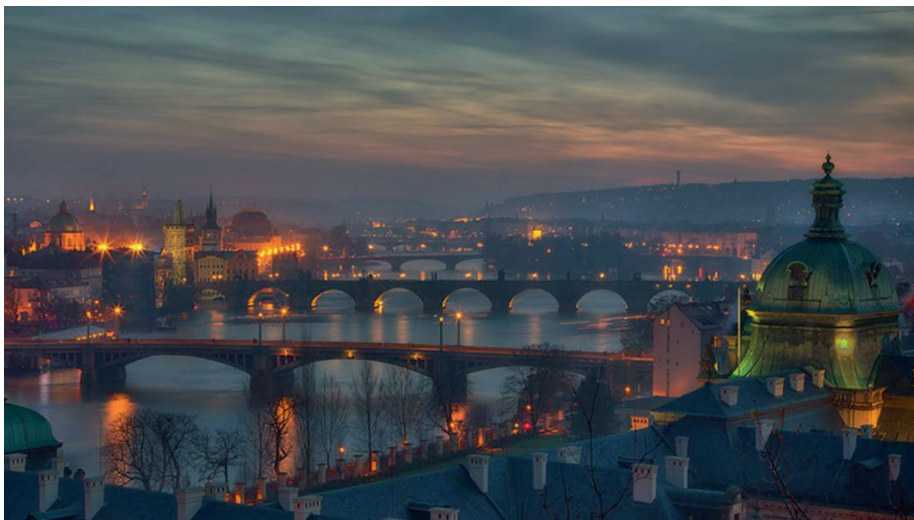


维也纳的干烧大虾

柏代华(上海, 外企高管)



这家餐厅隐身僻静街头,并不惹眼,入内一看不由心弦一颤,柜台一侧墙上竟然是著名美食专刊 A La Carte 评选的 2007 年度大奖的铭牌。英法两国的华人餐厅老板不少是来自香港的老华侨,菜品精致可口,但东欧南欧的中餐店主大多是闯荡海外的穷乡农民,一字不识两眼擦黑,何以立足?于是操起菜刀立地成厨!那份勇气,你得学着点才能咽得下。这家显然大不同,还没落座嘴里已湿润起来了。

老板娘五十出头,见我盯着奖牌,不失时机地说,这是奥地利颁发给中餐馆唯一的金奖,再多的钱也买不来的。

我们点了干烧大虾,扬州炒饭和雪菜肉丝面,加上三味餐前小碟,三人下箸如飞,享用中欧之旅最美味的一顿饭。本帮风格的干烧大虾堪称惊艳,甜酸咸辣调和得恰到好处,合齿一咬,嫩脆的虾肉碎裂瞬间的细微颤动,在舌尖齿龈间回旋荡漾,余味绵绵。

风卷残云之后,老板娘不早不晚地走近桌边,不疾不徐地聊起家常。一开口,也是地地道道的上海人,姓方。这顿美食可谓久旱逢甘霖,同乡海外相逢虽不及他

乡遇故知,当可顶一半,宋人汪洙所谓的人生四大喜事同日竟得一件半,于是谈兴勃发。

方太听到称赞坦然笑纳,操着上个世纪的沪语说,先生是老吃客了,懂咯。阿拉价钿不便宜,食材是最好的,这大虾不是市场上的大路货,是深海捕捞的。厨师是早从杭州请来的,本帮菜一只鼎。

我感叹说,同样是中餐,好的吃了还想吃,糟的吃了只想吐。昨天一到维也纳就想一碗中式汤面充饥解馋,上网一查,不远处有家 Happy Noodle,于是乐呵呵地赶过去。店主倒是华人,两个伙计却是一个金发一个蓝眼。不做汤面,炒面凑合。尝了一口,盐钵头打翻了,死咸死咸。面条倒是软软的,口感蛮怪的。

要死了,那种面条你也敢吃啊?方太嗲嗲地嗔怪道,阿拉也搞不懂这种面条哪里搞来的,开水一烫就熟了,放锅里一滚就算炒面了。叹了口气又说,欧洲经济一塌糊涂,以前的高消费连影子都没了,都要便宜便宜再便宜。我这家餐厅开了二十几年了,鼎盛时期高朋满座,你们这张桌子以前是奥地利总统经常坐的,现在有铜

钿的人也不大上门了。来的吃客要的是分量大价钿低。有个开中餐馆的朋友上个月干脆不做中餐了,重新装修做披萨了,便宜啊。

方太早年毕业于北京的著名传媒学院,拿到学位分到浙江电视台,也有过担纲的机遇。80年代只身来奥地利游玩,也许是一段机缘或一个闪念,留了下来。原想读个硕士学位,可一个中国女孩即便戴顶博士帽又能如何?辗转波折几年,最后还是和朋友合伙开了这家餐厅。西餐讲究配酒佐餐,于是又挤出时间进修品酒,水平不输专业品酒师。在她的精心打理下餐厅日渐红火。当年钞票来得真快,每天夜里数钱的感觉啊……说起往日的兴隆,她一脸的无奈和惆怅。但随之神情一转又找回了一份自豪和慰藉,我也算混得不错了,这里买了两套房子,一套自己住一套收租。生意不赚钞票,但还能维持开销。

每年还回去看看吗,我问。当然,方太应道,上海的变化实在太大了。几个朋友也谈起过以后回上海养老,但房价那么高,大概回不去了,杭州也越来越漂亮了,以前的同事都当上了领导,日子过得有声有色,唉,不谈了。方太叹了口气,神色怅然,

我猜想方太脑海里只有怪虫,时不时叮她一口:如果当年按时回国,在电视台打拼到今日,会有怎样一种风光?

人生是条单行道,既不能回头,也无法重来,硬塞一个“假如”比较一番,近乎自虐。我半开玩笑地劝慰道,他们的日子有声有色,你的生活也是风生水起,只身一人闯荡海外,挫折、磨难、成功、喜悦,甜酸苦辣都尝过了,别人有的你也都有了,这份独特的经历倒是国内的朋友无法攀比的。日子不能太苦也不能太甜,就像这干烧大虾,甜里带辣,咸中有酸,才真正有味。