

福八卦

文 / 史舒薇

上海“小菜”

新新上海人看了这个标题，切莫以为是指上海菜式档次的高低、分量的大小，在上海方言中，“小菜”是泛指鱼肉蔬菜等各色菜肴。上海人常说“小菜蛮好，老酒吃饱”。

至于菜名也是大有考究的。假使你一不当心用普通话直接来转换，即便声音(语音)像上海腔调，听的人也还是会朝你眨眨眼(一时转不过弯来)，不是听不懂，就是不认可。不知道你复制的是哪一家“洋泾浜”沪语？切记你得找个上海话里相当的、上海人认同的词语来替代，我们不妨用家常菜作一比较：酱肘子——红烧蹄髈，黄豆炖猪手——黄豆脚爪汤，咸鹅——腌白乌龟(音ju)，叉烧——烤肉，大白菜肉丝勾芡——黄芽菜烂糊肉丝，花鲢——胖头鱼，风干鳊鱼——鳊鲞，凤尾鱼——烤子鱼，马面鱼——橡皮鱼，海红(贻贝的干制品)——淡菜，茼蒿——香莴笋(莴苣笋)，马铃薯(土豆)——洋山芋，西红柿——番茄，乌塌菜——塌棵菜，茄子——落苏，茼蒿——香菜，马蹄——地力(荸荠)，苋菜——米苋，瓠子——夜开花，豆腐皮——百叶(千张)……

不仅菜名，点心也是：元宵——汤团，江米酒(糯米酒)——酒酿，油煎小包——生煎馒头，清汤挂面——阳春面，烤红薯——烘山芋……如果你直接移植进来，交际成功，那真算你运气，就怕你已经饥肠辘辘，一脚踏进饭店，还要去审读一头雾水的菜单，那么你可能就会一边流口水，一边干着急了，什么扁尖(嫩笋头)、腐竹(豆腐皮)、响铃(油炸豆腐皮卷)、油氽果肉(油氽花生米)、腌笃鲜(特指用腌制的咸肉火腿加上鲜肉春笋炖的)等。

我的建议是你每次举箸前，急用先学，跟身边的上海人酝酿一下，吃饭时，趁着嚼劲，把这个方言符号连同美味佳肴汤汤水水一起在肚里消化，用餐后，立刻会存盘备份刻进大脑。还有些同素反序词语的吃食，普通话说“菜花”、“腐乳”、“冰棒”，你只要机械地将前后次序颠倒，脱口就成了标准的上海闲话“花菜”、“乳腐”、“棒冰”，不记也罢。

吃出一朵曇花

初识买菜

逛菜市场的经历最早大概是在上小学的时候。父母工薪族，整天忙碌，请不起保姆，也不愿意小孩子荒废学业帮忙，所有家务事儿亲历亲为又力不从心，只能一切从简。记忆中除了过年，父母几乎从来没有一早去菜市场排队买过菜，那时还没有发明塑料马甲袋，家家都提竹篮买菜，而我家在很长一段时间里，连买菜的篮子都不需要，所有吃的都是父母下班后带回家的，比如装在网兜里的蔬菜，包在牛皮纸里的熟食，包在报纸里用草绳扎了提着的鱼或猪肉，小蒲包里的虾蟹等。不过最常见的是装在纸袋袋里的盆菜。

最初我不知道盆菜的含义，只是听父母提起：“晚上吃什么？”“有3个盆菜，很快就好。”等到吃饭时桌上有3个菜，于是我就怀疑是自己听错了，应该是3盆菜。直到有一个星期天，午睡后母亲提出带我去逛百货店，顺便到菜市场买点菜。这才知所谓盆菜，就是菜市场搭配好了出卖的菜，比如做汤的肉皮粉丝，蘑菇炒菜心的几棵小青菜和几个鲜蘑菇，做青椒肉丝的几个青椒和一小块猪肉等。这些都放在一个一个搪瓷盆里，标上价，有5角的，也有8角或1元的，记得当时最贵的是一盆剥皮蹄髈加几个茨菰，1元2角。盆菜由此得名。



图 / 王震坤

应该说，这第一次上菜市场的经历，开启了我对家庭饮食的初步认知。我知道了菜是需要搭配的，同是鸡蛋，一盆鸡蛋边放两个西红柿，一盆鸡蛋配肉糜，便成了两个完全不同口味的菜。也知道家里每一顿饭都是有价格的，并不像原来想象的，上馆子要花钱，吃家里的就不用花钱。当然更知道父母的艰辛和不易。因为菜市场盆菜比其他菜要贵好多，父母之所以选择盆菜是因为物质匮乏年代，买任何菜都要排队，他们实在没有时间，也舍不得孩子代自己去排队。

时至今日，我去菜市场或超市，偶尔遇见有排队购买的东西，一般不会去轧闹猛，恐怕都跟第一次上菜市场所产生的认知有关。



看“蔡”吃饭

东方东快车

“东方快车”，啊，是多么一个又怀旧又充满罗曼蒂克的名字。克丽丝蒂的侦探小说改编电影，更令旅客对这辆豪华奢侈的火车产生憧憬。现在，“东方快车”的老板施法把它搬到东方来。

在好朋友的邀请下，我终于有机会尝试这闻名已久的“东方快车”，由新加坡启程，我们一共要经过两个移民局，由新加坡出国，进入马来西亚，两个移民局连在一起，客人多，拥挤不堪，和欧洲东方快车的铺红地毯待遇，天壤之别。

每辆车厢都有一条细长狭小的走廊。大胖子挤不过去，我们没带问题，进到房间一看，绝对没有想象中那么豪华，有两张床，一个洗手间连花洒室。总统套房只是大了一点，更小的普通房有上下两层的卧铺，客人要缩起脚才能下榻。

火车开动之后便四周“探险”，除了客房，车中有两个酒吧，一个豪华的，有钢琴伴奏，另一个小点的，气氛比大的好，小酒吧连着一卡。瞭望车厢，四面开放，没有玻璃挡住，

我最爱这个地方，手拿杯酒，椰树和油棕在眼前飞奔而过。清风扑面，诗情画意，但是不宜待久，否则伤风。

餐车也有两卡，另外一卡，红色天鹅绒桌椅，供给客人闲聊，偶尔也可以改变成餐车。最后一卡是卖纪念品的车和一节供阅读的图书馆，所有设施，就此而已。

下午2时半出发，晚上10时到达吉隆坡，之前供应的晚餐是西式的，不能选择，火车做什么你吃什么，如果你要多叫其他鱼子酱牛排之类的东西需自付，却不便宜，要算美金。

抵吉隆坡已看不到什么，又不许外出，车站内只有杂货店，不像明信片中看到的回教教堂那么美丽和雄伟。

晚上睡觉，车子摇得厉害，比乘邮船和搭飞机尤甚，女士们一早化妆画眼线，画出七八条来。早餐在房间内吃，是欧洲大陆式的早餐，面包和咖啡或茶罢了，我没兴趣，拒绝吃。自备了普洱茶和上等铁观音，请服务员替我沏好，慢慢

玩味之家

饮食男女

下班回家，“东北爷们”已经把饭做好了。风其实和我一样，是土生土长的南方人，当初听说北方男人在家里如何威风，家务活从来都不做，他就立志要做一个“东北爷们”。我取笑他说：“要成就这一伟大事业，首先得要个东北女人！”

一心想做东北男人的他，如今成了我家的营养顾问兼大厨，一步步向上海男人方向迈进。刚开始他连切菜都不会，比我这个菜鸟还菜鸟。现在能讲出一堆：金针菜要先浸泡两小时才能烧，菠菜不能与豆腐、优酪乳等高钙食品同食，我最喜欢吃吃的芋艿在感冒咳嗽的时候不能吃……把他妈妈都惊得半天合不上嘴，他姐像发现新大陆似的说：“太阳还真会从西边出来啊？”

看到满桌好吃的，我抓起筷子就狼吞虎咽起来。他问：“口味怎样，和以前的菜相比有什么不一样？”

美味大看台

文 / 当当

由数位日本美少男出演的最新日剧《美味学院》，不仅让人看到了他们对于美食的执著探究，同时也展示了他们之间的友情与竞争。

如，马修和凇要救出因不小心打翻了老师煮的粥而被指浪费食物而关禁闭的狼马和秀吾，也必须煲出让美食老师满意的粥。马修与凇在煮粥“救人”行动之初，都认为煮粥是基础一课，于是匆匆一煮，配上酱菜做了装饰便向老师交差。但老师只喝了一口，便置于一旁。第一次失败并没有让他们气馁，可是，紧接着的粥却让两人受了不小的打击。马修做的沙司拌粥，却因沙司和粥本身不配合又导致失败，接着用碎米煮的粥又像米汤，让人喝不饱……原本信心满满的马修和凇有点不知所措了。所幸这时，“友谊五人组”的南乡拿来了老师煮的粥让他们参考，才让他们过关，并救出了禁闭室里的狼马和秀吾。

最后获得成功的那道粥，也是友谊的粥，是用颗颗精选的日本米，配上从富士山取来的水，加上腌制的梅子和用三十几种蔬菜所熬的高汤熬出来的粥。看着跳动的火焰上砂锅里翻滚的粥，我也闻到了友谊的香味。

友谊的粥

王鸭

上海虹口店：天虹商场22号二楼
021-64589789 52610985
主理鲜虾店：北：江苏2002路 7号一楼
021-62510317 59870827
上海静安店：南京西路63号一楼
021-62510317 52723963
上海虹口店：江苏路21号一楼
021-62111117 52633663
上海静安店：南京西路63号二楼三楼
021-62510317 59870827
上海静安店：南京西路192号静安嘉里中心
021-62108357 52672190
上海虹口店：江苏路208号南京路33号
021-64126177 54173471
上海静安店：南京西路63号371号
021-62511178 59871775
上海虹口店：金耀路55号虹口绿地
021-62126177 59716173

统一预定
中心电话 62997777

Lotus

虹桥盛莲花广场

上海吴中路 1050 号 (莲花路口)

新虹桥地区

美食、娱乐、商务新地标

招商、咨询热线：64065883

绿杨邨

第一批中华老字号企业，国家特级酒家

特色菜肴：
干烧明虾、蟹粉狮子头

天厨韵味绿杨春

上海绿杨邨酒家
地址：南京西路 763 号 电话：62584422
上海绿杨邨小馆
地址：江宁路 77 号 电话：62186767

天天渔港

天天美味

浦东店
地址：崧山路 388 号
订座电话：52584177
打浦店
地址：徐家汇路 548 号
订座电话：64310277
徐汇店
地址：天钥桥路 123 号 5 楼
订座电话：64384377

杏花楼

地址：福州路 343 号
电话：63553777

聚峰餐厅

燕鲍翅，沪粤菜只只上品
——名厨打理
品质高 菜价实 二全齐美
——沪城罕见
家宴、婚宴、生日宴
——席席生辉，实在看得见

地址：镇宁路 525 号 (万航渡路口)
电话：021-62265259、62267930