



# 美女与吃货

□ 凡影

最近看博客上的关于吃喝,有一篇文章叫《美女是吃货》,讲的是真正的美女一般都是吃货,对美食如饿虎扑食,百无禁忌。“吃货”这个词乍听起来,没那么顺耳,但其实非常贴切且有亲和力。加上《读库》作者也专门写过“吃货系列”,受到广泛欢迎,那么我大胆的称自己为“吃货”,也未尝不可。

谈到对吃的兴趣,得从大学军训后说起,在之前的高中生涯,因为生长在水瘦山寒的东北,对于美食处于懵懂阶段,得以保持了一个好身材。大学军训时的艰苦训练,让回到学校的我饭量从不到一两猛增到二两还吃不饱,体重也是一路猛长。当然,那吹气一样胖起来的原因,还由于初到北京开始接触很多过去没见过地方美食:麻辣烫、酸辣粉、担担面、桂林米粉、过桥米线、糯米鸡、大盘鸡……如今看起来极为普通的食物,对于那时的我来说,是第一次接触到。拿出饥饿的人扑到面包上的革命精神,我日夜沉浸在探索未知美食的道路上。

大学宿舍里的糗事,也从一个侧面

为验证我是吃货提供了有力证据。住上铺的我,入住之初就抡起锤子,在墙上钉了一溜儿的钩子。不久,那些钩子上就挂满了大大小小装满食品的塑料袋,从快餐面、饼干、牛肉干、薯片、布丁到水果,那些女生都爱的零食一应俱全。经常有人在来我们宿舍时不敢接近我的床,一方面是看到那些不堪重负的钉子和摇摇欲坠的袋子时心里犯怵,还有就是夏天吃西瓜的时候,一宿舍六个人面对半个西瓜举着勺子的时候,第一轮战斗她们一般非常一致的将我排除到圈外,之后才能放我进来,不然我那个以硕大出名的勺子一勾下去,西瓜最味的部分基本就没了。而遇到六个人对付两个半只瓜,需要三三一组时,只能采取抽签方式,不然没人愿意跟我一组。好吃的美名算是留下了,甚至还得到一个外号——大胃死肚山伯爵,一度传为佳话。灵感缘于当时流行看的《基督山伯爵》,也来自重庆方言用来形容胖子的死肚山。

论自己在吃上的浩荡作风,曾经在胃里打过草稿,是关于“千万不要请我吃



自助”的小文。因为无论是自费还是他人请客,是物美价廉的还是华贵奢靡的自助,我都能将所谓淑女的风范和优雅的气质品位等词汇通通抛之脑后,以奋不顾身的精神和姿态扑向美食,将自助餐厅当作战场,开始一场势不两立的厮杀。第一轮,先将每种食物都拿上一遍;第二轮,将那些好吃的东西重点突击一遍;第三轮,将那些味道美又不占肚子的海鲜类拼命塞进肚子;第四轮,在肚子达到极限前再努力送些点心进胃;第五轮,在肚子已经开始有点疼痛的时刻,再来点布丁、水果和果汁……所以每每到最后,我都是半躺在椅子上歇着,鼓起勇气才敢起身走人。所以,这种即使咱再富庶也依然执著的吃自助精神,使我对一

同去吃自助的人有特别要求。

看得多了吃得多了,也总结出一些自己关于吃的理论。例如过去以海量取胜的时候,将胃的容量等同于那个著名学者关于知识容纳的比喻:将胃比作那个用来装石头、沙子和水的碗,认为胃能够在装下肉、菜、蛋、水果后,还能再来点饮料溜缝儿。后来进步发展了,就又得出“人生不能两次踏出同一家餐馆”的理论,认为人生一共用来吃饭的机会是有数的,可不能随便浪费了,世界上那么多馆子,咱得多久才能吃个遍,何况它们还要此起彼伏的更新换代呢?

漫漫吃喝路,也不知道今后会走去哪个方向,人生得此爱好,并感到满足,那也是种幸福吧。

色香味宝

## 三鲜焖子



◀ 食界传奇

## 太爷鸡

太爷鸡,又名茶香鸡,是一道驰名粤港的特色传统名菜,属于粤菜系。色泽枣红,光滑油润,皮香肉嫩,茗味芬芳,吃后口有余甘,令人回味。

关于太爷鸡的由来,有个典故:周桂生,周系江苏人,清末曾任广东新会县知县。1911年,辛亥革命推翻

了清王朝,也结束了他的官吏生涯,他举家迁到广州百灵路定居,后因生活困迫,便在街边设摊,专营熟肉制品。他凭当官时食遍吴粤名肴之经验,巧妙兼取江苏的薰法和广东的卤法之长,制成了既有江苏特色又有广东风味的鸡菜,当时称之为广东意鸡,后来人们知道制鸡

者原是一位县太爷,因而称之为“太爷鸡”响遍羊城。此品出名后,附近的六国饭店以重金为酬,买下其制售权,从此“太爷鸡”便转为六国饭店所有。之后六国饭店倒闭,制作此品的厨师受聘于大三元酒家,于是“太爷鸡”乃成为大三元酒家的招牌名菜,从此在岭南地区广泛流传。

◀ 美味旅行

## 承德美食

□ 于占起

承德美食香飘四海。到承德去的人,都忘不了饱餐承德美食。

承德美食品种多样,人们喜爱的有鲜花玫瑰饼、南沙饼、芝麻瓢子烧饼、油酥烧饼、二仙居碗坨、江米凉糕和涮羊肉。承德美食飘溢着承德特有的传统的地方风味,给旅游名城增添了风采。

鲜花玫瑰饼据今已有三百余年的历史,是御膳名师利用避暑山庄内的鲜玫瑰花瓣为主要原料,加糯米、白糖、白油、花生油、香油,再配以辅料桃仁、瓜仁、青红丝制成的坯饼。乾隆不仅常吃,还用来宴请到避暑山庄朝见的外国使臣和少数民族首领。南沙饼起源于清代,据说清王朝封蒙古四十八王爷,其中二十四驾在北京,每年互换一次。承德是他们去往京城和回府的必经之地。为了路上带干粮,就叫承德一带饭馆和酒家用白粉、白糖、白酒及辅料苜蓿、桃仁、瓜仁、青红丝等合制成了这种糖饼。这种糖饼甜酥味美,携带方便,久不变味,逐渐成了人们馈赠亲友的礼品。芝麻瓢子烧饼绵软好吃,很受群众欢迎。据说在清朝乾隆年间,有一王爷把这种烧饼带到了京城而传到了民间以后,京城就出现了专门经营承德芝麻瓢子烧饼的饭馆,并公开挂出了“热河烧饼”的招

牌,用以招揽生意。芝麻瓢子烧饼主要用精粉、麻酱、芝麻和少量的盐、碱和面肥制成。这种烧饼白而好吃,尤以刚出锅时味道最美。油酥烧饼具有香酥可口的特点,分咸、甜两种。

每到旅游旺季,外地的游客们都喜欢到个体小摊上,买几个烧饼,来两碗馄饨,美美地吃上一顿。临走时,还要把旅行袋装的满满的,做为旅途中的食物或给亲朋好友尝尝。

特别诱人的算是二仙居碗坨了,主要用荞面和猪血做原料像熬粥一样熬熟倒入碗内凉成坨,而后打块入档煎透。吃时放芝麻酱、蒜泥、醋等佐料,味道鲜美,是深受群众欢迎的大众化食品。

江米凉糕是夏季难得的美食。据记载,乾隆驾行热河时,愉妃曾做为礼品恭进给乾隆和皇太后。凉糕是用江米、豆馅各半,外加适量青红丝制成。吃时加点白糖,清凉爽口,好吃不腻。到了农历九月,气候渐寒,承德的大街小巷都开始供应涮羊肉了。承德的涮羊肉在清代就很出名。现在,除了饭店有涮羊肉外,很多住户也都备有火锅,用涮羊肉招待来客。把客人请到屋内,沏上一壶热茶,涮上一锅羊肉,客人心里暖乎乎的,感受家庭般的温馨。

(本报对原文有删减)