

八百年石龙,岭南古镇老味道

文图/小曲

我站在东莞文化广场路边,等待去石龙小镇的LG1路车。明清时那里可是声震岭南、荣耀八方的重地,与广州、佛山、顺德陈村并称“广东四大名镇”;一百多年前,更是酒肆林立,船只如梭,无数的人像我一样远道而来,翘首以待要去传说中色色生香的地方。

“斌记”赏云吞

乍一眼看上去,石龙镇与中国现如今千篇一律的镇子并无太多不同,毫不惊艳,甚至在热闹的市口也有大型快餐连锁店,生意很是不错。但若坚持不向全世界都一个样的速食低头,继续前行,看见一棵巨树擎天,树下是座久未居人的骑楼,便知道中山路到了;而这一路下去,将有无数可口美食和小吃,犒赏你的那一点坚持。

中山路建于上世纪初,由原名东禄元、西禄元、沙边街、三角市、万胜街等蜿蜒小街组成,全长1435米,宽15米,两边布满华美骑楼。1923年4月,孙中山挥师东征在如今的中山路这一带设立大本营和行营,后来为了纪念他,这些小街统统改名成中山路。

“斌记”门口坐满了人,一口大锅烧得热气腾腾,一碗云吞只要五块钱,煮云吞的大叔一碗接一碗地往外递,生意好得简直没时间抬抬眼。

云吞在石龙有着悠久历史,好吃的云吞经得起时间和当地人味蕾的检验,必须从皮到馅全部人工手作,这样才能皮薄馅靓,与齿间相碰才能产生令人愉悦的弹性。

“斌记”已经开了有30多年了,它的云吞馅中加有胡椒,将肉的鲜美激发出来;再浸入葱花、生抽和骨头汤中,口感尤其惊艳。我坐在当地人中间,和他们一起头也不抬吃得“唏里哗啦”。

同桌人从小于这附近的窄巷中长大,她告诉我,石龙老街上的云吞店不少,只有真正好吃的才能存活下来,除了“斌记”,还有“姚记”、“面之家”以及石龙西湖酒店往河边行一百米左手边转角忘了名字的一家;“朝阳面馆”的云吞捞也很正,但更正的是它家早餐时的糯米饭,去晚一定卖光了。

起身抹嘴,意犹未尽,临走再打包一斤生云吞:18块。

老时光留得住

中山路尽管样貌破败,但仍能在斑驳陆离中想见它当年繁



东莞的石龙镇,自古河网密布水陆发达,明末清初以来,这里成为广东著名商埠,活色生香。如今它寂静安于一隅,满是繁华落尽的沧桑美。廉颇老矣,尚能饭否?



盛:茂华烟铺、王珍金铺、郭忠成金铺统统是西式建筑风格;民一布厂曾拥有近百台织布机,标志着中国工场手工业向现代工业发展的那段光辉岁月;恢宏如城堡的当铺,甚至还有站岗放哨的瞭望台……

石龙像一位沧桑老者,什么大场面没见过?如今上了岁数,但有个盛年时保留至今的习惯,就是还讲究吃吃喝喝,绝不马虎。

中山路如同鱼骨,两侧延伸出无数幽深不知去处的小巷,其中一条,叫百花南路,路口有家卖鱼丸、鱼糕的铺子,经营了几代,每天就那点量,卖完就收拾竹匾器物打烊,只留来晚的顾客站在空摊前舍不得走,咽着口水继续张望。

走过去几步路,就是热闹的农贸市场,出售山鸡、兔子、水鸭、清远农家阉鸡和各种我叫不上名的渔获,杀鸭宰鱼忙得不亦乐乎;路边晾挂无数腊肠、腊肉,它们之间因肥瘦的配比多少又有无数分类,适合不同料理,说实话,我现在都没搞清楚,但当地主妇觉得这是个大问题,失之毫厘差之

千里,一顿饭的口味成败全在于此,所以她们细细挑选,认真察看每一根的颜色和肉质纹理,决不肯马虎。

每个细节都重要

广东人真心热爱研究吃喝,石龙这里尤甚,由于祖上曾有过好日子,一些关于饮食的细节至今袭承。

许多人的早餐,定爱吃电池厂对面的瘦肉炊米粉,或者明德小学斜对面的七小炒粉,客似云来,生意兴隆,晚一点就没了口福;饭余的甜品,定要去永成糖水店,老字号,几代人的口碑;买零嘴,爱到太平路口的根记,蜜饯瓜子糖果,打小就馋他的话梅和橄榄;当然还有李全和的柚皮麦芽糖,用来夹饼干,真正属于石龙的老味道。

中山路路边的竹器街自清朝初年就相当出名,这里卖出的竹器做工精细,坚固耐用,家家户户厨房灶间必备,当时从业者有三千之众,后来因为金属和塑料厨具的出现,渐渐只剩寥寥数家了。

罗菊花和老公就在街口的

“龙记”卖了几十年竹蒸笼,大大小小无数种,从年轻姑娘到孩子他妈,她熟知当地人厨作所需的一切竹器:竹箩、竹篮、竹盘、竹筛、竹笼、竹碗……每一种都有严格细分:那个矮胖的,是用来逮鱼的;这个细长的,是用来捉黄鳝的……

“说到黄鳝,小竹园的黄鳝饭不错,街对面的‘和庆’有个冰镇鳝片,也挺出名,不过它家很快要搬走了。”

其实,比黄鳝更出名的是“和庆”的痘皮鸡,远近闻名,许多人骑一个多小时摩托也要过来尝一尝。其实,鸡的做法一点也不神秘,是粤菜中白切鸡最普通的一种,因为吃的是鸡肉的原汁原味,所以品种、火候以及酱料,决定了一盘痘皮鸡的成败。

广东有“无鸡不成宴”之说,可想而知鸡在石龙的地位那是相当高。就在竹器店不远处还有另一家声名赫赫的“奇香鸡”,据说是获过中国饭店协会评选的金牌粤菜。店堂里坐满了人,门口外卖窗口还有人排着队:切半只,带走!



是:酥肉汤、植肉、扣肉、扣鸡、扣鸭、肘子等。

“大众便餐菜式”往往制造简单迅速、量大价廉,最具代表性的便是:宫保鸡丁、渔香肉丝、水煮肉片、麻辣豆腐等。

“家常风味菜式”则是任何普通家庭都能出色表演的回锅肉、连锅汤、蒜泥白肉、河水豆花和毛肚火锅等等。

大众化的“民间小菜式”更是具有浓厚乡土风味、家喻户晓的夫妻肺片、灯影牛肉、麻辣牛肉丝、毛牛肉、棒棒鸡,这些小菜经常在街头巷旁香气扑鼻,过客无不小盆小碗、豪饮如醉。

四川菜是中国四大流派之一,在世界各地广为喜好,遍地开花。

四川奇葩甲天下

文/姚耀东

天府之国千重味,巴蜀山水麻辣情;三蒸九扣贵宾迎,精品小碟乡土情。

川菜拥有悠久的历史,长期来得益于大自然的孕育,丰富的物产资源伴随着各个民族丰富多彩的生活习俗,创造了独特而又内容无限的生活习俗,创造了独特而又内容无限的生活习俗。川菜对使用辣椒特别精到。康熙二十二年(1683年)在对海外的贸易禁令解除后不久,辣椒开始从中南美洲传入中国。对于日照时间较短、湿度较高的巴蜀地方百姓来说,辣椒被视为贵重和稀缺的珍品用于高级烹调素材和上等的调味品中,逐渐被广而用之。聪明的川厨把辣椒炒成焦状,加上荔枝调和辣味,制成“宫保”汁炒鸡丁。又使用泡菜和辣椒混成甜咸酸辣,

再加入姜蒜调成别具一格的鱼香味。有名的郫县豆瓣与泡椒密制成“家常”味的豆腐,品尝时时而淡味轻点,时而酱辣穿透,微留甜意,回味无穷,彰显家常风格的甘美。在川菜烹调中,辣味的效果犹如多层次立体的释放,麻和辣、强和弱变化莫测。辣味的运用,可由点、线、面巧妙变化。鲜辣、甜辣、麻辣、酸辣、香辣、淡辣等等,都能使口感清晰分辨出清爽的余韵,却又非言语可以表达的刺激,可见川菜厨师的技能和造诣。

值得一提的是,川菜还创造出

独树一帜的“怪味”。“怪”很难描述和表达。如果说,可以用音乐描绘大味若淡的清新曲高,宛如聆听江南一绝的“丝竹小曲”。而“怪味”就是整支乐队共鸣的“交响乐”。“怪”也是非传统、非正规、非平常且新和异的创举。如果说谦虚的称谓是“怪”的话,满意的赞叹就是“妙”。“怪味”集所有的美味展现异彩,我想这大概就是味觉创意的极限了。

川菜不仅品种丰富而且可适应各种风格层次,形成五个完整的独立菜式,这就是:“筵席菜式”、“三蒸九扣菜式”、“大众便餐菜式”、“家常

风味菜式”和“民间小菜式”五种。

享有盛名的“筵席菜式”,有一品熊掌、一品海参、樟茶全鸭、鸽蛋肝膏汤、干烧鱼翅、开水白菜、干烧岩鲤、清蒸江团等饮誉全国的传世川菜;又有熊猫戏竹、孔雀开屏、推纱望月、出水芙蓉、蝴蝶牡丹、玲珑鱼脆等雕工精致、满堂喝彩的压轴名菜。

“三蒸九扣菜式”源于四川街巷村落冠婚葬祭等礼典中,通常所采用的“八大碗”、“九大碗”以“九大碗”大桶装菜盛饭,大鱼大肉、汤足量大,素朴无华、经济实惠。最知名的就