

ShenJialu

卤肉饭



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

前几天西坡兄在新民晚报夜光杯副刊上写到了盖浇饭，一帮“老崩瓜”看了血脉偾张，不约而同地想到了西郊公园（今上海动物园）的盖浇饭，还为每客一角五分的纯素浇头到底有没有油面筋而吵得不可开交。我也是盖浇饭控，而且跟大家观点一致：素盖浇比大排盖浇的味道好！素盖浇有薄悠悠的芡汁，浅红酱色半透明，能将每颗米粒体贴包裹，吃口当然软香温润啦。大排虽然也极具杀伤力，但没有芡汁，干乎乎的不下饭，价格倒要翻个倍。

西坡兄将盖浇饭称作是“一碗有历史的饭，一碗有背景的饭”。我深以为然。说到历史，那就得追溯到三千年前的周朝啦，“周八珍”里就有两珍是盖浇饭的1.0版：淳熬与淳母。淳熬的做法并不复杂，肉酱入锅煎一下，应该会加些豆酱和梅子酱等调味，待肉酱汁慢慢熬至稠浓后，就浇在煮熟的米饭上，再淋一些熟油。与淳熬略有不同的是淳母，酱料制法相同，但浇在蒸熟的黍米饭上。那会儿在黄河流域，大米饭与黍米饭都是主食。

今天，盖浇饭百花齐放。

卤肉饭也是盖浇饭一种。二十多年前，徐家汇商圈的港汇广场连影都没有，在它对面就竖起了一幢鹤立鸡群的白色大楼——大千美食林。我在里面第一次领教了卤肉饭。明档的吊牌上写成“鲁肉饭”，其实没错，卤肉饭发源于齐鲁大地，后来传到台湾，自成一派。

卤肉饭是中午写字楼里白领的最爱。我有时路过大千美食林，也会冲进去点一份，大千美食林的台北风味卤肉饭里加了几朵西兰花和一只卤蛋，再配一碗例汤，所费无多，相当乐胃。

有一个员工与领班闹别扭，老子不干了！离职前最后一班，他给自己盛了满满一碗卤肉饭，

就站在工作台前狼吞虎咽，示威的用意相当明显。领班大声训斥，黄老板闻声赶来拖住领班：让他吃，让他吃，雷公不打吃饭人。

我与大千美食林的总经理黄海伯认识比较早，见证他在徐家汇的风生水起。他从台湾来上海创业，因为有美国经商的经历，视野开阔，雄心勃勃，一楼至六楼，有四大金刚、快餐、日韩料理、中国南北美食，西餐也做得不差。他给徐家汇带来了环球美食的烟火气，门庭上复制的米开朗基罗雕塑《夜与昼》曾引起很大争议，有人认为意大利梅第奇家族陵园的雕塑放在餐厅门口不吉利。

但是黄老板据理力争：汉朝、唐朝的石狮子不也是守墓神兽吗，它们能放在五星级大饭店门口，我为什么不能？

上海发展太快啦，一眨眼徐家汇高楼林立，大千美食林倒成了洼地，还被美罗城包了饺子。后来黄老板与合作方起了矛盾，黯然神伤地退出，去青浦朱家角建了个大千生态农庄，自封“首

席农夫”，种有机蔬菜，养鸡养鸭养鸽子，还有狐狸、藏獒等。几年后，大千美食林被夷为平地。

好多年没去大千农庄了。淀山湖上架起一座彩虹桥，成了驴友们的打卡圣地。大千农庄离彩虹桥不远，我想去看看。上周驱车去青浦，黄海伯先生在农庄门口迎接我，在仍显燥热的秋风里，一头白发飘兮舞兮，就像一支会唱歌的芦苇。

在那里我看到了长势很好的蔬菜和鲜花，数千只黑天鹅在湖中嬉戏，引颈高歌，天天上演“真人版”的天鹅舞。从餐饮到多种经营，黄海伯没吐露一个字的委屈，而是不停地夸天鹅，夸柚子，夸水杉，夸太太，希望我与他一起欣赏湖面上的落日。

中午，在我的一再要求下吃了一一份卤肉饭，还是大千美食林的味道。看我吃完，黄老板悠悠地说：我明天退休了。☑

中午，在我的一再要求下吃了一一份卤肉饭，还是大千美食林的味道。