关注
微信 wb-
fkjd, 扫二
维码, 赏
河洛经典、
副刊美文晚报副刊
精读

【洛阳老话】

老话重提说燕菜

□寇北辰

【俗世奇人】

心机大厨混官场

□记者 何奕儒

穷孩子逆袭为宰相的事迹屡见不鲜,可你听说过掌勺的厨子逆袭成为权臣的故事吗?北魏洛阳人侯刚就是这样一个厨子,不仅能做一手好菜赢得皇帝的青睐,而且犯了大过还能以厨艺之功抵罪。

北魏孝文帝执政的时候,还是少年郎的侯刚就因厨艺精湛而闻名洛阳城。一传十,十传百,皇宫中的皇族听闻后,也想品尝一下这个民间厨星的私房美食,干脆把侯刚叫进宫当御厨。

侯刚这小子不仅厨艺好,而且脑袋瓜儿灵活。没混多久,他便当上了尝食典御,说白了就是在皇帝吃饭前,替皇帝尝食物是否有毒的替死鬼,若中毒一命呜呼,也算为国捐躯,地位相当高。

侯刚琢磨:“当这个官能守在皇帝身旁,前途无量啊,就算当替死鬼俺也心甘!”于是,侯刚牢牢把住尝食典御一职,即使以后被封了都尉、将军,他也兼做“尝饭郎”。

瞅着侯刚一片忠心,皇帝感动得泪花流。公元515年,北魏宣武帝驾崩,新帝年轻,胡太后临朝听政。不知是胡太后相中了侯刚做的饭,还是相中了侯刚这个人,特别宠信他,出宫游玩也带着他,甚至连人事任免都听他的。一时间,侯刚权倾朝野。

侯刚虽说是厨子出身,但本性耿直,没因自己受宠而给朝廷惹麻烦。树大招风,有人看他不顺眼,就对胡太后说:“侯刚太嚣张,大伙儿都怕他,不杀他不足以平民愤。”胡太后一听不愿意了,把这个好厨子杀了,以后谁来给她做山珍海味?胡太后只撤了侯刚尝食典御一职,也算是夺其所爱,给众卿一个交代。

公元520年,宫廷发生政变,胡太后被软禁了起来。侯刚审时度势,扔下赤子忠心的面具,站在了政变者一方,并主动拿出自己的俸禄充当军资,各种人际关系处理得非常好。终于,他在自己的努力下,重新夺回尝食典御一职,那感觉倍儿爽!

侯刚以为可以高枕无忧了,却没料到胡太后东山再起,再一次掌控朝政。可怜的侯刚还没做够美梦,就被贬了官,最后郁郁而终。

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

洛阳燕菜我已多次写过,但尚有没说透的地方,今日只好老话重提。

我经常被朋友盛情邀请下馆子,他们都喜欢让我品评水席中几道具有代表性的菜,其中首推燕菜。说一句打嘴的话,如今许多饭店烹制的燕菜确实不敢恭维。对饭店来说,店里菜单上如果不印这道菜,说不过去,因为它是驰名中外的洛阳水席的看家菜,客人肯定要点,客人点了,端不出来,这不是大煞风景吗?所以凑合一碗应景吧。

有一次,我到某大饭店赴宴,端上来的器皿大而雅,汤不少,一团馒头大小的燕菜,可怜巴巴地被摆在汤中。我先尝汤,酸得刺胃,拨开萝卜丝,萝卜丝不是蓬松的,而是分散的。我问老板:“这叫燕菜吗?”他不好意思,连续给我换了三次,我也没说它一声好。

这不是个别现象,我深以为忧!做燕菜并不难,萝卜现在啥



(资料图片)

时候都有,切得细长些就行,关键一道工序是拌粉芡,粉芡只能用绿豆粉芡。一斤萝卜丝拌几两粉芡,这有个比例,过去老太太们凭经验都能做出高标准的燕菜来。

一般来说,拌粉芡时,看每根萝卜丝都挂上薄薄一层粉芡即可,不然,多了黏,少了拢不住。上笼蒸的时间不能长,气一上来即可。

我记得过去去亲友家“吃桌”,炉火一般设在院内,厨师做菜并不背人,蒸燕菜多是下手儿制作。我的一个族兄是菜农,热心肠,谁家有事总爱去帮厨。没料到新中国成立后,他竟成了远近闻名的做水席的行家里手。

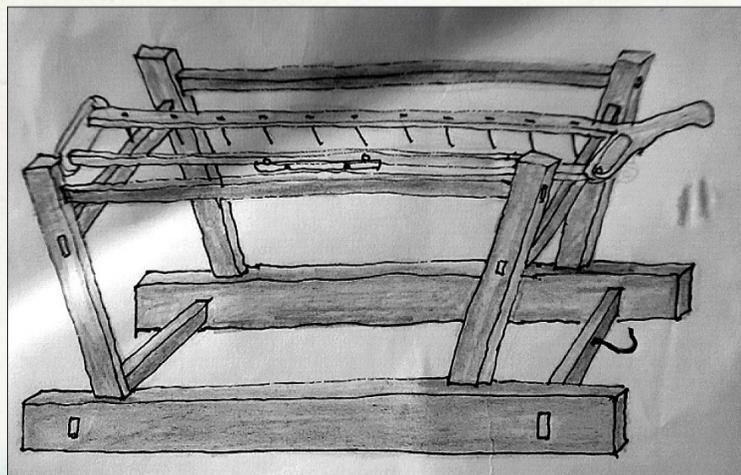
外地人说洛阳水席的特点是酸、辣,此言差矣!洛阳人非常讲究中和美,厨师调味自然以不酸不辣、大众口味为准。为了调味,过去宴席开始,第一碗是醋,大家取来放在自己的碟内,备用。正式上菜后,若感到不够酸,碟内有的是醋,自己调配好了。

那么,现在去哪儿吃水席才正宗呢?我不便介绍,介绍了有为人做广告的嫌疑,不过民间有高手,已故书法家李振九先生的重外孙的水平可以与过去的老厨师媲美。每年春节,他总是送来他蒸的燕菜。另外一个朱师傅,我请客人去他那里吃水席,客人都会伸出大拇指说:“好哉,地道。”

【河图洛影】

“渐渐消失的传统用具”

没有轱辘也是车



提到车,人们就会想到轮子,其实,图中这个没有轱辘的也叫车,它的名字叫拖车。

拖车是由12根扁方木开榫凿卯打造而成的,上面唯一的铁物件是安在前面的铁钩,铁钩是用来挂牛套的。

凡是使用拖车去耕作,都是因为田地离家太远,犁把式不可能扛着笨重的步犁和木耙跑很远去地里,于是,就用拖车拉着这些农具。

自从有了架子车、胶轮车,拖车就再也见不到了。为了让现在的人认识它,我不惜笔墨画出来一个。

符运通 文/图