



一碗卤煮品性情

□ 云崖

北京人的饭桌上没有觥筹交错,满脸堆笑的世故;也没有推杯换盏,你来我往的功利。有的是掌柜的一声“来了您。”的问候,和小二哥“切碗儿卤煮”的热情。往往一碗热气腾腾的卤煮端上桌,扑鼻而来的,不仅仅是卤煮醇正浓厚的香气,还有那实实在在的

生活气息。忙完工作,骑车回家。一抬眼的功夫,发现每天再熟悉不过的小吃街上多了一家卤煮店。说也奇怪,我的手不由自主的一把捏住了车闸。说起跟卤煮结缘,还得追溯到刚参加工作的时候,2011年被分配到了老北京人最聚集的崇文区工作,从那天起,我的早饭就从油条豆浆紫米粥,改成了炒肝儿包子牛舌饼,并且一发不可收拾地爱上了这清晨的厚重味道。卤煮也是在那时才开始迷恋的。

有人说,卤煮就是小肠儿、肺头、炸豆腐、火烧再加一勺老汤,高盐高糖高脂肪,哪儿至于这么夸张的喜欢。这您就懂了,老北京的一些小吃如果用今天的价值观去衡量,是不健康的食品。

之所以有这么多人还要坚持做,坚持吃,那是因为这些吃食里面有样佐料,叫性情。老北京人最地道的性情,在到处林立的星巴克、肯德基、必胜客里是找不到的。得到胡同里的小门脸儿,喝碗儿炒肝儿,来碗儿卤煮才能品味得到。我爱吃卤煮,其实最爱的就是端着碗,享受老北京人带给我的最真实的生活滋味。

几年前,我在安乐林路上的一家包子铺要了最普通的早餐,坐在桌子边慢慢地吃。邻桌是一个父亲带着刚上小学的小男孩儿。大约是小孩儿吃不惯炒肝儿的味道,退缩着不愿意吃。旁边的老爹不乐意了:“喝了它,是北京人就得爱吃这个。”听到这话,我禁不住乐了,不过转念一想,却又悲从中来。现在的北京,高楼大厦取代了邻里街坊,中西快餐取代了食摊小贩儿,快节奏的生活一步步的逼迫着人们放弃原有的缓慢与悠闲,老北京人的生活哲学一点点被蚕食殆尽。唯有这残存在吃食里的一点,如果还被自己的后代所摒弃,那真的是无所适从了。

回到眼下,我坐在只有几平米的小店面儿里,静静等候我的



卤煮。对面儿桌的一个老爷子刚刚吃完。四仰八叉地歇着劲儿。我打眼一看,两大碗儿炒肝儿,心想着老爷子真是好饭量。估计是老爷子看到了我在看他,笑咪咪的走过来坐我对面儿,正巧我的卤煮也来了。老爷子说:“小伙子,他们家的味儿不错吧。”我嚼了一口,“嗯,郊区难得有这么好的卤煮呢。”老爷子嘿嘿一笑:“行,你也是个吃主儿。”我一听忙说:“这您抬举我了,我

就是爱吃一口。”老爷子摆摆手:“这门脸儿房是我的,他们家一说开卤煮店,我想都没想就租他们了。”说着用手指指自己,“老北京,吃不着这口,馋!开业第一天,我就来了,一开始炸豆腐切的是方块儿的。我说不行,这得是三角儿的,那才漂亮,这不他们就改了。这家人做东西,还真是那么回事儿……”老爷子还滔滔不绝地说着,我从他的眼里看到的却已不是精致的食物,而

是一个人对以往时光的追忆和对现在生活的无限热情。

我们觉得生活不能平庸,所以不停地向其中加入各种味道,直到最后才幡然醒悟——原来简简单单的一锅老汤,才是最纯真朴实的味道。就像老爷子心里的那碗卤煮,饱含酸甜苦辣,最后化为一碗香醇,平平淡淡却又精致而浓郁,尝一口,里面没有过多的噱头和矫情,只有一种让人向往的率性和长情。

色香味全

香脆黄鱼排



瓜熟蒂落正宜餐

□ 雨凡

下班路上买了一块冬瓜准备烧汤喝,到家发现妻买了一只西瓜。妻笑着说:“我买西瓜,你买冬瓜。”我说:“是呀,我们买的‘东西’都是瓜。”妻说:“明天我买南瓜,炒着吃。”我说:“那我就买北瓜。”妻说没有北瓜。我说“东”瓜、西瓜、南瓜都有,怎么没有北瓜。

到底有没有北瓜呢?据说,最早东西南北瓜都有。东瓜就是现在的冬瓜,之所以叫成冬瓜,一是“东”“冬”同音;二是瓜上有一层白粉,看上去有如霜雪,好多地方仍叫它“东瓜”。

东南西瓜都有了,就剩北瓜。一查资料,原来北瓜品种还不少,远超过东南西三瓜。有一种节瓜就叫北瓜,它是冬瓜的变种,产于两广,可以炒食和煲汤;有一种笋瓜也叫北瓜,可炒食和做馅;还有一种方瓜也叫北瓜,既可食用也可药用,也有地方称它为南瓜。另外,民间还有把南瓜、金瓜或西葫芦叫北瓜的。这么多北瓜,哪种才是正宗呢?似乎以上都不正宗,因为又有资料说,北瓜又称鱼刺瓜、冬粉瓜,生长于东北寒带,果实硕大清甜可口,常见的料理有北瓜炒面、北瓜炒肉丝、北瓜炖鸡汤等。还有一种说法称,北瓜是一种半野生植物,由于产量不如南瓜,甜美不如西瓜、清香不如冬瓜,所以很少见。

在古代,瓜豆可是重要的经济作物和食材来源,尤其是瓜,既能做

菜也可代饭,甜瓜还能当水果吃,瓜籽炒熟又是零食,所以,瓜实在是好东西。《诗经·七月》中就有“七月食瓜,八月断壶”的说法,壶,葫芦也,也是瓜。瓜的高产同样被写入诗经,“绵绵瓜瓞,民之初生,自土沮漆。”田园诗人孟浩然也喜欢种瓜,他在一首《南山下与老圃期种瓜》的诗中就说,“不种千株橘,惟资五色瓜。”与橘子比起来,五色瓜确实更为人喜爱。据考证,它又名东陵瓜,其大如斗,其味如蜜,曾被许多人赞美,晋朝的陆机和宋代的杨亿都曾在诗赋中赞扬过它,只可惜现在已断种,我们期待有朝一日它能被重新培育出来。

我们熟悉的还有苦瓜,盛夏吃来清凉败火,且有解烦除乏之功效,作为药食,还可降血糖。它还被称为“君子菜”,因为它有一种“不传己苦与他物”的品质,就是与任何菜同炒同煮都不会把苦味传给对方,所以,有人说苦瓜“有君子之德,君子之功”。而更多的瓜是不甜不苦平常味的,比如“东”瓜、南瓜、黄瓜等,它们也适宜不同的吃法和餐用,有的可煮汤,有的可蒸食,有的能烧炒,有的宜凉拌,有的作为正餐,有的可当零食。

天地滋生万物,给人们带来了丰富的物质。作为民间最重要的食物,瓜的种类繁多,对人类的贡献也很大。我们一定要保护好环境,保护好物种,让它为我们和子孙后代造福。

食界传奇

光饼

光饼是福建省传统特色小吃,是用面粉加少许食盐烘制而成的饼类食物,直径约6厘米,中间带有穿孔,食之香脆可口。主要分布于闽北地区南平市的松溪县、浦城县、建阳市、建瓯市、顺昌县;闽东地区福州市、宁德市;闽西地区三明市尤溪县(梅仙镇)。

关于光饼由来传说不一,其中脍炙人口的是:据说,明嘉靖年间,戚继光率领士兵追杀捕剿倭寇,贵在用兵神速,但行军过

程中,架锅烧饭拖延不少时间,戚继光又想不出其他的好法子。有一次,行军至慈溪市龙山东门外,一老农为戚家军献上许多中间小孔、外置芝麻的咸饼以作慰劳,并对戚继光说,这饼光光的,用绳子穿上带在身边,饿时即可充饥。消息传开后,沿海各地的百姓争相为军队做光饼。光饼名称从此流传开来。由于助威家军平倭有功,据说明嘉靖帝赐名曰“继光饼”。也因为该饼略带咸味,又称咸光饼。