

回民街的“后花园”

□ 马辛

有很多朋友在到西安旅游之前,都会来问我是否有推荐的景点,而我的推荐名单里总是会出现这样一条路——大皮院。

大皮院位于西安市莲湖区,在北院门和西华门大街交汇处向东,属于西安市的少数民族聚居区。其中,北院门就是那条为国内广大游客所熟知的西安回民街,而大皮院是回民街后面一条小巷,说它是回民街“后花园”也不为过。

巷内有商贩、有人家,还有专门的少数民族小学。巷子里布局和西安市原有的城中村比较类似,拥挤、杂乱。但临街的商铺还是或多或少透露着一些专属于关中平原的文化气息,是遗留的古风,还是工业时代刻意的临摹,早已不得而知。

和回民街相比,大皮院缺少了由明代保存至今的青石板路面,也没有太明显的经由旅游业雕琢的痕迹,但也正因为如此,它和西安人民的生活显得更加贴近。每每来到旅游季,由于背靠回民街,大皮院也或多或少会受到热情的冲击。相比于回民街,这条路上没有警察值守,这里的风土人情更接西安的地气。在非旅游季的每一天,随着太阳东升西落,这里的人们杀羊宰牛,定期来到清真寺做礼

拜,在路上用陕西人特有的大嗓门“漏闲传”,重复着自己平凡的每一天。街上吆喝的声音不绝于耳,来这里日常购回民小吃的西安市民,骑着专属通勤电瓶车在拥挤的巷内缓慢地穿梭,整条巷子里充满了日常生活的气息。

大皮院属于少数民族聚集区,整体饮食清真,因此这里并不会有西安传统小吃腊汁肉夹馍(馍里夹的是猪肉),大多数餐馆里也不会有啤酒卖。从口味上来说,这里的小吃也就是西安市小吃的整体特点,面食为主,调味偏重,主要口味以咸、酸、辣为主,但这三种口味都不会太过突出。为了中和饮食的口味,这里常见的饮料整体偏甜,其中为代表的就是橙味汽水“冰峰”、果啤和酸梅汤。

巷子里有几家老字号店面,是我比较中意也非常乐意推荐给朋友们们的著名西安小吃。深居巷尾的“老定家小酥肉”,店老板比较传统,直到一两年前才开始逐渐接受并开通电子支付,但这并不妨碍他们家的小酥肉每天限量供应,且供不应求。巷子中间的“老马家小炒泡馍”,是外地游客鲜有听闻的一家店,但每到饭点儿总是一座难求,无论是不是旅游旺季。与牛羊肉泡馍相比,小炒泡馍加的汤更少,调味也更加重,默认加醋和油泼辣子。因此

家乡风味:我会在大皮院里从头走到尾,在这条回民街“后花园”里,重新用味蕾和心灵感受西安人的生活方式,回忆在西安生活的时光。

如果自己掰馍的话,小炒泡馍需要掰得更加细碎,甚至应该用“掐”而非“掰”这个动作更为恰当。渴了,可以在路边的小店里买一杯酸梅汤。这里每一家的酸梅汤的口感都会有些许不同,有的陈皮味道更明显,有一种淡淡的药香;有的乌梅味道更浓厚,适合夏天止渴生津。到了晚上,夜色渐深、灯火阑珊的时候,循着招牌进入巷落深处,可以在回族同胞家的院子里品尝一回“庭院烧烤”。在夜里人多的时候,店里伙计拿着刚出炉的烧烤在各桌之间来回穿梭。想要的客人,就招呼伙计前来放下一把,吃完以后按照烤肉签的种类和数量来计算价格。基本上伙计转一个圈回来,手里的东西也剩下不多。西安人民是如此热爱烧烤,以至于把它写进了城市文化,作为长安夜生活最具代表性的篇章。

作为一个漂泊在外的西安人,每年假期我总是和全国各地慕名而来的观光大军一起抵达。每次回来,我都会在大皮院里从头走到尾,在这条回民街“后花园”里,重新用味蕾和心灵感受西安人的生活方式,回忆在西安生活的时光。

[中国船舶集团有限公司第七〇四研究所]



我为家乡代言 风味篇

酸甜苦辣,咸麻鲜香,一方水土孕育一方风味。家乡的美食,总是让人魂牵梦萦。本期《金色码头》,船人为家乡独有的风味代言,那些藏在城市乡村大街小巷的地道美食,快来尝尝吧。

无极荞麦饸饹面

□ 陈棉

我的家乡在河北省石家庄市无极县,历史悠久,文化底蕴丰厚。无极汉属中山国,是东汉光武帝刘秀中兴汉业的基地,也是西晋爱国将领和诗人刘琨的故乡。“无极饸饹制作技艺”更是被列入河北省非物质文化遗产保护名录。

荞面饸饹是把荞麦面和成面团,和饸饹的荞面不能像做面条那样硬,要软硬适中,要根据饸饹床大小将荞面切成圆筒形面坯。小时候,压荞面饸饹用的是榆木饸饹床,压一次饸饹最少得两三个人,一个人烧火、一个人添面、一个人压。当时整个村里也就两三台饸饹床,谁家吃一顿饸饹,借饸饹床子也要跑半条街。

饸饹煮开时一定会沸,用水舀子少浇点凉水,再等饸饹开一开,就可以捞了。捞之前往盆里提前放好开水防止饸饹回生,用筷子挑到碗里浇上肉卤,一碗香喷喷的荞面饸饹就

武汉的人间烟火

□ 龙引弟

每个人的心里,都有一方魂牵梦萦的土地。得意时想到它,失意时想到它。在我心里,这个地方就是武汉。这里承载着历史、记录着人生,这里不乏自然风光的静谧,更有人间烟火的温情。

武汉,有千万种理由让你留下来,美食便是其中之一。来到武汉,你会有一种整个武汉就是一个大灶台的感觉,四处都散发着食物的香味儿。

武汉的“过早”场面甚是壮观。早餐的摊子摆满了整整一条街,一眼望不到头,摊位前围满了食客,排在前面的人们满心欢喜地接过热干面,转身拌拌就“呼噜呼噜”地吃了起来;排在后面的人盯着脚焦急地张望着,有的手里还拿着一块豆皮,边吃边等。

大多数武汉人等不及坐下来慢慢品尝美食,而是装着、捧着边吃边走去上班或者上学。于是,热干面、糊汤粉、豆皮、面窝等这些美食,就行走在了武汉这个城市的大街小巷。

来到热干面的摊前,只见店主娴熟地抓起一把黄灿灿的

家乡风味:新煮出来的饸饹有一股淡淡苦香味,我对这种苦香味一直迷恋,那是家乡的独特味道。

上桌了。新煮出来的饸饹有一股淡淡苦香味,我对这种苦香味一直迷恋,那是家乡的独特味道。荞麦面味苦色暗,不像白面那样的香甜莹白。儿时,村庄里有句农谚:头伏萝卜,二伏菜,三伏种荞麦。而现在村里早已不再大规模种植荞麦,吃荞麦面的人也不多了。

无极饸饹不仅是百姓日常食品,在婚配嫁娶、祈年过节的大典中,亦被列入传统食谱,并赋予美好的意义。旧日,无极县人举行婚礼的前一天(俗称“安棚”),午餐一定要吃饸饹,此谓“安棚饸饹起轿糕”,认为“安棚吃饸饹,白头能偕老”。农历二月二,也要吃荞面饸饹,俗谓“龙行旧道,人吃饸饹;龙行旧道五谷丰,人吃饸饹运行通。”尤其是每年除夕,家家户户必吃荞面饸饹,以象征“年经岁末,全家和(饸)乐(饹)”。

[风帆有限责任公司]

家乡风味:武汉人能将早餐吃成有近两百年的过早文化,可见其对美食的追求有多么执着。

面条,放到长柄的细细的笊篱里,用开水烫熟,抖一抖,控干水,之后加入盐、味精、白糖、葱花、辣椒等佐料,再加上一些卤水,淋上香喷喷的芝麻酱,一碗诱人的热干面就算大功告成了。

食客吞着口水,赶紧伸手接过来,趁着热气把面拌开,一股芝麻香和麦香混在一起,让人食指大动。赶紧拿起筷子来上一大口,面条纤细有嚼劲儿,芝麻酱和各种调料混合得恰到好处,滋味鲜美,好吃得让人觉得只因这一碗面就已经不虚此行。

如果觉得面有点干,可以来一碗糊米酒。糊米酒跟别的地方的清米酒不一样,是用糯米、小汤圆、红枣、黑芝麻等做的,酸酸甜甜,非常爽口。

武汉人能将早餐吃成有近两百年的过早文化,可见其对美食的追求有多么执着。来了这里,煎炸炒煮蒸,酸甜苦辣咸,南北方菜系都有,肯定能征服你的味蕾。

[武昌船舶重工集团有限公司]

家乡风味:老面馆里孃孃煮的一碗杂酱面,则藏着万州人无法替代的记忆味觉。

百味杂糅万州城

□ 温国伟

作为国内最大的直辖市,重庆除了主城九区以外,还下辖了29个区县,万州便是其中之一。

万州位于渝东北,距离主城区270多公里,是重庆第二大城市。“万川毕汇,万商云集”,万州便是因此得名。万州自古号称“川东门户”,是渝东北、川东、鄂西、陕南、黔东、湘西等区域的物资集散地。所谓“千里江陵一日还”,以湍急的长江载舟下江南,是几千年来最快的运输方式。在抗战时期,沦陷区大量人口入川,工商业资本随之进入,促进了商业和金融空前繁荣,万州一跃成为四川第三大城市,有了“成渝万”的名称。风云变幻,沧海桑田,如今的万州,依旧是水陆要津,不一样的是愈发生机勃勃,万州已成为成渝经济区的东向开放门户。

万州有个别名,叫平湖。长江在流经的途中,绕着城市转了个大弯,于是万州被一片江水包围,使江面看起来格外辽阔。只有亲眼瞧见,才会感叹“长江上游的维多利亚港”果然不负盛名。正所谓“三生有幸,平湖万州”。

在吃的方面,除了重庆“鲜、香、麻、辣”外,万州的美食还有着自己的特色。其中,让万州人最引以为豪的一道美味就是万州烤鱼。这道招牌菜可谓流行到全国各地的街头巷尾,无人不知、无人不晓,但只有来到万州吃,才是最正宗的味道。万州烤鱼将腌、烤、炖三种烹饪方法集合在一起,堪称烧烤界的火锅、火锅界的烧烤。先把鲤鱼剖洗干净平放在铁夹中,放在炉上用木炭烤;烤制后盛到铁盘中,再浇上现炒的麻辣底料,鲜香焦嫩,一口难忘。

除了烤鱼之外,万州人钟爱的还有“格格”和杂酱面。“格格”是万州的一种特色小吃。“格格”是万州话,意为蒸笼。“格格”就是把新鲜的肉加入辅料后放入蒸笼,再加入芋头红薯垫底,在旺火上蒸熟后就可以了。万州“格格”主要有肥肠、排骨和羊肉三种,肉质细腻,口味鲜香。而老面馆里孃孃煮的一碗杂酱面,则藏着万州人无法替代的记忆味觉。随便走进万州一家面馆,映入眼帘的都是台子上——长串的佐料碟,酱油、香油、醋、芝麻酱、辣椒、花椒等等。孃孃看似漫不经心的搭配,就能调制出符合各位食客的口味。二两细面,配上一勺秘制的肉酱,滋溜一口,劲道爽口,回味无穷。

这就是万州,这座江城、山城,有灯火漫卷的繁华,也有百味杂糅的烟火。

[中国船舶集团有限公司第八研究院]

家乡风味:泰安的特产和美食有很多,其中以“泰安三美”和泰山煎饼最具代表性。

魅力泰安迎天下

□ 贾旭辉

泰安市是山东省辖地级市,是鲁中地区中心城市之一。泰安因泰山而得名,“泰山安则四海皆安”,寓国泰民安之意。

说到泰安市首先就要提起“五岳之首”——泰山。泰山相伴上下五千年的华夏文明,承载着丰厚的地理、历史、文化内涵,被古人视为“直通帝座”的天堂,是百姓崇拜、帝王告祭的神山。

泰山之所以被称为“五岳之首”“天下第一山”,不仅仅因为其地理位置上以拔地通天之势雄峙于中国东方,承载着日出东方的闪耀,还因为其内在的历史文化意义发挥着重要的作用。《史记集解》所载:“天高不可及,于泰山上立封禅而祭之,冀近神灵也。”泰山自古在中国的神话体系中占据着重要的地位。将泰山与泰安市看作一个整体,不难发掘出其内在的文化价值。泰安古称“鬼都”,是中国神话体系中阴曹地府的位置所在,古人称逝者“魂归蒿里”,蒿里山就是如今泰安市的英雄山。《神宝寺记碑》记载,泰安城分三界,红门以上是天界,奈河以东是人界,以西则是地狱。“红门”“奈河”如今仍是泰安市的地理标志,泰安市在地理、历史、文化等方面相对完整的记载,为中国神话体系研究提供了参考价值。

泰安的特产和美食有很多,“泰安三美”(白菜、豆腐、水)、泰山煎饼、肥城桃、泰山赤鳞鱼、泰山板栗、泰山驴油火烧、葛石大枣等。其中以“泰安三美”和泰山煎饼最具代表性。白菜,又叫“城白菜”,体大、心实、清脆;泰山豆腐,无苦味,无涩味,细嫩如玉似脂;泰山水,清甜爽口,无杂质,富含对人体有益的多种矿物质。关于泰山煎饼,在清代蒲松龄《煎饼赋》中提道:“漉食米豆,磨如胶饧,机须两歧之势,釜为鼎足之形,掬瓦盆之一勺,经火焰而滂,乃急手而左旋,如磨上之蚁行,黄白忽变,斯须而成,‘卒律葛答’,乘此热档,一翻手而覆手,作十百于俄顷,圆于望月,大如铜铤,薄似剡溪之纸,色如黄鹤之翎,此煎饼之定制也。”

如果有外地朋友来泰安旅游,我会推荐带有本地特色的饭店,像“鲁菜根”“煎饼卷大葱”“食八盘”等都可以品尝到较有特色的鲁菜。同时我还想向朋友们介绍一下味道不输徐州、淄博烧烤的泰安烧烤,像“王老三烧烤”“康师傅烧烤”等店都各具特色,量大味美。

中华泰山,国泰民安,欢迎八方来客到泰安旅游,品味泰安之美。

[中国船舶集团有限公司第八研究院]