

诗、饼与肉夹馍

文 / 邹婧

胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉。寄与饥烧杨大使,尝看得似辅兴无。

公元818年冬,47岁的诗人白居易升官了,由江州(今江西九江)司马升任忠州(今重庆忠县)刺史。不过他内心并没有十分喜悦,自从三年前被贬离京,他始终怀念着生活了十几年的长安。巧的是旧友杨师厚正在万州(今重庆万州区)做官,两人相距不远,时常通信叙旧,回忆往日长安的人事繁华。

这一天,白居易办完公事返回家中。一进门,贴身老仆正抱着一袋芝麻饼进后院厨房,他笑呵呵地转头对白居易说:刚在市集买到的,物美价廉,榨芝麻香油,必定美味。

白居易心有所动,跟着走进厨房,招呼厨师和面,揉面饼,架在炭火上烘烤。待双面微黄酥脆,再撒上芝麻。

厨师是本地人,不知道这是什么食物。旁边老仆一拍脑袋,叫道:“这不就是长安辅兴坊里的胡麻饼吗?”白居易拈须微笑。

试了几次,终于烤出了皮薄酥脆,内芯软绵的芝麻饼。白居易掰下一块,入嘴咀嚼,依稀有几分辅兴坊风味。

厨师已经摸出门道,拍着胸脯说:“使君您老先回屋歇着,等我改用芝麻油和面,味道必定更胜一筹。”

白居易转回书房看书,过了半个时辰,随着一阵香气,老仆端着托盘走了进来,上面摆放着刚出炉的金黄胡麻饼。白居易抓过一张饼放入口中,嚼了几下,双眼一亮,叫道:“好。吩咐再如法烘烤十张,一出炉,就装食盒给万州杨使君送去。”

老仆领命而去。白居易一边嚼着胡麻饼,一边伸手研墨,心中构思诗句,然后摊开信笺,一挥而就,写成七绝《寄胡饼与杨万州》:“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉。寄与饥烧杨大使,尝看得似辅兴无。”

这桩1200多年前的轶闻,对白居易而言,是文人雅致。对我们这些现代人,却是未解的悬案:究竟是怎样美味的芝麻饼,能令大诗人激动挥毫?

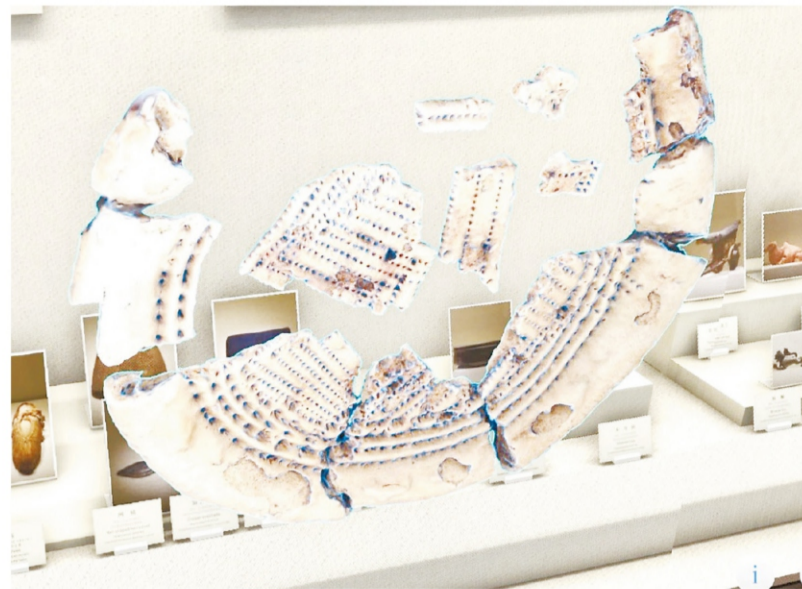
先得搞清楚什么是“饼”?东汉学者刘熙的解释是:“饼,并也,溲面

使合并也。”“溲”的意思是水调面粉,就是说,把面粉合并在一起叫饼,因此所有面食都可以称为饼。比如宋代有“汤饼”,其实是面条。

在汉代时,随着“丝绸之路”开通,西域地区众多“胡食”传入中原,其中有“饆”,是把面饼贴到炉壁上,加热烘烤而成。这是胡人做的面食,当然叫“胡饼”,或者叫“炉饼”,也就是今天的饼。史载东汉末年,汉灵帝很喜欢吃胡饼。到了唐代早已深入民间,安史之乱爆发后,唐玄宗仓皇逃出长安,走到咸阳已经中午,饥肠辘辘,杨国忠便去咸阳市集买来胡饼献给唐玄宗。

胡饼制法多样,可以加芝麻,也可以加油,还可以加肉。据《唐语林》载,当时豪门富家宴会,用一斤羊肉切片,层层叠加在一张大胡饼上,再加上青椒、豆豉等调料,入炉烘烤。因为羊肉层层叠加如楼阁,所以叫古楼子。不妨称之为中国古代披萨。

馒头夹馅是包子,饼当然也可以夹馅,就成了今天的馅饼。在宋代,出现了白肉胡饼、猪胰胡饼、和菜饼等种类。



新疆阿斯塔纳出土的唐代饆饼

说到这里,自然就绕不开肉夹馍了。从制法上看,肉夹馍也是胡饼的遗风。然而为什么不叫肉胡饼或肉夹饼?其实“夹饼”才是古称,见于北宋初年陕西才子陶穀的《清异录》一书。“夹饼”的意思是有夹层的胡饼,把胡饼分出夹层,自然是为了加馅,肉夹饼、菜夹饼由此而来。后人改饼为馍,含义不变。所以没有必要再纠结“肉夹于馍、馍夹肉”等解释,所谓

肉夹馍,意思就是:加肉的夹层馍(饼)。

当然,想必还是有人在琢磨香山居士白居易津津乐道的胡麻饼。可惜,时过千年,斯物难寻。在今天重庆忠县有一道传统小吃,叫香山蜜饼,用蜂蜜、香油和面,烘烤制成。同样外酥内软,聊可怀旧、解馋。

(作者供职于西安电子科技大学人文学院)

吃蟹的情怀

文 / 方宇娟

不到庐山辜负目,不食螃蟹辜负腹。

宋人徐似道《游庐山得蟹》中的诗句将螃蟹视为人间至味;人们也常说“一蟹上桌百味淡”,由此可见蟹的鲜美。又到了一年一度吃蟹季,与其说是吃蟹,倒不如说吃的是回忆和情怀。

记得年幼时,父母常带我去河边玩耍,与二三友人结伴,一路骑行至目的地,捉蟹便是郊游中的重要一环。轻轻搬开石头,眼疾手快按住蟹的后壳,捏住蟹壳两边,放进篓里,一只只河蟹尽收囊中,回家后,母亲拿来大盆,总是要将它们养上一天,吐吐泥沙,等待来日的鲜美。那时的河蟹远不及如今的肥美,现在想来,是瘦小和干瘪的,但在当时,这等食物已是难得的美味了。蟹的鲜、醋的香、姜的辛、屋里弥漫的香味以及迫不及待的雀跃心情,构成了我儿时对秋季的美好回忆。

随着物产的丰富、运输的发达,每年可以轻松吃到个头大、品质高的大闸蟹,家里人素来爱蟹,倒都不多吃,一人一只,尝那一口鲜美。吃蟹总是要等着一家人聚齐的日子,一起品尝这一年一次的滋味,吃蟹伴着一年来对丰收的等待,也伴着对团圆的期盼,金秋时节收获的不仅是瓜果香甜,更是亲情暖意。

吃蟹是急不得的,总要拿着小勺将蟹黄掏得干干净净,就着蟹醋,一口咽下,满嘴鲜香,蟹腿是压轴好戏,有人轻轻剥壳,有人各式工具齐上阵,为的是尽量保持蟹肉和蟹壳的完整,才不负这“百味淡”的美名。在如今什么都讲求“快”的时代,“慢”可算是吃蟹的精髓,父亲对于这种精细活是全无耐心的,吃起蟹来颇有气吞山河的豪气,餐后母亲总会拨弄父亲面前的餐余,将他没有吃掉的蟹腿挑拣出来。母亲常说,吃蟹吃的是滋味、吃的是乐趣。吃蟹的过程繁杂,将一顿饭的时间拉长,围坐一席,谈笑风生,美味的食物、热闹的氛围、温馨的感受,不为果腹,是一种心境和情感。

今年的中秋节已过,想必渔民们早已摩拳擦掌,等待千帆竞发喜迎丰收,各地的食客们翘首以盼这开湖第一鲜,在渐冷的秋风中,蟹带给人们等待与期盼,更是我儿时走来路途中的温暖与守候。(作者供职于西略分公司勉县管理所)



持螯更喜桂阴凉,泼醋搗姜兴欲狂。簞餐王孙应有酒,横行公子却无肠。脐间积冷馋忘忌,指上沾腥洗尚香。原为世人美口腹,坡仙曾笑一生忙。

读《红楼梦》总要惊异曹雪芹竟能把一切都描绘得那么精致,大到亭台楼阁,小到一粥一饭,在文字构筑的世界里落笔生花。就像这首咏螃蟹的诗,大观园里的儿女们过得异常精致。中秋节不久,由探春提议,林黛玉、贾宝玉、薛宝钗、史湘云等人结成了海棠社。新社第二天,史湘云便在藕香榭邀请众人吃螃蟹,赏桂花,以菊为诗题,自由吟诵。这首《咏螃蟹》便是在“菊花吟”中落了第的贾宝玉持螯赏桂时所作的诗句。

我国传统饮食文化中,人们把吃蟹、

持酒餐螯之风流

文 / 刘峥

饮酒、赏菊、赋诗当做金秋时节风流雅致的事情。曹雪芹以文学的形式描绘出来,尤其是吃螃蟹这段,刻画得生动活泼,诙谐有趣,那些场景活了过来:水流潺潺,金桂飘香,俊男靓女,诗酒年华。“持螯更喜桂阴凉,泼醋搗姜兴欲狂”,挥笔而就的诗词里,螃蟹的美味溢出了纸背,立刻勾起了我的馋虫。

古人吃蟹,似乎有集体偏好。“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足了一生矣”。《世说新语》里名士毕卓这样说。这一说法被载入《晋书》,成为饮食风流的佳话。

魏晋、唐宋时期,人们尤其对吃蟹蟹情有独钟,文化传承下来,吃蟹便成了一个鲜明的文化符号。“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱。且须饮美酒,乘月醉高台”。《月下独酌》中,李白吃着蟹、喝着美酒,眼神迷离间,明月高照醉卧高台;“一手擘开红玉满,双螯吐出琼酥香。岸边活得泥封酒,细嚼频斟弗停手”。《蟹》中,唐彦谦启封存酒,细嚼蟹螯,在酒与蟹共同激荡出来的琼酿般的酥香里,开吃便无法停口。

相较于蟹肉的其他部分,螯之所以

受到古人欢迎主要在于它剥出来的肉鲜美细嫩,洁白如玉。加之魏晋名士的示范引领,南北朝以后,以文人雅士为代表的中国古代社会精英阶层把吃蟹蟹延续开来,从物质到精神赋予其含义,逐渐形成了豪迈纵逸的饮食风尚。在这一点上,苏轼表现得淋漓尽致。

溪边石蟹小如钱,喜见轮囷赤玉盘。半壳含黄宜点酒,两螯斫雪劝加餐。蛮珍海错闻名久,怪雨腥风入座寒。堪笑吴兴饶太守,一诗换得两尖团。

在文学上,苏轼以巨大的成就和鲜明的品格引领后世风尚;在饮食上,他不仅会吃,还很会享受,堪称一代老饕。面对诱人的蟹螯,苏轼馋虫噬心,忍不住以诗换蟹,成就一篇佳话。

苏轼一生起起落落,乌台诗案后步入人生的低谷,然而,读苏轼的诗,我却没有发现他的绝望。面对生命之断崖,他豁达乐观,如魏晋名士超逸纵横,乐观旷达。白衣送酒舞洲明,急扫风帆洗破觥。岂意青州六从事,化为乌有一先生。空烦左手持新蟹,漫绕东篱嗅落英。南海使君今北海,定分百榼植春耕。饮食千古事,风流著诗章。坡仙苏轼在困境中洒脱,在美食中解脱,“右手持酒杯,左手持蟹螯”写就千篇诗,一吐万丈气,把个文人的性情与风骨化入饮食,流传一段千古风流。(作者供职于西略分公司阎良管理所)

人间有味是清欢

文 / 吴锦瑞

婆婆住在吉祥村附近一栋老式居民楼,每逢节假日我和丈夫归家,她便早早地出门买菜,收拾房间卫生,为我们准备各种吃食,浓浓的爱意溢于言表。

我是陕南旬阳人,结婚后吃不惯关中日常食物,婆婆知道我的饮食规律后,慢慢学习做起了陕南餐食。每次做饭前她都会细心问我想要吃什么,不管我答什么亦或从手机上找来各种网红美食,她都能变着法儿地给我做出来。那味道让我对婆婆的家产生了强烈的期盼感、归属感,即使是普通的家常便饭也能让我吃得心满意足。

中秋节前的周末得知我与丈夫不能回家过节,婆婆做了我最爱吃的鱼煮鱼,凉拌三个素菜,分别是洋葱木耳、香芹豆干和凉拌豆芽。把切好的鱼块滴上料酒腌制,从篮子里捞出清洗干净的娃娃菜、青笋、豆皮、海带、粉条等倒入锅中热水焯熟捞出,丰富的配菜静静地铺在碗底,婆婆开始炒料,随手摘下后院的花椒粒丢进锅里增香,再倒入高汤煮沸,一片片晶莹剔透的鱼片溜入汤中,几分钟就散发出诱人的鱼香味,将煮熟的鱼肉连同汤底倒进配菜碗中,撒上切碎的葱蒜和干辣椒面,一勺热油浇下,一阵阵浓香弥漫整个厨房。软软糯糯的鱼肉搭配着辛辣麻香刺激着味蕾的苏醒,脆爽的配菜吸满了汤汁咀嚼得畅快淋漓。红汤鲜艳辣味却恰到好处,吃的热了就嚼几口凉菜清爽滑溜,不消一会儿,满满满盘的吃食就被我和丈夫一扫而光,也不知婆婆为了我们的吃食练就了多少厨艺本领。

因为单位距离远,周日下午三点我与丈夫就要启程通勤,每每回到单位已是夜半时分,因为总是错过饭点,婆婆晌午就为我们烙好煎饼,配上土豆丝炒肉,卷成响铃卷似的模样,为我跟丈夫临行前带上。美味的煎饼卷菜简单爽口,饼皮筋道弹牙、面香四溢,土豆丝炒肉卷在其中仿佛画龙点睛般的存在,让人意犹未尽。

苏轼《浣溪沙·细雨斜风作晓寒》中的诗眼“人间有味是清欢”,我把它理解成婆婆的爱,她的饭菜总能让我吃出安心、吃出幸福、吃出健康,让我忘却奔波劳碌的劳累,抛开异乡异客的烦扰,让我懂得清新的欢愉就是享受家人朴素的美味佳肴,让人在经历尘世的焦虑时,不惧恐慌,满怀期待。(作者供职于白泉分公司旬阳管理所)



糖炒栗子

文 / 马梦

八月的梨枣,九月的山楂,十月的板栗笑哈哈。秋风一起,街边或地铁站口,一定会飘散着焦甜的香气。秋天第一包热腾腾的糖炒栗子带来的幸福感永远值得期待。

陆游曾写过《夜食炒栗有感》:“齿根浮动叹吾衰,山果炮煨疗夜饥。唤起少年京禁梦,和宁门外早朝来。”

诗写的是他当年在大内北门和宁门外候早朝之时,品得栗香欲罢不能,用炒栗子充饥之事。清代人还把糖炒栗子称为“灌香糖”,有诗云“堆盘栗子炒深黄,客到长谈索酒尝。寒火三更灯半地,门前高喊灌香糖。”

我最爱吃巷子口那家炒栗子,每次还没走到店门口,就听见老板挥动着大铁铲哗啦啦翻炒栗子的声音,走近一看,栗子们在火锅中与黑色的圆砂一起上下滚动着,外壳油光光的,带着诱人的香气,偶尔一两个顽皮的栗子锅里爆了壳,吓人一跳。运气好的话到刚出锅时还冒着热气的栗子,纸袋子敞着口捧在手里,热乎乎的,抓起一个剥壳入口,金灿灿的栗仁软糯香甜。要是去晚了就只能咽着口水眼巴巴地盯着下一锅新鲜出炉。糖炒栗子是秋冬街头不期而遇的一抹温暖,直接甜到了心头,让你会不由自主想起过去、想起童年、想起家乡。(作者供职于蓝高分公司)

公有水晶目,又有水晶心,能辨忠与奸,清白不染尘。

中秋节刚过去不久,空气中月饼的香味还未完全散去,每年节前的集市上都会堆满琳琅满目的月饼。除了月饼,市场上最多的应该是红星软香酥了,每当我在二者之间纠结选购的时候,脑中总会浮现水晶饼的样子。

水晶饼的名字源自北宋贤相寇准回到老家陕西渭南探亲的故事。相传当年寇准回乡,正逢五十大寿,乡亲们送来寿桃寿面表示祝贺,为了答谢大家的深厚情谊,他摆宴相待,但事先与大家约定只摆寿宴,不收礼。酒过三巡,手下人来报,说有人送来一只木盒,知道寇准不收礼品,丢下盒子就跑了,寇准心中疑惑,打开盒子一看,里面装着50个晶莹剔透,如同水晶般的点心,点心上还放着一张红纸,整整齐齐地写着一首诗:“公有水晶目,又有水晶心,能辨忠与奸,清白不染尘。”落款是渭北老叟。寇准为官清廉,做人做事澄澈透亮换来百姓对他的敬重与爱戴。后来,寇准的家厨仿照做出了这种点心。一为美其口福,更主要的还是使他时时牢记“廉洁”二字,寇准据其特点给它取了一个好听的名字“水晶饼”。

水晶饼,作为陕西有名的糕点,有着“秦点之首”的雅号。早在宋代,水晶饼在当时的关中一带声誉很高,曾与燕窝、银耳、金华火腿齐名。元代远销京、津各大城市。清代末年,经渭南同义棧商行张彩凤师傅改进精制,产品以“金面银帮,起皮酥酥,凉舌渗香,清香爽口”名声大振。后来,流传到长安等地,各糕点坊都仿制生产,尤以西安德懋恭的最有印象。相传,慈禧太后吃过德懋恭的水晶饼印象深刻,钦定为朝廷贡品。在渭南,石灰窑的水晶饼家喻户晓,2011年,石灰窑水晶饼制作技艺被列入第三批陕西省非物质文化遗产保护名录。

水晶饼

文 / 图 石博



记忆中水晶饼像加厚的棋子一般,渭南地区俗称为点心,因为饼子中间有一个小红点的印迹,但多数情况下会盖上“水晶饼”三个字。记得那时商店的食品区,总会有那种四方木托盘散装着一个个棋子般的水晶饼,大盘小盘码得整整齐齐,每逢过节走亲戚,家人总会买上一些,售货员熟练地将一个一个水晶饼码成四方形,再用牛皮纸包裹好,然后贴上红油纸的标签,像红肚兜一样,最后用细纸绳捆扎好,一个精致的水晶饼礼包就完成了,再加上自己家蒸的大馍馍,就组成了走亲戚必备的伴手礼。当时的人们恐怕也没有控糖的概念,物质贫乏

使得这种白糖类糕点很受欢迎,现在回想起来,水晶饼不仅颜值高,包装的手法也具有艺术性,虽然比不上现在花哨的硬纸盒包装,却别有一番亲切。

每当吃水晶饼的时候,轻咬一口,除了白砂糖的甘甜,口中还会留有清香,那种说不出的甜香味,得益于水晶饼的多种配料。水晶饼选用上等白面粉、砂糖、冰糖、猪油、桂花等原料精制而成,制作主要分为腌制、搅拌、制皮、包合、盖章、烘烤五个工序。其馅芯透明发亮,犹如水晶,其表皮酥脆,糖馅饱满,再加上橘皮花雕做的青红丝,具有浓郁的玫瑰芳香和橘饼清香。吃的时候还必须用另一只手拖着,以防酥

