

我们，为舌尖安全护航

□ 于军三

民以食为天
食以安为先
食药安全的主旋律
总是在我们
食药卫士的心中唱响

老百姓舌尖上的安全
关系着社会的安稳
影响着人民的健康
能不能让市民买到放心菜
能不能让群众吃上放心粮
还有那柴、米、油、盐
每一件、每一桩
时时刻刻都牵挂着总书记心房

怀柔风光秀美生态优良
中国影都、世界会议吸引了全球的目光
APEC、北京国际电影节、中国汽车拉力锦标赛
世界水电大会、读懂中国
今天的怀柔是群英荟萃
政要明星纷纷闪亮登场
雄伟俊秀的慕田古关
还有那风情旖旎的雁栖湖畔
让无数的游人日思夜想
可是，特色美食，烹、炒、煎、炸
哪一餐咱怀柔也不能走了样

怀柔是首都的后花园

假日里游客云集人来人往
上百家宾馆、几千家饭庄
都需要我们精心保驾安全护航
记不得多少个漆黑的夜晚
我们联合执法查假追赃
数不清多少条偏僻的街巷
我们入户宣传语重情长
面对邪恶我们敢于担当
面对群众我们热血满腔

安全健康至尊
优质服务至上
神圣的使命，沉甸甸的责任
在舌尖卫士的胸中激荡
社区的居民怎能忘
正是有了药品安全监管的法网
不管您走进哪家的医院和药房
保管您放心取药踏实疗伤
山区的村民、远来的游客怎能忘
正是有了舌尖卫兵的护航
无论哪一村哪一家的餐饮民俗户
零投诉经营让餐饮店堂和农家小院
里里外外透着吉祥

“十三五”规划的蓝图业已铺开
京津冀协同发展的战线日益延长
国家食品安全战略的总攻全面打响
总书记心系民生四个最严指示萦绕身旁

我们要让全区人民享受更高水准的食药安全保障
新的考验、新的重担
又落在了我们的肩上
群众对食药安全的需求
百姓对美好生活的向往
正是我们努力的方向
为了神圣的使命
严管理、强素质
我们兵强马壮
为了人民的安康
打伪劣、除假冒
我们斗志昂扬

青春只有在奋斗中才能闪光
英雄只有在战火中才能成长
我们是人民的忠诚卫士
我们是国家的砥柱重梁

让安全在舌尖上行走
让幸福在健康中徜徉
让怀柔在和谐里远航
让首都在这个世界上威扬
这正是我们
怀柔食药监局前进的动力
这正是我们
舌尖卫士庄严的承诺
和心中最美好的梦想

(作者系怀柔区食药监局党组书记、局长)



美食文苑

做豆腐忆

□ 佚名

在儿时的记忆里，在我们农村，虽然那时的人们过得没有现在富裕，但过了腊月二十三小年后，年的味道就浓烈起来，乡亲们便开始忙碌起来，纷纷备办过年的货物，做豆腐是必不可少的大事。如今想起，仿佛又闻到那豆汁的浓浓的清香。

过罢二十四，邻里们就相约在我家做豆腐，男人和女人就开始忙起来，先是在我家院子里挖个不大不小的坑，再在坑沿上摆一圈石头，然后用土围起来，把借来的大铁锅放在上面，一个简易的锅灶就做成了。下一步就要开始打豆浆了，把准备好的大簸箩(做豆腐专用的)放在院中的空地上，磨架放在簸箩里，两扇小石磨放在架支上，男人们就开始磨豆汁了，女人们做些琐碎的事，小伙伴们在一旁蹦蹦跳跳地嚷着要喝豆浆。

小磨上有一个长长的柄，一个人慢慢摇动长柄，上面的小磨开始缓缓转动起来，另一个人把提前两天泡好的湿豆子徐徐地舀进磨眼里，然后不时地加些清水，随着石磨地转动，白花花的豆汁便从磨缝间流下来，一条，二条……豆汁的细线交汇在簸箩里，汇成一片白汪汪的豆汁潭，顿时整个院落飘散着豆汁的芳香。

女人们在男人们磨豆汁的同时，便用干净的密布把豆汁中的豆渣过滤出去，豆浆放在准备好的大锅里，待豆子全部磨完，豆汁全部过滤到锅里，就可以烧豆汁了。我们小孩子在一旁嬉戏玩耍着，一边看大人们熟练的操作，时不时地跑到大人身边调皮一下。

豆汁在锅里被浓浓的烈火灼烧着，发出吱吱的响



磨豆腐

声，升腾起一层层热气，冒出蓬松松的白沫。这时不要打动那白沫，它像一层厚被盖着豆汁；火继续在锅底烧着，待你看到那白沫在一起一伏蠕动时，豆汁已经沸腾，这时你用勺子拨去白沫，用勺子扬起那沸腾的豆汁，豆汁的香气便飘逸起来，勾引的小伙伴们又嚷嚷起来。这时豆汁就要出锅了，大人们把豆汁舀到一个准备好的大瓷缸里，用准备好的石膏水便搅便点，这一步是技术活，要有绝对经验的人才能干。点好后盖上锅盖，等待奇迹的出现。做豆腐是水里求财，磨浆、煮浆、扬浆、点浆都有很大的学问，需要掌握好火候。

这时男人们便可以抽袋烟，聊一些东家长李家短的闲事，女人们到灶火弄些小磨油、葱花、盐，准备给孩子们喝豆腐脑；一袋烟后，见证奇迹的时候到了，揭开缸盖，原先的豆汁便成了白生生、软绵绵的豆腐脑；男人们把豆腐脑舀到准备好的筛子里，用上好的白蜜布包好，压上重物，挤出里面的水分，做豆腐的整个工序就完成了；小伙伴们在一旁喝着香喷喷的豆腐脑，不在调皮喊闹，待到明天早上就可以吃那热腾腾、香喷喷的豆腐了。

◆ 美味旅行

张掖之旅

□ 徐永清

前不久，我外出旅行，特意绕道去张掖省亲。岳父母见到远道而来的女婿，自然是喜出望外，盛情款待。两位内妹和连襟，不仅在市区的酒店设宴洗尘，更是呼朋唤友，驱车去远远乡村的农家乐，饱享大盘鸡。

八月的乡村，一望无际的田野，叫人心旷神怡，豪情勃发。眼前是挺拔火红的高粱，豆荚饱满的毛豆，长髯飘垂的玉米，还有硕果累累的葡萄。设于这田野之间的凉棚或帐篷就是农家乐的雅座。每个雅座的距离相隔十来米，使食客之间互不影响，互不干扰。

农家乐的招牌菜就是大盘鸡，当然还有其他菜肴。在大家的热切期盼与欢呼声中，大盘鸡登场了，一个可比脸盆还大的盘里，满满登登、实实在在的全是鸡块。一股鲜美浓烈的鸡香，随着腾腾的热气，四下飘散。

大盘鸡的主料是鸡块，配料有土豆、茄子、洋葱、豇豆、青红椒、胡萝卜、西红柿等，也可根据季节与个人的喜好，酌情增减。有点像东北的乱炖，什么都可以放，透露出西北人粗犷、豪迈的天性。大盘鸡通常用手擀面垫底，是饭菜合一的佳肴，有点像我们扬州炒饭的意味。虽没有扬州炒饭精致，也别有情致。

瞧这大盘鸡，卤汁通红油亮，养眼诱人。大盘鸡主配料的特点就是大，鸡肉是大块的，土豆是大块的，茄子是大块的……大得可比鸡蛋般状。面对美食的召唤，不用下令和邀请，一时间是竹筷齐发。此时此刻，四周悄然，只闻咬鸡、啃鸡、嚼鸡之声，响成一片。这鸡之所以这样好吃是因为鸡肉的鲜嫩爽滑，细腻鲜香。咀嚼之际，不干不柴，而又弹牙。口味虽是微辣，却辣得开胃，辣得出汗，辣得振奋。看看左右，有狼吞虎咽者，有囫囵吞枣者，有细嚼慢咽者，有大快朵颐者。真是投入忘我，吃态百出。

农家乐的菜肴，新鲜、实在、好吃。鸡，是农家散养的土鸡，吃的是昆虫五谷，饮的是溪水山泉，能跑会飞，神气活现的；菜，是自家地里生长的，不撒化肥，不施农药，现采现摘的；油，均是村里油坊现榨的菜子油或是花生油，绝不掺杂使假；制作，用的是大锅土灶，大火烈焰，急火快炒，确保了菜肴的美感与口感。如此的原生态，这般的原汁原味，要这大盘鸡不好吃都难。