

蔡澜说 宁波菜



蔡澜资料图

6月27日下午,新浪微博@蔡澜 发布消息称,蔡澜先生于6月25日,在亲友陪同下,于香港养和医院安详离世。

公开资料显示,蔡澜祖籍广东潮州,1941年出生于新加坡,属蛇,今年是本命年。他曾留学日本,因缘际会,得“六先生”、宁波人邵逸夫赏识,到香港邵氏公司工作,从此定居香港。

他通晓潮州话、英语、粤语、普通话、日语、法语,游历全球,结识众多有趣人物,吃过天下美食。他也有多重身份:电影制片人、电影监制、美食家、专栏作家、电视节目主持人、世界华人健康饮食协会荣誉主席……

据了解,蔡澜与宁波有一些缘分,生前多次在各档美食节目中评价过宁波菜。2023年,餐饮品牌“蔡澜港式点心”在宁波天一广场开店。



蔡澜在节目中说,他最喜欢的宁波菜就是浓油赤酱的“大燴”。

1 跟在邵逸夫身边30年

2024年2月,蔡澜在青岛出版社出了一本书,书名为《在邵逸夫身边的那些年》。

蔡澜跟他口中的“六先生”邵逸夫识于微时。他16岁离开新加坡,到日本留学专攻电影,并在日本为邵氏电影工作。1963年,22岁的蔡澜定居香港,任邵氏电影公司制作经理。

他跟“邵氏”有过30年的宾主关系。他在书里说,“因家族关系,我从小就认识邵先生,后来自然而然地跟随着他,在他身边做事至少有30年。关于这个‘邵氏电影皇朝’,我有讲不完的故事。”

在这本书里,蔡澜从自己的视角出发,讲述了跟邵逸夫、邵仁枚、方逸华、成龙、郑佩佩等人鲜为人知的往事。不同于一般的传记,这本书的文字鲜活生动,串起一幅名人网络图。

2 最为人熟知的身份是美食家

蔡澜最为人熟知的身份还是美食家。

作为潮州人,蔡澜曾多次提到,潮州菜和宁波菜有很多相似的地方,说潮州有很多“杂咸”菜,以盐渍为主,蔬菜、肉类、鱼虾蟹贝壳类,都腌制得咸得要命。“海中的小生物一点也不放过,小蟹小贝,全部食之。像蜆蜆和黄泥螺,和宁波人吃得一模一样。”蔡澜说。

他认为,这代表两个地方从前都很穷困,小量盐渍,才可多下饭下粥。

在他看来,吃的文化,是交朋友最好的武器。他曾在散文《吃的讲义》中写道:“你和宁波人谈起鳝糊、黄泥螺、臭冬瓜,他们大为兴奋。你和海外的香港人讲到云吞面,他们一定知道哪一档最好吃。生活中的应酬,是一门人情练达的学问。”

3 最喜欢的宁波菜是黄泥螺

晚年,蔡澜本人也有一则品尝宁波菜的记录,发表在其个人网络专栏账号“蔡澜的花花世界”中。

2022年9月19日,蔡澜应朋友邀请前往“甬府”餐厅用餐。这是一家经营宁波菜的餐厅。蔡澜在店里品尝了“招牌十八斩”“冰镇糖心虾蛄”“冰镇花雕小龙虾”等,都是生腌。“(做菜)师父有他处理的方式,不会吃出毛病”。

他最喜欢的是黄泥螺,说“此味未尝已久,一看大乐”。他介绍说,黄泥螺有两个产季,常见大粒的叫“桂花泥螺”,那天拿出来的是“桃花泥螺”,个头很小,但全身是肉,黄酒腌过之后生吃无妨。蔡澜“连吞两三碟”。

他还点了“水晶冬瓜”,说“除了把冬瓜拿去腌制之外,不加任何食材,是宁波人的最爱”。主菜则有“东海白鳞蜆”等。“脆皮水潺”是把九肚鱼细心地一一折骨后炸出来,“芋艿羹”用小芋头磨出,“笋麸酱香爆蟹”像新加坡炒蟹,“姜柄瓜焖香猪腩肉”则用红烧办法泡制。

最后,他还品尝了宁波汤圆,但嫌馅不够甜,不够油,点评道:“当今的食客,一听到砂糖和猪油都跑得远远的,餐厅将就他们,差点就要将一种饮食文化消灭掉,可惜呀,可惜。”

在早期节目中,蔡澜就曾提过,宁波菜的特色就是浓油赤酱,红烧肉和红烧墨鱼一起烧,叫“大燴”,这也是他最喜欢的一道宁波菜。因为现代人害怕吃油和糖,就“破坏饮食文化”,让他非常感慨。

2022年这则日记,也收录在2023年湖南文艺出版社出版的蔡澜日记合集《时间,是绝对的妙药》中。

记者 顾嘉懿

讲文明 树新风 公益广告



诚信无价

人之信,商之魂,业之根。