

台湾,礁溪老爷酒店,它的酒吧特意设在景观最佳之处,主其事者认为,酒吧不仅卖酒,还要卖风景。—— 文图/萧斐



红泥小炉

文 / 西坡

台湾小吃琐记(二)

“秀玮啊,您看这是什么东西?”我已看过多家店招牌“大肠包小肠”字样的店铺了。在我的脑子里,想象它应该和大陆的九转大肠相同,肠子套着肠子嘛。“哦,大肠就是糯米肠,小肠就是香肠。大肠包小肠,是将体积较大的糯米肠切开,再往里边夹一根台式香肠。”秀玮边说边走。

听说又是糯米又是香肠的,条件反应似的,我的肚子就发胀。我本来想看一看这大肠包小肠是怎么个包法,可秀玮一点也没有显示出有兴趣或者推荐的意思,自然也没有想让我观看的冲动,或许他觉得不值得为此浪费时间。

突然,秀玮停住了脚步。我左右一打量,只见一个摊位的背后黑压压的都是人。再抬头,哦,原来这里有个小型简易舞台,上面罄铃叮啷地正在演歌仔戏。演员扮相漂亮,动作优美。观众懂戏,或喝彩,或鼓掌,台上台下,互动热烈。我一句也听不懂,只是疑惑:看戏要买票吗?如果要买的话,怎么没见检票的人?那我们这些蹭戏的又该怎么算?啊哈!小食吃吃,小戏看看,那才是草根的幸福生活。

“哎,大哥,看什么呢!您看到这个小吃吗?”秀玮指着面前的摊头说。我回过神来,猛然醒悟,敢情人家就没让我去看戏,而是要我关注一下眼皮底下的美食——地瓜蛋。



地瓜,就是红薯,山芋。那个地瓜“生”的蛋,又是什么呢?原来,它是用山芋加工成一个像鹌鹑蛋大小的丸子。地瓜蛋们被整整齐齐地码放在一只盘子里,等待下到隔壁一只大油锅里去炸。“这有什么可大惊小怪的呢?”我心里想。“大哥,这东西好吃。”秀玮非常坚决地一边掏钱一边对女老板说:“来三份!”女老板很客气地对秀玮说:“对不起啊小弟,油还没热啦。”秀玮一脸失望,对着我一个劲地解释:“油没热,油没热,吃不了啦。”我知道这个地瓜蛋对于秀玮来说绝对是不容错过的美食。可是,我肚子空间有限,还要为“豪大大”预留一角,不吃也罢。此时,我甚至有点幸灾乐祸:还好油没热,要不然秀玮非得让我接受不可。想想它的味道大概也是不错的,要不然秀玮怎么会那么“丧魂落魄”、“怅然若失”?

眼看就走出了中心市场。

我们开始沿着马路行走。马路两边依旧是闹哄哄的小吃摊位,更多了些卖小商品的小贩。我以为秀玮、妙穗可能带我沿马路转回原先那家卖“豪大大”的地方。正在这么想着,他们竟在一辆像大陆卖油煎饼的流动小推车面前停了下来。“大哥,您看呐,卖正宗鸡排的地方到了。”开玩笑!破破烂烂的一个摊位,能称正宗?“哎,大哥您可别看不起它,这可是豪

大大鸡排的创始店哦。”我一看,果然不错,在它上方的小铁牌上明明白白标示着“豪大大鸡排创始店”字样。回想一下,一路上卖鸡排的店摊不少,可谁敢标榜自己是创始店呢?没有,除了这一家。此时,一直微笑而寡言的妙穗话多了起来:“大哥,我就在对面山上的大学上的学,我们几乎每天都要到夜市逛的,最清楚哪家店最好最实惠。这家铺子的鸡排最正宗了。”也许我是用大陆人的思维方式在看问题。在此间,谁的“立升”(经济实力)大,谁的广告多,谁的位置好,谁的门面阔,谁就是老大,谁就是正宗。可这些,在台湾,至少在小吃上,全不适合。

到这里买鸡排的人不多,只排了四五个人的队。我相信那些买鸡排的人,没有一个来自大陆,只能是当地懂行的人。不多时,轮到我們,秀玮买了两份鸡排,每个都有大胖子的脸那么大(台湾人不爱吃辣,他们吃原味的,我则让老板加了一点辣椒粉),分装于两只牛皮纸做的袋子里。一个给我,另一个他俩平分。我觉得不好意思,一定要和妙穗分享,秀玮忙说:“别啊,我们经常吃,吃得太多了,您好好享受。”唔,脆脆的,香香的,有咬劲,还有一点幼嫩,难能可贵的是还多汁。味道嘛,倒也平常,如果用什么来比方的话,好像洋快餐里的炸翅根。奇怪的是,一开始你会觉得不过如此,咬一口二口就可罢手,可既然吃上了,会上瘾,欲罢不能,一口接着一口……

周一菜

文 / 若丹

苋菜管冻豆腐炖鮰鱼

这几天西北风已吹得咣咣响,加上阴雨天,人总是感到缩手缩脚的。此时,如吃上一道热气腾腾的炖菜,那种惬意,让人从身体内向体表放出一阵阵舒坦。



苋菜管冻豆腐炖鮰鱼就是这样一道“道貌岸然菜”,可以叫你吃得充满幸福感。看菜名便知它由苋菜管、冻豆腐和鱼组成。将鮰鱼宰杀后,洗干净,去头尾,从中一剖为二,并横切成指宽的块;大锅放水,烧滚,放少许盐、料酒、葱姜,投入鱼块,待水再滚时,捞出鱼块,过清水后备用。苋菜管漂洗干净,待用;从冰箱中取出冻豆腐,解冻后切成5厘米见方的块,入沸水焯,投入清水中,洗净后挤干水分备用;炒锅烧热,倒入豆油,投姜片、葱段略煸,再将鮰鱼块放在锅里,用中火略煎,倒入清水,再以大火烧沸,撇去浮沫,改成中小火焖6分钟,倒入冻豆腐、苋菜管、青菜心,喜欢吃辣的朋友,加1至2粒小米椒,再炖6分钟,调味后撒上胡椒粉即可。

此菜香气扑鼻,咸鲜无比。苋菜管是传统的宁波家乡风味,为大多数上海人所接受。鮰鱼肉质鲜嫩,如改用黑鱼、青鱼、花鲢等制作此菜,各有风味不同,可经常换来尝尝。