



舌尖上的滋味

□ 半辈子



在我看来,中华文化最引人注目的莫过于中国的饮食文化,从某种意义上讲,中国的传统文化就是关于吃的文化。中国地大物博,这也就导致了各个地方的饮食文化的不同,从而形成了中国独特的饮食文化。中国分为鲁菜、粤菜、川菜、湘菜、闽菜、浙菜、苏菜、徽菜这八大菜系。

我是个爱吃的人,只要是美味的东西都是我的最爱。我的家乡是在徽菜的发源地安徽,所以我从一出生就与美食结下了不解之缘。我的母亲是个典型的家庭主妇,这就使得我的母亲爱上了做菜,这也就使得我打小就处在食物的海洋中,因为这样,在我很小的时候就有一个非常重要的工作——试吃。或许,这对于很多人来说,这是个令人垂涎欲滴的工作,但是在儿时我的眼里这个工作就是个把人引向地狱的恶魔。而导致我产生这个想法的就是我那个迷上做菜的母亲了,自从她迷上做菜后,我就变成了品尝她的杰作的唯一的人啦。因为这个是我一度对于食物产生了厌恶感,直到我上小学的时候,我真正的美食天堂才真正到来,而把这个天堂带给我的也恰恰是我的母亲。在经过几年的努力,我的母亲也进入了厨师的大雅之堂,这时的

我才尝到真正的美食。母亲做的小炒、金玉满堂,还有那我最爱的鱼头火锅,呼!现在想来还是口水直流。在这以后的很长时间,吃对于我来说已经不仅仅是为了填饱肚子,它还是一种享受。我也慢慢地从吃妈妈菜转变到吃街边小摊。合肥是个夜生活很丰富的城市,白天它如同其他许多城市一样喧闹而繁忙。但一到晚上,那可就大大不同了。一到晚上六七点合肥的夜市也就开始了,一顶红色的大帐篷,一些食材、炊具就形成了排档,每当这个时候我总拉着父母去逛上一逛,夜市虽然吵闹,但也处处散发着和谐。在宁静的晚上,吃着小炒、烧烤,喝着饮料,和家人朋友一起聊天、说笑,这是不是很舒畅呢。待酒足饭饱之后,漫步在这喧闹的夜市里,望着这里形形色色的人,感受着这里的喜怒哀乐,这真是一种享受。

和所有爱吃的人一样,我最爱的节日是春节。春节意味着过年,这也就使得我有了更多的美食可吃,在合肥,家家户户过春节时,那一桌年夜饭总是特别的丰富。合肥人讲究过年要吃彩,菜即好彩头,这不仅仅是相对于菜名,同样的还要求菜的数目要有彩,所以合肥人的年夜饭总是要有三十六个菜,六个凉菜,六个热菜,六个拼盘,

六个油炸等,这代表了六六大顺的好彩头。当然,每年的年夜饭都必不可少四个菜,即:鸡鱼肉圆。鸡即炖鸡烧鸡,代表着足;鱼,即蒸鱼、煮鱼、红烧鱼,代表着勤俭;肉,即酱肉、红烧肉,代表着舒适;圆,即肉圆、汤圆、挂面圆、芋头圆,代表着团圆。过年可不仅仅只有年夜饭这一个重头戏,在吃完年夜饭后,也就迎来了另一个重头戏,喝粥。在每年的大年初一,在我们拜年时要喝粥。这里的粥可不是一般的粥,而是八宝粥,这里的八宝粥可不是超市的的那种,而是将花生、枣、杏仁、核桃、栗子、莲子、百合、桂圆肉这八宝和糯米一起煮,而煮好的粥,这是我童年最期待的时刻了,因为这粥的味道实在太美妙,闻一下就已经令人垂涎三尺了。

中国人喜欢吃也讲究吃,但这种吃与文化融合在一起,在你精神上被那丰富的文化所熏陶的时候,你的舌尖也将被我国更加丰富,更加多彩的美食锁住。儿时的我最大的一个梦想就是吃遍中国,领略各地不同的风味美食,虽然,现在在本地就可以吃到来自五湖四海的美食,但对我而言,真正的美食是要靠自己去寻找,只有那样你才吃得到真正意义上的美食,才能领略到舌尖上的那一瞬间的美妙。

美味旅行

启东之旅

□ 秋水

美食是一个好的载体,你能从中了解到一座城市的性格与精神。

江苏省南通市启东县环江纳海,人文荟萃,石板街、沙地、渔港,组成了一道别样的风景。这座移民小城,古朴而有生机,饮食别有一番特色。菜馆里到处弥漫着海鲜、江鲜、河鲜的味道,菜园里飘逸着丰茂芬芳。得天独厚的地域资源和勤劳智慧的沙地先民,孕育了丰富多彩的沙地美食文化。

启东这方水土,海纳百川、多元互补、兼容并包。沙地人都是外来移民,在长期斗江战海、农耕渔猎的生活中,自然赋予他们开疆拓土、自强不息的气质,又富有灵活变通、讲究实效的精神。这种城市精神,从启东海菜中可窥见一斑。启东风味源起于淮扬菜系,在长期的发展过程中,它又广泛汲取各地菜肴的特色,兼收并蓄,取长补短,最终形成了自己的独特风味。

百年前的启东土地贫瘠,自然灾害无力抵抗,农民只能听天由命。但民以食为天,谁都有吃好吃、改善生活的愿望。勤劳睿智的启东人善于在逆境中开动脑筋,就地取材,变废为宝,蟛蜞、盐齏系列土菜便应运而生,自足自乐。面对天赐的食材,启东人又是聪明善思、勇于创新,开发出多种风味的美食,将美食与生活有机融合。比如文蛤和面粉,这两种不相干的食物,经过启东人的一番巧手运作,竟成了天下一流的风味小吃。

源远流长的长江、浩渺无垠的大海,铸就了启东人宽广的胸怀。在长江尽头,在大海开始的地方,渔乡人脚踏方土,头顶圆天,在方寸之间,在陆与海之间,围海造田,牧渔垦荒,用汗水和辛劳,让沧海桑田变成了东疆乐土。

人间仙境在启东。都说启东因为吕洞宾等仙人到地才成仙境。其实,真正使启东闻名遐迩的是勤劳善良的人民。



◎ 食界传奇

“热干面”的来源

热干面的问世纯属一个偶然的机。约在70年前,汉口长堤街关帝庙一带有个姓李的熟食小贩,因脖子上长了一个肉瘤,别人叫他“李包”。他原来卖的是凉粉和汤面。有年夏天,他沿街叫卖一天后

回到家中,还剩下不少面条。他怕馊了,便把面条煮了一下,捞起来凉在案板上,谁知不小心碰翻了麻油壶,油全都泼在面上。李包懊丧之余,灵机一动,便索性将面条与麻油拌匀,然后扇凉,第二天一早

就拿去上市。他将面在水里烫了几下,捞起来放在碗里加上佐料卖给顾客。有人问:“这是么事面?”李包脱口而出:“热干面”。这一天,他的面条比哪天都卖得好,热干面从此传遍天下。