

渐行渐远

# 酒盏旋将荷叶当

文 / 杨雷

金庸先生在《笑傲江湖》中借祖千秋之口道出了各种酒具之妙：汾酒当用玉杯，能增酒色；关外白酒，须用犀角杯，增酒之香；高粱酒用青铜酒爵，始有古意；葡萄酒只有用夜光杯，方显“壮志饥餐胡虏肉，笑谈渴饮匈奴血”之豪气……八种酒具，各有其妙，但是有一种酒具是书中未曾提到的，此酒具非金非银，非玉非瓷，却又无限风雅，这酒具便是荷叶杯，又名碧筒饮。

采摘卷拢如盏、青翠如盖的新鲜荷叶盛满美酒，将叶心捅破使之与叶茎相通，然后从茎管中吸酒，人饮莲茎，酒流入口，苏轼诗云：“碧筒时作象鼻弯，白酒微带荷心苦。”这用来盛酒的荷叶，称为“荷杯”、“荷盏”、“碧筒杯”，因为茎管弯曲状若象鼻，亦有“象鼻杯”之称。唐代赵璘所著的《因话录》曾提到宰相李宗闵设宴，临水为席，荷叶为杯，那种雅致风流比起“曲水流觞”亦不遑多让。

据记载，碧筒饮最早出现于曹魏时代，唐宋时为盛。宋代词人欧阳修有生动记述：“酒盏旋将荷叶当。莲舟荡，时时盏里生红浪。花气酒香清厮酿，花腮酒面红相向。”接天荷叶下，碧水微波里，几个天真烂漫的渔家少女，用荷叶作杯嬉笑饮酒。小舟轻摇，杯中涟漪荡，芙蓉红萼与玉人粉面，交相辉映。此情此景，怎不让人神魂迷醉！到了后世，能工巧匠以金银玉瓷等原料制作出了形如荷叶的荷叶杯。苏东坡谪居海南时候，因酒致病尽卖酒器，唯独留下了一枚荷叶杯，想来戒酒的东坡先生也止不住怀念当年“乘兴挈一壶，折荷以为盏”的随意与闲适吧。

时至今日，各种精美的酒具层出不穷，觥筹交错间却早已不见荷叶杯的影子。我们只能凭着线装书里的只言片语，依稀怀想“碧筒行酒从容醉，红锦游帷次第张”的风情了。

## 云南路美食街 卤味大展示

9月13日，在上海旅游节和购物节开幕之际，上海云南路美食街卤味及特色食品联合销售正式启动。届时走进云南路美食街，你将会看到，昔日顾客盈门的众多老字号一楼餐厅，新增了明亮的卤味外卖窗口，小绍兴、洪长兴、五芳斋等十余户老字号企业的厨师们，运用他们的烹饪技艺和品牌效应，在严格执行食品安全的前提下，一展上海老字号传统特色卤味食品的风采。

这次参加联合销售活动的十一户老字号品牌，以各自的传统特色产品为主打，所售产品全部自行生产，保证新鲜。其中有小绍兴美味醉鸡、葱烤河鲫鱼；五芳斋的苏式酱鸭、四季糕团；燕云楼的北京烤鸭、特色烤鸡；洪长兴的盐水牛肉、清真糕点；金陵的盐水鸭类系列、金陵狮子头；鲜得来的排骨年糕组合套餐；功德林的经典素卤味、净素糕点；德大西菜社的蛋糕西点；成昌圆子店的沈大成花色糕团。与云南路一路之隔的新雅宁海路专卖店和德兴面馆金陵店也加入了联合销售行列，供应新雅大厨品牌的半成品方便菜肴和德兴馆久负盛名的焖蹄爆鱼等卤味产品。

为适应不同类型的消费方式，云南路美食街专门推出了联合销售通用的（卤味食品券）和（卤味美食卡），通过大众点评网和杏花楼集团5177美食网向社会发售，并在美食街中段的五芳斋点心店设券卡服务点。顾客持卤味券、卡可在上述十一户老字号的外卖专柜随意选购自己喜欢产品。

为了确保食品安全达标，参加联合销售的老字号都建立了卤味食品外卖专项管理制度，从原材料进货，加工制作到销售等环节都作了明确规定，以诚信经营承诺让广大消费者购买到来自老字号品牌的放心卤味和特色食品。

## 吃出一朵昙花

文 / 公输于兰  
图 / 王震坤

# 一座咖啡的城市——清冷连锁

这里不出产咖啡，却是世界上咖啡馆最多的城市之一，没有什么特别的咖啡制作品种、烹煮技艺或者特别的调配形式属于这座城市，但是，毋庸置疑，在这个城市，能够喝到世界上最好喝的咖啡。

在墨尔本的半个多月，最让我感到惬意的，就是每天出门，一家换着一家地去咖啡馆喝咖啡。墨尔本的咖啡就像墨尔本冬日的天气，倏忽间晴雨凉暖的，可终究是天蓝云白绿树草碧杂花摇曳鸥鸟闲飞。

初来乍到墨尔本，第一杯咖啡自然找自己最最熟悉的连锁咖啡店星巴克。想上个网，查一查地图，调整一下心情，好准备接下来的游历。但在墨尔本市中心，星巴克实在少，最后只在最热闹的 Swanston Street 找到一家。



## 儿时滋味

# 香香浓浓锅巴粥

文 / 刘亚华

从前家里用柴火做饭，老式灶台，做锅巴粥非常方便。母亲煮饭，洗菜，我添火。我们有一搭没一搭地聊天，我偶尔站起来，看看米煮“开花”了没有。若米“开花”了，就要提醒母亲赶快舀起来，放进专门盛饭的烧箕里，烧箕下面是一个大大的陶瓷盆，浓浓的米汤就顺势流进里面。这米汤就是做锅巴粥最好的材料。

焖饭是个技术活，母亲将煮熟的米饭放进锅里，用筷子划拉成一座小山，拿筷子在上面戳许多洞，顺势舀半碗水，往饭里均匀地淋一次，盖上锅盖，就可以烧火焖饭。火要不大不小，太大了，容易使饭烧焦，锅巴黑糊糊的，不好吃；火太小了，烧不起锅巴，锅巴饭也做不成。每到焖饭这环节，母亲总是拿过我手里的火叉，找一个软软的草把，塞进灶膛里，趁着余热，再和辣椒丝蒜片一起爆炒，

文 / 王吴军

# 茼蒿别样鲜

茼蒿，叶子上面绿色，背面却是紫红色的。叶上有曲折纹络，边缘上折，弥漫着婉约的气息，看上去非常美，尚未做成美味的菜肴，就已经让人心情悠然了。

夏末秋初，到水塘里，用镰刀割掉浮在水面上的茼蒿叶，再把叶柄连根割断，茼蒿就会立刻漂浮在水面上。捡起带回家，就可以做菜了。先把茼蒿折成一截截的，用清水清洗净，用刀把它拍扁，像拍黄瓜那样，把茼蒿拍得碎裂开来。加点盐，稍微拌一下。接着，往锅里放油，再和辣椒丝蒜片一起爆炒，

## 老饕论道

# 「蒋腿」是什么

文 / 江礼扬

一位集诗人、美食家、美食创意师为一身的大家专门撰写民国时期的美食家，阅读之下，受益匪浅，令我十分佩服。文中有一段写及1929年鲁迅由上海回北京探亲。5月22日他给许广平的信中提到：“云南腿已经将近吃完，是很好的，肉多油也足，可惜这里的吃法千篇一律，总是蒸。听说明天要吃蒋腿了，但大约也还是蒸。”然后，这位大家写道：

火腿称火肉，也叫兰熏或熏蹄。原产自浙江金华一带，后传往各地。一般选用皮薄骨细，筋多肥少，肉质细嫩的猪腿作原料。经修坯、腌制、洗晒、整形、发酵、堆叠、分级等十余道工序，经冬过伏，历时十月制成。很多人都知道浙江金华有金华火腿，又称金腿，也知道云南宣威火腿，又称云腿，却很少知道

鲁迅提到的蒋腿。蒋腿又叫雪舫蒋腿，又称贡腿，产于浙江东阳县上蒋村，雪舫是作坊主的名字。这种火腿大小适中，修长秀美，皮薄肉厚，瘦肉嫣红，肥肉透亮，不咸不淡，为火腿中的主品，是清代的贡品。

这段话值得推敲的地方很多，最主要的是作者把金腿和蒋腿当作两种火腿，是大错特错了。我想，大概由于他不知道浙江的地理知识。金华和东阳并非平列的县市，而是东阳属于金华，蒋腿是金腿的一种，也是最佳的金腿，故而当地有“金华火腿甲天下，东阳火腿甲金华”之说。

金华，原为府名。1358年朱元璋改婺州路为宁越府，1360年改名金华，辖境相当于今之金华、兰溪、东阳、义乌、永康、武义等市县地。三国吴置东阳郡，南朝陈改为金华郡。明清为金华府治。1949年析金华县城区设市，1962年撤销，1979年复设。今辖婺城区及兰溪、义乌、东阳、永康四市及金华、武义、磐安、浦江四县。

金华火腿相传是南宋名将宗泽犒赏抗金将士的家乡特产。宗泽系义乌人，义乌在金华之东，故名金华火腿。金华火腿最佳者在东阳。东阳上蒋村蒋氏一族大部分以制火腿为业，故“蒋腿”最为著名。东阳火腿系用义乌“两头乌”猪腿腌渍，盐用台盐（台州临海产）。东阳等地，甚至有以火腿为主料制成地方特色风味菜肴的。如“蜜汁火方”是以东阳带皮雄鸡（上方）熟火腿一块，加上冰糖、糖桂花、莲子、蜜饯樱桃、糖青梅等烹制而成，味极鲜美，故曰“东阳火腿甲金华”。

和云腿、金腿（又名南腿）同为中国三大名腿的是如皋火腿（又名北腿），为江苏南通如皋所产，据文汇出版社1987年版《江苏各县》（发行5万册，每册仅3元）载，亦有300多年的历史了。故若要教诲读者，尽可说：众人皆知金华火腿、云南宣威火腿，大约很少有人知道还有一种“北腿”，产自江苏如皋。

## 七味书屋