

老饕论道

大包子籍贯在南通

文 / 徐鸣

一字一句读完公输于兰的《一只包子引出一桌菜》，我也情不自禁呵呵起来，感觉这只可爱的“大包子”似曾相识。

其实这家伙应该称“大包子”，出自南通。有人会反驳：山东不也有大包子。可公输于兰文章中那家饭店挂出的店招“江淮情”，直截了当点明了大包子的归属地（请百度“江淮地区”验证）。

要问我怎么晓得如此清楚。因为10年前出差南通，跟大包子嘴对嘴有过一回“亲密接触”。记得那天乘长途汽车抵达南通入住旅馆。晚饭后大堂散步，随手拿起一份当地出版的《江海晚报》，一则通讯引起我的关注：南通餐饮界有识之士为“复活”大华楼菜馆大包子这款南通地方名点，遍访老南通，几经周折找到一位年事已高的当年店里小伙计，通过言传身教，终于令已经绝迹近半个世纪、享有盛名的大华楼大包子重现江湖，并受到南通市民的热烈追捧。

既然发现趣事，走过路过自然不能错过。所以决定一旦办完公事，特地登门拜访。

重新开设的包子店位于市区闹中取静的“濠北路”上。一家街面底层的“渔二海鲜饭店”仅两间开大，50多平方米，颇具寒酸相。不过门楣上方一条“大华楼包子，通城独一无二”横幅夺人眼球，被风刮得乒乓响。

我真的没料到报纸上把大华楼大包子吹得那么烫手，竟然“落魄”于那么简陋的地方，还口气比蒸汽大。而蒸汽此刻正源源不断自搁在小店门前桌上的一格一格叠得老高的蒸笼里冒出，环绕着排队人群。虽然时钟已上午10点敲过，仍有六七个顾客耐心等待大包子出笼。我透过弥漫蒸汽仔细打量店堂：左侧置4张桌子供客人堂吃；右首为操作台，4个大师傅正在一边两人围坐着做包子。其中1位长者约莫六十来岁。从年龄上推测老人不可能是曾经的大华楼小伙计，但至少受过大包子真传。我对照报纸介绍，基本差不离。嗯，样子像了，内容如何？

既来之则吃之。我一出手点了1只蟹黄包（4元）、1只萝卜丝包（1元）、1只咸菜包（1元）、1只鲜肉包（1元2角）。稍坐片刻，待服务员端1盆4只大包子上来，我吓了一大跳。原来正如公输于兰描绘的模样，“每个包子的直径有10厘米”。

“介大的包子！”见我咋呼，服务员乐了，“不大怎么配叫大包子？”窘得我犹如从未见过世面，连忙坐稳当埋头甩开腮帮子趁热一口接一口。

大包子与以前吃过的所有包子均大相径庭。不同之处我归纳总结有三点：第一，个大。谁吃过比自己手掌大的包子；第二，皮韧。其面团发好后放在案板上是堆不高的，会流向四边。因此蒸熟后的皮子发糕似的，很有嚼头且不粘牙；第三，尤为关键：馅散。大包子肉馅原料采用新鲜夹心五花肉。为防止油水渗漏，制作肉馅时须将猪肉摆在砧板上用刀一刀一刮，既不粗也不过细。如果都像现在包子店使绞肉机摇，蒸熟后肉馅准保变成一个硬结的肉饼子。而手工剁出来的肉馅因为留住油水，所以蒸熟后依然松散，肥不腻、入口化。往日我最讨厌肉包里的肉馅，尽用筋筋拉拉的槽头肉摇出来的。但大包子的肉馅我却吃得一点不剩。放开肚皮勉强强塞下2只，撑住了，剩余2只只能打包。

按照21世纪初的消费水平，南通大包子价格不便宜。但是从分量上特别是做工上考量，绝对物有所值。相比较20世纪30年代，1只大包子得花4个铜板，4只大包子得上1升米。走进大华楼堂吃的基本属于中产之家。当然南通城里的望族大户徐家、冯家等，是唤仆人提篮子到大华楼买回来，笃悠悠坐在家中“慢用”的。

想当初，我兴师动众大老远在南通扑食；看今朝，南通大包子闷声不响开到家门口招摇。恨得我咬碎碎牙，拉上老婆准备直奔过去，让她也尝尝“吃不了兜着走”的滋味。



吃出一朵昙花

粥样的日子

一日粥，一日饭，一日馄饨一日面地过了两旬，渐渐地，大部分日子都让粥给填满了，绿豆薏苡粥、百合莲子粥、五谷杂粮粥、黄精山药粥，直到最最喝不厌的家常香梗白粥。喝着粥将史上最热的夏天过到了末尾。

我是个愚笨的人，总是以个人的经验去揣测先人的道理。《随园食单》上说，粥饭本也，余菜末也，本立而道生。我的理解就是在所有关于吃的问题上，主食（南方人意味着米饭和粥）是硬道理。什么样的主食，生出什么样的菜肴。西方人习惯吃面包，他们的汤就都可以用面包蘸起的浓稠红白汤，吃完面包大块肉大块鱼地就上来，看体积便知道分量，比较容易计算蛋白质和卡路里。这些菜不是用来下饭甚至不是用来下酒的，所以都少盐，口感舒服的酸甜味居多。吃米饭的，就应该是一口菜下一口饭的炒菜适当，为了跟炒菜的汁有区别，汤，无论荤的素的，就是清汤居多。

同样以米为本，粥的道在哪里？

《随园食单》刻画一碗好粥的模样是这样的：见水不见米，非粥也；见米不见水，非粥也。必使水米融洽，柔腻如一，而后谓之粥。要熬出这样的一锅好粥来，可不是件容易的事。如果只是想着逃避灶台的潏热而熬粥，就会选择电饭锅快火煮或压力锅焖，这样熬出的粥，不是糊了就是见水不见米的汤了。可如果仅仅是为了图省心，漫不经心地将一锅熬粥的水米坐于火炉上，又怕水开粥汤溢出来，便只以文火煮着，自己做其他事情去，压根儿把熬粥这事儿给忘了。等到想



美味大看台

酸梅汤

《三国演义》里曹操使过一招望梅止渴，小时候以为那望的就是超市里卖的“话梅”。其实，这让人止不住流口水的是青梅，而我们最常接触的酸梅汤则是青梅的“远房亲戚”。

梅子最初是青色的，乌梅之所以黑，是梅子晒干和熏制之后形成的。只要在中药店里买上少许乌梅、山楂片和甘草，就能在家自制酸梅汤，将洗净的乌梅、山楂、甘草放在

打小喜欢吃面。食不果腹年代，面条特别撑胃，老家有“一碗面能抵两碗米饭”的说法。那时做面条，放一点油盐添几片菜叶就算实至名归，并美其名曰“清汤面”。倘遇到穷人家，三天两头吃白水面也未可知。什么作料都不放，从碗里挑进嘴里啥味都没有，整个色泽白灿灿的。

当我刚以为一辈子都会要以面为主食时，生活迅速地好转了起来。小面开始以另一种面孔讨得了城里人的喜欢。首先不再那么粗硬，其次是汤料大多以猪肉大骨熬制，作料也逐渐多了起来。盛面的碗具明显小了许多。面条依旧是我的最爱——只是它仅出现在我早餐中。早上我去到街边的林荫道或巷口的转角处，坐在小吃摊上，手

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

起的时候，那粥可能就稠成一锅见米不见水的烂饭了。唯有谨慎计算过米和水的比例，选择好煮粥的火候，一边熬着粥，一边可以做一些看书、织毛衣、上微博这样随时离得开的轻便事儿，在煮粥的各个关键时刻，又不忘精心照看到，粥煮开了要换成文火，粥煮熟了要细心搅拌，让水和米的分子彼此运动，再焖上几分钟，待米的胀性发挥出刚刚好的稠度，为防止漫长的降温过程中米性继续膨胀，将粥胀成糊糊，将盛粥的锅浸在冷水里让其自然冷却，这样才能做成水米融洽的一锅好粥。

粥的口感是淡泊的，与之为伴的菜肴须同样的清静才不致粥味混沌，又需入味深刻，才不致淡而无味。所谓清粥小菜，便是将去腻清淡和入味深刻做到极致的下粥菜肴。各类时令菜蔬余烫凉拌是为清淡，但不深刻，配少量传统酱菜便增添了味觉层次，但若没有荤腥搭配，这样的喝粥的日子又未免清简了。可下粥的荤腥不是一般大鱼大肉所能配。设若切下一块上好的西冷牛排放到嘴里，再用一口稠乎乎的粥将其过下，或将一只炸鸡腿、一块红烧肉抛入粥碗里，任油腻在雪白的粥面上晕染成五颜六色的织锦，那么这粥就像小姑娘被浓妆艳抹地打扮起来，看着就不那么干净了。用袁枚的话说，便是尽失粥之正味。能够配粥的荤腥当以腌腊、卤制和糟醉为佳。这些清粥小菜有一个共同的特点，就是得来不必费很多功夫，但是都得花时间去慢慢制作。酱菜得三个月以上，腌腊得半年以上，糟醉食物即使使用现成卤料，至少也得卤上几个小时。这些过程其实是层层入味的成熟过程，对于荤腥食材来说，也是去除油腻腥膻的过程。经过腌制风干的腊肉腊禽，油脂在风干过程中滴尽，江河海洋的鱼虾经过酒的糟醉、盐和调料的腌制也去除了多半的腥味。在高温40℃的中午，桌上摆着一碟碟的清蒸的腊鸭、风鸡、酱肉、醉螺、卤腐、糟蛋、酱萝卜，外加凉拌西葫芦条、蒜泥醋黄瓜、麻酱拌茼蒿，高兴了再来个盐水虾、鱼鲞什么的，这时候，配一碗柔腻如一，隔水自然冷却的白米粥，会多么惬意。

这样清淡有味、丰俭由人、从容裕如吃粥的日子，大概就是生活的本味吧。

文 / 周嘉琪

妖气的小面

文 / 谷显刚

捧着一碗热腾腾的面，心情舒畅极了，虽然它还是朴素得像农妇，不再大大咧咧，城里人都亲切地把它称作“小面”。在“来一碗小面”的市井声里，它出落得像邻居家刚刚长大的闺女。

碗中的面也开始走样，演变出各种花样，牛肉面、鲢鱼面、酸菜面、土豆丝面、豇豆肉末面、猪肝面、腰花面、鸡杂面、酸菜肉丝面、酸辣肥肠面等等。调味碟也排成了长蛇阵——酱油、麸醋、芝麻酱、蒜泥、姜汁、葱花、花椒末、红油、香油、猪油、辣椒……此外，冬天有茼蒿，春天有香椿，诸味杂陈，口

因为“中暑”，因为“三公”消费受抑，市场再次掀起一年一度的“大闸蟹焦虑”。为此，笔者采访了几位业内权威人士，试图以此破解这个“焦虑”。

苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会会长杨维龙先生认为，今年争论的焦点形成了一个悖论：一、“三公消费受抑”，蟹价应该下降；二、高温促使养殖成本大增，蟹价应该上涨。到底是“涨”还是“降”，杨会长认为，十年来，阳澄湖大闸蟹几乎年年以10%至15%的价格快速上涨。常言道，“千做万做，亏本不做”。有篇文章承认阳澄湖大闸蟹养殖成本提高了，但“三公”减压了，所以仍然为降价压缩出了空间。按其说法，“20元一只3两雌蟹”是可以的。我很想问一句，您的定价依据是什么？调查过吗？阳澄湖大闸蟹产量因高温而减少三四百吨，“三公”虽然撤军，但全国消费者的刚性需求绝不可能消失，提供给全国范围那几十年长期固定的、非政府机构的老客户（包括港澳台）的供货协议是可以随意处置的吗？

提到成本，在阳澄湖大闸蟹标准化养殖基地，昆山市水产有限公司总经理庄福明再次公布了阳澄湖大闸蟹的商品成本：以各种指标都处最佳状态、最具样本性质的雌性的“水中仙”大闸蟹为例，3两左右，公司的“原产地离水价”至少60元一只，这是它的“原始饲养成本”决定的：蟹苗、各种饵料；渔网、船只等各类设备的投入和折旧；油、水、电等各种能源的日夜耗损；各类人工工资的支出；而最不能绕过去的成本，就是大闸蟹养殖过程中的“死亡率”，年年都在20%以上……今年高温，应该死亡更多。其次是商品蟹销售成本，每只蟹的防伪“戒指”，必须向“阳澄湖大闸蟹保护办”申购，每枚0.35元；扎蟹绳每根0.3元；包装盒每只15元；人工包扎费，每只0.25元；产品介绍卡每张1元；物流（快递）每篓蟹为20元至40元，还有成品蟹死伤耗损5%—10%，网站推广提取15%—25%，除此外，还有6%—13%的各种税收（包括普通发票与增值税发票）……另有一个非常明显的成本标杆是——人工今年比往年涨了40%以上。粗略算来，加上不菲的销售成本，每只3两的雌蟹成本至少超过了70元。庄总说：“正常的利润还没包括在内呢。某些网站如其所说卖的是正宗‘阳澄湖蟹’，那么，10元钱买一只蟹钳都不够。因此不管网站销售的是否‘辽蟹’、‘闽蟹’、‘甌蟹’，不管‘三公消费’如何受抑，只要10元、25元一只的3两雌蟹，除非自杀性抛售，其正宗的‘阳澄湖蟹’之可能性，几乎没有！但为了适应市场，我们企业将保持去年的价格不变。”

中国渔业协会副会长刘忠则乐观地表示，“三公消费受抑”，对蟹农来说，看上去不利，其实不然，限制三公消费，其实反而让市场更加明朗，少了关系户需求，产品直面市场竞争，剩下的就是品质、服务和商家信誉的较量。

美食侦探

「三公蟹」受抑 食蟹客欢颜

文 / 胡大大

文 / 谷显刚