

老 饕 论 道

在永平吃黄焖鸡

文
／
原 因

在《随园食单》中，鸡作为最重要的食材被列在“羽族单”首位。这部味觉启蒙宝典的作者袁枚说：“鸡功最巨，诸菜赖之。”想不到这样的真知灼见，竟在滇西永平人的餐桌上发出了声声回响。

“汉武帝时，通博南山。”（《华阳国志·南通志》）永平是南方丝绸之路蜀身毒古道博南山段上的要冲。汉明帝永平十二年（公元69年）建县，元世祖至元十一年（1274），为纪念汉明帝于永平年间建置“博南县”这一历史事件，改称“永平”。来到这上演过无数历史大剧小戏的地方，如雷贯耳的美食，当推已传承千年的黄焖鸡。

那天驱车穿越该县县城，三四百米的距离，竟看到十余家有着“永平黄焖鸡”招贴的餐馆饭铺，且皆人客熙来攘往，热闹非凡。分外醒目的是一栋拔地而起的豪华高楼，门面上赫然写着 的也是“黄焖鸡大酒店”几个字。车上的当地朋友告诉我，那是靠经营黄焖鸡发的家。生意做到这一步，这一美食的号召力和含金量可见一斑。

来到城郊后，朋友就径直带我们走进一户农家。只见一排瓦屋里，条凳围着木桌，碗碟摆放整齐。坐下放眼一望，不远处有水潭、菜地，再过去是一片开阔的荒地，杂草丛生，有鸡群散落，或低头啄虫觅食，或仰颈吟唱牧歌，各自悠闲享受着属于自己的花样年华。

朋友上前与女主人打了个招呼。就见人满院子追着捉鸡，撒下一串咯咯的叫声。接着，一柄快刀和一盆热水宣告了一份田园生活的谢幕。

褪毛、剖腹、砍剁，女主人的动作快速而有序；翻炒、添放佐料、加水盖锅，女主人的举止娴熟而利索。

经贸走廊博南古道其实也是一条历代朝廷向西南边疆传送公文驿道。为了让急着赶路的马锅头、驿使吃得称心如意，“又快又好”是餐桌上的基本要求。因此，这道菜选用的鸡，不是弱冠儿郎就是及笄女子，而且须是在天地山水间自由自在地土著。

火候是个关键。乡人的柴草刨花土灶铁锅，暴烈得起来温柔得下去，最好掌控拿捏。先炒后焖，皮、肉、骨将断还连是最佳境界。

不到15分钟，一盆诱惑就闪亮登场——大小几乎均等的鸡块堆坐着，色如琥珀；浓稠的汤汁浅浅地汪着，色似咖啡；有白色蒜瓣、绿色葱叶闪现；有黄色姜片、红绿干辣椒偷窥——仿佛当年徐悲鸿应泰戈尔之邀，沿古道赴印度讲学、举办画展遗落于此的颜料碟。

美食当前，豪情陡生，怎能不运箸如当年辅助永历帝的李定国在古道抗击清军时舞动的长枪。入口的感觉是，皮软肉嫩筋韧骨多汁，浓厚的鸡肉香里醇酒的芬芳隐约，特别勾人心魄。这是在炒焖时加了点当地产的年份窖酒，它使花椒、草果、八角的风采借助酒的渗透力穿堂入室，进而烘托月、锦上添花。可品，可嚼、可啃、可砸，真的是怎一个爽字了得？

几波饕餮激情过去，从容抬头四顾，才发现瓦屋里竟已坐满循踪而来的人，一时吧唧之声充盈于耳，啧啧之叹此起彼伏。

兴尽欲回程，却误入院外场坪上的小车迷阵。原来，昔日的驿使、马帮菜，已成自驾一族的最爱。

坐驾启动的一瞬，在院墙不起眼的一角，我发现了歪斜写着“永平黄焖鸡人家”几个用柴炭写的字。



吃 出一朵昙花

早上送孩子的车水马龙没有了，中午和傍晚成群结队喧闹着走出大门的学生也不见了。与这一切一同消歇了的还有那些若伴着珊瑚群滋生的浮游生物一样围绕校园的黑暗料理。

就像“干部”、“电话”等词一样，“黑暗料理”一词也是舶来品，最早出自日本动漫《中华小当家》。原来是指故事中由梁山好汉的后代组成的具有百多年历史的厨师集团，他们厨艺和武艺合体，能力高强，妄想利用料理控制国家，是料理界的恐怖组织。最后自然邪不压正，不是被正义派小当家打败，就是被宫廷派收服。时隔多年，经网络引申转注之后，“黑暗料理”衍生出了更具体也更复杂的现实意义，既可以是街边卫生状况差、经营到很晚的小吃摊大排档，也可以形容由初学或者厨艺差者制作的无论口味还是品相都令人匪夷所思难以接受的食物，更包括售卖假冒伪劣有毒有害食物、没有食品经营许可证的流动商贩。不幸的是，这所有的“黑暗”，在校园的围墙之外皆有迹可循。

倒退两个星期，记忆镜头回放……
正对校门的那间两元杂货店变成一个冒着油烟气的点心铺子。门口支着两口大锅，煎锅成天煎着滋滋响的葱油饼，油多得冒泡，放上两个鸡蛋才两元多钱一份，不久前涨到三元；麻辣烫

美味大看台

文 / 戴一鸣

台南担仔面

前阵子热播剧《宝贝》颇受观众好评，其中有段剧情是静波带客户吃了一碗高价担仔面，竟然要1000元人民币，让人印象深刻。

担仔面又叫“肉臊面”，是台湾南部的经典小吃。担仔面的肉臊是把剁碎的肉用卤汁卤过，再加上新鲜蒜瓣一起炒成卤肉。主料是名为“油面”的圆形面条，口感爽滑弹牙，相互不粘连，与肉臊的口感很搭。若再加入海参鲍鱼等，让肉臊与海鲜的味道完美融合，更成了一道鲜美无比的绝世美味。

剧集中静波的客户就点了一道海鲜鲍鱼担仔面，因为肉臊的卤汁制作起来异常繁琐，平常在家几乎无法完成，难怪嗜嘴的客户只挑这一款了。静波不得不硬着头皮“放血”，却是别有滋味在心头啊。不过这千元面条留下的记忆，却可以让人难以忘怀，也值了。

——方水土

文 / 张帮俊

荆州翘嘴鲇

长江流域的中荆州人，以江河里的鱼儿讨生活，“翘嘴鲇”更是饭桌上的美味。

翘嘴鲇俗名白鱼、翘白。杜甫诗曰，“白鱼如切玉”，形容翘嘴鲇肉白细嫩，其味鲜美。相传唐代有位皇帝南巡，御舟行至湖北江陵府界内时，忽有一尾大白鱼跃出水面，落在御舟之甲板上，活蹦乱跳，银光熠熠。御厨烹饪后，皇帝大为赞美，江陵府产的大白鱼就被列为贡品。

翘嘴鲇肉性味甘、温，味美刺多，正应了那句“越美味的河鱼越是多刺”。烹制翘嘴鲇的方法很多，最纯正的原味是清蒸，时间也不宜过长，这样才能保持鱼本身的鲜嫩和清香。我在一家渔船上品尝到香煎“翘嘴鲇”，将盐均匀涂抹在鱼身上并反复按压确保盐浸入鱼肉，在鱼肚里放入姜片、葱段，腌制2小时后把鱼身上的水吸干。油锅烧至五成热，把鱼平放入煎制，至两面微黄，把鱼盛出。锅中倒入少许油，爆香干辣椒、花椒和葱段。把鱼再次放进锅里，让辣椒、花椒和葱的炝香味烹入鱼里，鱼身两面变为金黄色即可盛出装盘，撒上香菜即可。这外金里嫩的翘嘴鲇，足是一道上品的下酒菜。

历史文人对“翘嘴鲇”情有独钟。白居易诗曰：“青青芦葦下，叠卧双白鱼。”苏东坡“烂蒸香茱白鱼肥，碎点青蒿凉饼滑。”元人王冕也有“过淮浑酒贱，出水白鱼肥”的佳句。足见，他们都是爱吃此鱼的美食家。

美食物语 / 好吃周刊

围墙外的黑暗料理

的汤锅滚着老也不换的红汤，旁边的塑料浅方筐里，堆着鳇头套脑绑成一小束一小束的各色菜蔬和穿在竹签上根本无法吃出到底什么味的各色丸子。掌煎锅的男子围兜已经看不出是什么颜色了，煎饼的碎屑隔一会儿就会被他用铲子铲出锅面，貌似铲向炉前的一只脏兮兮的提桶里，但也有不少直接就掉到店门前的人行道上了。过不了多久，这些碎屑又被搅拌进面糊，成为下一批葱油饼的原材料。管麻辣烫的女子捞着烫料的时候，总是不由自主地擦一下额发。烫锅子的浮沫积多了，她用瓢掠了泼在街边的下水道口。

校门的旁边有间饮食店，以低价出名。一碗馄饨、一碗拌面都是三块钱，一盅炖汤五六块钱。在店里忙活的都是一家人。这家店的许多食材像面啦、荷包蛋啦，都是摊放在门口，任灰尘和苍蝇飞扑。不知是儿子还是侄子，将顾客吃剩的碗筷撤了，就放到一个漂着泔水样颜色的池子里泡着。若没有客人，年长的女人会用一块抹布将每个碗拿出来擦干备用，若客人多



了，就直接拿出碗盛食物了。

傍晚放学时分，校门口街沿上还会多出三两个烧烤的流动车，炭火或者铁板烤着鱿鱼须、鸡翅尖和一些说不清道不明的肉。

凑这份热闹的是放学后大批饥肠辘辘的学生。他们像饥不择食的小动物，被貌似不计成本的油炸食物的香味和足以掩盖食材本味的辛辣料所逗引。所有的料理者都一手料理一手接钱，所有的孩子都一手交钱一手抓食物。要是在冬天，暮色下降得早，还能点上几盏灯、衬出几眼炉火，就算黑暗中的恐怖料理也增添了热气腾腾的人间烟火气，连成年家长都抵挡不了诱惑，居然三三两两地陪着孩子一起享用。

这里的地面永远是油腻的，这里的气味无论白天还是黑夜，泛着一股酸腐馊臭。

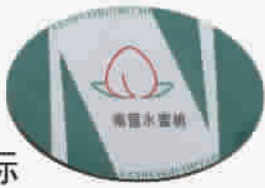
如今假期到来，校门口的街面被雨水冲刷一清，围墙外的梧桐树和围墙里的香樟树相连成荫，蝉鸣阵阵，宁静得恍如隔世。但假期过后，一切又会重来，就像总也结束不了的连续剧。

赤坂亭获“中国最佳日本料理餐饮名店”称号

赤坂亭品牌创建于2005年5月，是一家具有较高知名度的日式餐饮连锁品牌，主营炭火烧肉、日本料理，就餐模式以自助为主。其品牌目前共有24家门店，其中上海地区16家，北京地区1家，苏浙地区7家。肉香环绕不绝的牛肉，新鲜美味的刺身，香甜可口的寿司，浓郁醇美味的汤类等，最大限度地满足现代人渴望健康饮食、优雅环境、异域风情的要求，在上海众多餐饮行业中脱颖而出，被消费者所青睐。2012年赤坂亭荣获中国饭店颁发“中国最佳日本料理餐饮名店”称号。“品尝好牛肉，就到赤坂亭”已经成为它最经典的口号。

南汇水蜜桃上市啦！

购买品牌南汇水蜜桃，今夏认准二维码和原产地著名商标



南汇水蜜桃7月18日集中上市啦！为保证消费者购买品尝到优质的品牌南汇水蜜桃，拥有上海市“南汇水蜜桃地理标志证明商标”的上海南汇水蜜桃品牌合作联社，今夏又推出新招，在10家成员单位出品的优质南汇水蜜桃上，粘贴不可重复使用的防伪身份证——二维码标签。市民只要用智能手机扫一扫，屏幕上就会显示出每只南汇水蜜桃来自哪家桃园、药残检测是否合格等信息，货真价实、安全放心都有保证！

南汇水蜜桃的历史可以追溯到清代，当时，惠南、周浦、大团、新场等地的一些殷实人家就拥有私家桃园。南汇地区临海的海洋性气候和盐碱土壤环境十分适合水蜜桃种植，经过一代代园艺专家和果农的努力，南汇水蜜桃闻名遐迩，其中，尤以大团蜜露、新风蜜露、湖景蜜露为佳，近些年中，品质远超一些更早扬名全国的水蜜桃品种。

2012年，浦东新区农委大力推行“三品”战略，即“最优品种、最好品质、最响品牌”，浦东新区农协会品牌专业委员会将南汇水蜜桃作为重点品牌推进建设。2012年2月，由品牌专业委员会牵头，上海桃源科技发展有限公司、上海新风蜜露果蔬专业合作社、上海中凤桃业专业合作社、上海桃咏桃业专业合作社、上海南汇民信桃业专业合作社、上海塘下小憩农家乐专业合作社、上海航海果蔬食品有限公司等7家单位联手组建南汇水蜜桃品牌合作联社，共同使用“南汇水蜜桃地理标志证明商标”，统一技术、统一标准、统一质量、统一商标、统一包装和统一价格。

2013年，上海南汇团里瓜果专业合作社、上海浦东新区川沙甜得来优质桃基地发展中心、上海南汇瓜果有限公司成为品牌合作联社的新成员。各基地带动的种植面积达到1万亩，占浦东新区水蜜桃种植面积的1/4。

为方便全市消费者购买，品牌合作联社除了在各基地销售外，在全市设10家特

约经销商，包括静安区泰兴路398号、杨浦区国康路46弄同济科技大厦2楼、浦东新区锦绣东路4655号等。此外，还可在麦德龙、城市超市、天天果园、东方CJ、一号店等处购买。

从2012年开始，只有品牌合作联社基地种植的南汇水蜜桃，才能使用“南汇水蜜桃”这枚原产地保护商标。今夏，为保证消费者购买到好吃的品牌南汇水蜜桃，浦东新区农协会品牌专业委员会和南汇水蜜桃品牌合作联社又出新招，每盒水蜜桃都有了一张独一无二的二维码身份证，拥有“南汇水蜜桃”注册商标和二维码的水蜜桃，成为优质南汇水蜜桃的代名词。

尽管今年浦东新区的水蜜桃产量受6月上旬狂风暴雨影响大幅减少，但为了让更多市民有饱尝水蜜桃，南汇水蜜桃品牌合作联社的统一售价仅比去年微幅上调。其中，8只装、12只装和15只装的礼盒桃统一售价为130元，比去年上浮2元；今夏首次推出的5斤装筒装桃价格更加实惠，仅为60元，真正让桃农和消费者双赢。

