



红泥小炉

吃相

文 / 西坡

有句老话好像是这么说的:世界上最难看的,莫过于吃相;世界上最让人难受的,莫过于被人看着吃饭。道理嘛有一点,但提到如此“最”的高度,是不是有点虚张声势?

人要吃饭,吃饭免不了有吃相。在大自然里,弱肉强食,饥不择食本在意料之中,我们哪里见过有什么动物像人那样优雅地进食?我们可以大胆地下一个结论:即便吃相最难看的人,其动作和动物比起来,还是富有皇家贵胄风范的。可人毕竟和一般的动物完全是两码事,人与人的层次分别,往往不在气力、财力、智力等等,而在文明程度。

吃饭要有一点规矩,最终目的,无非是使吃饭在果腹的基础上,变成一种“秀”。而这种“秀”,至少是社会公众所能普遍接受的尺度。

然而,所谓“社会公众所能

普遍接受的尺度”,实在难以具体而论。钱锺书《围城》,写到方鸿渐去张家相亲,颇受人家腹诽。张家大小姐是这样说他的:“这人讨厌!你看他的吃相多坏!全不像在外国住过的。他喝汤的时候,把面包去蘸!他吃铁排鸡,不用刀叉,把手拈了鸡腿起来咬!我全看在眼里。吓!这算什么礼貌?我们学校教社交礼节的Miss Prym瞧见了准会骂他猪猡相 piggywiggy!”其实,张家大小姐如此以貌(吃相)取人,也未必让人服帖。好莱坞名片《漂亮女人》里,大富豪里察·基尔带着“疑似女友”、卖笑女郎朱丽娅·罗伯茨,与另一位大富豪在餐馆边吃边谈生意。罗伯茨大概想吃一道像虾球一样的菜,用钳子百般摆弄,就是搵不到位。另一位大富豪见此,便伸出几根手指抓起往嘴里送,给漂亮小姐做示范,一时举座皆欢。可见,有时过于死板地讲究吃相,只能是作茧自缚。

叶兆言《陈旧人物·俞平伯》,写俞老遇到喜欢吃的菜,似乎不太想到别人,一盘虾仁端上来,尝了一筷,觉得味道好,立刻端自己面前尽情享用……要说吃相,真是够糟的。可是,在我看来,他的身上,正有一种老小孩的可爱。要论家世、文化,俞老还不够高吗?

现在推究起来,说穿了,所谓的“吃相”,或许只是对着那些穷酸之众敲敲木鱼而已,倘若比尔·盖茨像方鸿渐那样的吃相,张大小姐也许会说:瞧,他可真幽默真潇洒,可爱极了!

壹周一菜

蒜泥白肉

文 / 若丹

黄梅季节,闷热难受,胃口不好。好多人都会说:“吃清淡一些?”然而,对我等好吃者而言,越是清淡,便越发无味。有同好推荐,来一盘蒜泥白肉,绝对是时令佳肴。

我眼睛一亮,趁双休日有空,去超市买来一条肥瘦相间的爱森五花肉,剔去猪皮,洗净,整块入锅水煮,加拍松的姜块葱段。煮约半小时,用筷子插入,如不见血水,就可捞出,待晾透,切5厘米见方的薄片。锅内放清水,烧滚,放入肉片再氽烫一次,捞出沥干,排在大盘中。将调好的酱料淋在肉片上,加些香菜就可上桌食用了。

一道蒜泥白肉的好坏,酱料是关键。蒜泥自然是不可少的,最好能多放些;少许香菇老抽、少许盐、少许味精、高汤,再加红油。四川红油是一绝,自制不易,将就些的话,买一瓶凑合也行。

这道菜吃在嘴里,鲜香可口,麻辣相宜,增进食欲,沁人心脾。

早几年,专门从事菜肴摄影的杨先生曾拍过一张《晾衣白肉》,将那薄薄的白肉,切成长片,晾在小的晒衣架上,跟蘸料上席,真成了一幅立体风景画,不忍下箸。近日,发现沪上好几家不错的川菜馆,也都做起了晾衣白肉,不禁为一个好创意被搞广而叫好。



B10 酒旗茶炉
世界首富品“杯酒人生”
B11 调味金指
打着喷嚏尝芥末
B12 吃遍中国
黄河之南的悠久美食