



这是建于 1900 年的法国巴黎里昂火车站里的里昂火车站餐厅。1901 年 4 月 7 日,法国总统埃米尔·卢贝亲自为餐厅揭幕。1963 年,为纪念“巴黎-万提米乐铁路线”,里昂火车站餐厅改名为蓝火车餐厅。1972 年,该建筑被安德烈·马尔罗列为历史古迹,并因此幸免于被拆除的厄运。100 多年过去了,它已然和大、小皇宫、亚历山大三世桥一起成为巴黎最引人入胜的文化景观,是巴黎历史的一个华彩章节。——文/闲空 图/IC

红泥小炉

跷脚牛肉(下)

文 / 西坡

碗跷脚牛肉,看上去很简单,连油花也少见,一尝,滋味浓厚。原来,要做成一味地道的跷脚牛肉,需要配备很多香料,比如白芷、桂皮、香草、茴香、砂仁、白蔻、丁香、甘松等二十几种(以前还有加罂粟壳的)。用这些香料和牛肉熬成底汤,自然鲜美无比。而所有牛杂,切成碎片,长宽均匀,不超过二指宽;不薄不厚,控制在二毫米左右。以这样的标准来操作,可以最大限度地保证这道菜的品质——杂而不乱,清而不淡,嫩而不烂,脆而不梗。

传统跷脚牛肉,一般有两种做法:一是把牛杂装在一只小竹篓里,放入滚烫的底汤里氽一下,然后倒入碗里,浇上牛肉汤,撒点芹菜或香菜,再蘸着干碟或汤碟吃;二是火锅吃法,把各种调料和牛杂煮成一锅,然后起出牛杂,蘸着干碟或汤碟吃。我吃到的跷脚牛肉,既不是前者,也不是后者,更像是把牛杂放在一只大锅里烧煮,之后,只要有客人点,厨师当即舀出一碗



应市。我不知道这样的跷脚牛肉可不可算是一种流派,还是被人故意简化了程序,以便达到利益的最大化?但你不得不说,跷脚牛肉,有特点,好吃。所以,我们吃了一碗之后不过瘾,又叫了一碗。

一道普普通通的牛杂汤,怎么会和“跷脚”挂起钩来呢?我所知道的说法各种各样:一说从前就餐条件极其简陋,仅有一方桌而已。顾客一脚支地,一脚置于桌子横撑之上,作跷脚状,以求平衡;一是因为这道菜太好吃了,顾客情不自禁地把脚跷了起来;一是生意兴隆,很多人坐不到位子,干脆就坐在门口的台阶上跷着二郎腿捧着碗吃……反正,和任何生理上的残障没有关系。

就历史而言,跷脚牛肉发源于乐山苏稽镇。据说,清代光绪年间,古镇怀苏(即今苏稽)周郎中之母,用祖传秘方烹制牛肉、牛杂,味道绝佳,且有一定的散寒止咳、驱疾健身之效,哄传四方。

又传,上世纪三十年代,当地老百姓贫病交加。有位精于医道的罗老中医,怀着济世救人之心,在苏稽镇河边埋灶煮药,治病救人。一天,他看到一些大户人家把牛杂扔到河里,觉得甚为可惜,就捡了回来,洗净,放到汤锅里与药同煮,哪知香味远播,既好吃,又治病,于是前来品尝者络绎不绝。由于来的人太多了,无座可坐,于是食客或站或蹲,或就直接坐在门口的台阶上跷着二郎腿端着碗吃。后来,人们给这道美食起了个非常形象化的名字——跷脚牛肉。

跷脚牛肉已经成为乐山的名片之一(乐山最大一张名片是乐山大佛)。观乐山大佛,吃跷脚牛肉,成为到此一游的人的“必修课”。

有报道说,前几年,有个“跷脚”的商标持有人状告另一家跷脚牛肉馆,要求停止使用“跷脚”两字,引起大众关注。而被告律师称,“跷脚牛肉”这个名称很早就有了,是一个区域性的通用名称。根据相关条例,注册商标中含有通用名称的,注册商标专用权人无权禁止他人使用,比如过桥米线等等。

从一路上看到众多“跷脚牛肉”店招依然我行我素,我估计这桩官司最后是不了了之的。

周一菜

文 / 若丹

糯米熏鸭

中秋刚过,是吃鸭子的好辰光。

国庆长假去扬州一游,尝到一款用四川名菜樟茶鸭改良而成的糯米熏鸭,惊叹不已。原先我一直以为淮扬菜固步自封,不思进取的观念被一扫而空。

将 2 斤刚上市的新糯米淘洗干净,放在清水里浸泡至少 8 个小时,使米粒全部被涨发开来,然后取出,控干水分,放进蒸笼用旺火蒸 40 分钟,取出后加盐、黄酒、香菇老抽、糖、味精、胡椒粉、葱末、金华火腿末,一起拌匀,成糯米馅料;将自制或买来的樟茶鸭子洗净,用葱、姜、黄酒略腌,放入蒸笼蒸到鸭子熟烂时取出,拆去鸭骨,仅剩鸭皮和鸭肉;将鸭皮朝下平摊开来,把糯米馅均匀地撒抹在鸭肉上,用保鲜膜包好,放入冰箱冷藏成形;铁锅上火,至少倒入 2 斤食用油,烧到 6 成热油温,将糯米熏鸭的坯料下油锅中,小火慢慢炸至金黄色,取出后控干油,改刀成长方形小块,即可上桌。

此菜外观漂亮,入口更是好吃,鸭皮酥脆,鸭肉香得扑鼻,糯米馅底部脆香,里层糯软可口,这几种感觉混合,充斥着口腔,你对美食的体会达到了极难言表的境界。怪不得半个世纪前的川扬菜会轰动上海滩呢?

