



【娜说河洛】

“河洛饮食文化溯源”之

心态倍儿好 吃啥都香

□记者 张丽娜

▶▶ 菜名很高冷

前几天,我在洛阳真不同饭店尝到一道新鲜菜:金童(jī tóng)玉脍(ku à i)。

现代人十有八九念不全这个菜名。这不奇怪,因为这个看起来复杂念起来高冷的名字是古人起的:童,指切碎的腌菜、菜酱;脍,指生鱼片。金童玉脍乃视觉系叫法,说白了就是金黄色的菜酱搭配玉白色的生鱼片。

鱼嘛,古今都有,把一条鱼片了就是玉脍。

金童怎么做?北魏《齐民要术》中有相关记载:把蒜、姜、橘、白梅、熟栗黄、粳米饭、盐、酱捣碎,用醋调成糊糊。它又名“八和童”。

洛阳曾是北魏和隋代的都城。按说,京城里应该不缺这道菜,尤其是尊贵的皇帝陛下,想吃什么张张嘴就行,但隋炀帝迁都洛阳后,偏要大动干戈,坐着龙舟跑到江南去吃,说那边的口感更地道。有道是不作不会死,最后他被叛军勒死在江南行宫。

▶▶ 做法真复杂

童,早在东周时期就出现了。

深秋是做童的好时节。据《周礼》记载,当时流行的五童(又名五齐、齐通童),是用切碎的菖蒲根、牛百叶、大蛤、小猪肩胛肉、蒲茎腌制而成的。

汉魏时期,童又添了一种新做法:捣碎了用盐腌,然后加醋调匀。

唐宋往后,有用童做汤的,有拿童当面条浇头的,也有专门用来蘸食生鱼片的。

▶▶ 身价变化大

童起初是种奢侈品。在周代,它作为身份与地位的象征,常常出现在洛阳王室贵族的宴会上。

后来,它就不值钱了,沦落到跟如今的腌咸菜差不多的地位。现代人若是顿顿啃馒头、喝凉水、就咸菜,自然是穷得没法子,不得不凑合。

宋代往后,谁要是常吃童,十有八九也是因为囊中羞涩,吃不起更好的菜。

洛阳安葬着一位宋代文学家,叫范仲淹。他小的时候,爹死了,娘改嫁了,他只得省吃俭用,每天熬一

锅浓稠的粥,待粥凝固后切成四块,早晚就着腌菜各吃两块。

范仲淹后来成了“先天下之忧而忧,后天下之乐而乐”的名人,这段心酸往事也被扒了出来,广为流传,于是有了“断童画粥”这个成语,用来形容饮食简单、生活清苦。

成语“朝齏暮盐”“黄童淡饭”也是类似的意思。

世上没有不变的菜价,只有难消的执念。

心态好,金童玉脍也好,黄童淡饭也罢,都能吃得津津有味。

关注微信
wbfbkd,
扫二维码,
赏河洛
经典、副刊
美文晚报副刊
精读

【老街旧话】

擀片儿和打卤面

□沙草

写了浆米清儿和调浆饭,有朋友看了,发来微信,是一排流泪的表情图。我回答,那日子,有几年虽然过得清苦,但比起父辈经历的战争年代,不知好了多少倍。

忆起儿时的饭食,也有不能忘怀的,印象深些的,当数擀片儿和打卤面。

擀片儿,类似现在的烩面。和面时要注意面是否筋道,如不筋道,可用淡盐水和面,要和得比做面条的面软些。和好后,醒一会儿再擀,要擀得稍厚些,然后切成一指多宽、筷子长短的条,下锅时拽长点儿,边拽边下。面条煮至九成熟,随锅放菜和事先炒好的肉。调味的菜如香菜、葱花、韭菜,要在端锅前放进锅里。擀片儿入口,十分筋道,汤水又足,吃起来舌下生津,额头冒汗。

擀片儿还有一种吃法,是在白水锅里煮熟后捞出,浇上汁,配上白菜、黄豆芽等,再佐以蒜汁、芝麻酱、辣椒油等即可。夏天时可凉拌。

据老一辈人讲,擀片儿流行于明清时期,与山陕两省的商人有关。几百年前,洛阳为九省通衢之地,商贾云集,山陕饮食如削面、烩面随之而来,经洛阳老城人改良,流传至今。旧时,擀片儿很受欢迎。有史料记载,清末时,南关有一家饭铺,掌柜宋满禄做的擀片儿最有名。

打卤面与擀片儿的吃法相似。不同的是,家常面条,以手擀的居多,因为那时用面换面条,要付几分钱加工费,多数人家舍不得。

打卤面,主要在卤。先炒肉,白菜要用嫩的,切成细长条炒熟,下些佐料及配菜,如熟绿豆或熟黄豆,添少许水滚沸,然后勾芡,不稀不稠,肉卤就做好了。吃打卤面要看季节,冬天热吃,夏天凉吃(在冷水中过一下)。

儿时,打卤面还有种吃法,叫“出水焯热”,就是捞出面条后,用笊篱把面条在冷水里过一下,再放到锅里焯一下,盛碗浇卤。祖母说,这样吃,面条热而不黏,不伤胃。

■ 投稿邮箱:wbheluo19@163.com
■ 电话:0379-65233686

【河图洛影】 河洛览胜



延秋古街

位于洛阳市高新区辛店镇与宜阳县交界处的延秋村,曾是一处古老的集市。

据村中清代康熙十四年(公元1675年)的碑文记载,这里曾是晋、陕、豫三省客商云集的交易中心,是洛阳西南最繁华的经济重地,长久以来被称为“小洛阳”。这里逢双日有集,临街建筑也为了方便雨中交易,建有一两米宽的房檐,独具特色。如今延秋村仍保留着一条较完整的古街,见证了当年集市的盛况。

张黎霞 摄