

日前,《夜光杯》登载名连环画家贺友直作的《洁而精老店》、名史学家熊月之的《上海,饮食之都》上提到洁而精,我也来说一件洁而精为滑稽泰斗姚慕双做八十大寿的故事。

姚慕双是“洁而精海派川菜鼻祖”吕正坤大师的“粉丝”,姚大师吃洁而精川菜,吃了半个多世纪;1997年4月22日晚,洁而精为滑稽泰斗姚慕双做八十大寿,在寿宴上,姚大师风趣地说:“吃洁而精川菜吃过三条横马路,从麦赛尔蒂路(即贺老作画的老店,熊月之文中提到‘贺友直老先生提到的洁而精是1937年开设的著名川菜馆’,我在编纂《卢湾区饮食业行业史》时的考证,洁而精开设于1927年,不过熊月之也对,开业时供应的是云南菜,改川菜是1937年左右)到雁荡路(新中国建立后,在周总理建议下,迁至原科学会堂内,也即现址),再到齐齐哈尔路(原洁而精分店,也是为姚老做寿处),我还要再吃下去。”

为姚大师办寿诞,洁而精不但精心设计了“寿诞菜”,还配备礼仪小姐为寿星服务,如上头道菜“松柏虾仁”时,礼仪小姐朝姚慕双甜甜一笑讲:“欢迎、欢迎(上海闲话‘虾仁’音像‘欢迎’),祝寿星寿比松柏更加常青!”上“八宝鸭”时讲:“这只菜是师傅特地为寿星做的传统特色川菜,祝寿星八十大寿,快活得赛神仙!”上“鳊鱼酿面”时讲:“祝寿星长寿绵绵,年年有余!”……

那天艺坛上与姚老齐名的同胞兄弟周柏春、“双字辈”徒弟、文艺界好友及亲朋们,欢聚一堂,乐趣横生。

周柏春在舞台上滑稽,生活上也噱!寿诞上突然眯起眼睛,朝姚慕双摆出“冷面滑稽”的经典一笑,慢吞吞、贼忒兮兮地现编现唱《滑稽祝寿歌》:“今朝阿哥是你八十寿诞期,大家都来祝福你,祝你越老越如意,美满幸福乐无边!”唱到这时,“双字辈”里当时年纪已经七十多岁的吴天艺、六十四岁的童双春,开心得像小团一样,又是蹦又是跳地朝着恩师,与师兄弟们放开喉咙高声和唱:“恭喜、恭喜、恭喜你,啊,恭喜、恭喜、恭喜你!”周柏春马上接着又喊唱:“从小一淘书来读,登拉一只学堂里,姆妈拨我点心钿,经常拨依骗得去!”“双字辈”又高唱:“恭喜、恭喜、恭喜你,啊,恭喜、恭喜、恭喜你!”接着周柏春又唱:“风雨同舟亲兄弟,舞台生涯六十年,祝你再唱六十年!”“双字辈”又响起:“恭喜、恭喜、恭喜你,啊,恭喜、恭喜、恭喜你!”这时寿堂里响起一浪又一浪的欢笑声,有的笑得前背心贴牢后背心,开心得一塌糊涂!

那天也有不少姚周戏(美食美)迷,不知哪里得到信息,也赶到寿场,高兴得仿佛免费看了一场滑稽表演。

异乡特点

文 / 刘秀娟

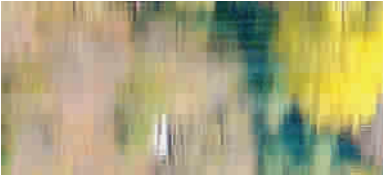
韩国寿司在滦州

家乡滦州古城,有家韩国人开的美食店,用韩国的寿司米、紫菜、黄萝卜等做寿司,以其独特风味、低成本价深受广大喜爱,生意红火。

周末,我带几个外地朋友去那家韩国美食店就餐。漂亮的韩国小姐把寿司端上餐桌,朋友眼睛就直了,盯着寿司大叫,太漂亮了!寿司们在韩风瓷盘中像一朵朵盛开的五色花,红得耀眼,绿得醒目,黄得璀璨,白得纯净,让人食欲大开。

寿司不光看着美,吃起来更别具风味。劲道的韩国萝卜、微脆的黄瓜、香香的鸡蛋、鲜美的火腿、还有绵软的白米,用紫菜一裹送入口中,微酸中泛着丝丝甘甜又略带一点咸,不油不腻,清香爽口,朋友个个吃得开心,惬意。饭后,我让师傅再做些手拿寿司给朋友们带回家去。

亲和的店主热情地邀请我们观看寿司的制作:师傅将洗净的寿司米倒入锅内蒸制,随后将焯过的萝卜,加黄瓜、胡萝卜、火腿、鸡蛋饼,还有煮熟的香菇,切细的蟹足棒,又用油煎一遍。此时米饭蒸熟了,师傅用香油、寿司醋、糖和芝麻将米饭拌匀、碾压成一体,开始卷寿司。他展开寿司卷帘,在上面放一片紫菜,然后把米饭均匀地铺在紫菜上,再把之前切好的馅料细心地放在米饭上面,轻轻用力一卷,到结合部时,少许抹点水,两边便牢牢地粘合在了一起。撒下寿司卷帘,师傅拿起刀将寿司切成一个一个小圆块,摆放到精致的餐盒里,给朋友带回家。



吃出一朵昙花

街食主义的前途

小民百姓的果腹之举是自力更生热门熟路的家烧,常态的美味选择是便捷的街食。

所谓街食者,就是沿街开着的吃食铺子,它不同于楼堂馆所等会客宴请奢华地,没有宽敞精致装修的奢华店堂,更不会有名厨掌勺、高级食材聚集轮番作秀,绝大多数是半到一间门面,两三个员工,经营着单一的吃食品种。这些店卖出的吃食,大都可以立马提溜着路上吃,或者带回家。最多也就是在店里设一二或三四个简易座位,让那些买了食物却又没有边走边吃东西习惯的客人,可以坐下来将刚出炉正热乎的吃食吃掉。以前这种街食店最常见的是熟肉铺、包子点、油条烧饼摊、冷饮柜台。现在,随着大量的流动人口将自己家乡的小吃美味带往各地,再经融合分化,品种变得越来越多,有煎炸、蒸煮、烧烤、余烫、炖煲、腌卤不一而足。因为是经营单一品种,成本容易控制,价格订得实惠,再加上家家多少都有点调味的绝活,街食是最为小民百姓喜欢的美食。台北小吃夜市就是这么来的。在大陆,这样的街食虽多,但要有个兴旺发达的前途,还有很多事要做。

我观察过住家附近一条两百来米的道路,以前开着许多小型的服装店、鞋店、箱包店和手机眼镜店,中间只嵌一家面馆。现如今清一色变成了一条街食主义者的道路。更有意思的是,你在这条路上看到的铺



独门功夫

老白酒“邂逅”玫瑰花

崇明老白酒,芬芳玫瑰花,这是两个原本没有交集的事物,但在上海明酒酒厂创办人张志荣的“撮合”下,崇明老白酒与芬芳玫瑰花邂逅,并“酝酿”出一个美丽的结晶:玫瑰米酒。

被问起为什么会想到要酿造玫瑰米酒时,张志荣发出一串爽朗的笑声:“建设镇有个玫瑰庄园,盛产玫瑰。有一次,玫瑰庄园的老板找到我,问我有没有兴趣在酿酒过程中使用一些玫瑰花干。他这一说,‘勾’起了我想要试一试的冲动。”

说干就干,今年初,张志荣在酿酒过程中,尝试加入玫瑰花瓣,和米饭一起蒸熟,然后拌酒曲发酵……之后的两个多月里,张志荣细心观察,精心“照看”,下足功夫。最近张志荣小心翼翼地开缸查看,一股浓浓的玫瑰花香扑鼻而来,玫瑰米酒“成了”。

玫瑰花可缓和情绪、平衡内分泌,对肝及胃有调理等功效。加入玫瑰花的米酒既有花香,还有酒香,清新淡雅,尤其适合女士小酌。“山东平阴是著名的玫瑰之乡,那里也有玫瑰花酒,但这种花酒只是将玫瑰浸泡在白酒中。我们的米酒更进了一步,玫瑰花直接参与酿酒的发酵过程,因而更醇香浓厚。”张志荣不无自豪地表示。

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

面比实际遇到过的店家差不多二分之一,原因是不少铺位会在一天的不同时段变换出卖不一样吃食的店。比如早上卖生煎包子的店吧,到了傍晚时分就成了卖烤鱼的了。卖大饼油条的,到了午饭时分,立马变成出售啤酒鸭的。卖半成品扬州狮子头的,到了夜里,就卖异地打工的情侣们喜欢的各色烤串麻辣烫了。更加令人困惑的是,看上去非常完整的面馆,牌子还在,可是仔细一看,已经被分割成非常小的一个个块面,有卖盒饭的,也有卖老鸭粉丝汤的,还有卖木桶饭的,更有卖羊肉羊杂的。你不要以为这些都无证摊贩的小打小闹,其实每一家店铺都有响当当的牌子,有的还是全国连锁,在让你提着走的食袋上和固定店招上,都有公司全称地址电话。我曾经试着打通过一个买炸鸡排的电话,里面的接线员非常客气地问我需要什么帮助,是否需要送货上门。若同一店铺在不同时段翻牌,店招上就有并列着两家的店名,还附着每家店不同的营业时段。这样高效率利用店铺的方式以前在日本和香港见到过,如今在上海也遇到了。对小民百姓和政府来说,这都是有利的大好事,既便民惠民,又增加就业税收。

然而,我最终还是没有勇气去尝试所有的这些看上去非常诱人的街食。原因很简单,以往的几颗老鼠屎早已坏了一锅粥。有人用地沟油做煎炸,我就会怀疑同样价格的食物是否也用了地沟油。有人用病死猪肉做过包子馅儿、肉丸子,我也会怀疑同样价格的包子馅儿肉丸子是什么肉做的。所以,尽管,常常看到一些小铺排着长长的队,有不少食客还是转了几趟车斜穿整个市区来的,但我至今还是只信其中一两家明文告示绝不用地沟油、不用防腐剂等添加剂的。

这就告诉我们一个浅显的道理:一个行业不仅应该有一个行业的道德,更应该形成这个行业相互监督和自律的行风。否则只要有少数人想着赚昧心的快钱,结果就会坏了整个行业。

文 / 杜烨

周末,朋友请我去他老家玩。那是个山清水秀的小山村,村口有条清澈见底的小溪。朋友说:“我们去摸一碗下酒菜。”拿着一只脸盆,将我带到小溪边,赤脚下到水里。朋友找到了一块大大的鹅卵石,然后伸下双手,出水时,掌心已有了几颗黑色细长的螺蛳。朋友说:“这就是青蛳。”片刻工夫,我们已经摸起了小半脸盆的青蛳。

用清水把青蛳仔细地漂洗过,剪去青蛳的屁股,准备下锅。朋友说,青蛳就是清水螺蛳,跟一般螺蛳不同,青蛳的肉是灰绿色的,就连可以食用的肠子也是绿色的。青蛳只生活于乡间小溪的活水里,对水温、水质和周围环境的要求很高,而且河水更不能有污染,水质越好,个头越大,颜色越黑,肉质越绿,吃起来味道更鲜美。朋友说:“青蛳是穷人的荤菜,以前家里没钱买鱼买肉,老家的男女老少都练就了摸青蛳和炒青蛳的好手艺。”

这时,油锅滋滋乱响,朋友将冲洗干净的青蛳倒进了锅,放些姜、葱、蒜、紫苏、辣椒等配料,加水,喷入少量的黄酒,5分钟后,一盘味鲜肉美的佳肴出锅。我早已食指大动,拣起一只青蛳放进嘴里,轻轻一吸,连汤带肉,一股浓香就盈满了唇齿,再配以一口啤酒,真叫是美到家了。

青蛳价廉物美,营养丰富,药用价值也不可低估,《本草汇言》称:“青蛳,解酒热、消黄疸、清火眼、利大小肠之药也。”在这炎炎夏日,去乡村小溪摸青蛳,烹制成色香味俱全的菜肴,不失为休闲、消暑的好方法。

自然之甘

文 / 王吴军

芥菜好吃

芥菜有三种,一种是吃叶子的芥菜,又名雪里蕻,此款芥菜还可在梅雨季节时加工成梅干菜,或取其种子磨碎后制成芥末调味。还有一类茎用类芥菜,用来腌制榨菜。另外有一种是根用类芥菜,也称芥菜疙瘩,即俗称的大头菜。芥菜大多都是以腌制为主,因为新鲜的芥菜味辛,一般人不易接受。

在广东的潮州地区,芥菜被称为“大菜”,它和另一种叶子较长被称为“春菜”的蔬菜同是当地人普遍爱吃的蔬菜。潮州的芥菜叶大肥厚,最大的每颗可有十斤左右,叶子朝菜心内卷曲,状似包心的椰菜,又被称为“包心大菜”,但是也有不包心的,包心的芥菜叶子更为肥厚,嫩而好吃。

每年十一二月初春时节,满街满巷家家晒芥菜。腌芥菜时,先用一个木桶,把芥菜放进去一层,撒上食盐,用脚践踏,使其稍微流出汁把食盐粘住,然后再加一层,再踏实,到木桶装满芥菜后,就可以把它逐层放到瓦缸内,再层层撒盐,装满后封密,十来天就能佐餐了。腌出来的芥菜味淡而带着青菜的腥味,不如腌制时日较长的芥菜咸里带酸,爽口而清脆。如切成细丝,再点上几滴芝麻香油拌着吃,那更是美上加美了。芥菜炒肉丝、炖鱼、煮汤、炖鸡汤、炒苦瓜,都极为鲜美。还可在砂锅里放入排骨、火腿片、香菇,和芥菜心同炖,也很可口。芥菜叶子晒成干菜,等到来年开春时包芥菜包子,是上等的美食。

有位朋友老家在北方,常常给我带来干芥菜。干芥菜又薄又白又干净,是一片片切成的,经过精心翻晒,不被雨淋,也不被虫子咬,收拾了一冬。这几斤干芥菜,就是切,也得花费很长时间。吃的时候不仅味道好,更感到那些勤劳的人收拾这点干芥菜的不易和辛苦。

小家碧玉般的菜蔬,也许难登大雅之堂,但对于出身于贫寒农家从苦日子中熬过来的人来说,是永远不会忘记芥菜暖胃温食的恩泽的。

山野美趣
摸青蛳

文
、
马朝虎