

洛城馅饼王



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

天上真的掉馅饼了。

那天突然朋友通知，“红光”馅饼店开张志喜，请我们加持。老板叫雍川，人称“馅饼王”。饼店坐落在洛杉矶罗兰岗的太平洋广场，走进店堂异常洁净而品类非常丰富。最有韵味的是牛肉馅饼。因为体量略大，我们要求切割。当雍老板表示不能切割时，我们有点意外。雍老板解释，一切，汤汁全部外流。“馅饼居然有汤汁”？好奇之下一口咬下，果然爆浆，肉汁肥浓甘醇，肉馅也剁得极细。

老外也有牛肉馅饼，相形之下就粗蠢了，那些馅肉粗如玉米，一咬还散了。雍老板的韭菜馅饼也爽口。但最有激情的还是他的“羊肉馅饼”，羊肉剁到丝滑溜光，一口小啜，居然蜜汁汨汨，除了鲜美无比，喜欢羊肉的还特别欣赏它独有的“膻香”。好比我们宁波人喜欢臭腐乳、臭冬瓜，皖南人喜欢臭鳊鱼，那种富含荷尔蒙的不寻常，一扫日常食物的平庸寡淡，像波特莱尔诗里的腋下香，老外称之为“中国激清派”，意思是要超过他们的“苹果派”。一时下单如雨，“羊馅”备货为之一空。

说起馅饼，本人还闹过笑话。当初“必胜客”刚刚登陆上海时，我写过一篇自以为“犀利”的杂文，意思是外国人性格外露，智慧也不够，所以没本事把馅料塞进、裹进馅饼内，只得把所有的馅料光天之下晒在大

饼的表面，名为比萨，实为“全裸”云云。

小文发表还得意了几天，但一出国后，马上发觉是井蛙之见，人家外国是有正宗馅饼的好哦，如“比萨”者，只是爱好“赤膊”，并非没本事“穿上外衣”。比如著名的意大利馅饼、苹果馅饼。更有俄罗斯馅饼，包裹鲑鱼或碎肉等丰富馅料。还有一种“皮塔”，就是空心的面皮袋子，往里面填什么馅料都行。

回到雍老板。他1996年来的洛杉矶，最初两手空空，不知干啥，见有“康沃尔肉馅饼”，马上想起老家辽宁抚顺的羊肉馅饼和韭菜馅饼，心想老外能做，我们为啥不能做。这么一做就一发不可收，除了馅饼还做牛肉拉面和京菜馆，迄今已有连锁店32家，雍氏风格，再怎么“琳琅满目”首先要“干净”！他经常敲打属下：你

这样做的，会不会给你儿子吃？给你老婆吃？

其次是“北菜南做”。北方菜口味重，有激清，但比较粗放，于是雍老板学习南菜的精致。所谓脍不厌细，要求肉馅都剁到“丝滑溜光”，生煎馒头必须学上海的，底脆肉汁多；鲜肉包子必须学“狗不理”的；就连豆浆都不得有豆腥味……“我们的辽宁馅饼已有一百多年的历史了。”雍川自豪地说，在异国他乡，希望能借它释怀所有的乡愁！

**老外称之为
“中国激清派”，
意思是要超过他
们的“苹果派”。**