



舌尖上的滋味

□ 半辈子

中华民族在时间的长河中积淀下了丰富多彩的文化。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。

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。我的母亲是位家庭主妇,因此使得我的母亲爱上了做菜,这也就使我从小就生活在食物的海洋中,也因为这样,在我很小的时候就开始一份非常重要的工作——试吃。或许,对于很多人来说,这是个令人垂涎欲滴的工作,但是在儿时的我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,自从她迷上做菜后,我就

变成了品尝她杰作的唯一人。因为这个使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,这时的我尝到了真正的美食,母亲做的小炒、金玉满堂、鱼头火锅等等,现在想来还是口水直流。在那以后的很长时间,吃对于我来说已经不仅仅是为了填饱肚子,还是一种享受。我也慢慢的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,那可就大大的不同了,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,丰富的食材和炊具就形成了夜市中的一员——排挡,每当那个时候我总拉着父母去逛一逛,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,很舒畅。待酒足饭饱之后,漫步在喧闹的夜市里,望着形形色色的路人,感受着大家的喜怒哀乐,也是一种享受。

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,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,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是鸡、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。在每年的大年初一拜年时,要喝粥,这里的粥可不是一般的粥,而是八宝粥,八宝粥是将花生、枣、杏仁、核桃、栗子、莲子、百合、桂圆肉这八宝和糯米一起煮制而成,这是我童

年最期待的时刻,因为这粥的味道实在太美妙了,闻一下就已经令人垂涎三尺了。

中国人喜欢吃也讲究吃,并将吃完美与文化融合在一起,在你精神上被那丰富的文化所熏陶的时候,你的舌尖也将被中国那更加丰富,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,因为那样才能吃得到真正意义上的美食,领略到那舌尖上的那一瞬间的美妙。

色香味俱全

香煎麻辣带鱼



食界传奇

盆菜

盆菜是广东深圳、惠州、河源和香港新界的汉族饮食习俗,据传起源于南宋末年,已有数百年的历史,是一种杂烩菜式。盆菜的食物会按一定的次序一层叠一层地由上至下排好。上层会放些较名贵和需要先吃的东西,例如鸡及大虾;最下层则放些容易吸收汁液的材料,例如猪皮和萝卜。吃盆菜

的时候,会由上至下逐层逐层吃下去。

关于盆菜的由来传说不一,其中广为流传的是:宋末大将文天祥率麾下被元兵追杀,过伶仃洋狼狈逃至现时深圳市(当时的东莞)的滩头,通常会有文章写成是新安县,其实新安县设于明万历年元(1573年),别说宋,即使元时都还未

出现此县。当其时,文天祥登陆滩头时天色已晚,部队只有随身带备之米糕,缺乏菜肴。“惶恐滩头说惶恐,伶仃洋里叹伶仃”,文天祥的心境可想而知。船家们同情忠臣,用自己储备的猪肉、萝卜,加上现捕的鱼虾,船上没有那么多碗碟,只好将就些,拿木面盆一齐盛出来,盆菜由此而来。

美味旅行

大理美食

□ 晓笑

云南千年百岁老树茶林立,享誉古今中外,茶气强劲,几乎有疏通气血的妙用。这里也是丝路之一著名的茶马古道区,最早接触西洋文化的地域,各种东西方的生活享受,仿佛也成为这一文明古国的独特文化风貌。

在大理打呼噜寓所,你会发现在清晨,老板做的第一件事是给自己泡一杯茶——它可是浓郁的大理大树普洱茶,带着果树香气的滇红,文化气息浓郁的白族三道茶或者最奇特的大理农家绿茶。

普洱茶在云南地区算是具有源远流长的故事,有趣的是,每道茶饼都有它自己的个性,泡茶的人需要充分了解它的性格,所谓性格,即是它喜欢如何的水温和如何的冲泡力度,在第几次冲泡时分,能够给品茶人带来最好的口感和舒畅感。“打呼噜”也珍藏了许多从前在云南各地收集而来的好普洱,每天玩味,与三五好友分享。

白族三道茶,算是观光客最爱体会的。寓意深远,先苦后甜,再回味。几乎用上了云南人最常用的所有香料来制作。三道茶算是甜茶的一种,如果喜欢甜茶,可以尝试它,体会白族人用茶比喻的人生。

秋冬时分,必须在院子里生好炭火,用铁器烧烤茶叶直到喷香,再放入滚水中熬煮而成,这是

我喝过的最奇特的茶道。这茶浓烈顺气,据说白族农村从事劳力工作的人,每天若不来上一杯,定要生病,不喝的人认为这是上瘾症。一入口的当下,果然是神清气足,过瘾极了。

打呼噜寓所的现磨手冲云南小粒咖啡,采用了最新鲜的现烘焙的小粒咖啡豆,香气轻飘,满屋子的咖啡香气,不喝咖啡的人都忍不住尝试一杯。“打呼噜”建议你品尝单品的小粒,入喉以后回吸气息,试着感受下新鲜的小粒给你带来的丰富口感,“打呼噜”老板每天清晨的第二件事,喝杯手冲的现煮咖啡,每天便充满了感激之情。

大理人爱吃土豆,当地人称它为洋芋,无论煎煮炒炸,老少咸宜,在大理古城,几乎走两步就能看到各种土豆摊,或者以土豆为配料的摊。大理在此地的品种相当多,不仅口感松、脆、绵、软或大小或色彩的差异多样化,就连上的菜色也变化多端。“打呼噜”最爱的一道土豆美食是——老奶洋芋。这是大理最地道的一道菜,原料是大理最好的面洋芋,或者红心洋芋,还有不能少的大理当地奶奶腌制的酸腌菜,连平日不爱吃土豆的小朋友都霸着一盘,消灭光光!绵滑的土豆泥,入口喷香浓烈又甜蜜,无论是狼吞虎咽还是细嚼慢咽,都能让人余味无穷。