

美食体验

洛阳水席“真不同”

◎陈慈林 文/摄



宫装服务员介绍菜单。

几年前到洛阳旅游，导游向我们推荐水席，说这是与满汉全席齐名的名宴。听他说得热闹，大家心有所动，于是进了百年老店“真不同”饭店。

地处闹市的“真不同”门口，

挂着“中华百年老字号”“非物质文化遗产”“盛唐国宴”“中华名宴”等金字招牌。据说该店创始于1895年，先后称“于记饭店”“新盛长”，1947年改名“真不同”，如今是洛阳水席特色店。

大家心里忐忑，这“真不同”会有哪些不同呢？踱进店堂，几名太监和宫女装束的服务员躬身迎客，先让食客体验一把当“皇族”的感觉，因为水席当年就是皇家和达官贵人共同倡导的。

传说初唐时期，僧尼们为了讨好当过尼姑的武则天，潜心研制精美的素食斋饭，款待到寺庙随喜的王公贵族。吃腻了鸡鸭鱼肉山珍海味的王公贵族们，乍吃素食，倍觉清爽，味道新鲜，于是这素食汤菜和制作方法被带入宫中，传播到上流社会。因为已经过改进加工，配上山珍海味，自然就登上宫廷和官场的大雅之堂。据传武则天登基后，曾用水席大宴群臣。随后一些讲排场、摆阔气的庶民百姓，又把这素食荤做的汤菜搬到民间的宴席上，这就是洛阳水席的起源和雏形。

水席起源于洛阳，也与这里的地理气候有直接关系：洛阳四面环山，地处盆地雨少而干燥。古时天气寒冷，不产水果，因此民间膳食多用汤类。所以水席一是以汤水见长；二是24道菜肴吃一道上一道，犹如行云流水，故称水席。

水席的24道菜由三部分组成：桌上先放4荤4素8个冷菜，然后分别上4个大菜，这4个大菜各带2个中菜，名为“带子上朝”。第4个大菜上甜菜甜汤和主食，压轴部分是4个压桌大菜。

餐桌上的每人都面前放一纸菜单，着宫装的服务员上菜时用当地方言报菜名，我们虽然听不懂，却可以按菜单一一对应。看到菜单上以牡丹燕菜开首、东都海参压轴，几个资深食客指大动，暗暗高兴，摩拳擦掌准备大快朵颐。谁知两道大菜先后上桌，观形状虽活色生香，嚼之却大呼“上当”：所谓燕窝、海参食材皆为萝卜、粉条。向服务员质

疑，方知此乃水席一大特色——“荤菜素做”。

水席价格不菲，“真不同”的价格当然更贵：10人一桌最低标准880元，吃的几乎都是素菜，这个价格在三线城市洛阳已是当时普通工人半个月的收入。商家解释价格高的理由是，水席除品尝菜肴外，还“品尝”文化：就餐时，太监装束的服务员宣读欢迎食客光临的“圣旨”，唱几段耳熟能详的豫剧《花木兰》《穆桂英挂帅》选段为食客佐餐，算是体现了“文化内涵”。

说也奇怪，水席虽然价格不菲，但慕名而来的食客却熙熙攘攘，事前没预约的还得等待“翻桌”呢。



荤菜素制的“牡丹燕菜”。

朱敏江

美食仙居，八大碗是为招牌也。作为仙居民间招待宾客的正统菜谱，八大碗因与八仙相对，同时配上八仙桌，便让席间沾上了隐隐升腾的仙气。担当主食的泡鲞也是其中的一碗，被称为“国舅泡鲞”。在仙居，要说泡鲞，横溪堪称个中翘楚。

漫步于横溪境内的苍岭古道，在丹枫掩映中，我仿佛还能看到当年这条浙西南要道上一片繁忙的景象。古道不仅连接起了台州与金华、丽水的商贸往来，也让作为内陆的横溪，与本因略显遥远的鲞产生了亲密的接触。

据当地乡贤沈君介绍，为了去除鲞的腥味，民间便用鲞蘸上搅拌好的面粉，放到油锅炸制。不经意间，翻腾的油锅作为媒人，让产于海里的鲞，与产于土里的面粉神奇结合，诞生出了一道独特的美味。“炸”在仙居方言中称为“泡”，“泡鲞”便因此而得名。

岁月轮转，在横溪，泡鲞的制作工艺历经了长年的演变，食材上也发生了变化。在保留鲞的同时，鸡蛋渐渐“入侵”其中，代替了水的功能，使得泡鲞更加脆爽。

选用农家上好的面粉，磕上几个土鸡蛋，拌入调料，与面粉充分搅拌，然后搁阴凉处放置两三个时辰。时间是最好的催化剂，它让鸡蛋和面粉得以完美融合，当筷子伸入搅拌粘性十足时，便宣告了发酵的成功。

柴片在灶炉里发出“噼里啪啦”的声音，唱响了一首泡泡鲞的前奏曲。“吱吱”声从油锅中传来，发出了可以下锅的指令。农妇一手用汤匙舀起鸡蛋面糊，一手用筷子夹起鱼鲞嵌入其中，巧手灵动，面糊迅速将鱼鲞包裹。微微倾斜汤匙，面糊轻轻坠入油锅，瞬间便被高温的油所淹没。

随着油温的侵入，面糊开始快速膨胀，最后成为一个拳头大小的泡鲞。此时，泡鲞也会慢慢从油中浮到油面，当炸完一面，用筷子轻轻夹住一翻，它就转了个身，继续接受炸制。在这一过程中，我们还能欣赏到一支有趣的颜色变奏曲。从刚下锅的白色，到碰触菜油幻化出的淡黄色，直至完全熟透的金黄色。

随着巧手的不断启动，一团团鸡蛋面糊轻轻坠入油锅，继而绽开出一朵朵的金黄。不一会儿，油面便被这一朵朵漂浮的金黄所覆盖，当油轻轻翻滚时，这些金黄也会随之跳起欢快的舞蹈。

食物也有独特的语言，泡鲞便用勾出的灿烂金黄，来告诉人们美味可以出锅了。随着筷子轻轻夹起，一个个饱满的金黄便跃入了雪白的陶瓷碗中，面香和着菜油香，直钻鼻翼，冲击着人的味蕾。轻轻咬上一口，外松里嫩，圆润中带着脆爽，鱼鲞特有的香加上鸡蛋、面粉和油酥的香，瞬间溢满口腔，令人欲罢不能。

在横溪，泡鲞在餐桌上占有重要的地位，逢年过节、请客、办喜事、上梁等均少不了它。一碗金黄脆爽的泡鲞，亦是主人盛情待客的最好表达。

如今，在有些人家，鲜带鱼或肉条代替了鲞，甚至于有时会让鲞隐然于泡鲞之外，但不管泡鲞的制作手艺如何变化，那份堪称经典的美味一定不会流逝。

信息传递

“下地点菜”受欢迎

◎齐振松

近日，笔者在开化县长虹乡星河村看到，七八个游客来到方老板的农庄里，在营业员的带领下，依次来到农庄屋旁的菜园地，屋前的清水鱼池、屋后的大型鸡鸭养殖场里，为自己的午餐点好了新鲜时令的荤素菜。游客们用完餐后，满意地与方老板握手告别。方老板高兴地说，咱农庄自从推出让游客“下地”后，每天的营业收入比往常翻了番。

开化县各乡镇山村，由于地处钱塘江源头，常年无污染，山清水秀，土地肥沃。农民种植的青菜、萝卜、辣椒、茄子、四季豆等山区蔬菜和自养的土鸡、土鸭、清水鱼等土家禽及水产全是无公害绿色食品，备受前来旅游观光的游客青睐。为拓宽经营本地无公害农产品，开化县一些头脑灵活的山庄、农家乐老板主动联姻从事种养业的农户，推出了在作厨前让游客下地点菜、在畜禽圈舍点菜的新营销方略。方老板的农庄就是开化县率先推出让游客下地点菜的农庄之一。他说，他过去经常起早到县城集镇去买菜，费时费力，又费钱。现在可好了，游客来了，他们想吃哪样菜，就让他们下地自己去点，方便极了。

下地点菜，不但让城里人目睹菜园田野的风光，而且让他们在实地看到“放心菜”。此举，也为经营者节省了时间和成本，还带来了好生意，可谓一举多得！“下地点菜”的营销方略，真是让人脑洞大开呀。

学做中式面点



日前，浙江天圣控股集团有限公司工会举办中式面点师培训班，44位职工参加了首课月牙饼的制作培训。和面、做剂子、擀皮儿、包饺子，大家分工明确，通力合作，忙得不亦乐乎，一个个都成了面点小能手。在接下来的10天时间内，职工们将系统学习麻球、红糖麻糍、豆沙包、寿桃包、油酥、豆沙芝麻大饼等制作技术。

钟伟、吴晶瑾 摄影报道

吃得有趣

酱油搵搵醋搵搵

◎王珍

我这个人不吃醋的话日子蛮难过的，就像吃饭没有菜，淡水头很难咽下去。

想起那年堂弟小青从天津考到浙大来读书，我问他，考那么多的分数累不累？他说，不累，因为来杭州上学可以放开吃大米饭。我当然不理解他这个生长于北方的南方人种，大米限量供给带给他的高考动力，我一向觉得菜肯定比饭好！

每到周末、节假日，堂弟就来我家放开吃饭。白切肉、白斩鸡、清水煮鱼、清蒸蟹，纯粹的鸡鸭鱼肉，原汁原味。老妈的母爱在餐桌上自由泛滥。

头一两次小青大惑不解，吃完饭后，总是问我：“为什么每次吃饭，大娘一个劲地让我酱油闻闻？”

明显，原味的菜，只有在蘸了酱油、麻油、醋、酒、糖、椒盐等调料后才能下饭呀！而“蘸”

这个字用老妈的宁波话来说就是“搵”。我从小听惯了“搵搵”，从来都没有问题，被小青一问，觉得是一个有趣的问题。就很认真地告诉他：“你太会吃了，所以你大娘让你闭上嘴，用鼻子闻闻酱油就算吃过啦！”

小青是谁啊，直接就让我这个“一点不像我姐”的促狭鬼儿信任危机，快速在母爱和美食中无障碍进入“酱油搵搵，味道交关”的程序。

我自然很“客气”地把酱油碟儿挪到小青跟前，把醋碟儿放在自己眼下，表示我更喜欢吃醋。我吃水饺、混沌、面条之类的面食要加醋，吃海鲜更要醋搵搵，恨不得在所有吃吃喝喝的碗碟里都加点醋。

黑木耳、拍黄瓜、紫菜拌虾米、海蜇、皮蛋等凉拌菜，我喜欢吃的最重要原因就是有醋。

我怕辣、怕油，觉得醋才是最好的调料，对于过咸、过甜都有中

和作用。糖醋在粤、鲁、浙、苏菜中是不可或缺的重要调料，如糖醋排骨、糖醋鱼、糖醋藕等，那种酸甜爽滑的味道，让人上瘾。曾经有人说，喜欢糖醋味道的人一定从小家境好，因为糖醋菜适合空口吃而不是用来下饭的。我觉得有一定的道理！如果有多种多样的荤素菜肴摆在餐桌上任你吃，谁会愿意只对着咸鲞、酱菜、霉豆腐之类的下饭菜？

记得有一次，爸爸的老家有朋友捎来一种咸鲞，爸爸说只要一小块，就能吃下去三五碗饭，绝对是“塞饭榔头”。某人也是一重口味，听了这话忍不住拿了一块塞进嘴里，随即吐出来，那龇牙咧嘴的表情恨不得喝十斤清水来冲洗舌头。

相比酱油搵搵，醋搵搵一定可以吃更多的菜。所以醋能开胃助消化是完全可能的，我吃醋的胃口越来越大，光是搵搵很

不得劲，得倒、得浇才能过瘾。

“我倒了一碟子醋，匀速泼洒在一条红烧鲫鱼的身上，从头到尾。然后，我拿起筷子。想了想又去倒了一碟子醋，蘸另一盘菜——牛肚炒豇豆。蘸蘸麻烦，就整碟把它倒过去了。对面那哥们看了又看，不语。我拿起筷子拌了拌，就着米饭吃起来。又觉得少个汤。端了汤回来，顺便又拿了一碟子醋。汤里怎能不放醋？对面那哥们终于开口了：醋这么好吃呀！我笑笑，没搭腔。他完了，还没走。看手机。偶尔抬一下眼。活色生香的文字，一股酸溜溜的醋味儿，是“醋劲”不亚于我的清春流霞写的。我最喜欢其中“泼、洒、倒”的动作。

山西人，你不要不服气啊，我看你吃醋大王的位置岌岌可危，至少对我等的吃醋量估计严重不足啊！不过我对山西人的吃醋经还是要点赞的——男人不吃醋感情不丰富，女人不吃醋家庭不和睦，小孩不吃醋学习不进步，老人不吃醋活越糊涂。

我想在后面悄悄加一句：文人不吃醋，写的文章不忍读。因为要让文章有味道，添油加醋、酸文假醋还真的该有点。

风活动，一到就为那里的刀削面倾倒。后来一直听当地人说，面好吃其中也是因为老陈醋味道好的缘故，我就使劲地后悔自己在吃面时居然忘记倒醋了。所以接下来的日子里，从早到晚每一餐都报复性吃醋，那种醇香、绵柔、味道浓郁，让我极度沉醉。曾经有好几次桌上醋告罄，向服务员讨，居然让我去其他桌先倒点来，下餐再统一加满。

山西人，你不要不服气啊，我看你吃醋大王的位置岌岌可危，至少对我等的吃醋量估计严重不足啊！不过我对山西人的吃醋经还是要点赞的——男人不吃醋感情不丰富，女人不吃醋家庭不和睦，小孩不吃醋学习不进步，老人不吃醋活越糊涂。