



老饕论道

一口难尽豆汁儿

文 / 徐鸣

提起豆汁儿,翻译给老外认识的叫“北京可乐”,大名鼎鼎,许多名人情不自禁:作家老舍因是旗人最会喝豆汁儿,并喝出了感情。老舍自嘲是“喝豆汁儿的脑袋”,实际上大智才是真,先生笔下流淌出来的文字像豆汁儿一般鼎鼎大名;散文家梁实秋“自从离开北平,想念豆汁儿不自己”;京剧表演艺术家梅兰芳家有段时间每天下午差人去外面端一锅豆汁儿回来,全家老小一人一碗。梅大师赴上海演出,其得意门生就为老师能及时喝上一口日思夜想、暖心润肺的豆汁儿,特地怀揣一瓶热豆汁儿从北平坐飞机直奔上海梅府。

榜样的力量无穷。本人决意效仿文坛老前辈,喝一口豆汁儿过过念头(瘾)并炫耀一番。虽然明知豆汁儿又酸又苦,且据讲头回喝那股气味令人难以咽下,但不亲口尝尝如何知道豆汁儿怎么酸怎么苦?

男子汉大丈夫说到必须做到。记得那年刚抵北京,便急不可待请出《北京青年报》的小丁陪我去喝豆汁儿。小丁爽快答应,立即熟门熟路把我领到西城区护国寺大街93号的“护国寺小吃店”,告诉我这儿的豆汁儿系北京城里最正宗,曾被中国烹饪协会认定为首届“中华小吃”。

护国寺小吃店临街,单层楼房,坐北朝南。还未进店,透过明晃晃的大玻璃窗向里张望,就见三四十人排着长队。听小丁吹该店天天如此,牛着呢。我一边耐心等一边四处瞧:店堂不大,七八十个平方,搁十来张小方桌,桌旁坐满吃客。店堂右面墙上悬条横匾:北京清真小吃第一店;左面墙上则一字排开挂10幅反映老北京饮食风情年画。

正兴趣盎然一幅接着一幅欣赏北京传统小吃历史,小丁捧来一碗热气腾腾的豆汁儿以及焦圈儿、糖火烧之类点心。我好奇怎么不买两碗?小丁一脸坏笑:豆汁儿专门招待我这个远方贵客的。我清楚这小子在耍滑头,其实他根本不爱喝豆汁儿,平时准是冲咖啡的角儿。但我不好意思当场点穿。看在小丁热心份上,就“独吞”吧。这时旁边一位大爷提醒:小伙子,就着咸菜喝豆汁儿,敢情有滋有味。我连忙谢了大爷热情。不过关于这点我心中早已从梁实秋的唠唠叨叨里有数:喝豆汁儿应配上辣咸菜,上等的酱菜并不管用,偏要廉价的大腌萝卜丝拌的咸菜可也。

既来之则喝之。我先嗅一眼碗中的豆汁儿,比上海的豆浆稍暗些,像极了淘陈米的泔水;接着脸面贴近浆水,嗅嗅稍臭……不能再犹豫了,这时我眼一闭心一横,屏气仰头喝下一大口。然后哑巴哑巴,感受总算还好不太酸不太苦,就是多了点涩(大概改良过了)。心想怪不得老北京要伴着咸菜一块喝,好歹是借着咸辣味来压制酸苦涩。

究竟是什么因素令豆汁儿与生俱来那怪味?原来它是用制造绿豆淀粉或粉丝的下脚料经发酵做成的,自然味酸、略苦,更少不了臭气。既然豆汁儿味道不咋的,又为什么受到老北京喜欢以及名人追捧?我瞎琢磨一是过去可供选择的热饮料种类少,且豆汁儿等于是“废物重新利用”,成本相当低廉,百姓乐于接受;二是自小喝惯了,人的口味具备强烈的记忆。再讲如果豆汁儿不酸不苦不臭的话,人家还不好这一口。美国的可口可乐那股味道像不像咳嗽药水,照样横行全球博得众多年轻人宠爱。正所谓情人眼中出西施。

翻开豆汁儿历史,悠久得很。传说早在辽、宋时期,豆汁儿便在民间普及。乾隆年间,更是被派在御膳房当差,身价暴增。每年阴历9月至次年立夏,清廷御膳房都要做些豆汁儿,给皇上一家酒之余解油腻。豆汁儿甚至被写进剧本。一出名为《豆汁记(又名鸿鸾禧)》的京剧,唱的是乞丐头领老舍的女儿大雪天见无家可归穷书生莫稽倒卧在自家门前,心地善良的金玉奴便温了一碗豆汁儿喂他,演绎了一段棒打薄情郎传奇。

有了历史就得传承。尽管豆汁儿其貌不扬,但它富含蛋白质、维生素C和粗纤维,并有祛暑、清热、温阳、健脾、开胃、去毒、除燥等功效。相对于可口可乐那种肥胖食品,豆汁儿绝对属于健康饮料。因此我主张:豆汁儿应该从娃娃喝起!

吃出一朵昙花

路马兰小资酒庄

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

路马兰是法国众多进入世界物质文化遗产名录的小镇中的一座,为保护小镇的古老风貌,当地政府出台政策,几年前就规定不允许再建新的建筑。不过,以我的眼光看,就是那些前些年建的新住宅,也保持了当地建筑的古风,土黄墙,红瓦顶,石头地基,楼高不超过三层,前庭后院都栽有当地特有的花木:如巨型鸡毛掸样的塔松、年份上百年的橄榄树、无花果树、石板路边的紫色薰衣草,还有一墙一墙怒放红色花朵的夹竹桃。

小镇常住人口只有一千零五十人。我数数房子,估计每一两个人可以摊上一幢。老街上的房子大都用当地的石头垒成,窗户都有遮阳板,但每一家的板窗颜色都不同,粉紫和粉蓝色是这些窗户最常用的颜色,绿色的爬藤植物就是其中第三种主色调,然后间以缤纷的花朵。

镇上有一座古老的教堂,镇外高地有一座城堡。城堡的主人想来应该风雅无比,因为城堡拥有美妙的双螺旋石梯,垂着绿萝的庭院,一座开满睡莲的人工池塘建在城堡的中间层露台,还有一间收藏有中国、日本和阿拉伯乐器的音乐厅。

正是放暑假的时候,那座被作为小学校的旧建筑门窗紧闭,没有围墙,也没有什么操场,当然根本不需要,镇上有跑道和篮球架的空地估计是全镇的人包括小学生共



美味大看台

爱恋 Mojito

文 / 戴一鸣

最近新浪微博上疯传一张关于 Mojito 鸡尾酒的家庭装图片,原本一个小杯量改成冷水壶的大剂量,引来众人朝拜。Mojito 鸡尾酒之所以被搞成“大众杯”,皆因明星以及各种电影桥段中常常现身,提高了知名度。电影 007《择日之死》中,邦德就十分钟爱 Mojito。更夸张的是在电影《迈阿密风云》中,巩俐问科林·法瑞尔“要喝点什么”时,他回答说:“我是 Mojito 的朋友。”随后两人就上游艇,从迈阿密赶去哈瓦那,然后直奔那家著名的“Bodeguita”酒吧,仅仅是为喝一杯“Mojito”,海明威也曾钟爱这家“Mojito”而频频光顾。

宋太宗赵光义问翰林学士苏易简:“食物中无比珍美的是什么?”苏易简说:“食无定味,适口者珍。臣的体会是,腌菜汤最美。”宋太宗听了,不怎么理解,又追问何出此言。苏易简解释说:“臣在一个非常寒冷的夜晚,抱着暖炉温好了酒,几杯下肚,大醉睡着。半夜醒来,非常干渴,于是穿衣下床,乘着月光走到庭院里。看到角落里立着一个腌菜坛子,用雪洗了手,倒出腌菜汤一口气喝完了几大碗。就是天上的鸾脯凤脂,也比不上那腌菜汤的滋味了。”苏易简说的腌菜汤,是客家人用葎菜(芥菜)腌制而成的。

闽粤赣边区 33 个县是客家人聚居地和大本营,家家都储备有几缸腌菜,家庭殷实与否就是看有多少缸腌菜。冬春时节,一园一园的葎菜青翠欲滴,选肥嫩的叶子摘了洗净,摊在河畔干净的鹅卵石坝上,冬日之下,晒至水干及茎叶柔软为佳,然后一把把地切碎,堆在扒篮里,叫小朋友洗净脚,在上面蹦

用的。想象小学生从矗立在校舍中央的那个已经落满鸽粪的女神雕像后面,排着队唱着歌出来,沿着高大的悬铃木出镇往山上葡萄园去的可爱样子,耳边会响起“放牛班的春天”。

一座极有特色的小酒庄 Michel Tardieu 就坐落于这个小镇。庄主米歇尔先生本是公务员,这在当地算不错的职业,有一份可观的收入,长得也帅,犹如小一号的乔治·克鲁尼。由于他放任自己对葡萄酒酿酒技术的兴趣野蛮生长,最终辞去了工作,自开酒庄。他只采取勃艮第地区传统手工方式酿酒,酿酒的葡萄必须采自 50 年以上的老藤,这些个性化的坚持造就了他的葡萄酒的特殊风味。酒庄年产量仅 6000 瓶,世界各地需要者都得早早预订,且即使预订,也不一定能够得到自己想要的这一瓶。米歇尔先生作为典型的法国人,骨子里的傲慢使得他卖酒还看对象。这就有点像服装界的高档物件儿,大师级的作品光有钱是不够的,只有与之相配的人才可以穿上它。

如此酒庄主所建的酒窖自然也就与众不同。酒庄是一幢普罗旺斯庭院建筑,品酒室建在地下,十多平米,犹如一个小型极简风格的现代客厅,一面墙是酒窖的透明玻璃移门,窖内的酒桶俨然成了背景墙。品酒台和其他墙面都是白色的,配以铮亮的不锈钢盥洗具和玻璃酒杯,品酒回吐器为黑色。在这黑白的世界,只一块当地树木的火山岩化石剖面,由里向外,有着金黄、墨黑、赭红、翠绿、墨蓝的年轻,绚丽无比地挂在墙上作装饰。庄主的儿子是一个长相上去跟所有法国小说中叫子连的花样美男都对得上号的年轻人,身着短 T 仔裤运动鞋,像普通学生。他是父亲最重要的员工与合伙人,酒体设计、酒庄管理、产品营销、财务管理他什么都干,将来是酒庄当仁不让的继承人。看他跟父亲如兄弟般站在一起,侃侃而谈酿酒心得时,不得不感慨,法国时尚的根基是如此这般深厚,它根植于传统,又时时改变创新,这种锲而不舍自觉追求的生活态度代代相传,成为时尚,也让时尚变成产业,造就巨大的财富。

Mojito 诞生于 1910 年的古巴。制作 Mojito,要先把薄荷洗净,放入清水中浸泡一会儿,取下嫩尖,余下部分加入白砂糖一起捣碎放入杯中;把青柠和柠檬挤出果汁与冰块放入杯中倒入白朗姆酒,再倒入苏打水,最后用薄荷的嫩尖装饰。

Mojito 并不浓烈,味道清纯香浓,炎炎夏日喝上一杯特别清凉可口。一点青涩、有点甜蜜,像单纯青柠般的初恋。在浮躁的生活环境下,如在树荫下或在露台边饮一杯 Mojito 定能神清气爽,安抚烦躁的心情。难怪它成了海明威和电影编剧的最爱,在当今社会拥有越来越多的粉丝。

好吃典故

客乡腌菜酸甜飘香

文 / 赖晨

跳踩压,挤出青色的汁水,盛入预备好的大瓦瓮里压实,上面压上干净的黄光石头(大鹅卵石),舀入凉开水,密封瓮口,一个月后揭开,清香扑鼻,黄爽美丽,既可食用,也可储存半年之久。

腌菜汁水和切碎的湿腌菜、红辣椒煮熟,不加油盐等调料,煮成原汁原味的腌菜汤,此汤是客家正月和做酒席的压轴汤。正月里,大碗喝酒,大块吃肉,油酒不易消化,来一碗腌菜汤,顿觉肠胃舒畅,神清气爽。湿腌菜捞起挤干汁水,切碎下油锅和红辣椒、五花肉末爆炒,咸辣鲜甜,酸脆可口,是下饭的好菜。燥腌菜(晒干的腌菜)和五花肉加工成扣肉,燥腌菜能去油助消化,蒸熟的五花

到餐厅吃饭,点菜如何才能恰到好处,让食客满意?我有几条诀窍可供参考。

第一条是自报家珍。不同等级、不同派系特色的饭店都有自己的特点、优势和弱点,一般客人是不可能了解的。所以,要能选到满意的好菜,不妨请写单的侍者自报家珍。当然若能请老板、厨师长、高级管理人员亲自介绍就更好了。

第二条是看图识字。菜谱是饭店的名片,往往不惜工本,呈现龙凤飞舞。手翻着菜谱,细细回想,从饭店的名号,从踏入饭店的感觉,一直到品味饭店的装饰,审视布置的特色和格调,可以基本了解饭店的定位了。菜谱上各种编排位置不同,图片尺寸大小不同,计量单位和装盘方式不同,最重要的是价格不同,反映出店家的信心和销售意图。清晰的菜肴照片(如果确实是本饭店自制菜肴拍摄的)是很容易识别烹饪水平的。客人可事先告知饭店,如若实际出品与菜谱照片相差太多是不能接受的,也不失为试探真伪的好方法。

第三,四门十派须熟悉。较上品的饭店都能把握做好几道名菜,如果这些菜不够水准,其他菜也就很难被大众恭维。所以要能寻觅口福,必须对各个流派的名菜名点的风味特色、制作特点、材料要求、盛器食法都有基本的了解,从而能检阅“自报家珍”,对照“看图识字”,真正做到精挑细选,百选无误。比如鲁菜的德州扒鸡、九转肥肠、糖醋黄河鲤鱼、糟溜鱼片及状元饺、水煎包都是首选的名菜名点。苏帮菜,就应想到镇江肴肉、扬州干丝、苏州豆腐干、无锡肉骨头和金陵盐水鸭。以生脆鲜淡为特色的粤菜,不能忘了脆皮烤乳猪、东江盐焗鸡、潮式深井烧鸭和人人喜爱的“饮茶”小点。川菜的宫保鸡丁、麻辣豆腐、夫妻肺片和樟茶鸭,配上红油水饺和豌豆泥,辣味尽出甜缓来。浙菜的西湖醋鱼、东坡肉、叫化鸡、龙井虾仁,还有同样出名的嘉兴粽子和宁波汤团,更增添对江浙人间天堂的留恋。闽菜佛跳墙、醉糟鸡、酸菜乌头鱼、福州鱼圆、蚝仔粥和太极芋泥都是压轴好菜。湘菜进入八大菜系,近几十年来借助了毛泽东是湖南人的巨大能量,烹制出毛家红烧肉、东安子鸡、腊味合蒸、龟仙汤等名菜。而徽菜以腌鲜臭鳃鱼、符离集烧鸡、黄山炖鸽、无为熏鸭等独占鳌头。京邦菜和上海菜代表近代中国两个最重要城市的饮食文化。京菜式中北京烧鸭、烩鸭四宝、涮羊肉、烩乌鱼蛋和全羊席都是京城食宝。上海菜融苏、浙、皖菜系于一身,形成海派特色,但传统的如青鱼下巴划水、红烧圈子、虾子大乌参、竹笋腌鲜、八宝鸭、蜜汁火方,仍是必点的上海招牌菜,加上特色早点的豆腐浆、油条、粢饭糕、蟹壳黄、酒酿圆子,更使人置身回味当年东方之最的上海滩。

供求一致客才笑,没有这一句,任何高手点的菜都不算成功。因此,点菜最终还是要看天时、地利、人和的不同,根据时令和气候,用餐者的身份、年龄和口味差异,尽量进行荤素和品种的合理搭配。同时考虑色、香、味、形(装盘出菜的形式和特色)的统筹兼顾,众口皆调,才能博得客人的微笑,达到点菜的最高境界。

美食侦探

怎样点菜

文 / 姚耀东