

责任编辑：唐宁 视觉设计：窦云阳



老饕论道

闺蜜请我吃火锅

文／范丛梅

成都的冬天阴冷潮湿，人们以吃火锅和羊肉御寒。只要你是成都人，心中总会有一张美食地图，闭上眼睛也能数出一二十家自己吃过的火锅店。前段日子，位于三洞桥的四川美术出版社闺蜜打电话来，说她的单位对面新开张了一家井火锅店，影视界大腕和媒体界主持人、记者云集，食客如潮，生意好得不得了，所以特地邀请我前往品尝。

周六，我骑电瓶车途经王建墓如约到了三洞桥。只见原来叶抄手所在地已夷为平地，在此基础上新修了几栋电梯公寓，一楼商铺全是美食馆子，有耗儿鱼、蹄花店等。井火锅店位于其间。闺蜜已在门口等候多时，几个月不见，格外高兴，我们边说边进了火锅店。这家店铺有100多平方米面积，里面是开放式厨房，用白玻璃将厨房与店堂隔开，整个厨房一览无余。店堂两堵白墙上描画着老成都市井生活图，褐色条凳桌古色古香，一看就有点历史文化风韵。

闺蜜接过服务员递来的菜谱，唰唰很快就点完了菜，笑着对我说，“这家店我来了好多次，我晓得哪些菜巴适！”不一会，服务生就端来一口铁锅放在我们桌上。只见无数根小辣椒和花椒浮在汤料上，红红火火的，一股辣香味扑面而来，我不禁打了个喷嚏，肯定很辣哦！菜品很快接踵而至，拧开气阀，汤料沸腾，我们就开始烫火锅。我先换了片梅林午餐肉放入锅内，烹煮期间，烫毛肚和鸭肠。高温下，瞬间毛肚和鸭肠就烫成了卷，在香油蒜粒碟里一拌，入口咀嚼，脆嫩化渣，咸香无比。再烫一片黄喉，依然是脆嫩滑爽回甘的感觉。闺蜜说，你的午餐肉好啦，可以吃了。从火锅里打捞出午餐肉片，软软的，放进油碟一抹，送进嘴里。哇！好香！午餐肉充分吸收了汤料的麻辣鲜香，伴着香油和蒜味，分不清是底料的香，还是肉质的香，总之一股从未体验过的复合香味直冲味蕾，美美地咽了下去。赶紧！我又吃了几片午餐肉，依然是香气扑鼻，口味温和，并不怎么麻辣，但越吃越有味。“你再尝尝他们这里的特色菜坨牛肉，口感特别醇香、耙软。”闺蜜强力推荐说。

“怎么样？”闺蜜笑眯眯地打量着我，好像在说：“我没带你来错地方吧？！”此时，我下意识望望两侧墙壁的画，那里正画有一口老井，一条井火锅幌子。好奇怪啊！这么香的底料，为啥叫井火锅呢？闺蜜指着店门口那个很帅、头发很潮的小伙子说，“他就是店老板。”“本地电台、电视台也说这底料是祖传秘方，是用大邑王泗优质井水配制，有30年历史了，所以取名井火锅。”

“人家先前开有一家高档火锅店，红火得很！因为禁止公款消费，改走平民路子，不过汤料还是原先那个味道，老火锅原班人马加盟，荤食材货源直接对口屠宰场，确保新鲜优质。”

吃到最后，闺蜜问我：“要不要来碗芽菜火鞭炒饭？”这是他们这里的压轴菜品哦。”

饭后，一算账，我和闺蜜两人消费才150元，吃得尽兴而归。

第二天，坐在办公室，还念想着前晚井火锅的味道，那个香啊！一定还要去吃！

悠悠食事

油条里的幸福

我爱吃油条，虽然不是天天早上吃油条，但隔三差五不吃油条，便有些挂念。两根金黄的油条，一碗乳白的豆浆，坐在人气旺盛的小摊前慢慢品尝，崭新的一天从有声有色、有滋有味开始，的确是一件很惬意的事情。当然，大多时候，因为时间紧，我会买上几根油条，拦腰将油条拢在一个干净的塑料袋中，拿在手上，边走边吃。不管自己吃相如何，我只在乎我品尝的，是真真切切、实实在在的生活滋味。

对油条的情有独钟，从我第一次吃上油条那一天开始，这要追溯到我15岁那一年。我自以为那个时候我已经不小了，高中毕业考取了大学。一天，我随父亲搭车到县城医院体检，我记得很清楚，体检量身高时，我站上去稍稍踮了一下脚跟，身高才1.49米。医师见我在那么多体检的学生中，身材最为矮小，就对父亲说，孩子营养不良啊！当时父亲听了医师说的话，私下就难过得流了泪。那天体检完毕，父亲破天荒带我到一家小吃店，要了一碗肉丝面，几个馒头。他将肉丝面推到我面前，自己干巴巴啃起了馒头。

美味大看台

刀鱼面

文 / 程应峰

近期，又到了刀鱼上市季节，美食节目里开始频繁介绍这一江阴特色小吃，江阴有一句土话：“面汤甩到眼眶，宁打耳光不放。”这个宁受耳光也要吃的面就是刀鱼面。而刀鱼面为何如此受欢迎，还是要讲到它繁琐的制作工艺，以及它的鲜美到眉毛都要掉下来的汤头了。

刀鱼面的面条由新鲜刀鱼茸、蛋清和上等面粉加水搅拌，必须手工擀制而成。汤则由老母鸡、

筒骨、猪肉糜、刀鱼头尾和猪骨煲成。煮熟的刀鱼

面口感细腻，非常有嚼劲，汤头更是鲜美无比堪称一绝。

由于刀鱼现在产量甚少，因此价格也水涨船高，一碗刀鱼面的价格都定位在几十元甚至上百元，但是正是因为这种宁打耳光都不放的鲜头丝，让来光顾的客人还是络绎不绝。在这春暖花开的季节里，赶紧排队去尝一碗刀鱼面吧！

《好吃周刊》1月15日载江礼暘大作《王莲英和陶乐春川菜馆》，文中提到上海滩川菜“四大流派”，其中提到我至交和崇敬的吕正坤大师的恩师廖海澄，我从吕大师赞恩师与多年研调“吕派川菜”之“根”中，发现“廖派川菜”起家是“正宗川菜”。我抛砖引玉地认为：廖海澄是“正宗川菜引入上海滩一先驱”。

“流派”之说，我最早见是在上世纪九十年代，拜读了沪上赫赫有名的梅龙镇海派川菜大师徐正才大作《“海派”是上海菜的特征》，文中载：“从清末首创‘流派’川菜的‘四家祖师’，到全盛期公认的‘四大流派’和‘四小流派’，及其50年代初的‘一龙二凤’等掌门流派……”该文没有具名展开。我在2011年拜读江礼暘大作《海派川菜台前幕后》得知：“在听海派川菜泰斗徐正才大师‘摆龙门阵’时，谈及当年上海滩川菜的‘三鼎甲’、‘四大流派’、‘四小流派’、‘一龙二凤’趣闻轶事，……‘三鼎甲’为：一王（炳成）、二向（春华）、三萧（长发）……；‘四大流派’（向春华为重庆派，廖海成为成都派，何其林为官场派，颜承麟为川扬帮）。”江先生写的是“廖海成”时，当时我疑惑“廖海成”，是否是吕正坤大师的恩师？

2012年1月12日《好吃周刊》登载徐大师大作《趣谈川菜中的鱼香味》，解开了我的疑惑。文中载：“上海最早的下江名厨有：‘一王、二向、三萧’的‘三鼎甲’排位（即王炳成、向春华、萧长发），继后，三十年代涌现‘四大流派’（即向春华、辽海澄、何其林、颜承麟）建立了海派川菜的体制。继后又诞生‘四小流派’（即朱根泉、陈桂芳、何其坤、尹阿大）为继承，新中国建立前后又派生了‘一龙二凤’（即何其坤、杨平章、冯文宾）领军川坛。”有趣的是徐大师把廖海澄的“廖”写为“辽”；不过从徐大师与江先生两文中，我证实了“四大流派”之一，就是吕正

美食物语 / 好吃周刊

新民晚报

春蒿生长在原野里，叶如细丝，似初生的松针，色微青白，气息稍似艾香。初春时节，春蒿的嫩苗初长，是这个时节尝鲜食春的美味。吃春蒿就是吃春，把美好的春意在唇齿间品尝。清香中也有淡淡的苦味，仿佛是一个女子恰到好处的蹙眉微嗔，令人顿生怜爱之意。

春蒿可以蒸着吃，满满的一盘蒸春蒿，彼此依偎，彼此缠绕，看上去虽然有些不够清爽，但是，用筷子一挑，却是一根一根的，嫩生生，鲜亮亮的。春蒿也是可以凉拌着吃，食之如品味乡间小调，亲切而质朴。年轻女子是素颜最美，乡野中的野菜是凉拌最佳。春蒿也有用来清炒的，少放盐，多放油，吸足了油的春蒿吃起来会更加绵软。清炒的野菜如素描，其实最能体现出真实的功力，简单的笔墨一出来，便知功力如何。

人间有味是清欢，此话深合我心。宁静的春日里吃春蒿，我会像古人那样打腹而笑。清淡之蔬，最是天然好滋味。其实，好文字往往就有清淡之蔬的味道，平静的叙述中洋溢着迷人而绵长的气息，实在是好。

挖春蒿也是很有情趣的。春分前后，阳光明媚，顺着窄窄的田埂，春蒿铺展开了水灵灵的绿意，嫩得能掐出水来，挖着挖着，手指上的绿意半天不散。晴天中间隔着一天半阴雨，挖过春蒿的地方会长出新的春蒿来。一起挖到的还有荠菜、野韭菜，都有春水初涨的味道。

每吃一次春蒿都会有不同的滋味，虽然是短短的一周，连续吃了五次，一两次是在刚过惊蛰，分两次吃的，鲜嫩中饱含着丰腴。中药典籍上说，春蒿能明目利湿，在电脑前久了，眼睛干涩，就多吃春蒿。三天后又吃了两次，春蒿的叶子中的苦味越来越浓了，我就有点不想吃了。于是，春蒿寂寞着，青绿着，混在杂草中兀自孤独地成长着，等长得叶子肥大成了名为茵陈的中药了，颜色有些粉白，看上去倒也悦目，显示出与众不同。

文 / 胡克廷

食海一勺

廖海澄的“正宗川菜”

文 / 程应峰

廖海澄是上海滩川菜大师的恩师廖海澄。

我为什么说廖海澄是“正宗川菜引入上海滩一先驱”？我国烹饪界有不少“烹饪学术普宿大贤”，如上海的王义民、四川的熊四智等；我国第一部《中国烹饪百科全书》，王义民主编工艺、熊四智主编综论；全国川厨入书10人，其中上海2人，即被称为“四小流派”和“一龙”的何其坤和廖海澄嫡系爱徒吕正坤。王义民当年曾在我们组织的“上海川菜发展研讨会”上，说过这样一句话：“正宗川菜要用川盐来烹调。”熊四智在《川菜奥秘·川味》也载有：“离开川盐而烹川菜，所谓‘正宗川菜’就有几分不正宗了。”那么当年廖海澄推出的“川菜”是否用“川盐”来烹调？

我们知道有句话：“蜀道难于上青天！”老一辈革命家李一氓在《饮食业的跨地区经营和川菜业在北京的发展》一文中也有述：“限于交通条件、人民生活水平和职业厨师的缺乏，跨省建立饮食行业是很不容易的。”李老是四川人，在参加二万五千里长征前，与郭沫若等多人，不但亲赴都益处，品尝了廖海澄烹的川菜，而且留下了深刻印象！李老在忆建国前“川菜馆”时，说过：“北京不多，沙滩红楼对过有一家，上海也仅有都益处、锦江饭店两家。”这也可印证那时廖海澄烹的川菜“正宗”。李老为什么这么说？因“川盐”是“井盐”，我们上海人吃的基本上是“海盐”，习惯“海盐”的上海人，没有感到“海盐”烹的菜，有什么不好，故不易区别出所品的菜是“川盐”烹调，还是“井盐”烹调；但四川人特别如李老这样的美食家、川菜界耆宿熊四智等，一品就能区别出来！熊四智在1986年撰

七味书屋

春蒿

文／王昊军

那时，我眼睛一眨不眨望着小吃店前架在火炉上的大油锅，锅里滚烫的油水中漂着一根根金黄色的油条，那一刻，那满是油腻的梦一般的金黄成了我心中的一份渴望。我舔了舔嘴唇，却始终没有出声。因为那时我已明白家里的生活困窘到了什么程度。可我是那样心有不甘，眼睛就那么一动不动盯着金黄的充满诱惑的油条。也许是父亲读出了我的渴望，他起身走到了油锅前，在身上摸摸索索找出了一些零分子，买了两根油条，递到了我的手中。我吃完了汤面，留下了油条，不是我不想吃或吃不下，只是想留在手中慢慢品尝，那时，在我心目中，油条是那么难得的美味糕点。我随父亲走在路上，像现在一样将油条拿在手上，边走边吃，那一天，我们跋涉四十多里路，一直到天黑，才从县城走回家中。

尽管那天很累，但我沉浸在父爱的阳光之中，那两根油条，那一抹永远的金黄，悄无声息地停泊在我的心灵深处，成为我一生慢慢回味的幸福。

文 / 戴一鸣

写的《烹调小品集·巴蜀编》就载有：“近年来，作为一个地道的四川人，笔者曾有幸品尝过北京、上海、东京等城市一些川菜馆的川菜，不论鱼肉丝，还是白油肝片，回味总觉得有些苦涩。一打听，才知道他们用的乃是海盐。不难理解，海盐含镁量较井盐多，回味感到苦则属必然。”

因此廖海澄推出“正宗川菜”当然要用“川盐”来烹调。那么在当时沪蜀交通极为不便的情况下，廖海澄是怎样使“川盐”等调料，源源不断地从四川运到上海？我研调中发现了一个秘密！原来廖海澄与“四川袍哥”（相当于上海青帮）冷开泰交情甚好，冷把四川烟土私运到上海，已打通了一条“秘密航道”；那时甚至“四川一霸”刘湘，从上海法租界买枪械，也必须通过“冷开泰航道”，才能安全运抵四川。廖海澄就是托冷开泰把“四川调料”，随“运烟土船”带到上海；我在“袍哥史料”上查阅到：“1922年，冷开泰……抵沪时，……青帮头子杜月笙、黄金荣、顾家荣、羊阿毛等都热情接见宴请。……冷在上海期间，……认为可以‘拉肥猪’，和身边的秦子均、向子材、肖进汉三个商量，物色到江西的一个财主为对象，把财主绑走。第二天事情暴露，冷等被捕，肖进汉和其他二人被立即枪毙，而冷由开‘都一处’大餐馆的老板廖海澄营救获释回川。”

“都一处”明显是作者写错，把廖海澄“都益处”的“益”，写成“一”了。从这段史料中，可以看出“廖海澄的川菜”进上海滩四年左右，不但站住了脚，而且有了大发展，已有这样的实力，救冷开泰一命，来回报对他在大上海发展“正宗川菜”的支持！