老饕论道

泡茶馆的乐趣

文 / 苑丛梅

品茶，我是外行，一辈子喝过的香茗不过是“三花”“峨眉毛峰”之类的川茶。诸如“祁红”“太平猴魁”“洞庭碧螺春”“信阳毛尖”等名茶只在书里见过，并未亲口品尝。在成都，许多人热衷泡茶馆，我也乐此不疲。除每周双休日须在茶馆泡上大半天外，每日中午，工作间隙，也必到茶馆坐坐，仿佛只有这样，生活才有乐趣，灵魂得到补给滋养。

成都气候温润，一年四季都适合露天饮茶。常常见到公园柳树下、河畔旁、菜畦边摆有几十把竹椅，倒上一杯盖碗茶就可以做卖茶生意。夏天绿树婆娑，凉风习习；冬天阳光明媚，煦暖如春，此时是喝茶的好天气。春天一株桃一株柳，秋天银杏金黄，落叶满地，更是喝茶赏景的好季节。不暴热，不暴冷，因而成都的露天茶馆比比皆是。

香茗伴美食、伴美景可谓成都茶馆特色。有一年春天，我在茶馆喝茶，天雾气蒙蒙，茶馆里人员稀少，中午时分，下起了细雨，我独自坐在一把大雨伞下，合上了手中的书，喝着温热的茶，慢慢欣赏着周围的雨景。这时，厨房的炊烟飘进了院子，一派人间烟火、充满诗意的气息。到了周日，成都人呼朋引伴，买些卤鸭子、卤鹅脚板、卤兔头等荤菜，以及花生、瓜子等茶点早早来到茶馆，就上一杯清茶，边吃边喝边聊，热闹非凡。

我以为泡茶馆的乐趣，不单在于品茗、吃茶点，更在于享受闲散、自由的茶馆文化。成都的茶馆，无论是历史悠久的鹤鸣茶铺，还是新兴的茶园都有一种去痛忘忧的功能。每当拖着身心疲惫的步子，来到茶馆，倒上一杯花茶，静坐于竹椅上，看看绿树，听听嘈杂的人声，瞬间就可以忘记职场的倾轧、思想的禁锢、情感的纠结，什么都可以想，什么都可以不想，进入自在忘忧的境界。

成都茶馆讲究一个“和”字，三教九流，形形色色，一旦聚集到这里，人们就变得温和、宽容和豁达。即使偶尔发生小口角，彼此间会意地笑笑，也会礼让三分。一个人手持一本书，独自泡上一杯茶，在人声鼎沸的茶园中，依然故我地沉迷于书籍的精彩世界，也没有人视你为怪异。

泡茶馆也讲究一个“聊”字，而聊又讲究一个“趣”字。最尽兴的事是约上亲朋好友，在茶馆摆摆家常，倾吐工作的烦恼，叙叙友情，聊聊人情世故。聊得尽兴时，开怀大笑；聊得有趣时，口沫飞溅，旁若无人。和喜欢的人在一起，讲乐意讲的事，听感兴趣的话，“讲”和“听”彼此默契，这或许就是周作人“一杯清茶可抵十年尘梦”的精髓吧。遇上才学丰厚、善于侃大山的人，花鸟鱼虫、逸闻趣事、国家大事娓娓道来，令人眼界大开，受益匪浅。

茶馆往往是培养、激发人们才智学识的最佳场所。汪曾祺曾谈到抗战时就读西南联大的旧事，称那时的大学生酷爱泡茶馆，在茶馆研究学问、切磋技艺、了解社会。宽容、自由、平等和交流是精神文化的沃土，茶馆文化与大学氛围在这个精神层面上是一脉相通的。

川人泡茶馆的习惯由来已久，无论城市还是乡村。悠久的农耕文化孕育了浓厚的休闲氛围，茶馆可谓巴蜀文化的标志性景观，深深浸透成都人的灵魂。

吃出一朵景花

南京路上的越南味

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

可能是越南菜的东调西味与上海这座城市有某种趣味上的契合吧，最近几年上海的越南菜餐馆居然悄悄开了四五十家。查阅美食地图，其中一家居然开在人流熙攘的南京路上新雅粤菜馆里！

如果不是按照美食地图寻越南菜而去，很容易错过那个不起眼的入口。越和泰，顾名思义应该主打越南和泰国两种菜式。不过，进到清一色法式白色餐桌椅的明亮餐厅，再见到穿着奥黛的服务生，便觉得，这个地方更像是一家河内老街的越菜馆——有浓郁的越南法国殖民时期的元素，又不拘泥于真正的老欧洲法国的奢华和精致，表现出适可而止的简约和随意，这符合吃越南菜的轻松氛围。

因为去过越南，便不劳服务生指点，自己看菜谱点菜。越南人是古越人的后代，传承了中国人讲究阴阳调和的饮食之道，所以，越南菜应该有将养生药用功能的植物入茶、入菜的。先点一道香茅茶。香茅是越南菜里最常用到的调味佐料，具有清热解毒的功效。喝上一口奥黛女端上的香茅茶，有一股淡淡的柠檬香，如果在大热天，这茶是可以醒脑提神祛浊的。这杯茶是打底子的，有了这杯茶，再品接下来与香茅有关的菜，才能够区分在同一种香料基调下不同食材的本味。

香茅辣椒野生大头虾，取湄公河流域、淡水与海水交界处生存的野生大头虾，外观像中国人工养殖的沼虾，但个头是较大的沼虾的两倍以上。这种虾膏多肉紧，用香茅和一点点辣椒调味，无腥，能吃出虾的鲜美。香茅辣椒炒鸡，尽管也还是香茅辣椒调味，但是因为里面放了一点水果，淡淡的辣味、酸味里，有了一点点甜味，突出了鸡肉的鲜嫩口感。再来一道咖喱鲳鱼。按理，咖喱做调料是典型的东南亚风味，但是越南咖喱与别的地方的咖喱是不一样的，里面加了新鲜的椰子汁，于是这道菜中居然能够品出一点点法菜中的奶油鲑鱼的味道。还有一款生菜菠萝牛肉，用来自新西兰的牛肉，加上新鲜的菠萝和生菜，既体现了东南亚的热带风味，酸甜口感又是西餐的味道。这东方调料西方味道的越南菜特色最集中地体现在席间的一个小吃拼盘里：甘蔗虾、青木瓜沙拉、炸鱼饼、香芋丸、肉扎。还有一个让人百吃不厌的生菜虾仁春卷——一种米皮做的生菜卷。吃这道菜的时候，蘸一点越南产的鱼露，清淡与入味成为统一体。

原本想就这些足够了，但是，最后还是点了越南河粉。因为考验一个越南厨师的功底看河粉就知道。记得住在河内的酒店里时，恰逢当地法院系统在酒店开会，当天宾馆里特供一道鸡丝河粉，清鲜的味道让我记忆犹新。这里的河粉也不错，汤很浓郁，忙碌的餐厅经理向我炫耀说，是用牛骨熬制 10 小时以上，放了 28 种天然作料，河粉是来自越南纯手工压榨的，一条条晶莹剔透，口感爽滑。

穿着奥黛装的服务生小妹跟我聊起，很自豪地说：“这里的厨师就是越南人，而且擅长做法国菜。”这样的背景确实更加能够做出越南上流口味的菜肴。又比如，他不允许店里有哪怕一粒味精，崇尚天然美食。但是考虑到越南菜中有不少菜与泰国菜交叉，许多客人吃了越南菜以为泰国菜。但据说有一次越南领事来这里，吃了这里的菜，喝一小杯越南高端的中原 8 号滴漏咖啡，啜一大杯香椰冰，他觉得一下子回到了家乡……

美味大看台

天目湖砂锅鱼头

文 / 戴一鸣

秋风起，冬天至。报纸、电视、广播，各路强身滋补的美味佳肴穿梭登场。近日电视人气美食栏目介绍了天目湖砂锅鱼头，让我想起亲临现场的情景，顿觉唇齿生津。

到天目湖游览的一大乐趣就是品尝砂锅鱼头，这道美味就是天目湖的代名词，就像到了新加坡就会去追寻咖喱鱼头一样。天目湖原名沙河水库，所以砂锅鱼头又称沙河猪鱼头。水库中盛产鳙鱼，俗称鲢胖头。沙河鳙鱼长得体大壮实，肉质细腻，一条 4 公斤重的鱼，取料至头后三厘米处，这一刀就剁出了半条鱼的重量。洗净煎黄后捞出，放沙锅中，再以甘甜清冽的天目湖水，加各种辅佐料，用文火煨数小时。

上桌时，砂锅内汤色如乳，鱼肉白里透红，细嫩犹如豆花，肥而不腻，美妙绝伦。据说从前天目湖水库的工人抓鱼待客只取鱼肉，而把鱼头扔回水库。后来有位退伍军人觉得这么大的鱼头扔了可惜，找来砂锅炖煮，慢慢就研制出了这款美味。也许不少美味，都来自瞬间的灵感和勤劳。如今鲢胖鱼头贵过鱼身，虽有些本末倒置，也算是价值回归吧。

岁月余韵

腊猪油

文 / 鄢筱苒

闲来在家熬猪油。原以为猪油很软，很难切成块，但放在冰箱里冻过之后，有一定硬度，很快就把猪油切成了一个个小方块。入锅里熬制时，我想起了小时候吃腊猪油的情境。

那时家里经济条件不大好，腊月备年货时如果没有杀猪，母亲就会去割一些肉和两大块猪油，猪肉过年时用，猪油则切成一个个小方块，用盐腌好，放在小坛子里储存着，为来年作准备。如果逢上那年杀年猪，猪油就必然做成腊猪油。正月里，那坛猪油一般不会动，因为那头猪肉的油就已经足够，没有必要吃腊猪油。

到二月，炒菜就须用腊猪油了。轮到我炒菜时，拿一个小碗到坛子里去用筷子夹两到三块腊猪油。不敢夹得太多，因为这一小坛猪油，要吃到端午节。把猪油放进已经预热的锅里，一瞬间，会“嗤啦”一声，如响起美妙的音乐。翻炒几下，腊猪油块出油了，就用锅铲使劲去挤压它，直至把所有的油都榨出来，腊猪油块变成油渣。香味飘得满厨房都是，赶紧把菜倒进锅里翻炒。热腾腾的炒菜端到桌上，因为有腊猪油的味道，少年的食欲被激起，在父母“慢点吃，慢点吃”的劝告下，好几碗饭就下了肚。

坛子里的腊猪油最好在端午节前吃完，否则，味道会变涩，我们称之为“哈喉”，炒的菜也很不好吃。不过，那一小坛腊猪油其实不需要等那么长的时间。腊猪油吃完后的日子就有些单调而乏味，或者好多天没有油炒菜，只能吃白水菜；或者用偶尔割肉后熬的油来应付几天，当然也有熬熟猪油和买菜油来吃的时候，但不多。

工作后离开家，我已有十多年没有吃过腊猪油了，不禁心生怀念。

知味之观

霉豆渣

文 / 陶琦

除了腌渍，霉制亦是国人特有的转化食物的方式。通过发酵，巧妙地利用微生物改变食物的质地，使之长出对人体有益的霉菌，既可久存，又能营造出与鲜品截然不同的风味。久负盛名的豆腐乳、霉干菜、霉千张都是相同工艺的产物。霉豆渣虽然名气小些，却也有独到之处。

乡村人家做豆腐大多自己动手，处理弃之可惜食之无味的豆渣，曾是考验先人智慧的一个难题，由此也透露出国人对于食物塑造的领悟。我祖籍湖南乡下，人们对霉豆渣有着难以言喻的喜好，许多湘人迁居到城市，仍无法忘情。我父亲每隔几年，就会托人到豆腐厂要来豆渣，做一次霉豆渣解馋，以慰乡思。

做霉豆渣须选在冬春时节，把豆渣放到铁锅中焙炒，去除多余的水分，把豆渣用两手捏紧，捏成一捧大小的团子，放到荷叶里，趁热用棉被或旧衣服盖起来，任其发酵。几天后，豆渣上面就布满了长长的白色菌丝，又过数日，待菌丝蔫倒下来，就可取出烹食了。

霉豆渣散发出一股类似乳酪的酸馊气息。但就像臭豆腐、豆汁儿等有着馊腐怪味的食品一样，“逐臭之夫”们要的就是这个味儿。经过烹煮，又呈现出不同味型，滋味独特。最常见的是切薄片，加上蒜苗、香芹、干辣椒一起烹炒，于佐料的辛馥热辣中，霉豆渣也被濡染成香。或者把霉豆渣和肉末一起蒸熟，再将辣椒油浇在上面。很多初尝者试了第一口之后，都会想要添碗米饭。不过，霉豆渣最妙的吃法还是炖腊鸭。经过长时间风腊的腊鸭肉质异常紧实，须先剁成小块，入锅蒸软，再配霉豆渣一起炖。霉豆渣消解了腊鸭的浓咸和烟火气，吸附了鲜香，虽非精食美肴，却耐人寻味。

李安的电影《饮食男女》里有句名言：“人心粗了，吃得再精也没什么意思。”反过来，人心若是安闲自在，霉豆渣也可以成为很好的生活享受。

韩国乳制品进驻中国

一直以来，乳制品安全都备受中国家长关注。欧美进口乳制品一度成为消费主流。然而高昂的价格，不适应亚洲人体质等诸多弊病也逐渐显现。目前，随着韩国乳制品品牌进军中国给消费者提供了全新的选择。

韩国牛奶怎么样？干净健康又安全

可能很多家长对韩国乳制品还不够了解，但对韩流文化并不陌生。从众多韩流影视作品中不难发现，韩国对于食品安全的重视程度，绝对不弱于欧美发达国家。他们的乳制品也具有诸多优势。

韩国十分注重食品原料的天然无污染。从无污染地区生产的韩国乳制品更是如此。而严格的 GMP、SSOP 品质管理体系，加上 40 年全球领先的科研技术，保证奶品干净、环保、透明。快速便捷地运送确保乳制品新鲜有营养，完全符合亚洲儿童身体吸收的特点，能真正帮助中国婴儿健康成长。

产品与文化交融，线上线下立体体验

近期，韩国著名的乳品，包含每日、南阳、乐天、寿尔等诸多一线品牌，在登录任意的育儿专业网站“宝宝树”“育儿网”和“摇篮网”便可垂询，在电商“一号店”以及爱婴室（上海地区线下体验店）享受空前力度的促销和体验。

此次韩国乳制品在中国全面上市，不仅丰富了国内乳制品市场，让消费者有了更多的选择。就让我们拭目以待，一同来感受一下韩流乳制品的魅力吧。