



滬上鼎食



上海小克勒，寫點小文章，喜歡吃吃喝喝、玩玩樂樂的生活。

榴蓮頌

老波頭

榴蓮是所有的個性食物中最具個性的一種，喜歡和厭惡兩個極端，相當分明，沒有中間路線。

厭惡的根源來自氣味，到底怎麼形容呢？有人說像貓屎，有人認為像爛洋蔥，我沒辦法形容，因為愛上榴蓮之後，只會覺得一陣香氣撲鼻。

郁達夫先生在《南洋遊記》中寫道「榴蓮有如乳酪與洋蔥混合的臭氣，又有類似松節油的香味，真是又臭又香又好吃」，找不出更貼切的描述了。

名字來自英文的 Durian，品種不計其數。愈熱的地方品質愈佳，近年來泰國貨大行其道，但是老饕們懂得最好的榴蓮還是來自原產地馬來西亞。

通常買到的金枕頭普通普通，氣味不濃，只適合作為入門教材，頂級的貓山王和 D24 才過癮。大馬當地的榴蓮運輸工人每天打開貨櫃車廂前非要先劃拳不可，輸者打開車門，那股濃郁之極的榴蓮味又經數小時的日曬，活活熏死人也。

有點刺激性，屬於熱氣食物，所以一般來說食後不宜飲酒，不過我想低度的啤酒應該不要緊。消解榴蓮熱氣，以山竹最佳，「水果之王」被「水果之后」鎮住，怕老婆的道理，天下皆通。

用剩下的榴蓮殼裝水來飲，功效相同。用來洗手的話，就不怕留下異味了。

把榴蓮殼裏面的那層厚皮取下，斬成丁丁，榴蓮核去殼，只留裏面的芯子，兩種和老母雞同煲，香噴噴的榴蓮煲雞即成。榴蓮核單獨炮製也行，或炒或烤或煮，味道有點像板栗。

有些地方反而用果肉來滾雞湯，補上加補，吃完不知道會不會流鼻血？

榴蓮可以通過訓練逐漸接受，我就是個很好的例子，30歲之前，見到榴蓮即刻逃之夭夭，但是當今已變成一個榴蓮癡。如果你對炸過的榴蓮酥不抗拒，那麼再試試榴蓮蛋糕和榴蓮冰淇淋吧。兩者都沒問題，接著買一個貴一點的金枕頭好了。把果肉包住，塞進冰凍格，這麼一來，氣味沒那麼濃，像是吃雪糕，或者簡單一點，果肉去核後倒入一個大碗，加一塊奶油冰磚，大力攪拌，也 OK。給自己3次機會，要麼從此變成榴蓮癡，要麼證明徹底和榴蓮無緣。

本期主題

個性菜

三位上海作者，分享美食。

責任編輯 林濤 宋君 美術編輯 謝都

二〇一三年九月二十三日 星期一

回味千年



資深專業考古人，文化美食研究者。

古代直接為帝王製作膳食的部門叫光祿寺，儘管設在禁中，面對著帝王，有時管理也相當混亂，問題不少。明代嘉靖皇帝就抱怨御膳水平太差，氣得要查伙食帳。余繼登《典故紀聞》記述了這件事。

嘉靖時候，光祿寺為操辦御膳所開銷的銀兩，一年要用三十六萬之多。嘉靖皇帝覺得太多了，疑心可能有貪污行為。於是他面對內閣大臣，講了下面一番話：

現在我這個做皇上的，妃嬪僅十餘人，宮中也罷除各種宴筵，如此有20年了。朕日用膳品，都是些下料，根本沒法咽下肚裏，十種供品，還抵不上一餐茶飯。朕真不知道這三十餘萬用到了什麼地方？

大臣回答：「祖宗時，光祿寺在除了米豆果品之外，一年御膳花費銀子定額為二十四萬兩。那時實際一年開銷不過十二三萬，每年還略有節餘。後來增加至四十萬，近年稍有減少，一年也要用到三十六萬。其中花費存在的弊端可想而知。」到底有些什麼問題呢，那麼多銀子都花到哪裡去了呢？

調查的結果，發現存在四種弊端。一是傳取錢糧時，原本沒有什麼印記，只是憑手寫一張白條領取，也沒人敢問其中的真偽；二是內外各衙門領取皇上賞賜的酒飯錢，或者一個人領取幾份，或者公事已辦完可是酒飯錢卻還在虛領；三是門禁不嚴，那些下人盜取錢物根本無法算得清楚；四是每年增購買餐飲器數量太多。有這四個大窟窿，多少錢都不愁花不出去。

按照大清《會典》的規定，凡是光祿寺所用物件，每月派差一員御史照實稟奏皇上，然後由內府的尚膳監負責刊刻花欄印票，這才算數。還有皇上需用各種物件，某日從光祿寺取物若干，都要用印章鈐蓋，照數支領進用。光祿寺對這些進出事項，還要有文簿登記，年終時進行會計稽查。這個規定應當說是比較嚴格的，照此辦理，不會出太多的紕漏。可是這一規定不知何年何月停用了，所以嘉靖皇帝看出了問題。大臣建議恢復這個舊規，則諸弊可以

天下覓食



作家，已出版《旅食天下》等20餘種。現潛心經營茶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。

為廈門人仍然是生活在世外桃園，或者他們一直試圖這麼生活，他們不需要太多的東西，但不能離了廈門已有的那份安寧。土筍凍是一個小吃，廈門人說，這是好久好久就

皇帝自查伙食帳

3N3N

革除。於是責成光祿寺官員加強管理，還增派一位御史大人每月將該寺帳目進行整理，呈皇上過目。手腳做到了皇帝身上，這膽子可真夠大的了。後來清代宮中也有類似作弊行為，《清宮述聞》引《南亭偶記》說：「光緒每日必食雞子四枚，而御膳房開價至三十兩。」買來的雞蛋比銀子還貴，心也夠黑的。

在皇上的腦袋裏，雞蛋大約應當是這個價錢，乾隆皇帝就以一個雞蛋得用十兩銀子才買得到，事見《春水室野乘》一書。故事說乾隆時一日召見汪由敦，問道：「你一大早就來上朝，在家可曾用些點心？」汪由敦答曰：「為臣家計貧寒，每天早餐不過吃幾個雞蛋而已。」皇上愕然：「雞蛋一個需費十金，四個就要四十金啊！朕尚不敢如此縱欲，你卻還自言貧窮得很。」汪大臣不敢直言，於是編了句詭詞回答：「外面市面上所賣雞蛋都是些破蛋壞蛋，那可能用來上供給皇上，為臣能以低賤的價錢買到，每個雞蛋不過幾文錢而已。」皇上就這樣一而再、再而三地被蒙在鼓裏，忍受



漢畫廚圖

廈門的土筍凍

古清生

有的小吃啦，一般也沒有把它當一回事。後來，海外的人掛念土筍凍了，就把它上升成一個佳食物。然它依然如舊，海蚯蚓熬出來，凝凍成淡淡的琥珀狀，廈門人吃它，祖祖輩輩吃它。

土筍凍到底是一種海味，淡淡的味道，膠質感，有點點腥，然也鮮甘，嚼著土筍凍的底部，它有一些海蚯蚓，也能看得到。我覺得我喜歡它，卻也是淡淡的，不如我喜歡溫州炒泥螺那樣，有強烈的慾望。淡淡的悠然的時光感覺，在廈門都是這樣，攀上日光岩，或在鼓浪嶼聽鋼琴，海面上有漁船，陽光清亮，沒有風的時候，相思樹捲起披針葉，淡然而小黃花如悠然地思念著什麼。以至廈門人喝的觀音音，也有著淡的趨勢，我想如果不危及廈門人的現狀，廈門人情都不會急。可是，我想不出清代在那裏安裝了超級大炮，以至到1937年還能將日本軍艦打沉一艘，後來大陸對台開炮，炮陣地在廈門，廈門人如何可以安寧地面對這些呢？或

著臣下的愚弄。置辦御膳雖有很多機會揩油，在皇口中撈到不少好處，但並不是所有官員都那麼垂涎那個職位的，宋代錢易的《南部新書(丁)》提到唐玄宗時的王主敬，就十分不樂意到任膳部員外一職。王主敬先為侍御史，自以為才華華妙，應當升任更大的官位。忽然讓他去做膳部員外，心中微有惋惜。心高的他，當時受到同僚的譏諷，好像侍候皇上也並不是誰都願幹的事情。

當然，在光祿寺忠於職守者也是有的，《春明夢餘錄》提到明代的蔚能與鄭崇仁兩位便是。蔚能掌管光祿寺事務盡心職事，每次宴會都躬自檢視，必求豐盛清潔。他在光祿寺三十年之久，未曾拿一塊肉到自己家。鄭崇仁在光祿寺，一天能節省百金。皇上視察光祿寺，稱他為「節儉管家」。

對光祿寺的管理，明宣宗曾下過很大力氣，為此作了一篇《光祿寺箴》，對其職掌、要求都有明確的言辭。這篇箴言也是對歷代光祿寺作用的一個概括描述，其中有「朝夕膳羞，必謹恆度，毋廢公費，而縱私飪」這樣的句子，告誡那些官員要節儉奉公。

茨菰

食家飯



寫食的人。希望能用一支筆，寫盡食物的榮光。

茨菰，也可以叫慈姑，是食物中的性格巨星。如同它的兩個名字，不同的烹飪展現個性的兩面。朋友看見我隨手寫的菜單：肉焗慈姑，蒸茨菰蜜糖。問我為什麼同樣的東西，用兩個不一樣的名字。我說：不同的字代表的意思不一樣，味道也是一樣的。朋友怔半天：你們文人真是多事，不過給你這麼一說，好像有點道理。

五花肉切塊，燒熱鐵鍋，小火將肉塊表面炒至微黃收縮。慈姑削皮，去頭尾，加水、黃酒和蔥薑與五花肉同焗。至肉酥爛，加糖收汁出鍋。燒慈姑要「軋大道」，意思是要和油



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。

餛飩是最能體現個性的食物了。

餛飩者，混沌也；先有混沌，而後有天地，可知餛飩有多厲害。

有那麼幾年，我每周末都吃一碗餛飩。那是個頗具迷信色彩的故事，上海有句俗語，叫做「三十三歲亂刀斬」，意即人逢三十三歲那年，會碰上倒楣的事情，而且是一連串。此事倒也有禳解之法，就是要親手斬肉糜一坨，並且將之扔到房頂之上，一如在路口倒藥渣一樣，寄託肉糜代刀之意。當然，這只是一個傳說，傳說一般是沒有細節的，所以這團肉，到底應該在什麼時候、什麼時候扔、怎麼扔，都有說法。有人說，要在來年的大年夜做這件事；有人說，要在生日的當天來幹，各有各的說法。

餛飩

梅璽閣主

於是，特別特別「聰明」的我，作出了如下的決定：虛歲三十三歲，實歲三十三歲，都剃肉糜，具體放在每個周末！然後「吃掉」，無疑餛飩是最好的吃法。

於是，我每個周末斬肉糜，每個周末包餛飩吃餛飩，越吃越有勁，越吃越有愛好，吃了一年又一年……純肉太「實別別」了，於是就在肉餛飩裏加進扁尖、榨菜、開洋和鮮河蝦仁，於口感和調味上進行改進，效果居然很好，久而久之，竟成家中一絕。

其實，上海最正宗的餛飩是菜肉大餛飩，而且這個「菜」，一定是薺菜，就是薺菜剝成末拌肉糜加鹽加糖加料酒，唯此五樣；除了這五樣之外的任何添減搭配，都算是改良算是創新，但都不能稱之「原味」了。上海女人視薺菜如仇，以往春遊，家庭主婦只要見到薺菜，寧可放棄觀賞美景，必要尋隻塑料袋，蹲在泥地裏，或挖或摘或拔或採，必要除之而後快，絕不允許它們苟活。及至回家，將薺菜摘挑乾淨，非要千刀萬剝而後

一絲稻穀香。趁著燙，蘸白糖或者蜂蜜吃，是我很喜歡的簡單甜品。

蘇州人很會吃，以前有路邊小攤將茨菰切成片，入油鍋氽脆了，撒一點點細鹽和胡椒，用黃紙包包著賣，過老酒和茶極佳。雖是油炸食物，味道雅氣，比洋芋薯片不知高明多少。不過茨菰是季節性水生植物，一年一季收穫，大概難以量產。

茨菰應市時間也就短短幾個月，再吃又要一載。快要落市時，多買幾隻，養在透明的大水盂中，一線長成，極有野趣。我絲毫沒有繼承家父「綠手指」的天分，屋裏的植物總是一派無精打采的樣子。唯獨茨菰，不用怎麼呵護照顧，自顧自蓬勃生長，永不讓我失望。抽出細長優美的枝子，葉子打開，如燕尾，故茨菰亦名燕尾草。

快，而後拌上肉糜，包在餛飩裏，還要它們赴湯蹈火，非仇深似海，不足如此。

薺菜常長在路邊，車壓人踏，極是不成樣子，有長有短有老有嫩，而且伴有大量泥沙，也真正只有蘇滬人士「有心相」調弄，變野薺為佳餚。後來有了養殖種植技術，薺菜雖然易得，但是明顯沒有以前野生的好吃。野生的薺菜葉齒硬，不小心的話，會劃破手。

上海人吃餛飩，若非講明是素的，那怕叫個素名也是有肉的，薺菜餛飩、青菜餛飩、香菇餛飩，乃至芹菜餛飩等等，都是和肉糜拌在一起的。若是素餛飩，棄肉糜改用豆腐或者炒蛋，倒也鮮美。同樣，上海人吃餛飩，若非講明是「小的」，就是大餛飩，所謂「小的」，並非按比例縮小的大餛飩，而是完全不同包法的另一種美食，以純肉為常，以蝦肉為上，除此二樣，再無第三，近有所謂蟹肉蟹黃小餛飩者，奇技淫巧也，不足道。

聞人所謂千里香者，粵人亦有雲吞者，皆與上海餛飩無涉也。

京城味道

葡萄

京城文人



專欄作家，文化學者，著有《京味兒》、《看罷西遊不成精》等書。

水果，講究吃個新鮮。剛好熟透時摘下，洗淨了馬上吃到嘴才是最好的。老北京人難得有這份口福。要想大快朵頤吃到自己採摘的鮮貨，恐怕也就是院子裏籬架上的葡萄了。

在四合院裏，經常可以見到葡萄架。手巧的人會用木條和竹竿搭建起一間葡萄架，方方正正，一人多高，簡樸中透著股雅氣。用小線把細嫩的翠蔓牽引綁縛到架子上。葉子越長越大，藤蔓越長越壯，一步步向上攀爬。夏天來臨，就撐開了一座天然涼棚。濃綠的葉子手掌大小，一片片順著蜿蜒纏繞的藤蔓鋪散開來，給燥熱的院落帶來難得的涼意。葉子縫隙處鑽出的細蔓閃閃亮亮，銀絲似的搖曳在陽光裏。每一根蔓梢都扭轉頭來向回捲曲著，像是一個半大的姑娘，雖然年少氣盛，但對於陌生的世界到底還是心懷恐懼。

太陽落山了。葡萄架旁支開了小桌，人們扇著蒲扇喝著茶。微風吹過，飄來陣陣暗香，非常清淡，那是葡萄在籬架上的葉子下不易察覺的葡萄花散發出的。過些日子花謝了，泥土上落了一層綠茸茸的毛毯，籬葉間掛上了串串淡綠的「米粒子」。那就是葡萄。看到了它，人們也就看到了希望。月亮升起的時候，老奶奶會給小孫子講起牛郎織女，說是到了他們見面的時候，在葡萄架下可以聽見他們悄悄話……

葡萄的品種足有上百，北京人獨鍾愛玫瑰香。據說那是19世紀一位傳教士從歐洲引種到山東煙台，然後一步步傳進北京的。這種葡萄珠子不大，但卻長得緊密，活脫一個個倒掛的小錐子。曬到太陽的那面是淡淡的紫紅，看上去就像串串紫晶，曬不到的地方則是透亮的青綠，從最底下開始一顆顆變紫變黑。等農曆七月七，牛郎和織女相會的時候，串串密密匝匝的珠粒已是紫裏透黑，上面還蒙著一層細細的白霜。葡萄熟了。

摘葡萄的日子就是院裏的節日。葡萄高產，會拾掇的一架葡萄能結出四五十斤果實。不但足夠自家吃的，還會分給街坊鄰居。洗淨了葡萄在水桶裏泡去暑熱，鎮得冰涼，酸酸甜甜吃到嘴裏，鼻孔裏會呼出玫瑰般奇異的香氣，那是幸福的味道。

葡萄是老北京的傳統鮮果。不光老百姓愛吃，早先宮裏的皇親國戚同樣也好這口兒。那年慈禧六十大壽，在頤和園大戲台前聽戲，看見茶几上盤子裏擺放著一串黑紫的葡萄，油潤肉頭，帶著層層霜。老佛爺看得喜歡，心想這大冷天吃來的葡萄呀？「趕緊端過來我嚐嚐！」不想，太監回話：這葡萄吃不得。因為，是假的。慈禧仔細一瞧，可不！這串用玻璃吹出來的葡萄珠子晶瑩剔透，簡直以假亂真，不由得讚歎不已。遂賞賜了做出這件藝術品的蒙古族藝人韓其哈日布「天儀常」的大匾。

從此，北京有了「葡萄常」。玻璃做出的軟枝紫葡萄在巴拿馬萬國博覽會上得過大獎。常家的身世上過鄧拓的新聞範文。而那吹葡萄的獨門絕技，現在已經列入國家級非物質文化遺產了。