

京城味道



專欄作家，文化學者，著有《京味兒》、《看罷西遊不成精》等書。

知道開化這個地方，緣自十年前喝過的一杯茶。當時一位浙江朋友送了我兩小罐茶葉，特意囑咐：「『開化龍頂』，浙西大山深處產的，市面上不多。一定要好好嚐嚐！」打開包裝，但見那茶芽顆顆綠翠，挺秀骨力。忙不迭地沖上。轉眼間，水霧繚繞的玻璃杯裏竟然聳立起了一片翠嫩的叢林。那是飽吸水後復活的芽葉，在清湯裏如玉樹搖曳，簡直就是杯活盆景。仔細啜飲，頓覺清冽齒根，甘漫咽喉。深吸一下清芳的茶氣，像是怎麼也吸不到底。從此記住了這杯茶，也記住了開化。機緣巧合，幾天前收到「根·佛文化節」的邀請函。我在地圖上尋覓良久，終於在浙皖贛三省交界之處找到了兩個縈繞於心頭的宇——開化。那滋味，恰似期待一杯久違的清茶。一方水土一方味。芹江之濱的這座小城質樸、真切。早晨的江岸淡霧飄渺，琵琶樹上一簇簇肥厚的綠葉間掛滿金黃的果實。水邊台階上，漂洗衣物的阿婆時不時揮動棒槌敲打著濕漉漉的衣物，發出帶著水音的「啪啪」聲。岸邊早點攤上，籠屉裏熱氣騰騰的汽糕剛剛蒸好，上學的孩子們吃得正香，那份愜意！汽糕潔白晶瑩，裹夾雜著香乾絲和肉絲，點綴著紅色的辣椒和碧綠的蔥花。咬上一口，香糯鬆軟，清香鹹鮮中帶著點點微辣。據說，這是唯有開化才有的美味，要用泡透的早稻米伴著皎潔的月光推磨研漿，用芹江水調配得濃淡適宜，再發酵後才蒸得出好味道。汽糕的配料各種各樣，除了經典的肉絲香乾，還可以有蝦仁、木耳、豇豆乾、筍乾……所以也有人覺得應該寫成「菜」糕，理由是在開化方言裏「菜」就念「汽」。蒸好的汽糕不僅可以直接享用，晾涼後切成方塊用溫油略煎一煎，焦黃鬆香，又是一番味道。開化的美味又豈止是汽糕？用米粉做皮包成大餃子，裹上餡料，攪上花邊，在大鍋上煎透，就是外焦裏糯的米粿。把米粉拌上山茶油、臘豬油和各種蔬菜攪拌了散放在飯甕裏用猛火蒸得透亮油潤，就是香醇誘人的炊粉。還有據說是朱元璋吃過的青蠶，青黑纖細，鮮美別致，而且沒有屁股，怕也只在開化山間奔流的溪水裏才能滋長出來吧？我有幸沿著溪流溯洄而上，到達了大山深處世外桃源般的古田村，見到了農人扶犁牛耕田，看到了祠堂裏老人們圍在一起悠閒地打著撲克，還在老村長家吃了一頓用柴草燒

開化味道 京城文人

該寫成「菜」糕，理由是在開化方言裏「菜」就念「汽」。蒸好的汽糕不僅可以直接享用，晾涼後切成方塊用溫油略煎一煎，焦黃鬆香，又是一番味道。開化的美味又豈止是汽糕？用米粉做皮包成大餃子，裹上餡料，攪上花邊，在大鍋上煎透，就是外焦裏糯的米粿。把米粉拌上山茶油、臘豬油和各種蔬菜攪拌了散放在飯甕裏用猛火蒸得透亮油潤，就是香醇誘人的炊粉。還有據說是朱元璋吃過的青蠶，青黑纖細，鮮美別致，而且沒有屁股，怕也只在開化山間奔流的溪水裏才能滋長出來吧？我有幸沿著溪流溯洄而上，到達了大山深處世外桃源般的古田村，見到了農人扶犁牛耕田，看到了祠堂裏老人們圍在一起悠閒地打著撲克，還在老村長家吃了一頓用柴草燒

出的農家飯。那魚，是魚味兒。那肉，是肉味兒。那嫩綠的鮮筍剛剛從地裏探來，隱隱帶著泥土香。老村長說：「我們從不買菜，只吃自家種的菜」。這簡直就是都市人夢想的生活。「你要是過些日子來還能喝到千花蜜。古田山裏有兩千多種草木，能採蜜的花上千種。我們逮土蜂扣在木桶裏釀蜜。每次都不割完。這樣的蜜特醇厚，比那種用方盒子人工養蜂釀的蜜稠得多。」聊起家鄉的美味，憨厚的老村長滔滔不絕，眉宇間洋溢著幸福。草木用根鬚汲取泥土的營養，人又何嘗不是呢？家鄉的美味不正是滋養人們成長的養分嗎？「要是冬天來就更好了。那就能喝上最醇的冬蜜。我給你留著。你可一定再來叨！」第二天清早，在林間漫步。一抬眼，看見山腳下擺著排倒扣的舊木桶。上面壓著青石板。下緣的小洞口處，幾十隻土蜂出出進進。哇！那些精靈們必是在釀造美妙的千花蜜……開化的味道是自然的味道——清潤如茶，甘醇得就像一碗千花蜜。



食材故事



愛吃的社會學青年，聊吃聊玩聊生活。

三藩的中國飯

周愛瑪

在美國，有城市的地方，無論大小，基本都能找出一兩家中餐館。不過在沒有華人大量聚居的地方，中餐質量只能用「能不能吃」來衡量，「好吃」是一個比較奢侈的概念。剛到三藩的一段時間，我顯然也被這慣性思維所左右，每到飯點，想到中餐，總是不由自主地撇撇嘴，直到某一天看到華文中文電視台正在熱烈討論三藩全美國第十二大城市的地位，突然醒悟到其實它也是全美最大的華人城市。再仔細一想，這些天看到的電視頻道，不僅有鋪天蓋地的粵語頻道，甚至有一天換台的時候居然看到了上個世紀90年代的台語鄉土劇，這種節目怕是台灣本土都已經絕版。這麼一想我迅速釋然於縱橫交錯的龐大中國城範圍以及中英雙語標誌的路牌，頓時升騰起一絲吃家鄉飯的熱切願望。貪吃卻又毫無頭緒，遂請教一個在一個類似「Openrice 開飯啦」的搜飯應用「Yelp」一開始我費盡心思地想各種香港名物的英語翻譯，無奈連油條在美國人眼裏都有若干個版本。良久，心一橫，直接輸入粵語拼音，居然「嗖嗖」地跳出各種令人驚喜的結果，保證準確指向各種熟悉的食物如叉燒、小籠包、雲吞麵。要知道三藩老移民多，雖然也有湖南、四川、京滬這樣的菜系餐館零星分佈於中國城內，但基本上還是廣府潮汕的天下。在三藩街頭的櫥窗裏看到用正體字貼著的「雙拼飯」這樣的字樣，簡直要喜極而泣了，仿佛回到了深水埗的汝州街，空氣中都瀰漫著熟悉溫暖的味道，那一口咬下的燒鵝脾，不單是單純的油脂香和鬆化的脆皮，揮之不去的是一種叫做思鄉的情緒。燒臘飯、流沙包、白糖糕，一家一家吃過去之後，我終於走進了粥粉麵館。這種香港的典型招牌在三藩不乏落腳之處。一開始我挺糾結，琢磨著該用英語還是中文點菜，於是裝作很認真看菜單，一邊支起耳朵偷聽鄰桌左右取經。無一例外地，每個人都說粵語；推門進來的老熟客，桌子都沒換上，夥計們便圍上來左一句右一句拉家常，那場景，仿佛陷入TVB拍攝片場。端上桌的雲吞麵，不如今香港，恨不得隻隻雲吞都包進一顆堪比銅鈴的脆蝦仁，如果沒指明要鮮蝦雲吞，那麼只是中規中矩的豬肉餡，不過湯頭極鮮，依然用了老法，下了大地魚煉湯，而那麵，儘管不是現打的竹升麵，但余水適度，入口爽滑，就算在香港，也能稱得上上中之姿。後來我漸漸愛上混跡中國城，然後在心裏默默比較，究竟是香港兼容並蓄新潮了，還是三藩堅守傳統固本味，這麼來吃，也多出許多樂趣來。再後來，但凡到中國城，不管大小店面，食店也好雜鋪也成，我都習慣了一句「唔該」作為開場白。

回味千年



資深專業考古人，文化美食研究者。

七賢與酒(下)

3N3N

七賢中以酒為命的，要算是劉伶。劉伶字伯倫，曾任建威參軍。他生性好酒，放情肆志，常乘鹿車，攜帶酒壺，使人扛著鐵鍬跟在後邊，說「我不論在何處一死，你即刻便將我埋在那兒」。劉伶淡默而少言語，但卻能「一鳴驚人」。有一次他飲酒將醉，把身上的衣服脫得精光，有人見了譏笑，他卻說：「我是以天地作大廈，以房屋當衣服，你看你們這些人怎麼都鑽到我的褲襠裏來？」反將別人羞辱了一番。又有一次，劉伶醉後與一大漢發生磨擦，那人捲起衣袖，揮起拳頭就要開打，劉伶並不慌忙，冷冷地說：「我瘦如雞肋一根，沒有地方好安放您這尊拳」。這話來得很是意外，大漢竟收斂起怒氣，一時哈哈大笑起來。劉伶嗜酒成性，其妻子不得不採取一些嚴格的限飲措施。有一天劉伶的酒癮又犯了，硬著頭皮向妻子討酒喝，妻子一氣之下，砸了酒器，還把家裏存的酒全都倒在了地上，哭著說：「夫君飲酒太多，非合攝生之道，一定要徹底戒了酒才好。」劉伶聽了這話，連忙說：「你的話對極了，這酒確實該戒。只是我這個人自己控制不住自己，還得當著鬼神祝禱表個決心才成。你快些為我準備敬神的酒肉吧。」妻子趕緊行動。酒肉準備妥當，只見劉伶跪在一旁，口中念念有詞，說什麼「天生劉伶，以酒為名。一飲一例，五斗

解醒。婦兒之言，慎不可聽」。說完端起酒來就飲，拿過肉便吃，不一會又醉得不成樣子，妻子也拿他沒有辦法。阮咸字仲容，是阮籍的姪子，叔侄並稱「大小阮」。阮氏宗族皆好酒，有一次宗人聚集，連平常用的酒杯都不使了，只用大盆盛酒，大家圍坐共飲。正巧這時有一群豬跑過來，也都喝了盆中酒，親人全不介意。阮咸因為精通音律，善彈琵琶，有時飲酒到了興頭上，還要彈唱一曲。山濤字巨源，七賢中他的官做得比較大，大到吏部尚書、侍中。山濤的酒量也大，大到一飲八斗，一般不過這個量。晉武帝為試試他的酒量，專門找他來飲酒，名義上給了他八斗，又可悄悄地增加了一些。山濤將飲夠八斗，就再也不舉杯了，他能夠控制住自己。王戎，仕途通顯，歷官中書令、尚書左僕射、司徒。他是七賢中年齡最小的一個，史籍上沒有關於他嗜酒的記述。竹林七賢中，王戎、嵇康和向秀都可以不列入嗜酒者之列，不過也不好說他們一點也不飲。《世說新語·任誕》說：「七人常集於竹林之下，肆意酣暢，可見多少是要飲一些的，可能沒有阮籍等人那麼大的酒量。南京及附近地區的六朝時代墓葬中，出土過大型拼砌畫像磚，其中就有竹林七賢的群像。從畫面上看，七人都是席地而坐，或撫琴撥弄，或袒胸暢飲，或吟詠唱和，名士風度刻劃入微。

天下覓食



作家，已出版《飲食天下》等20餘種。現潛心神農架原始森林經營古清生生態茶園，神農架林區古清生生態文化有限公司董事長。

付洋黃魚

古清生

曾經和林斤瀾的弟子程紹國兄在溫州討論黃魚的吃法。記得是坐在雁蕩山的大龍潭邊，我們喝著雁蕩雲霧，講文學、溫州以及美食。溫州山食材擱下不表，那主要是一年四季生長的竹筍，溫州人食海鮮。程紹國兄說，黃魚從海裏打撈上來是白的，漸黃，至金黃轉灰白。他說黃魚要在金黃的時刻，入鍋，才是最為鮮爽。曾經在瑞安食過這樣的一條黃魚，三斤六兩重，紹興黃酒蒸之，甚美。在北京城，離海有點遠，怎麼吃也吃著漸至金黃下鍋的黃魚。但我在付洋先生的有環閣有了一次奇妙經歷。照例吃了一些付洋的小食件，如山藥糍、小排、媽媽的紅燒肉……上來一條黃魚。約二三兩重的黃魚，平擺在橢圓形碟上。為吃好黃魚，付洋先生專門設計了一種小鏟狀魚刀，它讓我想起周時晉、鄭、紀一帶的錢幣——鏞幣。黃魚經過八年陳花雕和米酒密漬之後蒸制，魚很安詳，像工體木樹上的夜月，銀白微亮，瀰漫著水的氣息。吃魚了。付洋先生表演特製的魚刀，他將黃魚從背、腹、前、後切了四塊，率先吃了魚背。付洋先生說，從這塊吃起，鮮嫩。不過，我素來吃魚，都是從腹開始。事實吃不大的魚，從何開始沒有多餘的考究，因為每人一條，都要吃完。我卻是沒有改變過往的習慣，先吃腹部，背脊的魚肉，較之魚脯堅密，然付洋的黃魚，背脊也相當的柔嫩了，這要有上等的功夫。黃魚肉白，細若精瓷，入口嫩香鮮爽，從魚肉裏面綿綿瀰漫微小的米酒的芳香。此間，有些微的酸，原是每一條黃魚，都切有兩個小檸檬，食前擠了淋在魚上。此酸，純自然的酸，極佳的效果。坐在工體有環閣的水榭，小風拂動柳絲，月兒皎白，水上的蓮荷搖晃著月影，唯少了蛙鳴與鶯聲，否則一條黃魚會引領人回到江南。想那三國時候，吳國的國都……現在的鄂州，有梁子湖，湖中有島，稱梁子島，蘇東坡閒時便過江去與地方紳士潘大林煮魚品飲，那水鄉乃魚的天堂，記得我在梁子島上吃武昌魚，便有銀月泊水，微風拂柳，如我在北京的有水榭的有環閣吃黃魚類似的感覺。鮮嫩的帶點兒米酒酒漬味和檸檬酸的黃魚，就著法國波爾多紅葡萄酒吃了，只剩下許許憶念邊緣的魚刺。確乎是一次美妙的品飲。因為小黃魚，它近似相等的武昌魚。刀切復以筷子夾起，小黃魚規則的肉塊，被我這樣的食客享受到了。只能在心裏承認，付洋黃魚恰好處地抵達了人類品飲的味境，我一點都不小氣地建議付洋先生，將此黃魚命名為付洋黃魚，陸續推出付洋式的海派中國意境菜。此魚有多麼好吃呢？我吃罷黃魚，又用筷子在盤中搜尋，將那些細小的黃魚肉末一一吃了。一條魚，就像一尾夢，在這個夏季游入我的味覺記憶，它不是水中的那一朵蓮花，它是蓮花以遠的那一束光，柔涼中升起一縷暖意。黃魚，輻鰭魚綱，鱸形目，鱸亞目，石首魚科，黃魚屬。事實上，我吃過那麼多黃魚，還是不全黃魚的綱目，唯科屬尚能記住。如是，黃魚的味道確比它的身世令人熟知。然，識味，君子不問來歷，世界大約如此相同。



滬上鼎食



糟鹵大魚頭

老波頭

在「德興館」吃飯時看到有糟鹵大魚頭這道菜，即刻叫來試，味道真是不錯。這是老外婆的拿手菜之一，自從老人家過世之後，已有近20年未嚐此美味了。關鍵的糟鹵，並非超市裏賣的那種瓶裝液體，一定要用香糟才對路。所謂的香糟，是製黃酒後剩下的酒糟，新貨色白，香味不濃，久存之後成熟，顏色變黃甚至微紅，濃郁之極。從前家裏將香糟堆在碗中，白蘿蔔切片後就這麼埋入，醃個數日，是送酒送粥的絕品之一。用香糟來炮製魚湯更是完美，一碗湯飲下，什麼宿醉都趕走。自己動手並非難事，問題是香糟去哪裏買？已是快失傳的菜，當今的上海人多不知道，年輕的小朋友連聽也沒聽過。反而由北京老饕、電台節目《飯點說吃》的主持人沈孝昌老師指教，找到專做糟類調味料的老字號「大不同」，買了一大包，只是幾塊錢罷了。打開研究，像是一團黃橙橙的爛泥，就這麼拿來滾湯一定不行。查了很多資料，一般就像對付蘿蔔那樣醃，但是糟鹵二字，鹵從何來呢？鏗而不捨地再找，終於在上世紀70年代出版的《中國菜譜》中看到類似的菜式，做法如此：先洗淨一個大魚頭，下紹酒、醬油醃起來。通常用鮭魚頭，勝在肥大，但我較喜歡青魚的頭和尾，後者的味更佳。另邊煎，把香糟鋪在碗底，倒入紹酒和上湯，大力攪拌，置半個鐘後以紗布濾出汁備用，就是正宗的糟鹵了。燒熱豬油，魚頭煎至兩面黃，移入一口大砂鍋，下開水，猛火滾之。上桌前十分鐘才下濾好的糟鹵汁和粉皮，最後撒大量青蒜葉熄火。香噴噴的糟鹵大魚頭即成。愛刺激的可下指天椒。「上海老飯店」的菜單上一字之差，叫做糟辣大魚頭。說起來容易，做起來可不簡單，研究了半天，樣子對路，味道始終有差距，外婆數十年的廚房功力豈是我一下子能學會？上次拍紀錄片《汪姐私房菜》，我故意出此難題給汪姐，人家輕輕鬆鬆，三下五除二即搞定，一試，果然把小時的記憶找回，不得不服。



寫食的人，希望能用一支筆，寫盡食物的榮光。

沖一隻湯

食家飯

中國之大，仿佛越往南越講究喝湯。廣東人那種老火慢煲的靚湯已經成了一種意象，啞啞的火，複雜融通的滋味，被期待的歸人，似乎隱喻了太多委婉曲折的情愫。江南人吃飯，尤其是夜飯，一定要有一隻湯。冬天的飯桌上，主婦從廚房搭出一隻砂鍋，嘩一聲掀開蓋子，肥厚金黃的雞湯裏浮著金黃的黃芽菜和金黃的蛋餃，還嗒嗒的沸騰著呢，就勢撒一把切細的香蔥，主婦那一聲「開飯了！」才叫得中氣十足。炎夏夏天，有一隻早早燒好，已經涼了的雞毛菜洋山芋湯，或者南風肉冬瓜湯，饑是再沒胃口，也可以吃下半碗飯去。總有妙個妙飯將就一頓的時候，湯還是要一隻的，哪怕是沖一隻湯。這裏的「沖」，是真的「沖」。周作人在知堂散文中寫過，從前進京趕考的讀書人，隨身帶了筍乾、開洋一應乾貨，在驛站用開水沖一隻湯吃，滋味不惡，聊補路途上飲食不調之苦。海蜇和紫菜沖的醬油湯最好吃。海蜇是一種細小的海



小上海眼中的「老上海」，老上海眼中的「小上海」；美食作家與吳方言研究者。

醇厚鮮香鯽魚湯

梅璽閣主

「湯司令到！」「熱水瓶爆！」這是大多數上海男孩小時候都玩過的遊戲，這個遊戲簡單到就是一個人站得筆筆直直嘶嘶力竭地叫出第一聲「湯司令到」，然後第二個人同樣力拔山兮地叫第二聲「熱水瓶爆」。有趣的是，總共八個字，卻要用到兩種方言，「熱水瓶」三字是上海話，而其它則用普通話。男孩們樂此不疲地玩著這個傻傻地沒有任何意義的遊戲，甚至在沒有另外一個人配合時，自己也能玩起來，男孩子的精力永遠是釋放不完的。上海話中的「湯司令」者，並不是膀大腰圓的軍閥，而實在是苦命人。以前，國營企業有食堂，食堂中買飯憑飯票，打菜要菜票，唯獨湯是敞開供應，有些特別「做人家」的朋友，就打一份白飯或者再買一份最便宜的菜，然後多喝幾碗不要錢的湯來裏腹，你說可憐不可憐？食堂裏免費的湯，也不是什麼好湯，其實也就是清水煮點雞毛菜或者大白菜，水很多，菜很少，微有油花，比刷鍋水好不到哪裏去。現在時過境遷，我們來說點好喝的湯。上海人雖不如閩粵人那麼深諳湯品，好在地處南北之中，廣聞博識，總有些好湯，算是地方特色。鯽魚湯，就算是其中的一種吧！上海人喜歡吃活物，活魚活蝦活蟹活鴨，而其中又以鯽魚最為鮮活，有好漁者釣了河鯽魚放在稻草包中帶回家，

放在水斗裏居然就忘了，結果一週後，鯽魚依然存活，可見此魚生命力之強。鯽魚，是河裏的魚，上海人很簡單，就叫做「河鯽魚」，燉的湯呢，當然是「河鯽魚湯」。一般的做法，是將河鯽魚洗淨，稍稍瀝乾水分，起油鍋，油少火大入薑片爆出香味，再放魚兩面煎透，入料酒，再加水開大火燉煮，不消半刻時辰即湯色奶白，魚香四溢；轉而改用小火再燉半刻，加鹽即可起鍋，盛在大湯碗即可。這是最簡單的，主料是魚和水，配料唯油、鹽、料酒與薑而已，不用蔥。有加料的做法，取皮蛋一個，香菜一把，各自切塊切碎，於起鍋前下皮蛋香菜轉大火沸透一分鐘，香菜味霸道且奶絲，別有特色。再說一道精緻的河鯽魚湯，取鯽魚兩條，洗淨瀝乾。將魚腹剪下，共是四片，待用；剩下的兩條去腹之魚，切成小塊，起油鑊炸透，入料酒入水，同樣大火燉成奶湯，用炸完魚腹入湯燙熟取出，置砧板上待溫後拔去腹部長骨，如是凡四片，均剔骨存肉，切忌燙得太熟，去骨而破形。將去骨魚腹每兩片置一溫熱湯盅，注入魚湯，棄魚塊不用。趁熱撒胡椒粉，有魚肉有魚湯，極是鮮美，此為兩人的做法，人數多則加鯽魚。此法友人授，試而頗佳，故示人同享。