酒水没动几筷子，客人却胀饱着肚子面对一桌美味佳肴干瞪眼。主人尴尬下不了台。无法与时俱进的暴腌带鱼只好被干煎带鱼所替代。

那年月买带鱼是桩比较辛苦的差事，不光凭票 还必须趁早，尤其过年期间，整幢居民楼的小伙伴头天晚上约定，凌晨3点钟打着哈欠睡眼惺忪直奔小菜场排队。非常惭愧，我这个人不出趟，血液里缺乏打开局面成分，所以一次也未加入如此“晨练”行列，全是比我小4岁的妹妹代劳。个中滋味直到我工作后为了搞一个外国引进技术项目得24小时连轴转才深深体会到。为此我心里总是怀着内疚。

我很早便听大人像讲故事似的吹嘘：带鱼们鱼多心也齐，一鱼有难八方支援。一旦某条带鱼被钩住或网住，几十条鱼兄鱼妹立即会一条接一条头尾相咬往下拖救它。狡猾的人类便利用带鱼的这种戆脾气，四两拨千斤，一捉一大串。后来我查资料也那么描写。不过当我咨询了出过远洋、捕过带鱼的业内人士，开始怀疑以上观点极可能是偶然现象。据称渔网从海里吊上来时，几乎没发现带鱼在玩“接龙游戏(即一条咬着一条)”。莫非权威说法有误?莫非以点代面?我认为该问题既知识又趣味另存疑点，值得列入“十万个为什么”的选题中去，让专家们重新解答，以唤起年轻人学习海洋知识的兴趣和走向海洋的壮志。

一条带鱼最容易入口的部位是头部以下腹部以上及腹部下面尾部上面。那两大块切成段，整整齐齐，两头是连着一体的鱼刺，啃到中间为一排大骨头。带鱼的这种身材正中像我一类不善于吐鱼刺的懒人下怀。由于带鱼腹部开口，中间一段其中一头的鱼刺柔软、零散，且嵌入鱼肉里难以剔除，用餐时必须小心谨慎。

不知买汰烧们有没有察觉，带鱼眼珠的色彩可不是一种颜色，有红、黑、绿等。我曾经耳闻：不同海域捕捞上来的带鱼，其眼珠的色彩是不同的。比如东海、黄海、渤海的带鱼以及如今已屡见不鲜的太平洋大西洋带鱼，根据眼珠的色彩便能分辨出来。其实这好理解，就像中国人眼珠是黑的；而欧洲人眼珠是蓝的一样。可惜我把那个开过小饭店的家伙告诉的什么海域出产的带鱼基本是什么色彩的辨别口诀给忘得一干二净。无奈好记性确实不如烂笔头。

最后，我自以为是教大家一招：去农贸市场买带鱼，挑鱼头小的、鱼鳞白的。切记。

吃出一朵昙花

暮光里的好胃口

文/公输于兰
图/王震坤

夜幕降临夏季的里昂已是晚上八九点钟的样子。匆匆过索恩河去老城区，是为了想找一间真正的 bouchon Lyonnais——里昂人喜欢这样称呼这里的传统老餐馆而不用法语单词指“餐厅”的 restaurant。

穿行在一条狭窄曲折地面起伏不平的街巷中，街巷两边都是十五到十六世纪的建筑，一座连着一座，仿佛凝固着里昂这座古老城市过去的历史。这里的白天应该非常热闹，建筑的底层几乎都是小型商铺。但是此时商铺大都关门歇业，旧气十足的房子里往往连一星灯光也见不到，窄窄的街道感觉就有些阴森了。直到过了圣让首席大教堂(cathedrale saint jean)，才突然一下子明亮热闹起来，这里就是老城区 bouchon Lyonnais 最为集中的地方了。

晚上11点，在法国是晚餐最热闹的时候。这里的餐馆鳞次栉比，随便往哪一家进去，大多可以吃到最传统的里昂食物。里昂位于从地中海通欧洲北部的战略走廊带上，罗马帝国之前就已非常繁荣，历史上曾经也是高卢人的首府。南来北往的旅人带来各种食物和饮食方法，使得里昂得天独厚拥有“美食之都”的称号。

我和几个朋友找了一家前有街道、侧有广场的老店坐了下来。店的规模跟周边店家比算很大了。除了室内有各式座椅组合成的

一个个就餐小区外，广场上还有一大片露天餐厅。朋友中有人曾在里昂留学，她说里昂有名的美食种类在这家店几乎都能够找到。比如著名的里昂干红肠(saucisse lyonnais)和搭配炒洋葱的里昂猪血灌肠(saussison)是被点频率最高的菜，而菜单上的普雷斯 Deuil(是一种鸡，在鸡的皮与肉之间夹了蘑菇，再加入高汤炖煮)和 Quenelles(将鱼肉丸抹上酱烧烤)，则是口碑最好的菜。无论是前菜还是主菜，甚或作为主食的炒饭，都会搭配各种各样的里昂奶酪。这些奶酪有的是批成片直接拌菜，有的烤成软起司，裹在蛋包饭的最上层或者融在土豆泥中。

我们每人点了一份主菜，前菜由服务生配，这是店里的规矩，饭后甜点自己去前台挑一种就是。服务生配的头盘量非常大，因为没有经验，我们几乎都照单全收，结果一盘下肚就都说饱了，等到同样量大的主菜肉肠或者鸡肉、烤鱼、烤牛排什么上桌，便怎么也对付不了了，每个人的主菜几乎都剩下一半多。再看看店里其他人的盘子，发现情况比我们好很多。原因很简单，那些跟我们一样在这里吃喝的，几乎都是成群结队或者出双入对的年轻人。等到喝完最后一道茶，已是第二天的凌晨。还有年轻人说笑着进来找位子。

回去的路上依然要经过那条冷僻得阴森老巷子。突然听得一阵轰鸣，猛抬头是一辆红色的轨道列车在横跨街道两边建筑顶部的轨道上驶过。我想起《暮色》中的对话。

伊莎贝拉：“你必须给我些解释。”

爱德华：“我宁可听你的推测。”

伊莎贝拉：“我考虑过放射性变异蜘蛛和氪石。”

爱德华：“是那些超级英雄们都有的弱点么?那如果我不是英雄的话呢?如果我是……坏人呢？”

伊莎贝拉：“我知道你是什么。你难以置信的快和强壮。你的皮肤苍白寒冷如冰。”

大城市的夜晚是属于年轻人的，因为年轻人有的是好胃口，不管这座城市有多古老，哪怕已经存在2500年。

七味书屋

粒粒香软

文/王昊军

米饭虽然是日常饭食，其实是一种精致的食物，蒸出来的米饭看上去粒粒圆润，美好如玉，吃起来香软绵甜，不仅能暖胃充饥，还有一种沁人心脾的香。

江南有一种香粳米，煮成粥后，呈现出淡淡的青色，如碧螺春茶，吃起来香味浓厚。这种米也许就是《红楼梦》里贾宝玉家吃的那种香稻米，芳官在贾家吃过一顿饭：“一碗酒酿清蒸鸭子，一碗虾丸鱼皮汤，一碟腌的胭脂鹅脯，另还有一大碗热腾腾碧莹莹蒸的绿畦香稻粳米饭。”可是，面对这样的美食，芳官却皱眉说道：“这会子油腻腻的，谁吃这个。”她只拿茶泡了半碗饭，捡了片腌鹅，就不吃了。看来，芳官这个小戏子真够娇气和挑剔的。

《红楼梦》里有许多吃米饭的描写，在贾府里，精白米饭是下人吃的，被称为老祖宗的贾母看到有人盛了一碗白米饭给珍大嫂子，她就笑着说，怎么盛这个饭给你奶奶。贾府的主子们吃的，不是红米就是绿米。红米是颜色嫩红的米，味香而粒长，弥漫着天然的香气，贾母吃的“红稻米粥”就是用这种红米做出来的，它还有一个雅致的名字，叫“御田胭脂米”。绿米就是绿畦香稻粳米，天然的淡青色，吃起来别有回味。贾府的丫鬟司棋说：“……我劝他们，细米白饭，每日肥鸡大鸭子，将就些儿也罢了……”

当年，老北京的八旗子弟吃的米饭都是用窖藏了多年的老陈米做成的，这种米由于存放的时间太长，干硬而难咽，非常难吃。我不知道，大清国的皇帝为什么给这些人吃这样的米，也许，八旗子弟入关后游手好闲，皇帝是想给他们一点苦头吃吃。不过，八旗子弟想出了别的办法，比如老陈米做的米饭加肉汤。《儿女英雄传》里就有老陈米加肉汤的吃法：“只见邓九公他并不吃那些菜。一个小小子给他捧过一个小缸盆大霁蓝海碗来，盛着满满的一碗老米饭，那个又端着一大碗肉，一大碗汤，他接来，把肉也倒在饭碗里，又泡了半碗白汤，拿筷子拌了岗尖的一碗，就着辣咸菜，唿噜噜噶吱吱，不上半刻，吃个罄净。”八旗子弟的老陈米加肉汤的吃法是不是跟邓九公学的，无从知晓，但老陈米做的米饭加肉汤，实在是化腐朽为神奇的一种美食。

粒粒香软的米饭，香甜的滋味里弥漫出来的都是生活的丰厚味道。一辈子只要能获得饱暖，安宁地享受家常饭菜的滋味，就应该是一件幸福的事了。

美味大看台

藕粉桂花糖糕

文/戴一鸣

热播剧《甄嬛传》中有各色宫廷糕点，让人眼花缭乱。片中眉庄最爱吃藕粉桂花糖糕，而她亲手制作的藕粉桂花糖糕更是得到了皇帝与甄嬛的喜爱。藕粉桂花糖糕，在《红楼梦》中也有描述，并且很得史太君喜爱。

藕粉桂花糖糕是江南的一道名点，藕粉和桂花糖都是杭州名产。制作藕粉桂花糖糕需要时间的研磨，先将牛奶中加入发酵粉，搅拌均匀，化开之后再加入藕粉、桂花糖、白糖，细心搅拌至无颗粒状态。将其放入模具约6–7分满，再放到一定温度的地方发酵至8–9分。用蒸锅烧开水，将其放入蒸熟。这样的美点，十分香糯。

清朝年间，莲藕就被钦定为御膳贡品了。因与“偶”同音，故民俗用食藕祝愿婚姻美满，又因其出污泥而不染，与荷花同作为清廉高洁的人格象征。这与《甄嬛传》中眉庄一角性情相似，难怪沈眉庄如此热爱它。也正因这份气节，使她被冤后不愿再笼圣心，惟愿常与太后相伴，获取一份清净。

乡情野趣

蒲公英

文/陶琦

我对蒲公英的好感缘起于三十多年前的一部电影《巴山夜雨》。影片里，一个五六岁的小女孩在田野里徜徉，不时仰起头吹蒲公英，缤纷的花絮随风四散。我不知道这一幕景象，在那个时代，曾经感染了多少像我这样的孩子。自此之后，每次看到蒲公英，我就像是看到了时光的影子，思绪也会随着飘飞的蒲公英花絮，轻轻滑过尘埃。

有一年到东北出差，已是四月春末，河流却刚刚化冻，一副春天姗姗来迟的景象。车行途中，不时看到公路两旁芳草盈膝的山坡上，有人提着篮子，似乎在挖什么东西。到了目的地，我又在街心公园的绿地上，看到有人在做同样的事情。我按捺不住好奇，上前问一个大姐，这是在挖什么。大姐答了一句：“蒲公英。”起初我以为挖蒲公英是用来入药，因为民间又称蒲公英为“尿床草”，说是天然的利尿剂，对水肿病人有奇效。

晚上，当地友人为我接风，席间上来一盘生的蔬菜，一筷子长，作深绿色，尾部还连着一小段根茎，看上去就像是肥硕的芫荽，旁边另配有一碗东北的鸡蛋酱。友人介绍是蒲公英，还夸我来得巧，说这个时节正是蒲公英最鲜嫩的时候，稍迟就老了，再吃也没有那么爽口。我恍然大悟，原来沿途所见的挖蒲公英的人，都是为了赶时令尝鲜而已。我试着夹了一筷子，蘸上鸡蛋酱吃，初时感觉微苦，渐渐地，就有一股特殊的清香散发开来，嚼到最后，舌尖还有些许清甜萦回，就像吃生菜，味道却比生菜更好。

当地友人的吃法也很新鲜，是用一张豆腐皮摊开，夹入一筷蒲公英，再放一小段黄瓜，一小段萝卜，一片白菜叶子，然后把豆腐皮卷起，蘸上鸡蛋酱吃，名曰“大丰收”。有人吃得直打噎，仍感意犹未尽，说是再配上二两米饭，就更地道、更完美了。

也有人觉得生吃蒲公英，味道太苦，遂改成配肉烹炒，说是肉的油脂可以分解苦味。蒲公英用沸水焯过，然后把腌渍好的牛肉下锅以猛火烹炒，至六七分熟再添加焯好的蒲公英。吸纳了牛肉脂香的蒲公英，确实味美清鲜。另一种吃法是把焯过的蒲公英加精肉一道剁成肉泥，然后用鸡蛋煎成蛋皮，再把肉泥摊到蛋皮上，加少许水煎熟，就成了鲜嫩腴润的蒲公英鸡蛋包，是东北乡下的一道家常美食。