

老 饕 论 道

舌尖上的葡萄酒

文／葛克友

关于酒，自打懂事起，无论什么酒我都一概拒绝之。直至长大成人，步入社会，先是“被”啤酒，“被”白酒，“被”黄酒、米酒等。因为酒量小，因为主观上的抵触、拒绝，一直想着止酒。

既然身在“江湖”，又无法回避，唯选择比较适合自己的，直到有一天遇上了上品的葡萄酒，又有品酒师现场指点，才改变自己对酒的固有看法。

记得那晚，帅哥黄豪气地从家中拿出珍藏多年的优质葡萄酒，幸福地念叨着：“好酒就是给好朋友喝的！”他虽这么说，谁都不忍喝，直到葡萄酒瓶打开，倒入杯中，蓦地，一泓醇厚的玫瑰红在杯底腾地长起，摇曳生辉，灵动生趣，淡淡的清香幽幽袭来。鼻子稍近前，一股浓香跟着扑来，周身的味觉都被调动起来。这份特别的感受，让所有的朋友不再矜持，纷纷举杯，小口浅酌，慢慢品咂，微酸中带着湿润的甘甜，淡雅的香草味伴着罕有的兰香，透着大自然的清新，直袭味蕾，每个人的脸上都写着欣喜和满足。

端地，唐朝诗人王翰的《凉州词》在脑海中蹦了出来：“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催……”裹挟着黄小琥《没那么简单》最经典的几句歌词：“感觉快乐就忙东忙西，感觉累了就放空自己。一杯红酒配电影，在周末晚上，关上了手机，舒服窝在沙发里。幸福没有那么容易，才会特别让人着迷……”在这些诗意诗性和渺茫的歌曲中，葡萄酒的味道变得特别、难忘、意味悠远，挥之不去。于是，真的喜欢上了这“通情物”。

随着时间的推移，对葡萄酒有了更多的了解，愈发觉得她是酒中精灵。从葡萄采摘到酿造，再成为杯中“尤物”，每个环节都深蕴于生命之中。从葡萄果实变成琼浆玉液，实现华丽蜕变，这是集日月光华于一身的上苍的恩赐！因为她的风情万种，因为她独特的色、香、味，让无数葡萄酒爱好者心动着迷，无怪乎有那么多人钟情之。

医学研究证明，葡萄酒只要不过量，因之具有维生素、蛋白质、葡萄糖等营养素，对身心健康大有裨益，能防止偏头痛，降血脂、胆固醇，预防心血管疾病，生津健脾，促进肠胃消化，美容养心，怡情保健，还能提神助兴解小愁。

葡萄酒绝不在贵，在品质，在适合你。不在乎喝多少，而在用心品。上好的葡萄酒口感纯正，甜度与酸度平衡，带着些许果香、香草等香味，在你的周遭弥漫着大自然的味道。

简单的喝法，是将葡萄酒缓缓倒入晶莹剔透的高脚杯（三分之一杯），先对着亮光观赏她的颜色和清丽灵动。再轻摇酒杯，将杯中的酒摇醒，让香气缓缓释放出来，个性得到张扬，闻其散发的芳香。再抿一小口，含在嘴里，在最敏感的舌尖上打个滚，用舌尖来感觉其香、纯和酸甜度，葡萄酒的质感、味道和层次便会流淌出来。好的葡萄酒，舒服宜人，逗留在口中，有柔滑如丝感，在反复品悟中丰富、盎然起来。我才知晓，梁实秋把有余香在舌根上恋恋不舍的葡萄酒称作上品好酒的缘由。

葡萄酒绝非富人的专利，寻常百姓照样可以受用她，花不多的钱买到品质好的。闲暇，约三五好友到家中，浅斟小酌，享受那份独有的随意和畅然。吸烟族可以把手抽烟的钱省下一点，培养品味葡萄酒的兴趣。

只要你用心、用情去品，生活万象，小溪山川，尽在其中。她能唤醒你沉睡的心灵，让你的心在阳光下绽放。

我着实喜欢葡萄酒。喜欢她浓重的玫瑰红，喜欢她给你淡淡的眩晕和浪漫感，喜欢她的温润婉约，喜欢她的柔媚恬淡，喜欢她的闲适娇美，喜欢她的贵气雅致，喜欢她的灵动生趣，喜欢她的特立独行，喜欢她其他酒无法给予的一切，喜欢她富有生机、厚重壮美的超凡脱俗。

歌德说得对，“酒使人心愉悦，而欢愉正是所有美德之母……我继续与葡萄酒作精神上的对话，她们使我产生伟大的思想，使我创造出美妙的事物。”这就是富有生命张力的葡萄酒的魅力，兼众酒之长，少去了白酒的刚烈，弥补了啤酒的清淡，汲取了黄酒柔和的优长。对尿酸高、嘌呤高的男士，葡萄酒成了最佳选择。周末休闲，女士们若能稍稍饮点葡萄酒，美容养颜，优雅气质，装点生活，丰富人生。

正所谓“美酒饮教微醉后，好花看到半时开。”葡萄酒的曼妙、金贵、意境和神秘，着实妙不可言。



吃 出一朵昙花

东关毛笋

文 / 公瑜于兰
图 / 王震坤

发图，问：大哦？立马就有人回应：大！撕下外壳，再发一张图：白不白？好几颗红心表赞意。切开，堆得盆满钵满满的，问：嫩不嫩？有人反问：那玉兰指尖哪儿去了？解释道：是毛笋而不是竹笋，纤纤玉指般的笋尖是别指望了。但……“但是”后面的话尚未发送，便有一声叹息回复：只是毛笋啊！几乎可以感受到围观者作鸟兽散的动静。这一切印证了我的感觉：上海人大都不喜欢吃毛笋。这一点我从小就知道。

那时有两部风马牛不相及的纪录片《毛笋》和《对虾》常常连在一起在大光明、国泰等一线影院被反复播放，许多人还特别喜欢《毛笋》里讲到毛笋雨后出土时轻快活泼的背景音乐，但上海人不喜欢毛笋，对毛笋不感兴趣也是不争的事实。比如，菜市场毛笋的价格就比竹笋贱很多，大概只有三十分之一。还有就是我家的餐桌上从来就没有出现过毛笋。掌管一家吃喝的母亲道出的理由很简单，毛笋为发物，会诱发过敏。毛笋肉质纤维粗，伤脾胃，食之不化，易诱发消化道疾病。毛笋吃口差，有一种特殊的涩味会让人感觉到口舌痒兮兮，仿佛无数的小毛钩在喇喉咙。唯一一次吃毛笋的体验结果也很糟糕，大概上小学时，体育课后正好特别饿，学校食堂供应毛笋烧肉，可能毛笋太便宜了，那天食堂师傅给的笋特别多，满满一大碗，除两三片肉，其余都是



美 味 大 看 台

红烧带鱼

最近热播的电视剧《娘要嫁人》中，李处长与齐之芳爱恋多年，虽一波三折，痴情不改，当他中风病倒之后，仍处处为齐之芳着想，千方百计将其赶走，然后独自与保姆度日。孤独的他食不知味，时时借着挑剔保姆的饭菜来发泄，直到一日保姆为他做了一道美味的红烧带鱼，让他胃口顿开，保姆还依

那年我站在街角，看一个拉板车的人，坐在车把子上，托着一张油皮纸，在吃猪头肉。肉块上的油，把油皮纸都渍亮了。我至今记得他的姿态：跷个二郎腿，用食指和拇指在撮猪头肉，腿肚子上有蚯蚓一样的青筋。我想，那个卖苦力的人劳作之后的享受。

我想长大后，挣到第一笔钱，就去街角卤菜店买一包猪头肉。卖卤菜的师傅在一块厚白果树砧板上切肉，我接过一包猪头肉飞快地跑回家。我们这地方，猪头肉又称“烧腊肉”，大致是汪曾祺《异秉》中王二熏烧摊子，“猪头肉则分门别类地卖，拱嘴、耳朵、脸子，脸子有个专门名词，叫‘大肥’。要什么，切什么”。江南一带的熟食肉铺，“陆稿荐”的店招起得有书生气。

猪头肉最好的部位，是在猪嘴，尖嘴下巴部分，肥而不腻，温热爽口。清代文人袁枚

照他的口味多加了点香菜，才让他没来由再抱怨了。

红烧带鱼是道家常小菜，但烧法却五花八门。比如春季，用竹笋配烧的红烧带鱼，可让人尝到带鱼与竹笋的鲜美。首先将葱、姜、蒜、竹笋洗净切片，将带鱼处理干净，切段，然后将油烧热，把鱼段炸至两面呈浅黄色时

吃 货 手 记

说他的家厨王小余身怀绝技，客人吃到满意的菜，开心得手舞足蹈，恨不得把盘子都吃下去。

在我看来，吃猪头肉差不多有那种感觉。《随园食单》中提到猪头肉的做法：“洗净五斤重者，用甜酒三斤；七八斤者，用甜酒五斤。先将猪头下锅同酒煮，下葱三十根、八角三钱，煮二百余滚；放入秋油一大杯、糖一两，候热后尝咸淡，再将秋油加减；添开水要漫过猪头一寸，上压重物，大小烧一炷香；退出大火，用文火细煨，收干以腻为度；烂后即开锅盖，迟则走油。”

20年前，小城有姚大、姚二两兄弟摆摊卖猪头肉。二姚都留着八字胡须，不同的

郊外踏青，同行者有资深主妇、伪主妇，还有不沾油烟的新媳妇，可热闹了。伪主妇说早上买完菜才赶来踏青的，早上买菜时见篮子里的菜形状别致，颜色新鲜，就问菜农这怎么卖，人家答枸杞头啊，三块五毛一斤。资深主妇惊叹：“枸杞头还要买啊？今天踏青，漫山遍野哪里都有，随便掐。”

山林野郊，岗傍坡地，到处都是枸杞，青碧可人，鲜叶如雀舌。掐的是嫩而又嫩的新头，聚少成多，手掌放不下，用丝巾包，那可是纯真丝的啊，顾不得了。

中午到吃饭地，几个人钻进厨房，做凉拌枸杞头。清洗、焯水，切细、佐料、搅拌、盛盘，麻油最后滴，几点就够。资深主妇主打，伪主妇、新媳妇做下手，递个油盐酱醋的，忙得不亦乐乎。菜端上桌，伪主妇有些失望，青碧转酱色，美感下降，懒洋洋伸出筷子，挑几根尝尝，好家伙，进了嘴巴眼睛就发亮，菜盘风一般调到自己面前。新媳妇赶趟，两双筷子你来我往。资深主妇笑而不语，看她们的馋相。美食冲锋队很快将凉拌枸杞一扫而光。明前枸杞赛人参，女人们吃过又去忙采，到大自然中找乐。

《食疗本草》中记载枸杞头有强筋耐老、补益筋骨、除风和去虚劳等作用。因其营养丰富，脆嫩爽口，曾被称为“天下第一保健蔬菜”。《红楼梦》里的宝钗和探春两位馋嘴大小姐，山珍海味吃腻了，非要弄个油盐炒枸杞芽儿。汪曾祺先生在《故乡的野菜》一文中写道：春天的早晨，尤其是下了一场雨之后，就可听到叫卖枸杞头的声音。卖枸杞头的多是附近郭村的女孩子，声音很脆，极能传远：卖枸杞头来……枸杞头不值什么钱，也从不用秤约，给几个钱，他们就能把整篮子倒给你。这说的是从前，现在的菜市，枸杞头很贵很抢手，它的清芬与爽嫩令营养过剩的都市人迷恋，也给坚持朴素餐饮的人们增添了清雅之气。

文 / 当当

捞出，再在锅内留少许油，放入葱、姜、蒜，倒入切细的竹笋片稍炒，再辅以作料，鱼再入锅，烧沸后转小火慢烧，待鱼烧透后捞出放入盘内，大火收汁，把稠汁浇在鱼上即可。

家常菜肴，可根据个人爱好自由发挥，进行改良，喜欢吃辣的可多放些辣椒，喜欢干烧的可放郫县豆瓣。即使再挑剔的李处长，也会被精心而打动。如今会烧菜的年轻人越来越少，但也有不少人将DIY作为一种娱乐，只要用心对待，在菜肴里加入爱心及细心，即使再简单的菜肴也会光彩夺目。

文 / 王太生

我爱猪头肉

是，姚二的长头发乌黑油亮，我甚至怀疑他在切猪头肉后，将猪头肉的油顺势捎抹到头发上。姚大和姚二，现在都成了大老板，还注册了自己的商标。在月升中天的夜晚，他们想起从前，还会燃一炷香，对着一尊猪头磕头？

感谢有猪头肉相陪的岁月，它至少让我找到一个为吃而去追求的目标。如果哪一天我对猪头肉也味同嚼蜡，那味蕾是出问题。对色香味，酸甜辣的麻木，真的很可怕。很多时候，人的愿望是从胃开始的，摆在眼前的东西往往能带给我们庸俗的力量。一个人的理想，具体到一包猪头肉，那是没有什么不可实现的了。