



红泥小炉

## 吃相续谈

文 / 西坡

上回我在《吃相》一文,侈谈吃相之不可妄加评品,有些读者以为暗藏机锋,为陋习张目。实为误读。

从生理上说,因为饿,食欲旺,进食速度于是变快;因为饱,胃纳衰,进食速度于是变慢,吃相自有分野。这些都是正常的。当然也有例外,那是人的意识形态和生理反应较量的结果。比如有的人,要显示“绅士风度”,明明枵肠辘辘,却是正襟危坐,慢条斯理,一根黄瓜非得用钢刀切成二三十块,然后动用铁叉,以每分钟一块的速率放入口,以看不出腮帮子鼓动为最高境界。这样的吃相自然是“典范”了。只是,谁又受得了?

然而,不及其余地把吃相归结于生理表现,则是皮相之论。吃相应也是内心世界的在外表现,所谓吃相即是心相是也。平时喜欢贪图小便宜的人,难保不在餐桌上处处领先一筷;平时喜欢挑精拣肥的人,难保不在餐桌上翻江倒海地折腾一番;平时目中无人的人,难保不在餐桌上张牙舞爪,颐指气使,好像是他埋的单;平时肚里疙瘩多的人,难保不在餐桌上“这不行那不好”,最好拿出显微镜照照方才心安;平时爽快的人,难保不在餐桌上风卷残云,像似山寨里下来的好汉;平时大大咧咧的人,难保不在餐桌上“乒乒乓乓”弄出大动静来……凡此种种,都算是吃相不上品的例子。

说实在话,以上种种令人难以恭维的吃相,并不使我难受,因为它们多少还有点“出处”。而只有那些毫无来由的坏吃相,才真正让我皱眉。

有一回在某单位食堂就餐,幸与一位朋友同桌。那位朋友既是颇有成就的作家,也是部门首长,他要的是一海碗面,只见他吃得浑身是汗,额头、脖子、脊背大汗淋漓,像是低血糖患者突发旧疾。吃面吃到这样的状态,倒也不少见,问题是,他的动作实在夸张,幅度很大,极像陈佩斯在表演小品《吃面》。每一筷面都举过鼻子,每一根面条都像在荡秋千,伴随着大嘴的开合以及头部的起伏,再加上一头披头士式的头发一顿一甩地挥洒,汗水和汗水交融,如离弦之箭,激情迸射,周围众人马,无不“亲承馨欸”,逃避不及……

于此可知,真正吃相坏的,不在于剥夺人家吃好的权利,而在于剥夺了人家入座的权利啊!

新加坡之圣淘沙,是举世闻名的旅游圣地,尤以海景取胜。置身于海边丛林中的休闲食肆,听涛声阵阵,品当地美食,心旷神怡,无以言传。

B10 美食物语  
汪曾祺先生谈吃

B11 酒旗茶垆  
巴黎的红酒市场

B12 优游食林  
寻觅便宜的鱼头

B13 吃遍中国  
青岛人的口福

B14 饕餮四海  
七月首尔酷食攻略

B15 调味金指  
“红色风暴”番茄酱

B16 美食地图  
扬州菜,古色古香

壹周一菜

## 炆虎尾

文 / 若丹



俗话说:小暑黄鳝赛人参。眼下正是吃黄鳝的好季节。

一般上海人吃黄鳝,喜吃炒鳝丝或本帮炒鳝糊。如想滋补,不外乎鳝段烧肉、红烧鳝筒等。提起黄鳝菜,不能不提到“鳝鱼大王”王致福,他掌握了近百种鳝菜烹饪法,并推出了“全鳝席”。

“炆虎尾”就是一道淮扬特色菜。划鳝丝时,取其双背鳝肉,肚腹部不能用。

理齐背肉,从尾部向上13厘米处切断,俗称虎尾。将虎尾放入沸水锅中,加黄酒再烧沸,至虎尾烫透,捞出沥干,整齐地码放在汤盆内。小碗内放草菇老抽、清汤、盐、味精、胡椒粉、黄酒等,调成淡黄色的卤汁,倒入汤盆内,撒上胡椒粉。烧热锅,放油,烧热后下蒜泥煸香,呈金黄色时倒在虎尾上即成。此菜淡黄色,滑嫩鲜香,软而清口,汤汁鲜美。

近日扬州饭店在浦东崂山路近浦电路开新店,一道炆虎尾上席,果然鲜软嫩香,颇有“莫家菜”之真髓。叫来厨师长潘明皓一问,他竟然是粤菜大师卢兆琪的关门弟子。原来小潘被挖到扬州饭店后,又迅速钻研起淮扬菜,并向莫师傅讨教,遍访名家,烹饪技艺大为长进。

去扬州饭店尝“炆虎尾”,真的不后悔。

