

# 好吃周刊

B26  
官渡古镇,不老的味道  
B27  
立夏饭 杂烩香



本报副刊部活动专版部主编 | 总第 303 期 | 2013 年 5 月 24 日 星期五 责编:龚建星 视觉:董春洁

建于 1890 年的伊斯坦布尔锡凯尔火车站,是巴黎始发的“东方快车号”的终点站,因著名的侦探小说家阿加莎·克里斯蒂的小说和同名电影《东方快车谋杀案》而享盛名。在车站餐厅的墙上,挂满了电影剧照和阿加莎的肖像,“阿加莎元素”让这座由红砖和彩色玻璃组成、具有土耳其新艺术派风格的餐厅充满了神秘魅力。—— 图文/禹丞



红泥小炉

文 / 西坡

## 八宝辣酱(上)

有人在微信上晒“八宝辣酱”,引起我极大的兴趣。

先说一件在现在简直不可能实现的事情。

十几年前,张苏华兄根据自己的职业特点,编了一部菜谱。这部书的最大看点,是每道名菜的菜名都由著名书画家书写,比如王蘧常、谢稚柳、唐云、刘旦宅、陈佩秋、钱君匋、韩天衡等。这个“豪举”,放在今天,绝对让人“惊艳”“浩叹”。

“八宝辣酱”是谁写的呢?大名鼎鼎的红学家邓云乡先生也。邓先生真的对此菜情有独钟?我们不大知道(他非上海土著),至少他觉得有点意思,故而乐意为之吧。大名家为一道菜题签,说明他对于这道菜是认可的。如果让他去写梁山泊强人做的“人肉馒头”,他会肯吗?

邓先生还特别写了一句:“(八宝辣酱)沪上名菜,而红楼食单中无此品,或因避凤头之讳?一笑。”

按,凤头,《红楼梦》中王熙凤也,其有“凤辣子”之称。邓先生此语,幽默无比。其实,他老人家也犯了望文生义的错,八宝辣酱,没有他想象得那么辣。因此,他的凤头与辣酱之喻,难免隔靴搔痒。



正像邓云乡先生所说的那样,八宝辣酱是本帮名菜。本帮,上海风味菜也。所谓八宝,通常认为是肉丁、花生、笋丁、豆腐干、虾仁、鸡丁、猪肚、鸭肫八样食材,也有加开洋、香菇、目鱼、豌豆等。总之,超出或不足“八宝”都没关系,“八”只是个象征性的吉祥数字,极言其多而已。

坊间流行的说法是,上世纪四十年代,上海九江路上同馥馆里的厨师们参照上海本地菜“全家福”的烹制法,在炒好的辣酱上浇上一个虾仁“帽子”,又对炒辣酱的原料进行了调整充实,形成了“八宝辣酱”的格局。

这个说法没有出处,无法深究其真伪。

上海本地菜的“全家福”,说穿了是种大杂烩。从实际情况看,八宝辣酱无疑也是,彼此精神相同。那么,同馥馆又是什么来路呢?我没有查到,只知道当年九江路都是小店小铺,卖的都是廉价的饭菜。上世纪二十年代有篇《洋场食场开篇》的文章,里面林林总总罗列知名餐馆几十个,没有同馥馆的名字;比较有名的文献上面,八宝鸡、八宝鸭、虾子大乌参、糟钵头、圈子、秃肺等本帮经典,多有提及,但

唯独八宝辣酱少有著录。这只能说明,八宝辣酱原是一道改良菜,随着时间的推移,渐渐变成了本帮经典菜。

改良必须有本,八宝辣酱的“本”是什么呢?我们要知道,八宝辣酱除了“八宝”外,还有一种食材起着关键作用,即“酱”。如果认为“八宝辣酱”的“辣酱”是一种类似“老干妈”或“川湘”的辣酱,那就错了——上海人根本接受不了它们那种大面积的辣。我还注意到许多人把“酱”忽略了,或简化了,如有的只提到了豆瓣酱,有的则只提到了辣酱。这是不确的。我小时候,家里要烧“炒酱”(八宝辣酱的简约版),大人就差我到油酱店去拷(买)酱——三分之一豆瓣酱,三分之二甜味酱,放在一只碗里,比例决不能弄错,否则烧不成,大人要让我重新去买。两种酱,其发祥地都不是上海。豆瓣酱,原料是由蚕豆、食盐、辣椒等原料酿制而成的酱,产于四川、云南、贵州、湖北、湖南、安徽等地。甜味酱,以面粉为原料,经煮熟、发酵等工序加工而成,和京酱(吃烤鸭的蘸酱)非常接近,也非上海土产。再说,上海人不吃辣,辣椒酱更是用得稀罕。没有了以上三种酱,八宝辣酱就失去了依托,也就是说,八宝辣酱原先肯定不在本帮版图之内。

我推测,它的前身,可能有官保鸡丁的影子。

周一菜

文 / 若丹

## 龟龄糕

这几日,单位食堂重新装修,一到中午,一大帮人四处觅食。昨日中午,我也随着众人来到不远处的吴江路美食街。看到不少女孩子在港式甜品店买龟苓膏吃,我突然感到,夏天来了!

传说龟苓膏产于广西梧州,且其典故还与诸葛亮有所瓜葛,我没查证过。但梧州气候湿热多雾,并产一种金钱龟和土茯苓、金银花等却是事实,相信龟苓膏产于梧州是真。采用金钱龟前腹甲板(此处柔软,含胶质多,易熬成膏),有去湿功效的土茯苓,配以生地、蒲公英、金银花等,熬成的龟苓膏能滋阴潜阳、消除虚火引起的骨热、眩晕、耳鸣等,可清热解毒、拔毒生肌、滋阴补肾、保健养颜,千百年来,两广民众都把龟苓膏当做消暑佳品,这是一种相当高级的保健食品。

近年来,龟苓膏风靡本市的许多甜品饮食店或茶餐厅,但绝大多数不是正宗的龟苓膏,而是一种凉粉。广东市场上有一种晒干当药卖的野草,称作凉粉草。用大锅加水煮凉粉草,煮出一锅乌黑、充满野草苦味的浓浓液体,滤去叶渣、沉淀物后,便成了制作凉粉的主要原料。将粳米浸透,石磨磨成浆,倒入凉粉水,搅拌中和后,倒入盛器中用旺火煮熟,待冷却后,切成一大块一大块,放入冷水中继续冷却和保存,此时呈琼脂状,并微带透明的色泽。吃时,盛入碗中,倒入已拌好的冷糖浆、蜜糖或炼乳,风味十足。

