

美味情感



北京專欄作家。自稱御姐、書女、吃貨、廚娘、旅人。

萬千。

屬於夏日的風尚，不論是復古款還是未來感，總是跳不開明媚、清爽、甜美、夢幻……夏日的T台上，水果色當道，而夏日的餐桌秀場上，最受寵的模特兒也一定屬於繽紛綺麗的水果。

「碧綠的清湯中漂浮著數十顆殷紅色的櫻桃，又漂浮著七八片粉紅色的花瓣，底下襯著嫩筍丁，紅白綠三色輝映，鮮豔奪目，湯中泛出荷葉的清香。荷葉之清，筍尖之鮮，櫻桃之甜，都是不必說了。櫻桃核已經剝出，嵌了別物，竟是斑鳩肉，心思之巧讓人歎為觀止……」金庸在《射雕英雄傳》裏讓廚娘黃蓉為老饕洪七公烹製的這道好湯，足夠活色生香，卻遺憾只有文字的驚鴻一瞥。

很大程度上，把玩刀俎的廚師與把玩玩賞的設計師都是藝術家，他們在日常暖身果腹

水果的滋味

豈有此女

的基礎之上，又營造出一些「無用」的腔調，生活在必需之外，正是有了這些「無用」的裝點，才愈加有了趣味。當吃不再僅僅為了填飽肚子時，水果就成了尤物。水果的英文名「Fruit」來自拉丁文「Fructus」，本意就是「愉悅」。原來，這尤物正是自然界饋贈給生靈的恩寵。

素來講究「五穀為養，五果為助，五畜為益，五菜為充」的中國菜，水果入饌不僅在乎緣分，更在乎調和。例如，酸味較強的水果常常被用來燉湯，富含纖維的則宜與高油脂的肉類共烹，而肉質清脆爽口的最適於炒。此外，荔枝和棗不宜與動物肝臟同食，菠蘿跟雞蛋不是好朋友，葡萄與番茄的死對頭是螃蟹，而芒果與大蒜不共戴天……這些水果們的社交法則，在廚房裏一代代口耳相傳。於是，北方有拔絲蘋果、金糕梨絲，南方有菠蘿咕嚕肉、鮮蝦荔枝盞，「有味使其出，無味使其入」，中餐廚師的秘密，儼然就是兼容並蓄的儒道。

我自童年就生活在四季溼潤分明的中國北方，水果的滋味，往往還意味著夏天。準備好胃口，與豔陽接一個熱吻，再伴隨著季節匆匆離去，如同詩人聶魯達筆下海員式的愛情。



京城味道



專欄作家，文化學者，著有《京味兒》、《看羅西遊不成精》等書。

冰棍兒

崔岱遠

像我這個年齡的人，對於童年的美好記憶是夏日的午後趴在課桌上凝望著教室窗外，聆聽樹叢中寄鳥兒吟唱的時候，忽然從枝葉的縫隙裏傳來了飄渺的吟唱聲：「冰棍兒——三分；冰棍兒——奶油的、小豆的……」那顫巍巍的聲音咒語般地飄過空蕩蕩的操場，帶著晶瑩的冰渣兒鑽進同學們的耳朵裏。睜縫著睡眼發呆的小胖子精神了，認真聽講的班長走神兒了，位子裏偷偷玩著冰棍棍兒的手不動了……大夥兒分散的注意力一下子集中到了校門口的那條小街上。

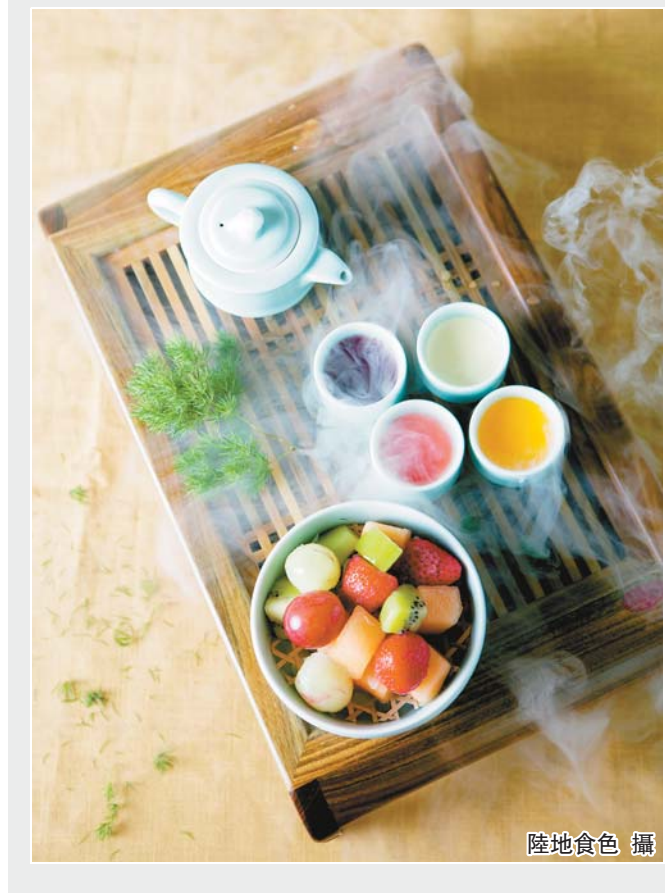
一位頭戴白帽子的老太太努力推著一輛漆成白色的木頭車緩緩沿著高牆走著。車子不大，也就一米來寬、一米半長，確切地說是個大木頭箱子，下面安了四個鐵輪，一邊走一邊吱扭扭響個不停。小車上面蓋著厚厚的白棉被，棉被下整齊堆放的馬糞紙盒裏裝著的就是對孩子們來說足以勾魂攝魄的冰棍兒。只要鈴聲一響，過不了多久，小推車就會被一大群舉著鋼鑰兒的小腦袋包圍起來。

「我要奶油的。」「來兩根紅果的。」那吵吵嚷嚷的聲音足以蓋過寄鳥兒的鳴聲。「都有，別急，都有。」老太太接過鋼鑰兒放進衣兜，順手翻開棉被掏出一根冰棍兒，一邊麻利地撕去簡易的包裝紙塞進車扶手的布袋子，一邊手遞手地把那根細細的竹棍兒塞在伸過來的小手裏。孩子高舉著冰棍兒跑著，……這一刻，是他們一天中最放鬆、最快樂的時光。因為有了冰棍兒，清苦的童年變得甜美；因為有了冰棍兒，每一天都有著具體的目標：能天天吃上冰棍兒的日子曾經是多少孩子的夢呀！

五分的是雪白的奶油冰棍兒，現在回想起來未準有多少奶油，更多的是白糖。三分錢一根有小豆的，冰涼帶著甘醇的豆香。不過孩子們最愛吃的要數三分錢的紅果兒，水紅的顏色，甜酸的味道，大大地嘸上一口，唾液順著嘴角奔湧而出，涼氣順著舌頭直灌進心裏。若是誰捨得破天荒花上一毛錢，老太太就會笑著從車後藏著的保溫桶裏掏出一根冒著涼氣的北冰洋大雪糕——圓頭圓腦的大片兒兒，乳黃，醇香，嘿！那才叫奢侈呢！至於現在還能見到的那種雙棒兒是後來的事。印象裏出雙棒兒的時候，賣冰棍兒的小推車已經悄然不見了。

現在的冰棍兒品種比小時候豐富得多，升級版的紅果兒和各色雪糕都有，包裝更是不能同日而語，不過總覺得味道裏缺了點什麼。或許記憶裏那淳厚的滋味並不是來自冰棍兒，而是來自那吱吱作響的小推車，以及那穿過白楊樹的吟唱聲：「冰棍兒，三分五分……」

問世間，也唯有童年令人魂牽夢繞吧？

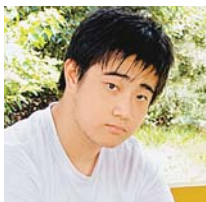


陸地食色 攝

快意舌尖



用業餘的舌尖與專業的筆尖，說一些有關吃和記憶的故事。



老火鍋

口罩小俠

中國美食之中，重慶火鍋如雷貫耳。向一百個人問重慶，便能得到一百個含火鍋的回答。據前輩的考證，火鍋發明於千里之外的塞上。然而有趣的是，中國的種種名食，往往是在遠離家鄉的地方開花結果，火鍋也不例外。細細想來，重慶火鍋之盛行確是在意料之中。我年時做山城行，對蜀犬吠日有了極深的體會，每每遠眺青山，當真如畫一般，天地皆是雲霧繚繞，自然需要沸騰而麻辣的食物來祛寒逼汗。而火鍋，恰是最合適的選擇。

倘是從「文明國度」來的人，看到重慶店家製火鍋的景象，定然患上所謂「進食綜合徵」，持箸四顧而茫然，因為此處火鍋之精髓，大半在一個老湯底。家父昔時於長江輪上跑船，數至重慶，常能於火鍋內撿起前桌客人未撈盡的食物，火鍋本身又不知幾代未換，客人來往也不熄火，只是偶爾加入新湯罷了。今人終以不合衛生之由，在多地禁絕，以北話說便是「矯情」，而以吳音而言，固可笑稱「作天作地」更為貼近。試想，在終日沸騰、又兼以花椒辣椒之鍋中，又有何種細菌能夠存活？若有，也早已被丟進太平洋海底了吧。

不過此次所吃的老火鍋，卻似已受「文明」改良。一層厚厚的辣油漂於湯上，若不知者見了，定是一陣心悸。好在我前方吃過另一項山城美食紅油雞雜，已領受過這辣油的威力，也就毫不為意。即便是無吃辣習慣的江南人，吃過幾次改良版的川菜、湘菜之後，倒也不至承受不住這種辣味。而老火鍋則更有一種秘訣，使得滿鍋的紅油變得只聞馨香。

於火鍋之前上桌的，乃是每位面前一個盛放調料的小碗。碗中是半碗香油及些蒜泥，還可根據喜好自加蔥花香菜。這調料，就是重慶火鍋入口不辣的秘訣。

真識火鍋的人，斷不會空口去吃剛撈上來的食物，而是將其丟進小碗，用香油輕輕一裹，便足以將濃重的麻辣與沸騰的溫度與舌隔絕，入口之後更是一嘴的順滑，再一咀嚼，香油、紅湯、吃食，三樣迥異的稠香充斥口鼻。於這樣的口感味覺之中，不論鮮脆如鷓鴣腸或軟糯如鴨血，皆能吃出別處難得的滋味。此間之樂，斷非拙筆所能寫盡的了。

然而世人皆知火鍋的味道是越煮越濃，煮到席末的時候，不僅湯底極極，香油中也滲滿辣油，連當地人也抵擋不住。此時店家便會拿來醋，往調料中略倒上一些，再吃時，便已無方才的辣，又多了幾分醋香入口回味。

老火鍋的食材，多是牛肉、毛肚、鴨血、鷓鴣腸等傳統小菜。鴨血一塊一塊切得方方正正，牛肉也切得極為厚實，鷓鴣腸、毛肚、黃喉等等這些，於各地多大同小異，按下不提。

寒也祛得、香也食得、汗也蒸得，老火鍋鶴立於別處，末尾主食更是點睛。喚來店家端上青筍稀飯，胃得一碗清香下肚，於是腹也飽得、胃也暖得，體冒熱氣之時胃中亦滿是暖意，按金聖歎之言便是：「飽食老火鍋，卧躺椅落肚兩碗青筍稀飯，不亦快哉！」

滬上鼎食



上海人。寫食的人。希望能用一支筆，寫盡食物的榮光。

張愛玲家的鴨舌湯

食家飯

李碧華形容張愛玲是「淘不盡的一口古井」，這八個字，也就算說到極致了。

張愛玲一篇《談吃與畫餅充飢》，行文處古今中外五六十種吃食，款款寫得妙趣橫生，耐人尋味，不過一萬字出頭一點。放在今天，字形放大大，行距拉寬，免點水，配點圖，每一段都足可充一個美食專欄了。

被一支妙筆形容過的美食，總是令人心嚮往之。文中提及一道她在天津常吃的鴨舌小蘿蔔湯：「……咬住鴨舌頭根上的一隻小扁骨頭，往外一抽出來，像拔鞋拔……湯裏的鴨舌頭白白，非常清嫩嫩滑。」這些文字令人食指大動。超市裏看到有新鮮的鴨舌和水紅小蘿蔔，想起昨夜打包回家的一隻烤鴨鴨架子，突然福至心靈。

鴨舌向來吃的是活內的口感，本身並沒有太多鮮味，即使用兩斤鴨舌去煨半斤蘿蔔，也是枉然。假如用火腿湯強行提鮮，似乎又難以達到張愛玲所描述的「清嫩嫩滑」境界。五花肉脂燉的清湯，鮮，



老波頭聽起來像蘿蔔頭，上海小克勒，寫點小文章，喜歡吃吃喝喝，玩玩樂樂的生活。

夏日恩物

老波頭

夏日炎炎，有什麼好過煲粥呢。

隔日先用豬骨煲一大鍋湯，灑大量大地魚粉，再去幾塊冰糖下去，最後的湯呈金色，香噴噴的，已忍不住想飲。但是耐心地放一晚，翌日把上層的油挖出來棄之。

野生鯽魚一條，兩面煎黃撈起放入煲湯袋。以什麼油來煎？選用開，當然是豬油啦。半水蝦若干，斬頭、剝去上身的殼，剩下的部分就是鳳尾蝦了。把蝦頭和蝦殼慢慢炒至出油，亦放入煲湯袋，油則拿來拌米。把以上這些食材移入一口大鍋，用上湯代水，滾將起來。要滾兩個鐘才夠火候，上桌前二十分鐘左右放鳳尾蝦進去煮熟，香噴噴的鮮蝦粥即成。

另邊欄，準備八個小碗，分裝魚露、胡椒粉、南薑蓉；芹菜粒；芫荽碎；蒜頭酥；天津冬菜；用豬油炸香的蔥花。缺一不可。

又用一個小碟裝普寧豆醬，吃蝦時點之。煲粥之外，還有冷麵是恩物。

上海冷麵的做法是：蒸麵至熟，電扇猛吹到冷

夜開花塞肉

梅聖閔主



梅聖閔主，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。

看特級校對陳夢因的書，經常看他寫到一種叫做「夜香花」的東西，他一會兒說如何採摘，一會兒說如果洗滌，再就是怎麼用來醃瑤柱，怎麼炒，等等。成了許多人最嚮往嘗試一下的美食。其實上海也有！一字之差——夜開花，也好聽，也好香，也好吃！

一次，西安的美食家小天到上海來，我就陪他一起去逛菜場，這是真美食家的玩法，看看各地的菜場，問問各地的物價，講究的是家常菜。逛著逛著，小天問我「你們上海有這麼大的茄子嗎？」

我往前一看，不禁莞爾。的確很像茄子，長長的粗粗的，皮是翠綠色的，像極了綠色的茄子。「哎呀，這是夜開花呀，你沒吃過？我給你吃吃！」

夜開花也叫瓠瓜，新鮮的夜開花，兩端表面有硬硬的絨毛，顏色均勻，綠得發亮，表面沒坑坑挖挖的坑點與癩瘡，我要做的是夜開花塞肉，所以要挑又粗又長又直的買。

肉糜要肥多瘦少的那種，用料酒和鹽醃起，加入澱粉拌勻。考究的做法，事先浸洗香菇，剝成末；浸發乾貝，扯成絲；浸發開洋，切成粒；浸發扁尖，研成丁；然後將這些與肉糜拌在一起，這些都是吊鮮的東西，真正可謂「下血本」也。

夜開花去皮，不必用刨刀，只要用菜刀刮一

卻。在此過程中，不斷地挑軟，最後拌入麻油。

準備花生醬、醬油、米醋和辣椒油，任君自選。花生醬當然要調稀才行，用溫水亦可，我從武漢著名的熱乾麵學一招，以麻油來代之，更香。不可缺少的澆頭，最常見的是用青椒、肉絲、豆芽炒一個三絲，我嫌不夠豪華。照我的要求，澆頭至少也要三道，湯另算。

做任何菜之前，先熬一碗豬油備用，少了這道利器，炒出的菜在心理上已失水準。

第一道響油鱈糊是經典的上海本幫菜。請小販將鱈魚剖絲，下鹽、糖、胡椒粉、醬油、老抽、酒、少許生粉，放進冰箱醃兩三個鐘頭。油鍋一熱，倒入鱈糊，兜兩兜即可。裝盤時當中挖一個洞，鋪蔥薑末。這時燒滾一勺麻油，淋將上去，發出「嗤」的一聲，才叫「響油」。這個傳統，沒有多少館子懂得了。

第二道炒醬，每個上海主婦都是專家，我這種半吊子的大敢獻醜，只好狠狠地下糖下豬油彌補。

第三道雪菜小筍，我用天目湖產的鮮筍來炒，以本傷人，又用大量的豬油渣，還是吃得過的。

拿出潮州牛肉丸、墨魚丸和魚餃滾湯。在煲湯袋裏裝個幾大勺大地魚粉，做成湯底，一滾，即加入蒜頭酥和南薑粉，再滾時下那些丸子。上桌前灑一把芹菜粒，味道引死人。

刮，皮就下來了。然後切段，半指長短，找一把薄柄的不鏽鋼調羹，用柄作刀，在夜開花的芯裏挖一個洞，用調羹柄，將拌好的肉糜，仔細地塞到夜開花的洞裏去，塞緊。起油鍋，油熱之後，將夜開花一個個地朝下煎一下，把洞口的肉煎老，能使之不掉出來。其實也可以不煎，那樣的話就要記住一開始火不能太大，否則會變成肉湯煮瓠瓜。

煎後加水煮，敞口的鐵鍋，只要半淹即可，然後開中火燉煮，加蓋，直到變成了半透明軟軟的樣子。放生抽，以前是放醬油的，但會把整鍋菜都弄得黑黑的。一條夜開花，只要少量生抽就足夠了，湯水應該有點鹹，這道菜，一定要看得出夜開花的顏色方為成功，而且不宜久煮，夜開花要綠才好，黃則敗壞。這是家傳的古法夜開花塞肉，保證一口咬下去可以嘗到夜開花特殊的清香。

有許多朋友說沾了肉糜便失去了草香，說糝米扎肉沒有糝米香，荷葉包雞沒有荷葉香，其實最關鍵的是沒用新筍葉和新荷葉，加之燉煮蒸燒時間過長，當然香氣盡失。夜開花塞肉這道菜，是一直站在灶邊等出來的，待夜開花一熟便即起鍋，才能裏住香氣。怎麼樣算熟？等夜開花的那個圈，顏色全都變成如果凍般的綠色，看上去不硬了，就熟了。放少許一點點的糖薑醬油，即可裝盤。

裝盤有講究，先把那些已經燒爛了的芯子放在盤底，再將夜開花一個個夾出來碼在盆裏，湯水不用全倒在盆裏，只要意思意思即可。別小看那些芯子，等一人一個分掉了夜開花，意猶未盡還想再吃卻沒有的時候，芯子就是好東西了，用肉湯燉出來的芯子，又嫩又鮮，也是令人讚不絕口。

《不素心》與《半間灶披間》

美食作者食家飯和老波頭出書了，一本曰《半間灶披間》，一本叫《不素心》，其中的一些文章曾在《雅致生活》版每月一期的美食作家專欄中與讀者見過面，清新小文韻味十足。

既是美食家，介紹新書還是多用他們自己的文字為好。食家飯在新書序中說：上海人把廚房叫做「灶披間」，以前上海灶披間多是公用的，一家一半。早些年，我就經常在這樣的半間灶披間裏燒菜給朋友們吃。

六冷盤六熱炒、大菜大湯加鹹甜點心，一個人就這樣一桌菜酒水燒出來。下午開始準備，切切配配都弄停當，晚上朋友到齊，吃一會兒冷盤聊聊天，熱菜也很快一個個跟著落鍋上台子了。江浙的看家菜不用說了，飯店裏吃不到的，也能學個仿佛給大家換口味。吃過我燒的菜，應該會有好的記憶。

現在不太這樣操辦了，一是怕累，二是好的食材難覓，佐料也不如人意。懂得做菜的人呢，也少了。大家呼嘯著去館子大吃一頓，寶主也能盡歡。

不過沒關係，我還可以一支筆寫這食物的榮光。

「綠蟻新培酒，紅泥小火爐」。菜已經上桌，散發著迷人的香味。我像個主婦，帶著滿足和一點愉快的疲倦，招呼朋友們入座。

至於老波頭，他的美食之旅開始得頗早。五歲時即懂得起個大早，趕到「德興館」搶頭湯麵。翌年在「紅房子」點菜，叫了整桌西餐大餐，又驚四座。主要是外婆基礎打得好。老人家出身慈溪望族，上海菜和寧波菜做得出神入化，不遜餐館大師傅，大飽口福之外，更教會我比較食物的好與壞。文字功底亦來自外婆的教導，數十年的語文老教師，強將手下豈有出弱兵的道理？

老波頭寫食評，也寫食材《油條頌》、《青魚頌》、《大豆頌》、《西瓜頌》，下廚專用豬油，總有一罐常備，江湖上人稱「豬油幫主」。說起草頭，不用豬油炒的話，名副其實地淡出鳥來。其實大部分蔬菜都和豬油搭配得極佳，《隨園食單》中說素菜宜用葷油，再對也沒有了。

我在廈門吃過一家有點水準的素菜館，名曰「心素」。他家的蒸餃，餡裏的豆腐乾切得極細，試過即知金聖歎說豆腐乾吃出火腿味是有道理的。吃素吃出火腿味，談何心素？一下激發靈感，把新書取名《不素心》。編輯大人怕大家以為是什麼「心靈雞湯」，加上「肉食者的吃喝經」幾字，我很喜歡。

