

金银花山楂汤赶走伤风感冒

● 卜庆萍

众多美食当中,我尤爱石锅鱼。那厚重与清淡的调子,直接将石锅鱼扣进了我的心扉。

那次去重庆出差,午餐时就吃了一回石锅鱼。师傅说,石锅鱼源自四川,但重庆石锅鱼却最有口味和文化。也是,看一眼那咕嘟咕嘟的石锅鱼,就像走进了古朴的胡同里,吃的味道也便浓起来。先不说口味如何,那一口口石头凿成的锅,就足以让你想象一番。再夹一筷石锅炖煮的鱼,滑滑爽爽,鲜鲜嫩嫩,香气四溢,真是美极了。在重庆,我胃口大开,又见得独到的石锅,颇感美食文化的绝妙与厚重。

重庆石锅鱼的石锅,取自天然矿石,整块打磨而成。两侧双耳,大如脸盆,浑圆厚重,足有20多斤。饭桌中间设置一空巢,石锅稳稳地坐上去,餐时在下面点火,可加热几十分钟至几个小时。石锅乃天然矿石凿成,经过煮制,可产生对人体有益的钙、锌等矿物质,这便是石锅的妙处了。石锅内汤汁加热至翻滚,放入鱼片,滚烫的石锅慢慢将鱼片煲熟,鱼的香味便窜出来。若几口石锅同时上桌,整条临街都会闻到

石锅鱼的香气。

石锅鱼的主料可选用草鱼,刀法好的师傅切出的鱼片又长又厚,入锅前先用油沥一遍,一片片鱼片翻卷起来,然后放入石锅。石锅内特制的汤汁,辅以辣椒为主的多种佐料,再加入一些滋补药材,经过一番烹煮,香喷喷的石锅鱼便可入口了。在重庆,我喜得这样一道美食,只顾趴在桌前一筷筷往嘴里扒,香、鲜、辣的美味怎不令我大快朵颐。那鱼片用筷子夹起,轻轻一抖,鱼肉便脱离鱼刺滑入嘴里,浓郁的香味真是过瘾。石锅比起铁锅自有独到,停火许久,石锅内仍是热气团团。



热辣的鱼肉进了肚,石锅里的鱼汤就更美了。我要了一份葱油味的手撕饼,泡到鲜美的鱼汤里,这一顿饭,我是下了力气去吃的。

说起石锅鱼,追根溯源,还有一段民间故事。相传清初康熙年间,川内有一家小店,擅长做一道用石头烹制的鱼,风味独特,味道奇香。康熙皇帝南巡途经此地,听闻此菜,特意去品尝。此菜的鱼肉鲜美无比,让人欲罢不能,康熙龙颜大悦,欣然提笔将这道菜赋名“石锅鱼”。

我尤爱石锅鱼,它让我吃出了真,吃出了辣香和鲜美。



冰棍

● 路志宽

那时在盛夏的中午时分,街巷里总是会传来一阵阵的吆喝声:“冰凌雪糕,冰凌雪糕……”这吆喝声高低起伏,荡漾在这乡村的大街小巷里,每次听见,我们兄妹几个在家里就坐不住了,看看父母,不敢说话,长辈们也明白怎么回事,就和我们相视一笑,给上一毛钱,我们就会飞奔而出,循声而去。

那时的冰棍,只需二分钱一根,一毛钱会给你五根,如果到了下午,那些未卖完,多少还有些融化的冰棍,卖冰棍的人,会按一分钱一根的价格处理给你,若能遇到这样的好事,就可以让我们痛痛快快地大吃一顿,酣畅淋漓地凉爽一番,现在的孩子可能娇贵,稍有吃不对劲儿,就会拉肚子啊什么的,我们那时即使吃上三五根,也不会有任何的毛病。

现在的雪糕品种繁多,但是我总是会忍不住怀念当年的那种冰棍的味道,和那时买冰棍吃冰棍的场景,以及那卖冰棍的吆喝声,多么熟悉,多么亲切,而又多么遥远……

岁月的脚步匆匆而过,在关于乡村盛夏的记忆里,永远有那样的一根老冰棍,在我的心中,繁衍着无尽的甜蜜,也冰凉我心中整个夏天最最清凉的记忆……

又是一年的夏天,气温像是被打了“鸡血”一样,一个劲儿地向上攀升,火辣辣的阳光直射着大地,即使吹来一阵风,也给人滚烫的感觉,这时的风,似乎不是风,而是一个个滚烫的热浪。此刻,不用做任何的事情,只是站着或坐着,就能让你出汗。如果,这时能吃上一块雪糕或者喝上一瓶冷饮,将是多么地惬意。

在上个世纪七八十年代,不像现在,就说这雪糕吧,什么纯奶油的、红豆的、绿豆的、红薯的、巧克力的……真是不胜枚举,而那时呢,就是一样——冰棍,就是用水加上糖冷冻而成的,虽然简简单单,但也非常管用,盛夏里,只需一块便能让你瞬间降温。

忘不了那时总会有人,在自行车的后面托架上,放着一个木箱子,箱子里面衬着保温用的泡沫,里面就是一个个码放整齐的冰棍了,冰棍的上面,还要盖着一个厚厚的小棉被,起初,我并不理解为什么要这么做,给冰棍盖被子,难得就不怕把它们捂化了吗?其实,这样做的目的,就是为了防止冰棍融化。



猴头菌片

沪药广审(文)第2016110444号 国药准字Z20000332 请按药品说明书或在药师指导下购买和使用
禁忌症与不良反应详见说明书。



保胃护航

养胃治胃 呵护您的胃部健康

简要处方资料

【成份】猴头菌丝体。辅料为淀粉、糊精、硬脂酸镁、蔗糖。

【功能主治】养胃和中。用于慢性浅表性胃炎引起的胃痛。

【规格】每片重0.26克

【用法用量】口服,一次3~4片,一日3次。

上海雷允上药业有限公司

服务热线:400-822-7790

地址:上海市中山西路1500号

邮编:200336

