

老饕论道

我从小怕辣，怕胡椒粉更怕胡辣子。有一次吃辣酱豆腐汤，呛得热泪喷涌，还流鼻血。所以听老上海聊起川菜，并无兴趣，但也记住了“蜀腴”这个老字号，据说最早是一家茶馆，因生意越做越大而成酒家，后来开到汉口，再后来登陆大上海。人见人爱的招牌菜是水煮牛肉，也是张大千的最爱。张大千到了台湾后也曾指导家厨如法炮制，遂列大风堂菜谱。

川菜风行沪滨，始于上世纪二十年代，是继徽菜后的又一亮点，大雅楼、美丽慎记、都益处、陶乐春的相继开业，让老上海领教了蜀中风味。陶乐春的招牌菜有颇承麟创新“贵妃鸡”。1928年春，郁达夫宴请金子光晴、内山完造和鲁迅夫妇，就选在“陶乐春”。我还发现上海餐饮业四大女老板，锦江的董竹君、梅龙镇的吴涓、浩而精的龚家华以及九如的老板（姓名忘了），都不约而同地选择又麻又辣的食物招徕吃货。九如主打湘菜，不让川菜专辣于前。当时的新女性难道与今天的美眉一样，都是头顶一把火的“唯辣主义者”吗？

不过蜀腴的有名，不在于一水的辣火，也有清鲜见长的菜肴，比如香酥全鸭、清蒸燕窝、核桃酪，还有豆青泥等，都是点击率很高的名品。张爱玲可能也是“辣妹子”，因为她在小说中多次提到蜀腴。电影《色·戒》在开头就以太太们的一桌麻将为背景，替“蜀腴”做了一次植入式广告。

据食评家江礼旻说，在上世纪三十年代，上海餐饮市场已经完成了八大菜系的架构，唯川菜的麻辣常令市民望而却步。于是，蜀腴川菜社当家大厨何其坤与其师兄弟们创造出一套“南菜川烹”的方法，以轻麻微辣适应市场，酸甜咸鲜烘云托月，杨柳新曲风靡一时，被人冠以“海派川菜”称号。建国初董竹君接管锦江饭店餐厅，也请何其坤为总厨，更使海派川菜名盛一时。锦江的成功转型，何大师功不可没。

前不久，孔家花园在肇嘉浜路明珠大饭店三楼开了分店，老板杨子江请我与江礼旻一起去品尝李兴福大厨的何派川菜。李兴福13岁就进了顺兴菜馆学生意，后拜何其坤、钱道远为师，继承了何派川菜的衣钵，1956年进绿杨邨任厨师长。李兴福烹制的干煸鱼香肉丝、干烧鳊鱼、灯影牛肉、香酥鸡等招牌菜，深受食客好评。九十年代他还去香港参与创建绿杨村分号，任行政总厨，却天天要立灶头，光是回锅肉就累计炒了三万份，连陈方安生都成了他的粉丝。香江两年，不仅收回投资，还赚了一个绿杨村回来。

这天，我们品尝到的冷菜有蜀腴白切肉、陈皮牛肉、珊瑚白菜等，珊瑚白菜以大白菜为原材，稍作腌制，口感生脆爽，诚为下酒妙品。热菜中的蜀腴香酥鸭，皮脆肉松，椒香浓郁。干烧大明虾色泽鲜艳，轻辣带甜，突出了虾的本鲜。软兜带粉用鳝背与番薯粉条为食材，一余出锅，加料即成，鳝背肉嫩滑无比，劲道恰当的粉条吃足了卤汁，口感肥腴。还有一款家常大乌参，与本帮虾仁大乌参可有一拼，鲜香滑爽，酥而不烂，略有弹牙。家常与鱼香、怪味并肩为川菜三大味型，由何派川菜提升至一个新境界。蜀腴粉蒸牛肉来自民间，但登堂入室后，并没贵族化的矫揉造作，依然以本色诚恳待人，食后回味无穷。其他如腴香肉丝、生爆鱿鱼卷、川东霸王肘等，都是值得点尝的招牌菜。

目前市场上新派川菜不少，但有些属于无厘头，何派川菜为海派文化一种表现，在孔家花园得以传承发扬，是值得举觞庆祝的。

文 / 沈嘉禄



吃出一朵昙花

## 初尝新麦

收到朋友送来的快递，体量不大，分量很沉。正是端午时节，猜想应该是粽子吧。打开一看，大大出乎意料，居然是装在透明塑料袋里四袋一公斤量的粉。连一点说明都没有。米粉？面粉？正在狐疑，朋友的短信便跟来了：“崇明自家地里种的麦子，不打农药，不施化肥，刚刚收上来，粗轧的面粉，口感较新鲜，尝尝。”

“怎么弄来吃呢？”我们知道当下有机作物的贵重，但都是生在江南人家，自小吃大米长大的，摆弄过的面制品也就是馄饨皮或者切面什么的，那也是成品面，连饺子皮都没有自己擀过。老公说他小时候倒是买过富强粉，其中的一个用途，是给母亲糊鞋底硬衬用的。现在有那么多好面粉放在面前，怎么做才不算辜负呢？

“真是好人家养大的，连面粉都对付不了。”朋友大概看出我们的无奈，不无揶揄地短信告知新面粉的用途和做法：“那颜色有点灰的是全麦可以做面包，当然先弄个面包



美味大看台

## 德国咸猪手

前几日正逢罗密·施奈德逝世30周年，她因出演《茜茜公主》三部曲而一举成名。休息天在家又回顾了这部经典佳作，片中她把茜茜的纯真美丽、活泼开朗演绎得栩栩如生。茜茜因对奥地利国王的热爱，放弃了原本自由的生活，被层层宫廷礼仪束缚。国王为了宽慰茜茜对家乡的思念，特地在家宴中准备了茜茜最爱吃的德国咸猪手，茜茜看到时激动快乐得像个孩子……让人对这款美味心向往之。

德国咸猪手的做法相当考究，把猪手洗净，擦干，抹上千邑，再将盐与胡椒混合，均匀地撒在猪手表面，挂在通风阴凉处3至6

风味土菜

## 泥鳅钻豆腐

不久前与朋友结伴到井冈山旅游，走进茨坪的天街市场品尝当地的风味小吃。

这条美食街，不足200米长的街面聚集着近百家餐馆，都是典型的赣南民居，青石地上建的两层木楼。不少餐馆有南瓜、苦菜、蕨菜和竹筒红米饭为主料的“红军菜”，以井冈山特产石鸡、石耳、石鱼为主料烹调的“三石菜”，还以当地产的竹笋、香菇为主料的山区特鲜菜。

我们走进一家饭馆，老板娘端上了井冈翠绿茶，茶水碧绿，饮一口顿觉神怡体爽，满口清香。我点了石耳蒸鸡、炸南瓜丸、小山竹炒香菇等几道菜，“泥鳅钻豆腐”映入眼帘，老板娘笑道：“这是我们土籍人招待贵客的佳肴。”

井冈山人分为“土籍”和“客籍”，土籍人是宋朝时期从山东、河南等省迁徙到这儿居

文 / 公输于兰  
图 / 王震坤

机；颜色白的可以做蛋糕，前提是有烤箱；可以和成面团擀成面皮做切面或饺子皮，估计你们不会也不愿意麻烦；最简单也最能体现有机新碾面粉味道的，就是调成糊，摊成面饼。”最后还加一句，“因为是有有机面粉，没有任何添加剂，而且是新粉香气足，容易招虫。尽可能在短时间里吃完。”

毋庸置疑，赶紧选择最省事儿的摊面饼咯。

先在脑海里搜寻一番，印度飞饼，山东烙饼，台湾手抓饼，都算得上比较有人气的面饼榜样，都各具特点。印度飞饼有韧性，山东烙饼比较脆，台湾手抓饼油酥味浓。在不用酵母发面、不用手抻手擀的情况下，那摊出的饼应该是介于这几种面饼之间吧。我试着将几勺麦粉舀在大碗里，入一点点盐，几勺色拉油，两根葱碎、三只鸡蛋，调成较厚的糊。还准备了卷煎饼果子常用的油条、黄瓜丝、肉松和甜辣酱等。然后将铁锅文火烧热，锅底涂一层食用油，放入一大勺面糊，用不沾锅铲一点点向四周摊薄摊匀，待到面色变白，水分蒸发，面饼可轻易移动，翻面，如此几番，饼色发黄，香气溢出，一张有点像飞饼、有点像烙饼、有点像手抓饼的面饼就成了。

第一张饼撕成几片让在场的家人品尝，都说有一种特殊的香气，虽然放了一点点轻盐，还是能够吃出新麦的一丝沁甜味。好物难得，倍加珍惜。接下来原本想做成煎饼果子的料就都舍去了，只磨了一壶有机黑豆浆与面饼搭配。就着原味豆浆吃原味的新麦面饼，那股新鲜、素朴的自然风味表现得更加酣畅淋漓了。

食物是素朴的好，朋友亦莫不如此。

文 / 戴一鸣

天。待猪手表皮变硬，与洋葱、百里香、月桂一同放入锅中，加水烧开后关火，浸泡6小时。烤箱调至180度预热，再放入猪手用160度火前后两面各烤30分钟烤至六分熟，再将烤箱调温180度，继续烤2小时左右，中间每40分钟换一次面。用刀尖试探可轻松破皮而入就可以了。

如此考究的制作过程，如同德国制造一样让人信服。而这道世界名菜成为茜茜公主的思乡之爱也就不难理解了。奥地利有严格的宫廷礼仪，照说是不准将咸猪手端上餐桌的，但它的香气和美味最终折服了各王公大臣甚至是奥地利国王。

文 / 尹卫国

住的，可称是井冈山的“原始部落”。客籍人是明清以后由广东、福建等地迁移而来的。虽然有土、客籍之分，但都是汉族人，只是生活习惯和饮食风味不同而已。“泥鳅钻豆腐”则是土籍人爱吃的传统的特色菜肴。

我们跟着老板娘进了厨房，见一只大木盆里养着数不清的小泥鳅，仅有几厘米长，在水中翻滚着、游弋着，吐着泡泡。老板娘告知，这道菜的烧制方法是先把小泥鳅放在盐水里喂养一夜，等泥鳅吐尽肚子泥沙，用清水冲洗干净后，把鲜活的泥鳅倒入嫩白的豆腐内，让它们乱蹿。豆腐被泥鳅钻出许多小眼后下油锅炖煮，加入葱花、味精、酱油、生姜末等作料。

品尝之后，有点土腥味，但瑕不掩瑜，特别鲜嫩，堪称美食。老板娘说：“这道菜营养丰富，你们下午爬山更有劲了。”

浙北，有一道叫“东方老鲜”的菜，很早就几乎家喻户晓，近几年来它的名声越来越大。它的“出生地”在桐乡市振兴路上的东方大酒店里。

在一个特别而又别致的陶瓷器皿里，一条一斤多的野生鳊鱼在乳白色的汤汁里“若隐若现”，浓浓的汤汁里还有羊肉丸子和其他一些如扁笋一类的东西。鱼和羊肉丸子放在一起做菜，对于我们这些走南闯北吃过不少美味佳肴的食客来说，还是觉得有些新鲜的。万一羊肉丸子的膻味不能有效去掉，让我们这些南方人怎么吃这“东方老鲜”？

老板看出了我们的心思，微笑着说：你们只管品尝，如果味道不合你们其中任何一个人的意，可以不用埋单。

口气不小啊。我们就吃将起来，一口还没完全下肚，便觉得味道真的不错，而且没有一点羊肉的膻味，那种鲜美是非常久违的。

老板观察到了我们的神色，便和我们聊开了。他说：鲜字拆开来是什么？是两个字，一是鱼，二是羊。东方老鲜这个菜，有鱼有羊肉，把鲜这个字很好地诠释了。关于鱼和羊成为一个字，有一个美丽的传说。不讲这个传说，但是否可以说明这样一个简单的道理，把鱼和羊放在一起做菜肯定是鲜美的。

此时我们才似乎醒悟过来，原来鱼和羊放在一起做菜，就能达到鲜美的目的。我们怎么就没有想到，看来这老板真聪明。

我们不由得夸起老板来，他却摆摆手说，我没有这么聪明。接着他告诉我们，其实，把鱼和羊放在一起做菜，味道不一定能够做得鲜美，要做到鲜美，还是要花功夫的。东方老鲜所以能达到今天这样鲜美的程度，可以说是我们经历千辛万苦才得来的。

这时，我们之中一个老兄半开玩笑半认真地打断了他的话：老板，这道菜这么鲜美，是否靠调味品吊出来的？现如今，什么味道不能吊出来啊。

老板有点急了：我们可没有放一点调味品。如果不信，你们到厨房去观察，还可以把带来的摄像机将东方老鲜的制作全过程拍下来。要是发现有一点调味品，你们可以做任何文章。

有两位老兄真的提了摄像机去厨房探个究竟。

这时，边上有专程从福建赶来品尝东方老鲜的一个食客说：曾经是法国总统的希拉克前几年来中国访问，就特地品尝了东方老鲜。还有许多名人也赶来这里享受老鲜的美味。我带朋友来这里品尝已经不下十次。

东方老鲜确实吊人胃口，其味道之鲜美让人难以释怀，难怪一拨拨人不断涌进饭店，其中不乏金发碧眼的老外。我们庆幸预订了，不然肯定与这样的美味失之交臂。

后来，我们又从这位福建食客那里得知，这道菜是我国烹饪大师章晋发用了十多年工夫，前前后后进行了上千次的试验研制而成的。现在不仅是浙江名菜，更是中国一道名菜，这些都有全国权威机构证书可以证明的。刚才老板说的经历千辛万苦得来的话并不过头。

这位食客还告诉我们，东方老鲜之所以受到现代人的喜欢，还有一个重要原因，恐怕就是鱼汤里还有几十味草药，有很好的食疗效果。

很晚了，那两个老兄才回到宾馆。他们说：没有发现他们有什么不对劲的地方，看来东方老鲜的“鲜”是名副其实的，不是靠调味品“捣糨糊”吊出来的。不瞒你们说，我们刚才又尝了老鲜，让自己的舌尖再陶醉了一回，所以才回来晚了。

边走边吃

## 『东方老鲜』让舌尖陶醉

文 / 宋跃辉