味之道/漫画君 | 宽窄巷 | 封面

饭与面 “母猪壳” 斑鸠叶豆腐 土桥粉条

饭与面

□何永康

匆匆路过兰州，居然没有吃到声名远播的兰州拉面，便期望到新疆能吃到。但顿顿吃导游安排的经济型团餐，是吃不到真正的特色食物的。从喀什回到乌鲁木齐，有半天自由活动时间，我便独自一人去寻找心仪已久的美食——拉面和抓饭。

新疆人喜欢吃面，也擅长做面。有“临行的饺子回家的面”这一说法，最有名的就是新疆拉条子，其实就是拉面，叫法不同，“橘生淮北则为橘，生于淮南则为枳”而已。做法和兰州拉面大致相同，不同的是新疆的拉面拌菜多是羊肉。适逢穆斯林的斋月，维族人的店铺大都关门，好不容易在一僻静小巷找到一家，老板不在，是几个年轻的伙计在打理。他们都会汉语，交流没有障碍，我便要求作得地道些，价格高一点也无妨，并获得同意进厨房观摩。

新疆拉面都是随做随吃，哪怕只是一份，也不马虎苟且。伙计们各有分工，一个拉条子，一个切拌菜，一个掌勺烧水，环环相扣，有条不紊。拉面的功夫十分了得，抻扯娴熟，一坨面很快成块状、条状，几个来回，由粗变细。拌菜主料是羊肉，蔬菜有西红柿、黄瓜、洋葱、青椒，还有煎鸡蛋。煮面和炒菜都要掌握好火候，肉和面要熟，蔬菜断生即可。最后将拌菜倒入面中拌匀，即可趁热食用。一碗面食，赤橙黄绿青蓝紫，以其视觉冲击力勾人食欲。因而有人形象地说，吃新疆拉面吃的是“一抹春色”。

新疆的小麦，因日照长、温差大，又有坎儿井流出的冰水得天独厚地灌溉，在甜度、筋道和营养上都比其他地方要好。加之精心制作，味道当然不错。但对我这个四川人来说，新疆拉面稍嫌酸甜有余而麻辣不足。

边吃边打听何时何地能吃到正宗的手抓饭。伙计说巷尾就有一个抓饭店，提醒我一定要在明天太阳升起之前来吃，太阳出来店主就要关门斋戒。

第二天一大早，我就溜出宾馆来到抓饭店，店主是一位维族大妈，还有一个穿牛仔衣裤的少女。抓饭刚刚“闷”好，少女揭开盖子，店里就热气腾腾，香味弥漫了。我凑近去看，上面是米饭，夹杂着五颜六色的果蔬，下面是羊排，蒸熟后与米饭拌匀，米饭被羊排蒸出的油浸泡，晶莹剔透，一大块羊排捂在饭中，肉质鲜嫩，浓香扑鼻。我迫不及待地吃起来，头几口感觉很不错，但慢慢就吃出不适来，太油腻，味淡，感觉是佐料少了。我求大妈给我一点盐，她给了；再求她给一点辣椒面、花椒面或酱油味精什么的，她却不给，且面带愠色。我又吃了几口实在坚持不了，又不好浪费，便涎着脸再次讨要。大妈生气地走开，嘴里咕哝着我听不懂的话。我很尴尬，吃也不是不吃也不是。那维族姑娘过来说，你口口声声说要吃正宗的抓饭，如果放入你所说的那些佐料，还是新疆抓饭吗？我脸一下子红了，是啊，我是特地来吃特色风味的啊，改变味道不是叶公好龙吗？如此一想便豁然开朗，埋头一阵猛吃，味蕾居然慢慢适应，有了美妙的口感……

在新疆的一饭一面，除了口福之夙愿外，还让我有了一点感想：饭与面，乃中国人的两种主要的饮食。一南一北，一土生一水养，都是天地精华之物，或粗放蒸煮，口味天成；或精制细作，出神入化，都是众口可调的，让人一生一世也吃不厌。

乡村『母猪壳』

□赵平

做盐亭女婿快要三十年了，头一次去老婆的老家，竟是因为“母猪壳”的缘故。

五月里的一个周末，同一群朋友一大早乘车从县城匆匆经过，到了盐亭，除去在老场镇逢场赶集、喝茶闲逛，最值得一记的当然就是在镇上饭店吃“母猪壳”了。

“母猪壳”学名也叫作鳜鱼，其实就是盐亭县独有的野生小桂鱼，唐诗里的“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳜鱼肥”，这鳜鱼说的就是它。盐亭的两河、毛公一带河水清，水质好，“母猪壳”就繁衍生息在这条梓江河的岩坎石缝当中，白天睡大觉，夜间出来觅食活动。这河里的鱼本来不多，也不大容易捕捞，随着知名度不断传播开来，现在吃鱼的人渐渐多了，这“母猪壳”也就愈发金贵起来。

两河镇上的这家“刘四娃母猪壳”饭店是典型的四川家常风味，听同行的朋友介绍，饭店师傅的手艺绝对拿得过勾，菜做得很有特色，“母猪壳”更是饭店的招牌菜。

趁同伴点菜的空隙，我找到那位不知是老板还是老板娘的大姐，说要看看这“母猪壳”到底长个啥样。她带我进到厨房，从一旁的水池里麻利地捞起来几条，那鱼在网兜里激烈的扑腾着，溅起来一片片水花。

凑拢去细细的看，鱼的个头都不大，一般也就巴掌大小，尖嘴巴小脑壳，身体厚厚扁扁的，很有肉头，没有鳞甲的身上长满了不规则的黑褐色花斑，短小的尾鳍正有力的上下煽动着。

我问大姐，这鱼为啥取了个“母猪壳”这个怪头怪脑的名字，大姐笑言说她也不晓得，反正从小就听老辈子这样称呼，可能因为鱼的样子长得丑，所以名字也就取得丑吧。

大姐这么一讲，我才发现，撇开体型、花纹不说，光看这鱼尖溜溜的嘴巴，下唇又长又翘，比起上唇要冒出去很多，这副长相像极了我们俗称的“地包天”，确实丑得可以。

师傅的手艺真的不错。凉拌牛头皮、凉拌厚皮菜、凉拌马齿苋、风干鸡、清炒茄子丝、回锅肉……上来一样，洗白一盘，风卷残云，痛快淋漓。不过说到底，这些只能算作开胃菜，再是吃得舒心开怀，大家却都眼巴巴的盼望着那名字并不动听的压轴美味尽快亮相。

伴随着一阵欢呼，一大盘“母猪壳”终于隆重登场，巴掌一般大小的“母猪壳”横七竖八的躺在红亮诱人的汤汁中间，面上撒了一大把绿油油、白生生的芹菜叶和葱节子，红白绿的搭配让人眼前一亮，一股子逼人的麻辣油香让腮帮子一阵阵的发酸。

见众人按捺不住、兴奋躁动的阵仗，我赶忙一阵狂喊，莫慌莫慌，等我先照张相哆！一桌人像集体患上了耳聋症，哪还有人理会我，心急火燎的筷头齐举，一人一条捻进碗里，不亦乐乎的干开了。

细嚼起来，鱼肉的肌理口感有些类似耗儿鱼，但又远比耗儿鱼细嫩鲜美得多，虽然嫩气，却又不像蒸鸡蛋那般的入嘴即化，连着几口下去，直觉得嘴皮子发粘，想必这鱼肉里富含着胶原蛋白，营养丰富啊。

一轮下来，盘中早已不见了“母猪壳”的踪影。喊师傅把盘子端回灶房去，加了些豆腐、魔芋、藕片、青笋、苕粉、面鱼儿之类，就见青白灰褐的配菜被浓烈醇厚的汤汁浸泡得红头花色，油润饱满，清香四溢。

待桌上盘清菜尽，各人面前都只剩下一堆显眼的鱼骨了，大家这才松口气。

斑鸠叶豆腐

□解军

妻子从老家回来，带了鼓鼓囊囊一大包东西。我问是啥？她说是你最喜欢吃的东西。打开来，竟然是一包树叶。我有些失望。妻笑说，你好好看看是啥树叶。我细看，高兴起来，原来是斑鸠树叶。

斑鸠树叶，是我老家万源制作美味的“斑鸠叶豆腐”的原材料。我小时候喜欢吃斑鸠叶豆腐。这包树叶，是我母亲搭着木凳从院子里的斑鸠树上采摘下来叫妻子带来的，另外还带了一小包柏木灰，也是制作斑鸠叶豆腐的必备材料。

晚上，我和妻子开始用我老家的方法制作斑鸠叶豆腐。我取了一些斑鸠叶，用冷水洗干净，再放进开水里搅拌两分钟后捞起。妻子将竹制的筲箕放在铁盆上面，将斑鸠叶在筲箕揉搓，让它的叶汁漏到铁盆里。然后把母亲带来的柏木灰加水搅拌后过滤，将灰水加到斑鸠叶汁里面，静置1个小时左右后，一盆翠绿色带着清新草香的斑鸠叶豆腐就做成了。

斑鸠叶豆腐的吃法，一般是切成细条，拌蒜泥、豆油、油辣子和香醋，再加点榨菜或油酥香豆。我小时候没有这些东西，就加点大蒜或生姜末，再舀一瓢泡菜坛里的“酸水”，吃起来特别鲜嫩爽口。

斑鸠叶豆腐在我老家又叫“观音豆腐”，据说制作豆腐的斑鸠叶是观音菩萨赐予的。听老辈人讲，在远古时洪水滔天，飞禽走兽几乎灭绝，植物也在洪水浸泡中慢慢死亡。哪知洪水退后，有一对美丽的斑鸠躲过了劫难，观音娘娘就让大巴山一种灌木吐出了新芽，让斑鸠栖息在灌木上，靠着绿色的树叶生存下来，人们把这种灌木称作斑鸠树。

我老家土地贫瘠，荒年时乡民常靠斑鸠叶豆腐充饥。我家院子里的那三棵斑鸠树，就是我幺爷爷种下的。我出生时，幺爷已经去世，而院子里的斑鸠树却已长得比土碗还粗。每年开春，斑鸠树的小枝条上就长出粉嫩的、绿得发亮的树叶，散发着独特的清香味，老远都能闻到，摘一片叶儿在嘴里嚼嚼，又粉又嫩又糯。

上世纪六十年代，家乡闹了几年饥荒，常见村民背着背篼，穿过我就读的黄桷梁小学，进入后山，到黄昏时他们背着满背篼翠绿的斑鸠树叶，疲惫地穿过学校的操场，身后拖着长长的影子。有一次我看到一个凸眉凹眼的女人走着走着，突然倒在了操场上。村民就抓了一把她背篼里的斑鸠树叶，杵成浓稠的绿汁，直接喂到她嘴里，救了她一命。

所以那时斑鸠树又叫“观音树”，斑鸠叶豆腐，既叫“观音豆腐”也叫“救命豆腐”，在生活困难时期，帮助许多人渡过了难关。

土桥粉条

□杨力

美食的诱惑，对每一个人都是公平的，公平到每一个人都可以把它端上桌子。

寻常百姓的家庭，对食材的要求并不高，信手拈来，容易烹饪即可，比如粉条。

粉条是个大类，品相种类繁多，今天不说远了，只说金堂土桥的红苕粉条。

用红苕做成粉条不难。选上好优质的当地红苕，不能有霉斑变质，打成细粉，加水调匀，在筛网中过滤入沸水中，粉丝即刻成形，捞制晾干即成粉条。

看似简单的流程，在土桥当地却是一件很不容易的事。从湖广填四川开始，扼守着成都东北门户的土桥镇得益于特殊的地利，南来北往和定居的人数众多，各种美食文化交融，促成各种特色饮食诞生，而保持至今的大大小小制作粉条的手工作坊，无疑为土桥的饮食文化积攒传承了厚重一笔。几百年间，土桥人坚持制作粉条无添加，从不掺杂玉米面土豆粉，更和添加什么“胶”类的扯不上边。即使到了现代工业时期，土桥人仍拒绝机器革命，坚持全部纯手工制作粉条，从而保证了土桥粉条品质百年不衰，成为金堂响当当的地理标志性产品。

土桥粉条的品质保证，也为金堂带来了许多值得津津回味的美食。县城工农桥旁有一家20多年的老牌子大众餐厅叫“一坐抒胃”，特级厨师郑光明的拿手好菜是“砂锅粉条”。“砂锅粉条”要做得让人垂涎，一是粉条要嚼得劲道，打个比方把煮好的粉条挽成疙瘩也不会断，而这非土桥粉条不行；还有一点是靓汤的制作，选猪骨、鲜鱼文火细煨，6至8小时后才能放入粉条，再放入用秘制豆瓣和香料烧透的红烧牛肉，一锅的麻辣鲜香，绝对挑战味蕾。

同样，在县城平安桥头有一家老字号的肥肠粉，一口大锅内24小时不间断冒着滚滚热汽，猪骨头猪心肺潜伏在锅底，汤面上翻滚着肥肠和冒节子，胖胖的大厨脸上淌满了汗水和油水，面对时刻都在排队的食客，恨不得多生出一双手来。

这儿用的粉条全都是自制，筛网中过滤的粉条直接在老汤中烫熟，虽然不是直接用的土桥粉条，但红苕粉和制作工艺全部来自那儿。煮好的粉条加入肥肠、肺片、冒节子和各种调科，佐以秘制鲜香的熟油辣椒，一碗能够嵌入你美食记忆的“平安桥肥肠粉”即大功告成。

美食记忆能够深入骨髓，不管一个人去了哪儿都念念不忘。一个去了国外20多年的金堂人，回到家乡第一时间去了“一坐抒胃”，离开时他才20多岁，回来时已是两鬓斑白，砂锅粉条串起了他不灭的乡愁。

而另一个外地人，每次到成都出差办事，回程时必绕道金堂吃一碗“平安桥肥肠粉”，除了回味那心心念念的味道，也是怀念曾经在金堂工作生活的时光。

美食的诱惑，对每一个人都是公平的，也许你明天的餐桌上，就会有土桥的粉条。

投稿邮箱：673192395@qq.com

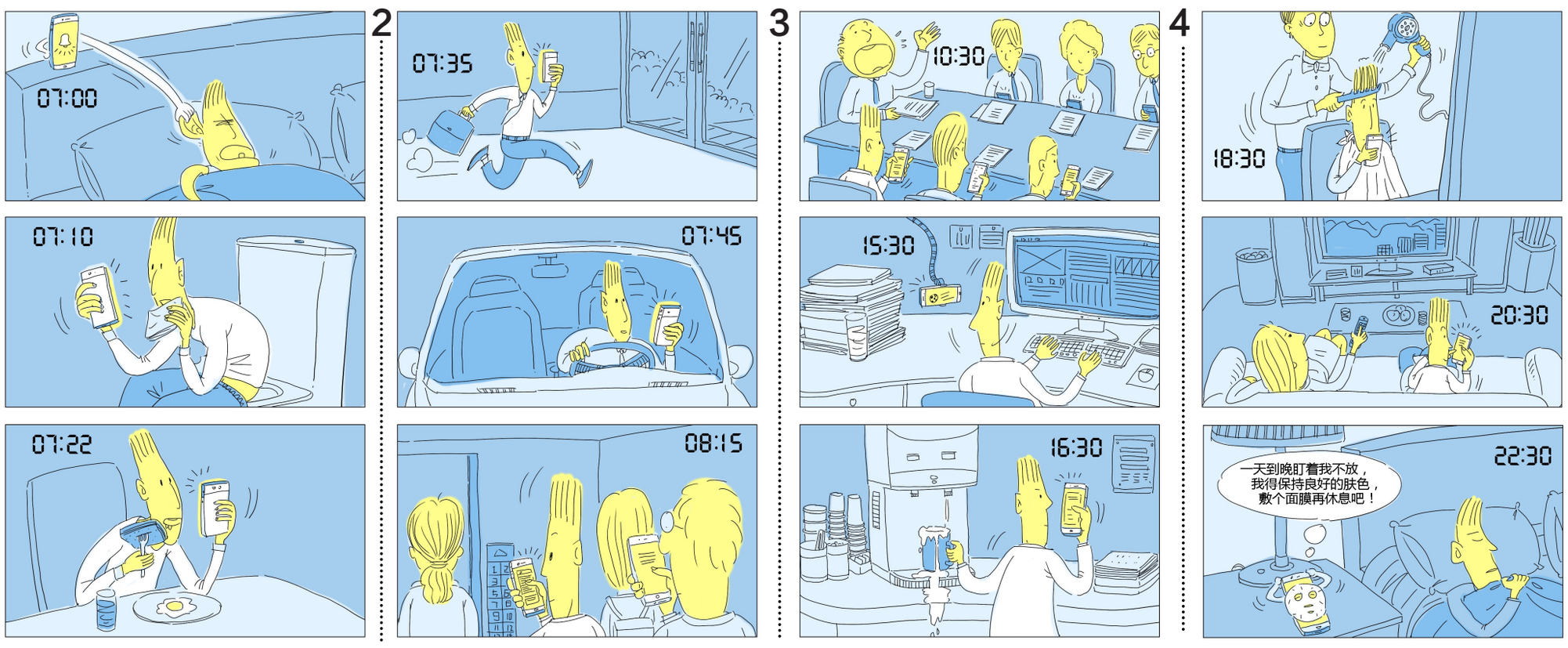
都市生活漫画剧 上班GO

漫画 四成

下载封面新闻APP 浏览最潮最新资讯

本稿全新闻 浏览封面新闻APP www.thecover.cn

最爱的面孔



北京现代

漫画 高翔

段子也幽默

微波青花

我得了一个青花大海碗，非常漂亮，有一行字“大清乾隆年制”。釉色鲜亮，纹理清晰，做工精细，是个上品。惟一的缺陷是有几个花瓣颜色较深，釉色下隐约能看见一个“于”字。

后来我请了老文物专家，带放大镜仔细看了一下，确实有一行字隐藏在花瓣下面：适用于微波炉。

老公的电话

一个月内出两次车险，一次倒库刮别人车，一次停车油门当刹车冲楼梯上……觉得心里对不住老公，就想老公了，就给他打个电话！这贱人接电话第一句话是：咋了？你又撞车了？瞬间和他无话可说……

不合适的邻居

今天邻居跟我说：“觉得咱们已经不再适合做邻居了。”我问：“这是为什么啊？”邻居：“你的WiFi换了新密码。”我……

被盖

半夜，迷迷糊糊地听到宝宝在说梦话：“妈妈，盖被。”心中一阵莫名的感动：“妈妈盖着呢，快睡吧！”刚要睡着，宝宝又重复刚才那句话，我才发现，原来是我把孩子被盖抢来自己盖上了……

飞快的车

一天载朋友去飙车。朋友：“你这样开车都不如开个两轮的。”我：“关键我买车了，谁去骑那破自行车。”朋友：“别误会，我说的是轮椅。”

公 告

项目业主：

我公司（单位）在万安镇东林社区修建的三利麓山城G地块1#、2#楼及地下室项目已建设竣工，现已进入规划核实公示阶段，公示内容张贴于项目大门入口处，公示时间为2017年9月13日至2017年9月19日。

特此公告

四川三利房地产有限责任公司
成都三利投资有限公司
2017年9月13日

四川巨能天然气股份有限公司关于2016年度利润分配实施公告

2017年6月28日上午9：30，四川巨能天然气股份有限公司2016年度股东大会在成都市青羊区八宝街28号（八宝大酒店四楼宴会厅）举行，大会依法表决通过《2016年度利润分配方案》，现将有关事宜公告如下：

一、本次分配方案为：向全体股东每10股派发现金股利人民币1.50元（含税）；**二、本次分配股权登记日**：2017年10月13日；红利领取起始日：10月16日(法定节假日除外)。**三、分红地点及联系电话**成都托管中心（成都市金仙桥路13号左岸公寓一楼），电话：028—87686545、87682351；四川省宜宾市南岸区莱茵河畔莱茵北路17号，电话：0831—2360115。**四、红利派发手续**1、已办理转托管手续的股东，凭成都托管中心的股权账户卡及本人身份证领取红利；2、未办理转托管手续的股东，凭中科信股权托管卡及本人身份证在托管中心办理转托管手续后再领取红利；3、股东委托他人办理，还需提供股东及代理人身份证原件及复印件。**五、其它事宜**1、凡在2014年3月10日本公司股票在成都托管中心冻结交易过户后再到公司办理原始股票确认的股东，在公司领取红利；2、凡继承、职工、法人股东在公司领取红利。如股东对以上派发手续有不解之处，请务必事先咨询公司及成都托管中心派发点。

公司联系电话：028-86267243　028-86262136

四川巨能天然气股份有限公司董事会
二0一七年九月十三日

夏日炎炎口臭慌，养阴口香合剂来帮忙！口臭口疮便秘胃难受怎么办？

广告

夏日口臭（口苦）不用急，养阴口香合剂有办法。

夏季阴虚郁热的患者容易出现口臭、口苦口干、便秘等症状，夏季气温高，暑热邪盛，身体代谢旺盛，出汗多，耗伤津液，易使身体阴液虚损；或是气候炎热，工作繁忙，心急火旺而气郁化火，火耗伤津；或是过食烟酒肉类，辛辣肥腻食物，而也会加重胃热伤津。**胃热伤津而使津液生成不足（即胃液、肠液、唾液等分泌不足），出现口臭、口苦口干、口腔溃疡、牙龈咽喉肿痛、胃灼热痛、肠燥便秘等不适的症状。**

口臭等症状不仅影响您的工作和社交，还是体内病症的信号。**贵州万顺堂药业的养阴口香合剂**，精选云贵高原名贵金钗石斛鲜药材入药、配伍黄精、黄芩、蓝布正等十余味道地药材，清胃泻火，滋阴生津，行气消积三大功能，**主治：口臭、口干口苦、牙龈咽喉肿痛、口腔溃疡、肠燥便秘、胃热烧心等病症。**有糖耐量异常者代谢功能患者请按说明书【注意事项】使用。**4天一疗程，一般1-2疗程（2-4盒），重症加量，延长疗程。**

批准文号：国药准字Z20025095
生产厂家：贵州万顺堂药业有限公司
请按药品说明书或者在药师指导下购买和使用。www.gzwst.com
【禁忌】尚不明确。【不良反应】尚不明确。
批准文号：黔药广审（Q）第2017050047号

口臭口疮便秘胃难受，请用养阴口香合剂！

联系电话 4000809577 13540234779

经销商：成都西部、成都德仁堂药业、四川科伦、四川九州通，四川粤通。**连锁**：四川海王星辰、成都德仁堂、太极、一心堂连锁、健之佳连锁、瑞康连锁、立创连锁、乐源堂连锁、成都叮当智慧大药房、臭元药房、北京同仁堂、同善堂、杏林、瑞森、九鼎、同乐康桥、友谊、同康、正生泰连锁、大华连锁、格瑞连锁、御善堂连锁、合众药宜购、拜欧大药房连锁、造一堂连锁、龙一连锁、华夏大药房、粤通大药房。**单店**：天天大药房、瑞人堂、华西大药房、成都同仁堂总府店、仁达药房、神草堂、武侯区长寿药房、金牛区仲惟康大药房、惟康大药房、同吉康大药房、成华区仁爱大药房。**遂宁**：爱心大药房。**巴中**：怡和大药房。**双流**：东升仁和堂大药房、华康连锁、东升本草堂大药房、顶好药房。**宜宾**：天天康连锁。