

地方特色

## 燕皮与太平燕

文 / 李玉林

据说在明朝嘉靖年间，闽北浦城县有位告老还乡的御史，美味佳肴吃多了，产生味觉疲劳。家厨想出新方法，取猪后臀肉，剔去肉筋、骨髓，切成细条，用木槌打成肉泥，逐渐加入用细孔绢筛筛的番薯粉和适量的清水，反复搅拌，不断槌匀，初成肉坯，然后放在案板上用擀面杖碾压成纸张般薄片。切成三寸左右的小方片，馅选瘦猪肉和虾米、荸荠、紫菜等共剁成酱后，包成小扁肉，煮熟后配上高汤。主人吃了很满意，问是什么点心？厨师脑袋急转弯，看到碗中扁肉形同飞燕，便信口说叫“扁肉燕”。由此，就有了燕皮一说。

如今燕皮打制仍是靠手工，福州的偏僻小巷，只要听到一串有节奏的“嗒嗒，嗒里嗒”的声音，便是卖燕皮的小店了。买一等燕皮须到南后街澳门路3号，林则徐纪念馆斜对面的百年老店——“同利老铺”。福州有句老话：同利扁肉燕，天天吃不厌。清朝，福州北郊西园村有个农民叫陈官燃，以种植茉莉花为业，之后又在南后街澳门路，租赁半间店铺，兼做“燕皮”生意。他清晨摘了茉莉花，挑上一对空桶进城，顺路在井楼门菜市场买几斤瘦猪肉，把花送到茶厂后，再回到店里配上番薯粉打成燕皮，分送到一些官宦人家，然后再从城里挑一担做花肥的粪水，两头不耽误。陈官燃读过两年私塾，把自己的燕皮铺起名为“同利”，寓意做生意不可为一己之利而危害他人。陈官燃打了20多年的燕皮后，儿子陈心齐接班，30多年后再传给儿子陈存谈。陈存谈从12岁开始打燕皮，打了50多年。因为精益求精，同利铺的声誉如日中天，其燕皮远销大江南北，流传海内外，许多港澳台、南洋的乡亲回国探亲，也常拿了该铺的包装纸找上门来，大量买去馈赠亲友。

经过历代美食家的创新，如今福州燕皮做的点心已有五种：把燕皮切成丝煮汤称作燕丝汤；用燕皮包肉馅做成扁肉燕；剁肉成丸沾上燕皮丝做成燕丸汤；用红酒糟煮燕皮丝汤打荷包蛋做成酒肉包蛋；最后是用扁肉燕加剥壳熟鸭蛋、腐竹、香菇等煮汤，做成最为有名的太平燕，也叫“太平宴”。“太平”来源于鸭蛋，福州人把蛋称为“卵”，鸭蛋为“鸭卵”，谐音——“压乱”，各种“乱”被压下去，出海谋生者行舟时“浪”也被压下去了，含有平安、太平、大吉大利之意，因此福州人把鸭蛋称之为“太平”，吃鸭卵讲太平。所以，福州做生日吃线面煮成的寿面，一定要加上两个鸭卵（太平），叫做“太平面”，象征平安长寿。外出远行，或久客归来，也要吃上一碗太平面。逢年过节、婚丧喜庆、亲友聚会、民间家宴，都要讨个好彩头。太平燕在福州婚宴和生日诞席上，被称为“大菜”。上席时，东家轰鸣礼炮，宾客停筷。如果是婚宴，新郎新娘在父母陪同下，向宾客劝酒劝菜；如是寿诞，寿星前来向宾客致谢，喜庆气氛推向高潮。太平燕的作用，后来演绎为一种固定的仪式，而成为福州独特的饮食文化和民俗文化，至今还在流行。

## 雪花勇闯天涯决胜巅峰

9月26日，雪花勇闯天涯队伍的勇士们自喜马拉雅山脉的北坡徒步翻越至南麓并抵达尼泊尔加德满都，标志着“翻越喜马拉雅”活动的挑战圆满成功。其间徒步行进于雪域高原，纵览数座世界级高峰，也令此次喜马拉雅翻越之旅充满了无限震撼的力量与感动。

为期11天的活动自拉萨启程，在徒步过程中，队伍屡屡遭遇雨雪天气，队员们经历了一次次身心挑战，建立了深厚的情谊。行走于世界屋脊，凝视着圣洁的珠峰，深深体会到勇闯精神的可贵，用勇气去挑战人生的高度，用身体力行诠释人生的意义。

从2005年起，“雪花勇闯天涯”活动已连续举办了9届，与越来越多的勇者共同完成挑战，见证生命的奇迹，“进取、挑战、创新”的勇闯精神也逐渐成为当代精神的最好诠释。



文 / 公输于兰  
图 / 王震坤

## 借你家餐厅一用

后绞尽脑汁做菜，到了晚上，孩子们回家，洗手，坐到餐桌前看到闻到的那样：红烧牛肉，满满堆尖的一大碗，看不见流汁，看得到清晰的块面，吃到嘴里，是又酥又糯又滋味十足，那是用牛腱、牛腩和牛筋配好一定比例慢慢煲出来的；黄油焗鲜带子，带子的个儿大若白玉扳指，没有泡发的药水味，个个Q弹有质感，黄油的香加上火腿细粒和一点点豉油香，完美的中西结合，让这只菜肴有了现代的味觉；家烧大鲳鱼，近两斤重的鲳鱼因成长时间到位，鱼身银白，鱼肉嫩滑，用台州淡酱烧法做出来，原汁原味，鲜美不可方物；红烧肉，不是湖南口味的，没有呛口感，也不是杭州口味的，酱色不那么深，也不是上海口味的，煮炖没有那么透。就是台州味的强调酱油红的原色，结果猪肉原汁原味的香气被烘托得非常鲜明。

因为是家宴，马琳家的菜谱随季节变化、市场物品的增减会不停地变化。每一次去吃饭，菜色都不一样，不变的是食材的品质和追求适度烹饪强调食材原味的台州菜做法。马琳称自己就是个食客，做菜的时候每一样食材一定要去找这种食材上海最佳供应商那里购买，食材好，才是真的好，所以她有许多时间会消耗在寻觅食材上。这样苛刻的做菜追求并不是每个家庭都能做到的，除非到高级饭店，让星级厨师掌勺。但是若那样，却又没有了马琳做的家菜的质感饱满的味道，当然，更不会有在马琳家客厅自由随性的惬意了。于是，马琳生意上的朋友、健身俱乐部的朋友、朋友的朋友，反正就是马琳所有的小伙伴们吧，便总是借马琳家的餐厅和厨房一用，事实上是将自家的宴请全权交给马琳打理了。自然啦，友情是相互的，马琳自家的生意因为朋友的帮忙也愈加红红火火起来。

在马琳家吃饭的时候我就想，这样的家宴模式如果成为一种专业呢？如果有越来越多的食客喜欢这种家的味道，也有越来越多的做菜达人愿意在家经营属于自己特有的烹饪技艺，街面上岂不是会少很多没有特点又缺乏温情的饭馆呵。

文 / 戴一鸣

## 上海炒面

和鲜酱油，不用加盐和味精调鲜，也是上海制作的特色。鸡毛菜是为荤素搭配，更是因为红绿相间能让菜色看上去弹眼落睛。上海人就是弄碗面条也有这份追求。

在热天里，桌上若能放瓶啤酒，一盒花蛤再来一份上海炒面，就成了消磨热气让人无所向往的日子了。如你担心自己坐在排挡上突然城管冒出来，或是担心这浓油来自地沟油的话，不如在家自己动手，做一份安心卫生又可口的上海炒面吧。

文 / 陈斐华

## 文蛤丝瓜饼

再加入面粉充分搅拌后，捏出小饼放入锅中煎炸至外表呈金黄色，用漏勺将饼捞出沥油，装入碗中。

还没等妈妈把文蛤丝瓜饼端上桌，我和姐姐便围在锅台边，迫不及待地开吃了。长大后才知道，文蛤丝瓜饼不但成本低廉、味道鲜美，还具有一定的药用价值。丝瓜性味甘凉，有清热解毒、凉血化痰、美白肌肤之功效。文蛤有清热利湿、化痰、散结的功效，文蛤丝瓜饼既是美味佳肴，又是一道药膳。

如今，经常会和亲朋好友下馆子品尝各类美味佳肴，总觉得没有妈妈亲手做的文蛤丝瓜饼的口味那么香醇，让人唇齿留香。

吃出一朵昙花

有人说，网络商务时代，连恒隆、港汇这样的百货公司都有沦为试衣间的可能，那么若干年以后，面朝马路牙子敞开大门的，除了零星的便利店、洗衣店、修鞋店、菜市场、宠物美容医院等日常必不可少又需即时可取的商家外，再就是与食有关的现煮现烹的茶馆、咖啡馆、饭店、点心店了。可最近我突然发现，连吃食店也未必会有想象的那么多。这个想法源于赴马琳的家宴。

马琳是台州女子，嫁到上海十八年，与夫婿一起做外贸儿童用品的生意，一口沪语比从小被教导要讲普通话的上海小囡还顺溜。近年，夫妇俩购得世茂滨江一套二手房，无敌的江景位置，引得一众朋友白天黑夜都喜欢逗留在这里吃茶聊天。人的天性中存有贪吃这一嗜念，马琳得台州女家传的教养，烧得一手台州味的好菜，再加上她与先生都热情好客，有好景，又有好吃的，于是朋友越聚越多，到最后，连我这样兜兜转转认识的朋友都坐上了她家的餐席。

就是家用的小厨房，不锈钢的家用小炉灶、锅具和刀具，连砧板也是小小的，所以马琳家的菜就是一种家宴的气息，没有颠锅的油耗气，也没有预先大批量制作的高汤、调味料、配伍食材的隔宿气，更没有花里胡哨中看不中吃的盘边装饰。马琳家所有端出的菜盘，都是实打实的新鲜货，就像家里有个不上班的能干妈妈，一早去菜市场买菜，然



美味大看台

浓油赤酱是上海菜的特色，连碗普通的炒面都需加两滴生抽老抽来着色。电视“美食大王牌”栏目，介绍这道上海炒面，是本地人喜闻乐见的人气美食，看得我都垂涎三尺。

地道的上海炒面，一定要加几根切成粗条肉丝，和一些鸡毛菜。制作时先酱好肉丝，使其入味；煮好的面条要放入冰水冷却，炒出来的面才不会烂糊。把沥干水的面条放入油锅和肉丝鸡毛菜一起翻炒，加入生抽老抽

妈妈之选

老家江苏通州紧邻黄海，那里盛产贝类海鲜中被誉为天下第一鲜的“文蛤”。盛夏季节，家家户户都要用文蛤和丝瓜搭配，做成一个一个小烧饼，给孩子们当零食，又给大人们当下酒菜，真是一举多得。

小时候到了春天，妈妈就在屋子后面栽下几根丝瓜秧，用竹棒、铁丝搭成支架，任它们肆意攀爬、生长。到了夏季丝瓜成熟的时候，妈妈赶早市从集镇上买回文蛤，用专用的刀具将文蛤去壳，在清水中反复清洗干净，切碎放入碗中。随后，从竹支架上摘下几根新鲜的丝瓜。洗净后先去皮，并将丝瓜切成小碎丁加盐腌制一会，然后掺和在一起，加入调匀的鸡蛋和葱姜等调味料拌匀，

一碗灰中透绿的浆液，如一只刚从梦中醒来的大眼睛，就那样看着我，很沉静。

那色泽有点浅，有点淡，有点斑驳，带着“草色无边近却无”的春野的凄迷。端起来嗅一嗅，感觉那气味有点酸，有点馥，有点复杂，有点含蓄，带着几分令人望而生畏的深奥和玄秘。

这就是北京豆汁，一朵很有特点的京都饮食文化之花。

据说它的诞生十分偶然：某粉房做绿豆粉丝时，正逢炎夏，磨出的豆汁当天未能用完，次日即已发酵，取少许尝尝，竟然可口，再经煮沸，饮之更觉味美……

很粗贱的一碗，却从辽、宋时期起就深受民众的喜爱，乾隆年间又跻身御膳，供帝、后作解油腻之饮。真是英雄莫问来路。

汪曾祺曾在一篇文章里说：“没有喝过豆汁儿，不算到过北京。”照此说来，近日暂居北京的我理应去尝尝。

据说北京旧时卖熟豆汁儿有走街串巷的挑子，一路吆唤“开了锅的豆汁儿粥！”另有从粉房将生豆汁舀来，挑到庙会集市就地熬熟的。他们设个长条案，案上铺雪白桌布、放玻璃罩（内有盘装辣咸菜、炸焦圈儿等食品），案前摆放长凳，挂起蓝布围子。摊主不连声地向路人喊：“请吧，您哪！里边有座儿哪！”清朝文人雪印轩主在《燕京小食品杂咏》中写的：“糟粕居然可作粥，老浆风味论稀稠，无分男女齐来坐，适口酸盐各一瓯。”此之谓也。

但这样的风情几乎已经绝迹。

如今要喝正宗的豆汁儿，须寻找有口碑的老字号。驱车来到瓷器口的一家专营店。门面不显山露水，门前也一派冷清。掀开保暖的门帘一看，热气腾腾的场景却叫人大吃一惊：座无虚席坐满了脱去厚重棉衣、羽绒服亮出一身光鲜的人——光顾者颇多年轻人！原来，品尝老味道近年已成时尚。追寻豆汁儿者众。这是因为凡老味道都有风雅可附庸吗？不！虽然邓友梅在一篇文章里讲叙过《城南旧事》的作者林海音从台湾回北京点名要喝豆汁一喝就是6碗的趣事；虽然老舍、梁实秋都认为“不能喝豆汁儿的人算不得真正的北平人”；虽然对豆汁，梅兰芳更是不离不弃——曾经每天下午到外面端一锅豆汁儿，全家大小分着喝。而抗日时期，他的弟子言慧珠经常用大瓶装豆汁空运以赡养须闲居在上海的老师。但我相信眼前的这些人之所以青睐豆汁儿，并不完全因为它多涉名人，他们珍重的，更多的是老味道里那份悠荡在舌尖上的京韵。

此刻虽已闯进京都的品味一族中，我也不能不承认，眼前的这一碗，品貌不扬，气味让人皱眉蹙额。对于我，喝，还是不喝？这是个问题。

然而即来之，则安之。还是鼓足勇气，屏息闭目张嘴吧。奇怪的是，一口下去，却也并不像想象中那样让人不可忍受。拨开云雾见丽日蓝天。原来在那薄如蝉翼的酸馊味后面，躲藏着情意绵绵的醇厚甜香，就像一抹流盼的秋波，在哀怨中款款把真情泄露，让人心乱神迷。定下心来仔细品饮，发现那味儿有点似曾相识——像祖籍湖南的名菜酸豆角，又有点像生长地云南的傣味酸笋汤。初遇竟如重逢，读你的眼睛，恍恍然如邂逅一抹梦中见过的笑容。

正是冬季，当然不会像梁实秋那样喝得脑门沁满汗珠而使暑气散逸，阵阵暖意却实实在在从我心底升起。

有人说，第一次喝豆汁，那泔水般的气味使人难以咽下。而捏着鼻子喝两次，就有可能上瘾。对这种有味外之味的醴浆，我却一见如故。

## 初尝北京豆汁

文 / 原因