

# 火锅八卦

□李晓伟

图片来源网络



吃饭很重要,但吃什么不重要,重要的是跟谁吃。

资深吃货蔡康永说:吃撑才能撑过人生。

听到这句话时,第一感觉像是在说吃火锅,咕咕嘟嘟沸腾着的红汤,扑面而来的醇厚香味,一叠接一叠的新鲜食材,还有不停滴着汤汁的肉卷,就算吃撑也舍不得放下筷子,所有不开心似乎也烟消云散了。

世上无难事,只要有火锅。况且,没有什么是一顿火锅解决不了的事情,如果有,那就是两顿。

“给我一个火锅,我能吃下整个世界”。汝州人对于火锅的喜爱有目共睹。秋风乍起,老吃家儿都会前赴后继往熟悉的那家火锅店涌,去的晚了,还真是订不到房间。

在寒冷的冬日里,最让人无法抗拒的是什么?除了被窝,那一定是火锅。朋友聚会吃火锅;家庭聚餐吃火锅;情侣约会吃

火锅。但是,终究少见一个人去吃火锅,吃什么都是寂寞,特别是,一不留神还上了一个鸳鸯锅。

美食往往可以促进人与人之间的交流,火锅美食不仅是一种文化,更加能体现一种信任。

跟不熟悉的人,很少吃火锅。火锅本有品,北风而过的冬季,家人、亲朋、同事、同学、知己围坐在热腾腾的火锅边,倾诉衷肠,满屋温柔的鲜香弥漫。能和亲人们在一个锅里搅稀稠,这就是悠长精致的幸福。

除了口腹肠胃带来的满足感外,火锅还能够驱走孤独感。在寒冷的冬夜里,亲朋好友围坐在一起举箸大啖。桌上翻滚的汤底与蒸腾的热气,驱走的不仅是寒冷,还有孤独。正所谓:“围炉聚饮欢呼处,百味消融小釜中”。

中国的美食文化变化万千,南北方的饮食文化差异巨大,但大概只有火锅,能拥五湖四海共同热爱。

各取腹所需,各吃口所长。辣味十足,回味无穷,意犹未尽,热火朝天,红红火火,团聚而坐,同锅而食,风味迥异,回味无穷,色香味俱佳,垂涎欲滴,八珍玉食,其味无穷,应有尽有。这些词语都具有火锅的特性。

要说火锅,大多数人都觉得就是个吃个红彤彤的,或是清爽的锅底,错。专业吃货对小料也很挑剔的,不管是清淡的北京火锅,还是热辣的川味火锅,还有粤派的打边炉火锅,没有芝麻酱、辣椒酱、蒜泥、糖蒜、小泡椒,甚至是紫菜、虾皮之类的配料相佐,简直是辜负了火锅桌前的大好青春。在如此五味杂陈的调料的默契配合

下,这顿火锅才能香得恰到好处,不差累黍。

我国火锅又分为六大派30多个种类,四川重庆人习惯叫“火锅”,广东一带叫作“打边炉”,宁夏直接称作“锅子”,而江浙地区叫为“暖锅”,北京则称为“涮锅”。千里不同风,百里不同俗,我国的火锅花色纷呈,千锅百味。与别的美食相比,火锅可以让人花更少的钱,吃出“高性价比”,吃出人生的起起落落,吃出物超所值的满足感和幸福感。

能一起吃火锅的人,一定是一个同频共振的人。

有人喜欢和朋友慢慢吃火锅,一聊聊很久,能吃到等着关门的服务员翻白眼。这类人大部分是消磨时光的年轻人,他们对火锅的喜爱,让人直怀疑上辈子是不是火锅底料。

火锅作为老少皆宜的美食,如今已经俘获了大众的芳心。

想吃火锅,喜欢锅里那浓汤咕咕咕的响,喜欢那隔着热气朦朦胧胧看不清对方的脸却能感受到笑意,喜欢那一边被辣得喝水一边筷子还在锅里涮羊肉。在“相看两不厌”的场景之下,还有谁不想去吃火锅呢?

火锅,单纯从摄入热量维持生命的角度,现代人大部分的饭可以不吃,因为他们的体重都严重超标了,吃下去的这些热量,要么变成脂肪,要么不得不辛苦地通过运动消耗脂肪。

世间万物,唯有美食与爱不可辜负。有人说,人生就像火锅。吃一顿火锅,或许

能够体味到人生的起起落落。火锅有平静、小火、大火、沸腾,当锅里沸腾时,人们便知道,该往锅里下菜了。人生有起伏、平淡、波澜不惊,也可能会遇见让人兴奋的好运。不同之处在于,火锅是可以看见未来的,可以知道锅底始终是会沸腾,知道点了哪些菜,也知道哪些菜的大概味道。但人生,很多都是未知的,不知道何时会失意与如意,也不知道失意的时间会有多长。

但是,食不厌精,人生需要享受。我们的底色是快乐的,就像这火锅,有着可爱可亲的烟火气。

既然八卦火锅,就不能不提鸳鸯锅。火锅中的鸳鸯锅,则取自太极八卦的阴阳乾坤,白的为阳汤汁呈乳白,黑的为阴汤汁呈暗红,那条线是黑白统一,美好图腾,象征着万物生生不息,变化无穷。就像一众吃火锅者,一番争抢战斗之后,大家已是半饱,便放慢了自己手中的筷子,聊起了八卦,笑声早已荡漾到房间里的每个角落。

所以,当吃货们在享受那些美食时,并不仅仅是为了填饱肚子,为的是那享受的瞬间,更是对自己的犒赏。如果是手机控,那就必须拍照,批图发朋友圈,把自己的动态分享给别人,心情便会更好。也许他们不仅仅只是喜爱火锅,更是喜欢上那一瞬间的满足与幸福。

指缝很宽,时间太瘦,总是悄悄从指缝间溜走,所以,我们要充分利用时间吃火锅。那温暖美好的氛围,让孤独感无处可藏,让幸福感来得更猛烈。

·连载·



(上接第2685期)

高培琦:正定是一个平原县,也是传统的农业县,农业生产条件好,农民种的庄稼多,国家交的公粮也多,就成为了著名的“高产穷县”。老百姓因为高征购的压力和体制上的各种束缚,一直很穷,甚至吃不饱肚子,经常到隔壁的无极县买山药干吃。

习总书记来了之后,很快发现了这个问题。他总结出几个原因:一是征购压力太大,产量高,交得多,老百姓负担太重;二是因为征购压力过重,正定没有土地也没有精力搞多种经营,只种粮食,既费力又收入少;三是公社化的农业生产制度落后,“大锅饭”导致群众的生产积极性受挫,群众出工不出力,也导致产量不能进一步提高。

面对上述几个问题,习总书记逐条进行解决。

首先要解决的,就是把高征购减下来。在当时“以粮为纲”的年代,减征购是大忌——地方为国家作贡献,必须越来越多,哪有越来越少的道理?别人都提高,你还能往下减?这就是你领导干部的政绩不好了。但习总书记敢于担当,敢于说实话。他觉得,老百姓都吃不饱了,还不实事求是?应该往上报,如实反映。习总书记把正定的实际情况给地委打了报告,并向省委和中央反映,上面对此事情很重视,派人下来调查,减低了粮食征购额,使正定群众的负担大幅降低。

减征购以后,积极鼓励农民发展多种经营,大搞种植、养殖等副业,这也面临比较大的阻力。一直以来,正定领导班子受到“左”的思想束缚比较重,总认为社会主义的“老集体”一旦被“瓦解”,就会走向资本主义的老路。

实际上,改革开放就是要充分解放生产力。有利于发展生产力的道路,有利于调动农民积极性的道路,就是正确的道路。“贫穷不是社会主义”。

习总书记顶住压力,跟县长程宝怀在里双店公社搞“大包干”试点,包产到户,打破“大锅饭”。谁家的地谁管,粮食打多了,自己剩的就多,种植、养殖业的比例自然也就提高了。

这个事,确实是一搞就灵,农民的积极性一下子就提高了,不仅精耕细作提高产量,而且多种经营也搞起来了,收入也增加了。这是习总书记敢于担当的一个事例。可以说,他当时冒着不小的政治风险。

习总书记当了县委书记以后,多种经营就有规划、有计划地在正定全面铺开了。在沙滩地多种果树、蔬菜,提高农副产品生产的比例,使正定的农民收入上了一个大台阶。

在省里开的一个会上,有关领导提到了正定县这段时间的可喜变化。赵德润当时是新华社河北分社的记者,他参加了这个会,觉得正定县这个重大变化非常有典型意义,值得深入报道。他站在全国层面上,分析思考这个问题,认为正定的变化,反映了中国农村和农业的发展道路应该怎么走,怎样从“左”的束缚下解放出来这样一个大问题。

(未完待续)

## 节日饮食



在汝州民间,遇到传统节日,家家都要制作独具特色的节日饮食,全家共餐。春节期间饮食花样最多。20世纪80年代前,农村过年顶多割几斤肉,买几斤粉条、豆腐,蒸些白面(小麦面)蒸馍。改革开放后,随着生活不断富裕,农村居民与城区居民准备年货的花样趋于相同,不仅要准备肉、蛋、鱼、鸡、白面,还购买各种水果等物。除夕夜、大年初

一早吃饺子。初一到初四的中午,习惯每人吃一碗熬菜,也有摆宴席或到酒店进餐的。“破五”(正月初五)中午吃饺子。正月十五元宵节要吃元宵(汤圆),以象征团圆。二月初二是“龙抬头”的日子,家家户户都要吃炒豆,以企盼天降甘霖,滋润麦苗。也有的说,吃炒豆其实是吃蝎子(du)儿,吃了一年内不怕蝎子蜇。三月初三原是古人消灾祛病、修禊吉祥之日,称“禊日”,早晨要喝荠荠菜茶打荷包蛋,以去毒除病。五月初五端午节,早上食用竹叶、苇叶包成的糯米、大枣粽子,或用榭叶包成的榭坠,以及煮熟的鸡蛋、大蒜;八月十五中秋节要吃月饼;十月初一炸油馍;冬至吃饺子(俗称扁食),防止冻烂耳朵;腊月初八吃“腊八粥”,庆祝五谷丰登,等等,至今此风犹存。

## 月饼

月饼,是中秋节的时节食品。月饼最初是用来拜祭月神的供品。祭月,在汝州是一种十分古老的习俗,实际上是古人对“月神”的一种崇拜活动。发展至今,中秋节吃月饼和赏月成为汝州人的传统习俗。月饼象征着大团圆,人们把它当作节日食品,用它祭月、赠送亲友。

汝州还流传着朱元璋起义与月饼的传说。当时,中原广大人民不堪忍受元朝的残酷统治,纷纷起义反抗,朱元璋联合各路反抗力量准备起义。但官兵搜查得严,传递消息困难。军师刘伯温想出一条妙计,令下属把写有“八月十五夜起义”的纸条藏入饼子里面,再派人分送到各起义军中,通知他们一齐行动。到了八月十五日,各路义军果然一起响应,很快起义烽火燃遍大江南北。徐达很快攻下大都(北京),起义成功了。消息传来,朱元璋高兴地传下口谕,在即将来临的中秋节,让全体将士与民同乐,并将当年起兵时秘密传递信息的月饼,

作为糕点赏赐群臣。中秋节吃月饼的习俗就这样在民间流传开来。

汝州传统制作的是五仁月饼,内馅多采用核桃仁、杏仁、芝麻仁、瓜子、山楂、枣泥等,再加上冰糖,对人体有一定的保健作用。它具有配料考究、皮薄馅多、味美可口、不易破碎、便于携带等特点。这种月饼,呈圆形,边稍鼓出,花纹和字迹清晰,形状端正,不破皮,不露馅,边角分明;边缘呈象牙色,底面棕红色;口味香甜,绵软带酥,有多种果仁香味。20世纪80年代前,汝州传统月饼多是半斤一个,直径约十几厘米,厚度约两厘米,到了中秋,人们争相到供销社购买走亲戚。20世纪90年代后,开始生产每斤2—4个月饼。

每吃着月饼,会使人想起当年苏东坡在中秋节思念在汝州任知州的弟弟苏辙时所写的五绝《月饼》:



小饼如嚼月,中有酥和馅。

默品其滋味,相思泪沾巾。

转自《汝滋汝味》汝州市史志办公室供稿

## 张拔贡的传说

从前,汝州大峪有个人叫张顾,是个拔贡,到一个县里当知县。张顾为官清廉,勤政为民,能诗善画,乡里尊敬他,不叫他的名字而称他为张拔贡,他的故事在乡里广为流传。

据说有一家母女俩,家里穷,烧不起煤,母女俩就靠砍柴烧火。这一天,闺女背着一捆拾来的柴禾,累得直不起腰,回到家一边歇一边对娘说:听说来了个张知县,是个清官。娘一听骂道:清,清他娘那脚,他都没有照顾照顾咱家!

张知县从门口经过正好听见人家骂他。第二天,这母女俩便传到了县衙。她们问:俺又没有犯法,传俺来干啥?张知县说:昨天不是骂我了!

母女俩只得承认了。张知县问她们愿打还是愿罚。

问:咋打,咋罚?

打,打二十板;罚,罚一斤果子(点心)。

母女俩一合计:挨上二十大板,还打不开肉烂,还是受罚吧。当即到街上买来一斤果子。张知县命人当众称了,只有八两。

张知县恼了:好呀,竟敢骗大老爷!

吓得母女俩连连叩头:俺真买了一斤。路上俺真的一口都没有吃!

张知县立即把卖果子的传到县衙。问他一天卖多少斤果子。卖果子的不知咋回事,只好如实回答。张知县惊堂木一拍:你一斤果子少给二两,你算算,这几十年来缺斤少两坑了多少钱!

卖果子的吓得浑身打哆嗦。张知县问他愿打愿罚。打,打个皮开肉烂,还要充军;罚,罚一百两银子。

卖果子的可不想挨打充军,他愿受罚。张知县把罚来的一百两银子给了那母女俩,对她们说,回去做个小生意,别再骂我了!

母女俩接了银子,欢天喜地回家去了。

有个村里一个村民突然被杀害,头上留了个伤口。张拔贡一看,是镰刀砍的。就命人把村里各家各户的镰刀都拿来排放在一起。几十把镰刀也看不出有啥区别。一只苍蝇嗡嗡飞来,落在王二家的镰刀上。张拔贡命人把王二马上捆了。王二直喊冤枉。

张拔贡说:你家镰刀虽然洗刷得干干净净,但有血腥味,苍蝇都直往上爬。

王二垂下了头,承认了他杀人的事。

有一个卖油馍的钱被人偷了,他赶快到县衙报了案。张拔贡抓到了几个嫌疑犯。叫他们把身上的钱全部都掏出来。又命人端来几盆清水,把这些钱丢到清水盆里。过了一会儿,一个清水盆里漂起了油花。这盆里丢的是从张三身上掏出的钱。张三低下头承认了他偷人家卖油馍的钱。

讲述者:张大恩  
整理者:陈凝



民间故事

## 东坡竹林赋

□暗香

千年竹林,汝水南畔。斯地竹域,积厚流光。东坡栽培,遥寄思恋。

山水汝州,物华天宝,人杰地灵,辉煌灿烂。神州大地,虎踞龙盘,钟情属意,两山一川。锦绣人文,始衍至今,一方水土,滋养万年。

汝水东去,东坡西来,邂逅汝州,幽馨斐然。往日光影,植竹追忆,青衣绰约,流连忘返。翠色如屏,汝水似练。宦海沉浮,浪里争斗,风雨千年,竹林濡染。进则入仕,退则儒仙。竹间明月,东坡文脉,念兹在兹,盈念期间。

眉州苏子,汝州陶然,如影随形,扶摇九天。千古雄才,诗词书画俱超绝。大

儒降世,经史子集皆通达。文坛宗师,博古通今底蕴深。胸怀旷达,宦海沉浮随缘。儒雅耿介,纵横磨难依本真。沧海横流,英雄本色,大江东去,挥手之间,樯櫓灰飞烟灭。对月赋歌,诗神临风,把酒青天,月有阴晴圆缺,人有悲欢离合,乘风归去,高处不胜寒。转朱阁,低绮户,照无眠,以梦为马,韶华如驶,清风明月,宛转人间。

烟斜雾横,静锁一片翠云;神清骨峻,挺立千竿碧玉。萧萧岁暮,疾风不折其节;凛凛霜晨,苦寒难改其色。碧波舒卷,挺拔伟岸,凌云蔽日,冲霄接汉。君子之怀,高节素面。

其然,人竹相通耳。竹养于人心,人敏于竹性,竹之品,人之德然。

东坡昔时,挥毫斯旁,幽怀清心,雅致何般。苏子曩昔,浪形其中,信步为径,何等逸闲。

竹林论道,雄阔江山,上谈天子,下伴渔樵,逸兴遄飞,生死茫茫,悻悻幽篁,咏志抒怀,谈今论古,壮思飞兮。至若风移影动,月落星沉,尽诗酒逍遥之乐,葳蕤翩跹。

幸哉竹林,苏子手培。幸哉汝州,东坡亲瞻。天地人和,文脉浩然。噫呼兮!汝水悠悠悠藏风物,竹林深深有彦俊。东坡翠色今胜昔,瀚海桑田赋新篇。

夜冥思,更能涤除俗累,澄净魂魄。琴声雅韵,谱就静幽性灵;妙笔丹青,挥洒不阿风骨。观竹静心,品竹往返。雕倦青云,怎不自惭而形秽?龙游浅水,昂首耸壑宁自期。

盛世竹园,青石为路,翠色濡染,居于中原,恍若江南。茂林修竹,曲径幽篁,咏志抒怀,谈今论古,壮思飞兮。至若风移影动,月落星沉,尽诗酒逍遥之乐,葳蕤翩跹。

幸哉竹林,苏子手培。幸哉汝州,东坡亲瞻。天地人和,文脉浩然。噫呼兮!汝水悠悠悠藏风物,竹林深深有彦俊。东坡翠色今胜昔,瀚海桑田赋新篇。