



杨兵

学徒时,店里晌午那顿工作餐归我们几个徒弟轮值做。说是做,实是胡乱对付——瞧过师傅们弄两回,便照样子比划。滋味么,自己都不愿下箸。有一回经理撂下碗,眉一皱:“今儿谁掌勺?这叫甚么吃食!”众人脸上热刺刺的,臊得慌。

菜做得最熨帖的,是我师傅。逢他得闲,见我们在灶前手忙脚乱,便背着手踱过来,往料车边一靠,并不沾手,只悠悠地递话:“两勺油。”“火收收。”话音落,手一扬——“哗”一把大料,“哗”一撮葱姜,“哗”一捻盐,全抛进热锅。我们便抢着大铲翻搅。“发什么呆,快翻!”“添油。”“菜进去!”“尝尝咸淡。”“行了,起锅。”末了他总撩一句,我记到如今:“一锅菜的魂,都在炝锅那一响里。”那时觉得,师傅真潇洒。

“炝锅”是把葱、姜、大料在热油里逼出香。如今叫“酯化”,里头门道却各有讲究。有的需炸到微糊才出味,像烧茄子、黄焖牛肉,要的就是那点焦香;有的炸出香气便离火,让料存着本味,又带油香,压腥提鲜,红烧鱼、红烧肚块便是;还有种叫“倒炝锅”,料不下在开头,偏等菜半熟时投入——炖肉、熬鱼常用这法子。

天津炖肉和南边红烧肉不同。南边爱生肉下锅煸炒再烧;天津的做法,

肉得先焯水,洗净血沫,再炒糖色。待糖色泛起细密金泡,肉块下去,糖色匀匀挂上时,锅底“噼啪作响”,这时迅疾撒进葱姜蒜与大料,急火快颠。那一刻,糖色的热力熨出香料的魂——不是油榨的香,是糖色烫出来的香,温度比水高,比油柔,恰能把那点魂魄慢慢唤出来。

家熬鱼也类似。锅里化勺猪油,煎好的鱼码齐,另将葱姜蒜、大料、绍酒、酱油、酱豆腐、甜面酱、醋、糖、盐、味精兑成碗汁,趁滚热时淋下。“刺啦”

炝 锅

孙贻林

一声响,立刻盖锅,把那喷薄的香气严严闷住。待香气在锅里转了一圈,沉进汤里,再添水熬透。临起锅,淋上花椒油做明油——香辛料半点儿未过油,全凭本味化去鱼的腥气。

炸花椒油也极见分寸。炸到深褐色便得离火,老了油苦色乌,嫩了则只有生麻。说到底,家熬鱼吃的就是花椒油和酱豆腐混搭的天津味。

说到“倒炝锅”,想起母亲做的醋溜土豆丝。她使一口带耳的厚铁锅,倒些油,未热便撒十几粒花椒。早年铁

锅厚,升温慢,她拿铲子轻轻拨弄,见油有些起纹了,便将锅端下,搁在地上——像是用油温慢慢把花椒的香味㸆出来,而非炸。随后重新坐火,另一手端起切好的土豆丝,见油纹走密了,“刺啦”一声,土豆丝已下了锅。快速翻炒间,花椒香完全浸了进去。锅气升腾时淋一勺醋,再一声“滋啦”,不等热气全冒,锅盖已扣上。十几秒后揭盖,花椒与醋香扑面而来。这才放盐、味精,还有意想不到的一把葱花。锅铲翻飞间,葱辣、醋香、花椒气混作一团,盈满屋子——葱花后放,便是“倒炝锅”了,竟能在热菜里吃到葱的鲜辣,实在痛快。

灶上的事,说到底是分寸。火候、时机、次序,差一点便不是那个味。这“炝锅”二字,细细想来,竟有些人生况味——非得经些煎熬,才逼得出真香气;非得在恰当的时候投入,才激得出那一声动人的响动。油热了,料下了,“哗”的一声,日子便有了味道。

如今师傅早已退休,偶在菜市遇见,他仍会眯眼瞅着摊上的青葱老姜,冷不丁说一句:“炝锅的油,得热而不沸。”我点头应着,忽然明白,他传给我的不单是手艺,还有一种在烟火里修炼的耐心——知道什么时候该猛火快攻,什么时候该文火慢㸆,什么时候该掀开锅盖,让积蓄已久的香气,轰然绽放。

稳地落在下面的簸箩里。

年糕香

王英

小时候,每到腊月二十三的前三四天,母亲就开始做年糕了。邻居谁家做不好年糕了,都来找母亲咨询,她总是热心支招,甚至还手把手地指导。大家都夸母亲做的年糕好吃,香、甜、黏,味道纯正。

母亲做年糕,要提前一天把糯米和黍子米这两样主要食材用两个大盆分别泡上。转天凌晨一两点,她就早早起床,把食材捞出来控干水分后混在一起。接下来,就是碾米,父亲和母亲背上粮食,我和两个姐姐拿着簸箩、笤帚跟在后面。那时我才10岁,就开始和父亲推碾子了,几圈下来,头上的热气冒了出来,后来棉袄根本穿不住,索性甩掉。母亲在另一侧拿着笤帚扫碾,两个姐姐负责在旁边用箩筛黏米粉,箩上的黏米粉在箩床上来回地推拉,稳

蒸年糕之前,母亲还要先把另一道食材红小豆煮熟,趁着烧火的空隙再把红枣洗净。红小豆煮熟后,母亲在大铁锅里放上箅子,上面铺笼布,然后小心翼翼地放一层红枣、一层拌好了的黏米粉,再放一层红小豆,如此堆约半尺厚。一边干,母亲嘴里还一边念叨着“年糕年糕年年高”。

蒸年糕也有讲究,就是要等锅盖边冒出热气后,再改小火蒸,大约两袋烟的工夫,年糕才能蒸熟。揭开锅,母亲用一把蘸了凉水的铁铲把年糕分割为一方一方的,双手也在凉水里蘸一下,趁着凉劲搬出一方年糕给我们尝鲜,母亲的手指也总是因此被烫得红红的。看着我们吃,她时不时提醒别吃得太急。记忆中,母亲做的年糕,香里带着甜,甜里裹着黏。

宣传帖子下面说:“这么甜的话,可以让我来‘偷’吃一根吗?”

他蓦然想起了多年以前风靡一时的“半夜偷菜”,给网友带来多少快乐!就大方邀请人们前来“偷”甘蔗。没人响应。

他想可能人们不相信有这么有趣的事,就在甘蔗地头插块牌子:“自助‘偷’甘蔗,19:00到凌晨5:00,每根18元,欢迎品尝。随便吃,随意打赏。”附上收款码。

视频网上一发,一转,很多人连夜来“偷”甘蔗,有的开车来,有的带小孩来,年轻人组团来……网友的视频里,甘蔗地里全是打着手电的人影。

甘蔗地主人的手机上整晚都是叮咚叮咚的收款提醒声,直响到天亮。

“偷”者乐,被“偷”者更乐。甘蔗地很快空了,人们还意犹未尽。

既是乐事,一经传播,各地纷纷仿效。

众乐乐,乐无边。

六百多年来,许多人对朱元璋的印象停留在那张尖嘴猴腮丑陋的“鞋拔子脸”上。然而,在2025年历史人文教科书上的朱元璋“鞋拔子脸”画像正式被移除,取而代之的是脸面圆润饱满的帝王画像,真实还原了明太祖的形象。

原来那副“异相”:长脸、大耳、斜眉、下巴和额头上翘,还有不少麻子,难道是清代或者民间刻意丑化朱元璋?其实也不尽然。

据传在朱元璋老家安徽凤阳流传着他高颧骨、长脸满布麻子的说法。也有种说法是朱元璋执政酷烈,故意让人把自己画得凶狠,异于常人。南京师范大学历史学教授晋文则认为,异相由来可能和古人“圣人异相”“君权神授”思想有关。如《后汉书·光武帝纪》描述光武帝:“身高七尺三寸,美须眉,大口,隆准,日角。”而三峡大学的胡丹教授经多年研究认为,朱元璋异相缘起于他的儿子明成祖朱棣。

朱棣相信“相学”,公元1413年,在明孝陵的《孝陵神功圣德碑》中,朱棣撰文神化了他的父亲:“龙髯长郁,然项上奇骨隐起至顶,威仪天表,望之如神。”表明朱元璋乃真龙天子,奇骨突起,下巴至额头往上翘。这不正是“鞋拔子脸”的模样吗?后来相士和官员根据这段文字对朱元璋的画像进行了加工,不断赋予朱元璋以传奇色彩。明初相士袁忠彻在《古今识鉴》中描述朱元璋“龙瞳凤目,天地相朝”,说其天庭和下巴都向上凸起,更是将脸上原来有“十二”黑子演变成“七十二”黑子,七十二黑子代表七十二星宿,画像越来越像龙面,这一神话般的画像也为朱棣巩固统治出自天意提供了论据。

关于明太祖朱元璋的画像在中国故宫博物院和中国台北故宫博物院存有十多幅。中国台北故宫博物院所存明太祖的一幅画像中,只见朱元璋黄袍加身,天庭饱满,面颊光洁,俊朗威严,与其脸部瘦长、下巴突起、满脸麻子的画像判若两人。而根据朱元璋后代的画像判断这幅画才符合朱元璋真实的特征。

朱元璋的历史功绩彪炳史册,他整治贪吏,减轻农民负担,发展商业,兴办教育,尊崇孔孟,收复了燕云十六州、河湟地区、云南、辽宁等地,拓展了汉文明生存版图,消除种族歧视,更好地促进了华夏民族大融合。这次历史教科书真实还原其样貌有助于学生求真务实,更好地了解评判一代帝王的是非功过。



启事
投寄本报副刊稿件众多,凡手写稿件,恕不能退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未见报或未接反馈,作者可另行处理。感谢支持,欢迎投稿。
投稿邮箱:jwbfk@163.com

众乐乐

莫小米

他有心了,把库存的大小玩具都粘到了车顶上。娃娃、动物们,乌溜溜的眼睛朝四周张望,之前它们要么呆在商店里,要么呆在玩具柜里,还没有这样穿街走巷地巡游过,一定也开心无比吧。

他的车走到哪里,总有孩子们围着看,若有孩子喜欢的,就拿去呗。

有人拍照传到网上,都市报采访了他,环卫车成了网红车。

众乐乐,实在乐。每天上班,他的心情都很好。

另一位众乐乐的创始人是个新农人。数年前,年轻的他从上市公司辞职,回到农村种甘蔗。应用新技术,他的甘蔗十分甘甜。这里讲的是他的营销方式。

也是受网友的启发。有人在他的

