

HuZhanfen

越“辣”越有腔调？



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

饭点时走进一家“本帮”酒家被惹火了。

它坐落在松江“车墩镇”，说是“本帮”，我们便事先人设了“草头圈子”“清炒鳊丝”“清蒸白水鱼”，想得馋涎欲滴，待到进去，却发现苗头不对，怎么空气中都是浓烈的辣子花椒孜然味？！无奈饭点已到，饥火中烧，便抱着侥幸心态坐下。

菜谱都是熟悉的菜名，可菜上来我们傻了。说好“清蒸”的，但“清蒸白水鱼”居然“剁椒”高耸；“红烧肉”的红，竟然是“辣椒红”；土豆丝炒四季豆又是辣的；甚至“酒香草头”也放了辣，而最离谱的是传统的“雪菜肉丝面”，居然也是辣的！

我们集体蒙了。把经理叫过来：说好的“本帮”呢？怎么会只只辣？！

那经理是个女的，满脸的“嗜辣优越感”，叉着手说——“怎么不吃辣？哎哟，你们既然‘怕辣’，那点菜的时候应该提前‘报备’呀！”

她把那个“怕”字特意拖长了。朋友很生气，问：这里是四川还是上海？！你大字招牌写好了“本帮”还“正宗”呐，怎么反要本地顾客因为“不吃辣”而事先必须“报备”？！

另一位朋友也发飙了：懂不懂“本帮菜”？什么时候开始“每菜都辣”成了“本帮正宗”了？！拒不付款！

一番唇枪舌剑，最后甚至惊动了当地的市场管理，经勘查菜品，最终判定女老板承担责任：大幅醒目的“本帮正宗”招牌显系误导，菜谱也没有提示性的标注，以“辣草头”、“辣红烧肉”为误导瞎掰之典型，消费者可拒付。

尽管纠纷了结，大家仍然心存忐忑，类似的“误导”其实不算少见，挂“本帮”羊头而烧“外帮”狗肉的如今比比皆是，今后难保不再发生类似的龃龉。

说起来，上海一向“兼容并蓄，海纳百川”，吸收各地菜肴特色从来就不为上海人所拒，记得以前老一辈上海人烧草头，家家户户都炒得又老又“瘫”，乱稻草一般，不但卖相难看，而且吃口像“鞋底线”，改革开放后，粤菜走红，生煸草头火旺油多，白酒一喷就起锅，鲜香生嫩，沪人群起效之。烧茄子，以前沪人只晓得放葱姜片，猛火煸炒后焖酥，川菜传入，沪人家家使用郫县豆瓣，猛火煸炒后，略放糖，香辣咸鲜，令人食指大动。

类似的“引进”加改良，上海菜的变化数不胜数，例子举不胜举，但万变不离其宗，上海本帮菜的“本我”还是没有放弃，食材，还是江南水陆山珍，烹调，还是浓油赤酱微糖。好比恒久不变的沪上早点，旧时的上海人家无非“大饼油条豆浆粢饭”，“改革开放”后各地移民蜂拥上海，各地引进的早点风格之多样可说是天花纷落，但我们的油条仍然坚挺，绝不会做得像豫北的“油饼”软软的。“小米煎饼”是风靡上海

的早点新秀，但大饼还是大饼，绝不会因为“小米煎饼”的风靡而放弃自己的特点，其它可以依此类推，粢饭再新潮也不会夹上奶油的。

不知何时开始，“辣”被坊间赋予了人格力量，大有越辣越“优越”的腔调，其实说到辣，五千年的中华烹饪史，以前哪有辣椒的份，那些擎着辣椒就高视阔步，顾盼自雄，以为一嗜辣就特别“勇猛”、特别“幽默”、特别“睿智”的人士应该明白，辣椒进入国人的食谱还只是明末的事，而这之前，中国人就不“勇猛”、不“幽默”、不“睿智”了吗，项羽力举千斤需要辣椒的刺激吗？屈原、李白、苏轼、王安石都出生或生活在如今嗜辣的川鄂湘赣一带，他们那时哪有什么辣椒呢。

辣，也就一种调味而已，何必拿来拟人，贴金。🌶️

“辣”被坊间赋予了人格力量，大有越辣越“优越”的腔调。