



新时尚

两个人的火锅

茅道

“街头小巷子,开个么店子;一张方桌子,中间挖洞子;洞里生炉子,炉上摆锅子;锅里熬汤子,食客动筷子;或烫肉片子,或烫菜叶子;吃上一肚子,香你一辈子。”

很早,他才知道郭沫若写的这首打油诗,寥寥几句,把川式火锅的精髓写活了。也因此,他也成了一个川式火锅的拥护者,熟悉他的朋友们都知道,但凡他说要吃火锅,指的一定是红汤沸腾、麻辣鲜香的川式火锅。

火锅吃得多了,他也成了此中的行家,一锅红汪油亮的锅底端上桌来,还未完全沸腾,他抽鼻子嗅嗅,再拿筷子在锅中搅几下,筷子头冲嘴里砸吧砸吧,就能评判这家店的火锅是否地道,以及地道程度又能打到几分,他甚至还知道如何炒出一锅香辣可口的火锅底料,“首要是原材料要地道,豆瓣一定要用郫县的辣豆瓣,豆豉得是永川的,牛油要甘孜的,花椒必须是汉源的……”还未等他说完,朋友们的嬉闹便盖过了他的“点评”,“就是个嘴炮党,有本事哪天自己炒一锅我们尝尝?”

当然,他对这样的揶揄并不在意,也不会针锋相对地抬杠,只是淡淡一笑,便加入疯狂抢食的队列之中,更何况,他的舌头也没灵敏到自己所夸耀的那个地步。他只是平素对饮饕之道颇感兴趣,自个儿买了不少相关的书来看,饭桌之上也颇多谈资。

也不知什么时候起,他们的饭局之中多了个她。起初,他对她的到来并没太放在心上,铁打的饭局流水的客,江湖儿女不拘俗礼,见缝插针地聚众醉本是在再平常不过的事,他仍如往常一般在饭局上高谈他的饮食经验,也不管身旁朋友是否对此感冒,就像急于在父母面前邀功的孩童一样。

慢慢的,他发现,坐对面的她似乎对他的夸夸其谈颇感兴趣,不但频频点头,不时还会提出一些问题来问他,“好为人师”的他当然乐得一一解答,还不忘夸几句,这个时代,像她这样对烹饪感兴趣的女孩子可不多见了。

往后的故事发展跟所有俗套的言情故事一样,他和她从那个嘈杂的饭局中抽身而出,有了更多的独处空间。饮食男女,他本是口拙舌笨之人,只有在餐桌

之上才会有源源不断的话题,所谓的独处也不过换个地方继续饭醉而已。

出乎他的意料,她也是火锅爱好者,只不过相比他的重口味,她更偏好口味清淡的粤式边炉——清汤锅底,涮菜后蘸蘸料而食——他也表示理解,麻辣鲜香的川式火锅江湖味太浓,朋欢聚会时能很好地带动气氛,若是男女约会则有些不太协调,更何况,像她那样恬静素雅的女子,筷子伸向锅里搅动黄喉、毛肚、鳝鱼诸般物事又成何体统?

好在这城中口味清淡的火锅店也不少,他和她也不缺独处的空间,往往坐定之后点好菜肴,便是他一人表演时间,从菜品构成到锅底如何熬制,再到与所点菜品相关的一些掌故,都从他嘴里娓娓道来,对面的她也频频颌首以示认同。这让他很有成就感,活了小三十年,他似乎头一回有了这样忠实的听众。

他天真地以为这样的时光能一直延续下去,而后水到渠成地与她步入婚姻的殿堂,他甚至不止一次地在冥想中盘算两人的一日三餐,她爱吃清汤火锅,味道好坏多取决于熬制的锅底是否鲜浓,这个他拿手,他知道如何用最简单的食材熬出一锅浓郁的高汤,涮菜也不成问题,各式菜蔬,只要新鲜,均可下到锅中烫熟而食,至于她最爱的鱼丸,他也会做,一般选刚宰杀的草鱼,片出鱼肉——头尾可熬汤,加点白豆腐,很清爽的一道菜——细剁成糜,加鸡蛋清,生粉些许,姜汁蒜蓉随意,揉搓成团,味道保管比火锅店售卖的店面疙瘩太多……只是,他从未想过,他只有在面对食材时才会夸夸其谈,其他的,他不会说,也不敢说。

终于,他们的联系日渐稀少,他又回了那个喧闹的饭局,只是饭局不再仅仅局限于川式麻辣火锅,清透的粤式边炉也时不时地成为他们饭醉的备选方案之一。

听到她的婚讯时,他正和一帮朋友在他和她常去的一家店里大快朵颐,他愣了一会儿神,想起很多往事,千言万语积攒在嘴边,却只冲在座的朋友说了句“抱歉,单位临时有事”便披衣出门。

这之后,他再也不吃清淡的粤式边炉了。

食趣

芋头,芋头

路来森

芋头,应该是中国的本土植物,因为《史记》《汉书》等典籍中,都有明确记载,只是名字相异而已。例如,《史记》称之为“蹲鸱”,《汉书》则称之为“芋魁”、“芋根”,《别录》《山家清供》等书,则谓之“土芝”。

中秋节后,芋头出土。出土后的芋头,因其有一层毛茸茸的外皮保护,就特别耐放,可以放置一个冬天。

因之,喜食芋头者,尽可大饱其腹。鲜芋头,最简单、最本色的吃法,就是清煮。俗话说“清水煮芋头——清清白白”,清水煮出的芋头,格外干净,剥去外皮后,肉色嫩白,大口一口,但觉绵醇糯香,有一份春日迟迟的慵懒快意。我的母亲煮芋头,喜欢与红薯放在一起煮,混煮的过程中,红薯的香甜,滋润进芋头之中,便使煮熟的芋头,也具有了一份微甜的滋味。那滋味,对于芋头来说,简直就是“锦上添花”。

煮芋头,大有风趣。年老的父亲,在冬天里,喜欢在火炉上砂锅煮芋头。其实,也不见得能吃很多,父亲似乎喜欢的就是这份情趣。砂锅炖在火炉上,父亲则围炉而坐,看着砂锅冒出的热气,氤氲满室,听着砂锅中滚水咕嘟咕嘟的声响,闻着砂锅中,芋头渐熟,散发出的渐浓的熟香,父亲一脸的惬意和闲适。

宋·林洪的《山家清供》一书,记载了一“山人”写的一首打油诗:“深夜一炉火,浑家团坐坐。煨得芋头熟,天子不如我。”看,这份“炉火煮芋头”的情致,是何其潇洒?“天子不如我”,“山人”自足自得、豁达不拘的山野性情,淋漓尽致焉。

真是今古相通,古今相通啊。芋头,也可“煨”;“煨”,不是“煮”;“煨”,是将芋头放于炭火中,烘烤至熟。

同样是《山家清供》,记载了一种“煨”芋头的方法:“大者,裹以湿纸,用煮酒和糟涂其外,以糠皮火煨之。候熟,取出,安地内,去皮温食。”此种“煨”法,情调颇高,在芋头上涂上酒和酒糟,想来,煨熟的芋头,定然也有一种酒香的味道吧。但这种方法煨熟的芋头,不能冷食,不能加盐,否则“冷则破血,用盐则泄精”;只能“温食”,“温食”是为了“温补”,据说补效甚大,所以,时人又叫芋头为“土芝丹”。

似乎,此种吃法,更注重的是其食疗效果。寻常的“煨”芋头,大多比较随便,例如,唐代的僧人“懒残法师”,就喜欢用牛粪火煨芋头。有一次,懒残法师正在用牛粪火煨芋头,忽然,有人招呼他,他立刻拒绝,并且脱口吟诗道:“尚无情绪收寒涕,那得工夫伴俗人?”僧人也洒脱,眼中容不得“俗人”,只因,正在煨芋头也。

今人,很少将芋头晒干,贮藏而食了;但在古人,却是常常吃干芋头的,文震亨《长物志》曰:“御穷一策,芋为首肯。”过去,芋头种得多,常常作为备荒的储备,吃不了,就只能将其中一部分晒干。

晒干的芋头,可以将其磨成粉,做成“粉团子”,正如袁枚《随园食单》所言:“磨芋粉晒干,和米粉用之。”这种粉团子,味道如何?想来定然是滑滑嫩嫩的吧,滑嫩中,或许还散溢着一份清淡的米粉香,让人情不自禁地想到那满坡成熟的稻谷。

《山家清供》则有如此记载:“小者,曝于入瓮,用稻草熏熟,色香如栗,名‘土栗’。雅宜山舍拥炉之夜供。”山舍清夜,拥炉煨干芋,熟透的干芋,“色香如栗”;取一枚,翻转烫手,剥而食之,也是一份别样的风雅啊。



买槟榔为何总不中奖? 原来是这些人在“搞名堂”

荷塘警方侦破假槟榔奖券案,涉案价值逾千万



▲警方查获的部分假券 通讯员供图

本报讯(记者 李卉 通讯员 刘肖翔)开袋有奖是槟榔的促销方式之一,但最近我市一些槟榔爱好者反映,中奖率越来越低,“谢谢惠顾”越来越多。其中难道有什么蹊跷?

昨日,荷塘警方披露,经过连续4个月的侦查,他们破获了一起涉案价值逾千万的非法销售、制造注册商标标识案,目前已有12人落网,其余下线还在深挖之中。

蹊跷

槟榔中奖率低得出奇
几乎包包都是“谢谢惠顾”

陈师傅在荷塘区红旗广场附近开了家副食店,过去,某品牌的槟榔销量一直很好,中奖率也很稳定,一大包有百分之三四十的中奖率,最高奖是香烟,此外还有现金、“再来一包”等奖励。可有一段时间,陈师傅发现这款槟榔的中奖率低得出奇,进一大包货,里面几乎每小包都是“谢谢惠顾”。

“好多顾客都有意见了,销量也在直线下滑。”陈师傅把情况反映给了槟榔厂家。厂家负责打假的工作人员说,这些槟榔包装是真的,槟榔也没有问题,唯独这“谢谢惠顾”的奖券票有问题,没有原厂的防伪标志,是假冒的。

荷塘公安分局治安大队副大队长易怀术介绍,经过侦查,他们发现,荷塘区麻园一散户和湘运小区内一出租房很可疑,进出人员常常携带大量槟榔,屋内也添置了真空封口机等设备。

追查

与厂家业务员勾结
从长沙购进假券

易怀术介绍,警方从两处作坊抓获了李某和金某,他们就是业内俗称的“割包人”——收集大量原厂槟榔,然后用美工刀小心地将包装割裂小口,拿出真奖券,放入事先准备好的假冒“谢谢惠顾”券,将槟榔再次封口,然后以略低于批发价的价格销售到各大大批发门店。其获利途径,就是用真奖券进行兑奖。

那么,他们的原厂槟榔从何而来?“谢谢惠顾”的券又从何而来?顺着这条线索,警方调查发现,“割包人”往往与槟榔厂家的业务员勾结,以批发价从业务员手中获得大量原厂槟榔,“一方要‘割包’获利,一方要冲销量,双方所以一拍即合。”易怀术介绍,案发之后,槟榔厂清查出不止“不务正业”的业务员,将他们一一开除。

随着警方对“谢谢惠顾”小票的紧追不放,长沙某批发市场内一对姓邓的父子浮出水面。

进展

批发商、供货商被抓
12名嫌疑人落网

“这对父子的客户不止李某和金某,他们在邓某父子窝点外蹲守了一段时间,发现他们每天都要运送大量各品牌槟榔的奖券出去,交给物流发送到全国各地。”民警介绍,邓某父子被抓时,窝点内的奖券达到千万张。随后,警方根据这条线索,在我市又抓获了5名“割包人”。

经查,邓某父子是假冒奖券的批发商,那么供货商又在哪里?警方介绍,在邓某父子背后,还有长沙、益阳两地的一家广告公司、两家印刷厂,负责进行各类奖券的印制。目前,这3家公司的负责人均已落网。至此,该案已有12名嫌疑人被警方抓获。

警方介绍,7名被抓的“割包人”中,经营时间最长的已有1年时间,据其供述,每月可获得1万余元。而邓某父子与印刷厂老板均已从这门生意中获得了30余万元利润。根据统计,该案涉案价值超过千万元。

目前,案件还在进一步深挖之中。

一念之贪,两人走上盗窃路

本报讯(记者 李卉 通讯员 刘肖翔)回家的途中路过超市门口,不经意的一眼,他们都没经得住金钱的诱惑,做了不该做的事情。最近,荷塘公安分局次菇塘派出所一天之内抓获了2名见财起意、顺手牵羊的嫌疑人。

两起案件均是11月24日发生。当天下午1点多,陈某经过荷塘区某超市门口,发现一辆摩托车上还挂着钥匙,他驻足看了一眼,之后便进入了超市。结账出来时,陈某刻意看了看摩托车,这一次,他选择将车开走。

第二天清早,陈某在家门口吃米粉时被民警抓获。陈某说,盗窃了摩托车之后,他心情很忐忑,中途两次靠边停车,一直犹豫着要怎么处理。后来到了家门口,陈某再次将车停在路边,

直到天黑才出门把车子开回家。警方介绍,车主报案之后,他们马上调取了沿途的监控视频,迅速锁定了嫌疑人。

其实在抓获陈某之前,民警还去了趟荷塘区金钩山路另外一个小区,将50岁的嫌疑人张某(女)抓获归案。24日傍晚,张某在回家路上拐进一个服装店,本打算随便看看衣服,结果发现店主的皮包就放在收银台上,而店主本人正忙着跟其他顾客介绍商品。“我本来都打算走了,看了那个包一眼,犹豫了一下,还是拿走了。”张某事后供述,包里有2000多元现金与一些证件,没想到就是这一念之差,惹上了刑事案件。

目前,两起案件的嫌疑人均被采取了刑事强制措施,赃物也返回给了受害人。

险! 柴火引燃养猪棚

消防、村民及时救援,百余头猪安然无恙



▲养猪棚起火,消防人员正在扑救 通讯员 郭仙摄

本报讯(记者 刘玺)前日中午,芦淞区董家垅街道一养猪棚突然起火,猪场内外的130多头猪面临生命危险,幸亏热心村民及时驱赶,再加上消防及时扑救,所有的猪都安然无恙。

猪场主人李女士说,当时她和家人在外喝喜酒,接到邻居电话后赶紧往回赶,“这些猪价值20多万元,幸亏热心村民和消防员的及时帮助,才没有造成太大损失。”

对于起火原因,李女士说,她出门前,正用柴火煮开水,“锅子离猪场只有1米远,应该是柴火随风引燃了周边的木柴,导致猪棚被烧。”

猪场主人李女士说,当时她和家人在外喝喜酒,接到邻居电话后赶紧往回赶,“这些猪价值20多万元,幸亏热心村民和消防员的及时帮助,才没有造成太大损失。”

对于起火原因,李女士说,她出门前,正用柴火煮开水,“锅子离猪场只有1米远,应该是柴火随风引燃了周边的木柴,导致猪棚被烧。”