

岭南美食之旅

汪小科

不久前,我到广东访友,与那里的烟火美食撞了个满怀。

一到广东,我就听当地的朋友说,广东地处岭南地带,特殊的地理环境,造就了这里独特的风俗。徜徉于广东的街头巷尾不难发现,广东人上茶楼、喝早茶,蔚然成风。

那日早晨,我和朋友走进一家酒楼,当我正要品尝那传说中令人百喝不厌的“茶”时,朋友说:“这广东早茶的来历,可要追溯到咸丰年间。当时,广州的一家小馆门口挂着‘茶话’的招牌,供应茶水糕点,以几张木桌木凳迎宾,聊供路人歇脚。后来演变为茶居,规模渐大,变成茶楼。此后,广东人进茶楼喝早茶就成了一种风俗。如今,广东早茶中的茶点更精彩。”于是,我品过茶,注意力转移到了旁边的茶点上。包子、酥点、凤爪、肚片、粥点、饺子……一一品来,无不鲜香味美。那晶莹中透着微红的虾饺最是诱人,一口咬下,饺皮柔韧,虾仁爆汁,清香爽口,鲜而不腻,简直是人间美味!

本以为广东早茶已是食间至味,可当朋友带我走进广东地道的粤菜馆时,我才知何谓“食在广东”。姜葱白切鸡、麻皮乳猪、红烧乳鸽、脆皮烧鹅、清蒸东星斑、白灼海虾、白云猪手……当这些菜摆上桌时,朋友故作神秘地问:“你知道这些菜为何能成为经典名菜么?”见我摇摇头,一副求知若渴的样子,她接着说:“皆因它们选材讲究,制作精良。广东气候湿热,广东人多为热性体质,为免食油腻辛辣而上火,所以在食材的选用上顺应季节的变化,冬春重滋补,夏秋重清淡,就连笋也分‘四时’。清淡是清中带鲜、淡中取味,焗、炆、煎炸、烩等各种烹调方式兼用。”我仔细品来,白切鸡鲜爽清淡,脆皮烧鹅鲜嫩多汁,白灼海虾鲜甜滑嫩……都是应时的至

鲜之味。

食遍广东的大街小巷,朋友又带我到家中做客。我好奇地问:“还有什么岭南美食是我没尝到的?”她笑说:“那可多了!最能体现食物本味的潮汕火锅;酱香浓郁,口味绝佳的潮汕卤味,如香滑入味、肥而不腻的‘狮头鹅’;还有充分彰显广东人养生智慧的广式靓汤,尤其清热消暑,健脾益气的老火汤……”说着,她一边拿出食材和汤料开始煲汤,一边将老火汤的来历细细道来:“广东高温潮湿时间长,人体阳气在外,阴气内伏,消化功能较弱,因此人们爱喝滋补益的老火汤……”当一锅精心煲制的荷叶薏米冬瓜汤被端上桌后,一股淡淡的清香味扑面而来,我细品之下,只觉清爽甘甜,喝完后神清气爽。

“宁可食无菜,不可食无汤。”对广东人来说,一顿饭如果没有汤,岂能算完整?不同的季节煲不同的老火汤,可是每个广东主妇的拿手绝活哦!”吃过午饭,她又教我熬清凉润燥的糖水……

一番游历,我尝遍了各种岭南风味,深感这一地域的人对美食制作的考究。其取材之“妙”,应季之“宜”,烹饪之“清”,足以让世人惊叹。广东人热情好客,敢为人先,务实笃行的优秀品质也让越来越多的人了解“粤”滋味、爱上“粤”滋味。

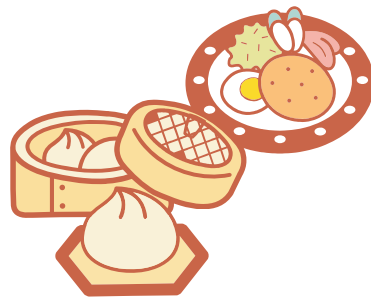
如今,粤式美食已经走出国门,成为了展现岭南文化风采的重要载体。它不仅仅是一种美食的传播,更是一种文化的交流。我相信在未来的日子里,会有更多的人通过品尝粤式美食来了解和爱上岭南文化,让这份独特的魅力得以传承和发扬。

在古代,书香家庭除晾晒衣物外,还要翻晒更重要的东西,那就是书籍字画,为这些传世宝贝除湿、祛霉、防虫。《西游记》中,唐三藏晒的是被河水打湿的经书,而很多地方都有的晒经石或晒经台,则是人们夏天翻晒书籍的地方。

现在,“晒伏”在农村得到了沿袭,在小暑、大暑节气期间,各家各户仍然会把冬衣、棉被、床单之类翻找出来,在院坝里晒上几天后,才放心地存放在箱箱柜柜里。在城市的伏天里,偶尔也会见到有人在楼顶上或阳台上“晒伏”。大约这些家庭里有来自农村的老人,他们把“晒伏”的习俗带到了城里。这些有日常生活经验的老人,一直都相信阳光的能量和好处,是朴素的生活科学家。

因为,“晒伏”并不是简单的民间习俗,而是一项具有科学元素的卫生活动。科学技术落后的旧时代,预防物品潮湿、发霉和生菌生虫,不像现在有那么多的化学手段可采取,唯一有效的,就是进行阳光暴晒。无毒性无污染的太阳,既能使物品干燥,它的紫外线更是祛除霉斑、灭杀细菌的法宝利器。

阳光,作为天然干燥剂和抑菌剂,是任何化学药剂都无可比拟的天赐好物。暴晒过的衣物,其余温会储存到寒冬,会永远弥漫着阳光的味道——又到一年“晒伏”季,把过冬物品搬到阳光下接受暴晒,然后用暖和心情去迎接冬天……



古井

李振杰

古树、古井是老村庄的标配。通常是一棵屈曲的古樟或者古榕之下,有一口古井。而且这些古井好像都一个样,分成三级,第一级饮用,第二级洗菜,第三级洗衣。大多数是用凿成的方块状或条形的青石围起,隔开。许多村的古井都有记载,说筑于“光绪某年”或“乾隆某年”。

我们村的古井,没有古树,也没有记载,还只有两级。它从地里钻出来的地方实在太狭窄了。它的上面就是一条小路,前面是一条小沟,前后就是一丈宽的距离。就在这一丈见方的地方,我祖先们,就在那里为井建了一座“房子”,第一级蓄水池用石头砌起来,还用一块大大的石板架成了檐,让雨水进不了里面。春夏时节,清澈的水有八十多公分高。第二级也是用山里的石块砌成,但简单得多,就一个一平方米左右的露天小池,小池的水漫到角上的斜口,就流到沟里。

这口井曾养育了一村人,大家都挑着木水桶来这里挑水。用葫芦瓢舀满,挑回去,倒进大的水缸,再去担。为了方便,有人把瓢就放在井沿上。去地里干活的人回来,到这里总要舀一瓢井水,咕嘟咕嘟地喝了解渴。遇到早年,等水就是小孩的事了。把桶放到蓄水池前的石板上,看池底的小石窠的水一点一点地漫上来,一舀,半瓢,要费好长一段时间,才能把水桶装满。等装满了,再叫大人来挑。

过年的时候,井边总是很热闹,在家里杀了鸡鸭,都拿到这里来开膛、清洗,流动的水冲得干净。地方窄,得轮流着来,大家也不急,就在旁边慢慢地等,一起聊地里的庄稼长势、聊收成、聊赚钱的门路,约好什么时候去山里采草药等。有时聊得起兴,有的清洗好了的,也在那里聊上许久,直到夜色逼近,才恍然大悟似的赶紧跑回去。

古井也是夏夜里人们集会的地方,因为这里凉快。见到人们聚拢来,井边人家就会把小凳子拿出来供人们坐,大家摇着蒲扇,轮流着发烟。没有月的夜,看不见对方,只看得见几点闪烁的烟火,只听得见谈笑声在夜色里传来。也会有蚊子,那也不影响聊天,哪里痒了,就用蒲扇向哪里拍过去,或者晃两下把它们赶走,这样一直到深夜。有月的晚上,小孩们就到旁边的老房子里捉迷藏。

这里一年四季,都是小孩们的乐园。星期天,大家吃了早饭,都会先到这里来集合,商量好去哪里放牛,或去哪里砍柴。有时,在井边一带老房子里,就可以玩上大半天。我人生中第一次被父亲打,也是因为这里。我在幼儿园逃学到井边玩,被父亲知道,拿藤条狠狠地抽了我一顿,那也是父亲唯一一次打我。

现在村里家家户户都通了自来水,再也不用到这里来挑水吃了。偶尔人们来这里清洗鸡鸭,还不时地聚到这里来,谈论那些或远或近、可有可无的事。我知道,不管村庄如何变迁,这口没有记载的井会一直都在,因为它承载着一个村庄的记忆。

征稿邮箱

人间烟火版:dlwbrjyh@126.com 1000字以内
大连往事版:dlwbdlws@126.com 1000字以内

夏天好晒伏

小暑过后,便进入伏天了。“冷不过三九,热不过三伏”的民谚,说明三伏天的气温达到了一年的最高点。这当口,阳光暴烈,气温陡高,正是晾晒的好时机。因为,在这时晾晒那些需长期储存的物品,可祛湿、可杀菌、可防虫。

民间历来有“晒伏”的习俗。“六月六,晒衣服”——这是家里老人们,在农历六月初六这天都会说的口头禅。“六”在我们这里念作“陆”,跟“服”的读音搭配才押韵。当然,晾晒物品的时间,并不仅仅局限在六月初六这一天,而是整个三伏天都可以晒,只要天上有太阳就行。所晾晒的物品,也不仅仅是衣物,还有那些可能会起潮、生霉、长虫的所有物品,如冬衣、鞋袜、棉被、床单、蚊帐、书籍、粮种等等,都会一股脑儿搬到太阳坝里来,狠狠地暴晒它几天。

记得小时候,要是农历六月初六这天有太阳,祖母和母亲就早早起床,在院坝里搭好几套三脚架,再横放几根晾衣竿,然后就把衣物、棉絮、被单、蚊帐等都掸上晾衣竿,又搬出板凳、门板、篾笆等,把鞋子、帽子、粮食种子等,均匀地摊晒开来,接受太阳热辣辣的暴晒。我们居住的这个农家大院子,有几十户人家。晒伏那几天,院坝里横七竖八地架满了晾衣竿,到处飘扬着花花绿绿的衣物。院坝里晒满了,有些家就要晒的东西,搬运到院子外边的田埂上、山坡上去晾晒,有的甚至干脆就把衣物挂在树枝上。反正每家每户把该晒的东西都全面地晒一遍。

