



记忆中的潮汕味道

廖雪仪

记忆中的风味,是清酒配黄牛,和着闽南腔的炉火煨高汤。

俗话说月是故乡圆,美食自然也是家乡的味道最令人牵肠挂肚。作为一个祖辈都扎根闽南的潮汕人,生于斯而长于斯,我最怀念的味道便是老家的潮汕牛肉火锅。虽然现在已经成为国内有名的美食,遍布各地都能见到它的踪影,可无论是从味蕾还是发自故乡情结,于我而言,离了潮汕,那就不是正统的潮汕牛肉火锅。

小时候每一入冬,长辈便会领着家里一众大小小去吃牛肉火锅,看着清亮的汤底徐徐冒出自烟,嗅着丰盈的牛肉鲜香,完全无法

克制住想要大快朵颐的欲望。长大之后在外求学,很少有机会再回家尝一尝儿时的味道了,可那故里佳肴的美好却深深根植在记忆里。

不同于川渝红锅的麻辣重口,广式火锅口味偏于清淡但绝不寡淡。南姜白萝卜配着牛腩或牛骨,慢慢熬出汤底。潮汕人吃牛肉火锅最是讲究,各个部位分得十分精细,脖仁、匙皮、匙柄、吊龙、吊龙伴、嫩肉、牛腩、胸口朥、三花腱、肥胛、腿肉、雪花片、五花腱……这些外地人眼里看着古怪的名词,我们从小就习以为常,甚至能够记清楚它们的部位和口感。在涮食材的过程中也是有规矩的,一定要先瘦后肥、先荤后素,才不影响汤底的口感。因为不喜冻肉,牛肉一定要是新鲜的,由刀工好的师傅切成薄片码在盘子里。我最爱的便是雪花片,吊龙和胸口朥,瘦而不柴、肥而不腻,随手夹起一片放到漏勺里余熟,趁着热气蘸一点闽南特色的沙茶酱再送入口中,热乎乎的鲜美滋味从舌尖传递到味蕾,牛肉迸发出的甘醇瞬间唇齿留香。火锅的主菜里永远少不了弹牙味美的汕头牛肉丸。制作牛肉丸的黄牛从屠宰到制成丸子,整个过程不会超过七个小时,为了最大程度上的保证口感的新鲜,通常是由厨工师傅拿着铁棒捶打成肉浆,待打至筋道,虎口一捏成就了一颗颗牛肉丸子。在这快餐时代,这样的手作美食已经不常见了。离了潮汕自然是吃不到的,以至于每次年后爸妈总要带着我们去吃碗牛肉丸粿条汤,才肯心满意足的离开家乡,继续外出打拼。

俗话说得好:“真金不怕红炉火,酒香不怕巷子深”。在潮汕,一条街上但凡开了一家牛肉火锅店,那么整条街都会弥漫着牛肉的香气。循着香味寻到店面,你会发现,店家还未熬好汤底,店铺里便已

只能在年夜饭上喝个够。每年的年夜饭是有压轴菜的,各色腊肉必不可少,蒸的,炒的,打火锅。但是压轴菜当属妈妈做的剁椒卤牛肉,和奶奶做的梅菜扣肉。饭前我们几个小孩子总是找各种各样的借口溜进厨房找妈妈要“一筷子”卤牛肉吃。我们家有一套除夕专用餐具。梅子青,龙泉窑,爸爸很珍重它。每年只有除夕夜才能“昙花一现”,除了这一桌子的“湘菜”没有什么能有“年年有鱼”更让人记忆深刻。年幼时总觉得能和这条煎鱼“看对上眼”想来一筷子。但是总能被来自妈妈的“另一筷子”截胡。“这条鱼今晚不能吃”这条鱼的味道怎么样?我记不清了,但是妈妈的这一筷子我倒是始终记得。

去年除夕,是在湖南的外婆家过的。童年我也有无数次在老家过年的经历,但是年纪小,只知道玩:在外婆的院子里刨坑,害的外公差点摔跤。把表哥的玩具摔坏,摘掉菜花上的花,吃各种小吃,南瓜糕,酸枣,红薯片,酸姜,喝茴香茶。现在却觉得每家每户的舞狮,窗外的飘雪,厨房里和外婆一起准备年夜饭的妈妈更加弥足珍贵。差点忘了,她也和我一样呀,是那个和妈妈一起做剁辣椒的小女孩。

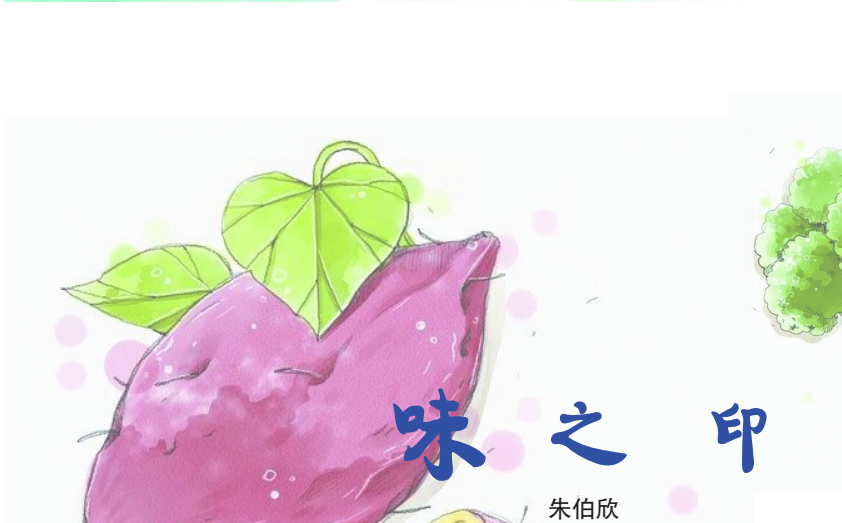
“不知道街角的炒货店还开吗?街上的米粉店初二会开门吗?”无论多远,味蕾牵起的那根细线,是对家人的思念,对家乡菜的思念,是味觉最后的捍卫。食物偶然的落地生根,成就了万千看变,随即化为滚滚红尘,点亮万家烟火,所谓美食不过是一次又一次的相逢。

一筷子

王雨婷

吃。老人常说“一瓶辣椒三碗饭”。湘菜中总有它的身影,剁椒鱼头,剁椒白菜。秋天制作的白辣椒,干菜,一只只冒着气泡的干菜坛子,是这些带有辛辣气味的食物,构成了我的童年,这也是我父辈的童年。妈妈常说:“你们这一辈的孩子会做的不多了。”

每到春节总是最忙碌的时候,小厨房里的各色袋子,年货,挂起来的腊肉。长辈们在厨房忙碌的身影,妈妈捶着腰休息的身影。我和表妹打闹,偷偷喝甜酒的记忆,随着年龄的增长逐渐模糊。离过年还有半个月的时候,总能收到外婆寄来的腊肉。小时候很讨厌这些大箱子,因为要帮忙整理。先准备一大张塑料纸铺在地上,再铺上报纸吸油。然后把各式各样的腊肉一一拿出。教我认“这是腊鸭,腊鸡,腊肉,腊鱼,腊火鸡翅膀,”“拿好袋子,给姑姑家的,给叔叔家的”。腊肉,是湖南的一道特色菜,颜色黑亮,质地较紧,烟熏咸香。由于当地气候原因冬季寒冷但时间短,秋天干燥,肉制品无法长时间留存,于是先采用盐腌,风干,柴火烟熏制作腊肉,得以长时间留存。长大了,明白了为什么说小孩子才喜欢烟花,吃各式各样的零食,坚果。饮料,饭前是不允许喝的,小孩子们



味之印

朱伯欣

又是一年深冬时节,万物萧条,北风呼啸,远处,天空雾蒙蒙的,空气似乎也要凝固起来。突如其来的寒冬让我整个人都蜷缩在棉衣围中当中瑟瑟发抖。这时的我心中无比怀念儿时所吃的煨红薯。

儿时,安享晚年的奶奶在楼顶篱出一块菜地,种上了些时令蔬菜。奶奶这样既能打发时间,又能满足全家人的三餐需求。若不想出门买菜也无妨,上楼顶随手一摘,清炒凉拌蔬菜又是一道令我咂嘴的美味,若是做菜时缺少佐料也无妨,菜地里姜葱蒜瓣样样俱全。夏天的茄子、生菜、南瓜,冬天的菠菜,芥菜、萝卜。生活经验丰富的奶奶因地制宜,适时而食,利用上天的恩赐结合辛勤的劳作,换来了丰富的收获,让我们每天都能吃上健康环保的有机蔬菜。其中,菜园中种植最多的便是番薯。

番薯是一种高产而适应性强的粮食作物,对生活条件没有多大的要求,这也是奶奶钟意种植它的缘故。到了夏天,将它的叶子摘下,加以猪油,蒜末爆炒,做法虽然简单,但是却如今不可多得的美味。等到深秋入冬时节,刨出泥土就能挖出一堆番薯。奶奶会将刚挖出来的番薯放置数日,让番薯内的淀粉水解成糖,使番薯内的糖分增多,番薯就会变得更甜。

每到寒冬时节,奶奶便会烧炭取暖,那时,她便在火炉的炭灰中埋下一条细长的红薯,利用烧炭时的余热将红薯煨熟,这便是煨红薯的做法。等待红薯熟透是一个漫长的过程,根据红薯的粗细要煨3-5个小时不等,当时心急的我总喜欢用火钳翻开火灰东瞧瞧西看看,那时我总会被奶奶教训一番。

将煨好的红薯从火灰中小心扒出,这时的红薯表面一层灰炭,实在难登大雅之堂。急不可耐的我便将红薯握在手中,刚刚煨出来的红薯十分滚烫,我却不舍放手让其放凉了再吃,一边左手倒右手地拿着滚烫的红薯,一边吹走红薯的热气,一边拍走表面的灰炭。闻着那焦香诱人的气味。我的唾液在分泌,喉结在上下律动。将红薯拦腰掰开,袅袅的热气从红薯中升腾起来,清甜焦香的气味顿时随着丝丝白气弥漫开来。剥开外皮,轻咬一口,这时的我已顾不上是否烫口,一边呼着吹出热气,一边不停地品尝。入口的红薯软糯可口,只需用口腔上颚与舌头稍稍抵一下,红薯便软烂于口中,一边香甜的味道便在口中弥漫开来,瞬间打通了我的各项身体感官,我的每一个毛孔都因这口红薯而舒展开来。烫口的红薯从我口腔流进胃里,唇齿间仍弥漫着红薯焦甜的味道,让我大快朵颐,难以停嘴不食。那时的我,在寒冷的深冬时节刚从学校放学回家,围着温暖的火炉,吃着烫口的红薯,身上所携带的寒气也被这一口红薯给驱逐,寒冷的身体和皴裂的饥肠也得到了慰藉,心里是无比地欢喜满足。

说来可笑,世间珍馐美味众多,却唯独儿时的火灰煨红薯的滋味难以忘怀,这味道胜却人间无数美味。如今,传统的烧炭取暖生活方式已逐渐被取代,火灰煨红薯更成为记忆中的味道。吃煨红薯如同赴一场盛宴,边吃边不停地砸砸嘴,呼出口腔中的热气,那种欢畅,那种温暖,现在已经体会不到了,不知是味蕾需要娇气了,还是番薯朝着高产方面改良,反正再也品尝不出以前的那种滋味了。

围火炉煨红薯的日子远去,简单静好的生活难求,现如今大多数所谓的美味,都会用极其多而重口的调味品调动客人的食欲与味蕾,而这往往会掩盖过食材的本质味道。番薯,这种原始的裹腹粗粮,经过像奶奶等劳动人民的智慧创造,打开了我儿时的味蕾,让我真切地品尝到食物返璞归真的味道,真切地感受到简单平静日子里的纯粹与美好。

经是座无虚席,除了慕名而来的食客以外也有许多本地人,这就像广州的早茶文化一样,牛肉火锅已经渗透进了每一个潮汕人的餐饮习惯当中。

中国人最善于在餐桌上联系感情,潮汕人也不例外。但是不同于酒宴上谈生意的觥筹交错,我们在席间交谈的大多是生活的琐碎,把经历的趣事与饭桌上的家人亦或是朋友分享,再一口牛肉下肚,温暖了肠胃,慰藉了风尘。还记得每年除夕,和小伙伴院里跑着闹着玩累了,太阳也开始落山,爷爷便会来叫回去吃年夜饭。年夜饭就是以潮汕牛肉火锅为中心,再佐几道鸡鸭鱼肉和时蔬为辅。阿嬷的手艺特别好,煨出来的牛骨汤底总是比外面卖的还香,即使我是平常挑食惯了,依然吃得津津有味,牛肉准备再多也还是不够下饭。我很喜欢一大家子其乐融融的聚在一起边看春晚,边涮牛肉火锅的氛围。长辈们配上清酒,孩子们则再配上一杯会冒泡的汽水,对于小时候的我来说,这就是年味,这就是潮汕牛肉火锅的味道。饭毕再盛两勺牛肉汤到碗里,不加以调料,纯粹是原汁原味的鲜香,咕嘟咕嘟灌下,寒气都悄然褪散,一年到头沾染的疲乏也被冲淡。

我一向认为,好的味道不代表一定要有八珍玉食,玉盘珍馐。即便是鹿茸、鲍鱼亦或松露、鹅肝也不一定适合每个人的口味,就如同北方喜面,南方喜米,能够让自己留下深刻印象的才是好的味道。潮汕牛肉火锅对我来说就是好的味道,虽然没有其他地域美食酸甜苦辣咸刺激味蕾来得隆重,却带着实实在在的烟火气。它陪伴了我的童年,是属于我家乡的名片,它源于我的生活也扎根在我的记忆里。

（作者单位:金融与保险学院 金工1741班）

@黄兰

不忘初心,砥砺前行

多少人曾爱慕你年轻时的容颜,可知谁愿承受岁月无情的变迁。如果没有您,我想没有如今的我。

今年夏天的聚会是我们小学毕业后的第一次聚会,往昔情谊不变,但岁月却带走了您的如花容颜。又让我想起您在我们身上付出的心血,还有那个曾经一度内心封闭的我,是您一点一点帮助我走出自己的世界,让我接受新的知识,让我开始拥有朋友。可以说没有您的帮助就没有今天如此活泼开朗的我。

感谢您给我的光荣,这个少女曾经多普通,是您让我把梦做到最巅峰。老师,我会不忘初心,砥砺前行,不辜负您对我的期望!

@韦奕奕

话别江湖——致金庸先生

君生我未生,我生君已老,我离君天涯,君隔我海角,而今君也去,空留我叹惋。

轻捻孤灯,豪饮浊酒,醉花乱剑,一醉经年,多想再听君一曲,再续刀寒剑冷、儿女情长、光怪陆离之江湖情。只叹流年空有惜春心,终是抵不过世事无常,而今江湖已不在,豪情万丈更与何人诉说?

感恩2018,初涉君之江湖;痛惜2018,君已隐退江湖。

与君初见,是在《射雕英雄传》,至今郭靖别雕弓引塞外奔驰的飒爽英姿,与固守襄阳城侯之大者为国为民的铮铮铁骨,以及青蓉慧骨灵心与天共济国危的铁血柔情还深深地,深深地印刻在我的脑海中。只可惜,蒙古大军还未退兵,襄阳城还岌岌可危,君已故的噩耗便传尽大江南北,不知打破了多少人的江湖梦。

待从噩耗中醒来,我再与君相遇,是在《神雕侠侣》,襄阳已暂平,宋国暂时保住。我痴迷于杨过小龙女凄美刻骨的爱情故事,敬仰郭靖黄蓉夫妇为国殉身的凛然,同情李莫愁于多情处最无情的孤寂人生,感叹“世间是江湖,人在江湖,身不由己”的江湖潜规则。

《天龙八部》塞上牛羊空许约,烛畔鬓云有旧盟,阿朱终是死于萧峰掌下。九阴真经又奈何?降龙十八掌又奈何?打狗棒法又奈何?终是一场云梦一场空,塞上牛羊空许约。不如《笑傲江湖》,把酒言欢,今朝有酒今朝醉,恣意江湖,不醉不归。只是,君已不在,浪浪滔滔人游荡,江湖路,江湖情,无人同归。

飞雪连天射白鹿,笑书神侠倚碧鸳。于2018岁末与君话别江湖,引用杨过之话“江湖事,江湖了,他日有缘,江湖再见!”金庸先生,走好。

@黄麒顺

2018我想pick我自己!

在过去的2018年里,感谢这一年的自己。

想对2018年的自己说,你其实并不差,你不再畏惧去面对一些你从前所不愿意面对的事情,你其实需要加快脚步,你其实要更加坚定一些。一年走来,站在岁末的我看着你,并不差。

感谢你在六月份的时候报名了暑期扬帆支教活动,那一次是真正锻炼自己的机会,真正的离开家乡,一个人独立的去完成为期十五天的支教活动,你还当了二年级的班主任,当了公共表达课的老师,班上的孩子们都觉得你凶。最后一天的班会课上,你没有哭。你是班上的唯一的男老师,真的没哭吗?不,前一天晚上的结课晚会上,当你们班的孩子们上台朗诵《我的祖国》时,看见你在用手擦眼泪。每个人都会有自己不愿意面对的一些事情,离别、失败等等,也请你看到它交给你的那一面。

感谢你还是在选专业的时候选了自己一开始就下定决心要念的新闻学,当时你周围的同学都叫你选法学之类的专业,但是你还是犟了一回。爱你所爱,行你所行,这句话在你在一月份的时候看《无间道》的时候留给你印象深刻的一句。感谢那时候的你所做的决定,那一次是真正的自己做的决定。有了那时的坚定,才会有现在的自己,现在的班级以及身边的认识的每一个人。

感谢你,当你处于普通时又不甘愿普通,当你不普通时又甘愿普通。心还是跳动的,热的,感谢2018的自己,感谢那时候所走的每一步路,多给生活一些希望,多努力地去生活去学习,去爱身边的每一个人。

谢谢你,2019继续前行。

【下一期的微博话题敬请关注我们的官方微博@广西财经学院@广西财经学院报编辑部,参与我们的话题互动,就有机会登上报板,还会获得丰厚的奖励哦~】