

■ 格格不入

彩苹

□桑格格(作家)

彩苹,是个五岁的乡下小女娃娃,长了一张红扑扑的圆脸蛋像个苹果,所以叫做“彩苹”。彩苹家里有三个哥哥、一个弟弟,就她一个女娃娃,虽然乡下重男轻女厉害,她还是很受宠爱。

乡下风俗,生了娃娃不喊父母爸爸妈妈,要喊“伯伯婶婶”,这样小鬼以为这孩子是别人家的就不来索命了。这一天,伯伯婶婶抱着小彩苹问:彩苹彩苹,伯伯好还是婶婶好?彩苹脆生生地回答:街上卖麻饼的好!

伯伯吃了饭莫的事,就要去街上茶铺吹牛,彩苹要跟着去,伯伯不让,她就跟着后面跑。伯伯一狠心要走远,彩苹眼无泪,就一个跟头栽在地上尖声地哭。伯伯只好又转来,抱上彩苹哄半天:乖女莫哭乖女莫哭,伯伯到街上买麻饼给你吃哈!彩苹立刻就不哭了,扯着嘴角俯在伯伯身上揩鼻涕。

伯伯果然在街上给彩苹买了麻饼才去茶铺。茶铺里的人在讲鬼故事,啥子天上的神地下的鬼,彩苹吓得在伯伯的衣兜里把脚缩起来,生怕地下的人来扯脚杆儿,不仅缩起来,还要让伯伯用长衫子把整个脚都包起来才不怕。大人们讲完了,彩苹也有要讲的,她

大声武气地问伯伯:伯伯,我是从哪里来的?这一声问,茶铺里的人哄堂大笑,伯伯慢条斯理地回答:你啊,是从胳肢窝来的。彩苹钻到伯伯胳肢窝认真检查了半天,很严肃地说:哄人!胳肢窝没有洞,我咋个钻得出来!大家又笑,伯伯脸有点发红了,吱吱唔唔地又说:你是从鼻孔和嘴巴里面钻出来的……

天黑了,伯伯抱着睡得咻咻的彩苹回屋了。婶婶在家里纳鞋底:又是那么大夜才回来!还把么妹崽带出去!伯伯嘻嘻哈哈递了一个红纸包:来,给你买了两颗花夹子。婶婶接了,瞪他一眼,不生气了,把针在发髻上划拉两下:当家的,米要莫得了喔……然后她又说:彩么妹崽以后再撵脚,你出门前就把她放在高桌子上,她不敢下来就不撵了。伯伯问:要是摔倒咋个办?婶婶笑了:你走你的,屋头还有人……

彩苹是我妈妈的小名。她告诉我这些的时候,已经是快六十年之后了。伯伯婶婶,就是我的外公外婆,早已经长眠地下。妈妈说:我觉得这辈子最美的画面,就是你外婆在院子里枣树下做针线,夏天树阴把她遮住,小风一阵一阵地吹,咪阿子(知了)“知啊知啊”地叫。

■ 我们的祖先

坏典型周厉王

□潇水(历史作家)

周朝的天子个个都不错,除了周昭王南征荆楚死掉以外,其他没出大事。周昭王是小孩周成王的孙子(小孩也会老的啊),他喜欢远征,觉得南方江汉流域的一些偏僻诸侯们不听话,就乐呵呵地跑去打他们,结果去还顺利,回程上却死了,六军覆没,据说是淹死的。

周昭王的儿子是大旅行家周穆王,他的行为比较荒诞,最喜欢驾着车往西边跑。一般马车都是四匹马,周穆王的跑车是八匹马,排气量增加一倍。他的司机“造父”能开着“八匹马”的车在梅花桩之间乱转,让三十二个马蹄步调一致。造父载着周穆王去了昆仑山那里,据说拜访了西王母,后者送了周穆王一件稀罕玩意儿——夜光杯。

周穆王干的政事,就是不顾大臣劝阻发出大兵去征伐犬戎,结果只抓回来四只白狼、四只白鹿,从此远处的诸侯和蛮夷们都不大服气他。

又过了五十来年,周穆王的孙子的儿子周厉王继位了。这个天子据说特别贪财,喜欢“专利”,就是把天下山川水泽的资源都专归自家王族垄断占有,于是把天下的诸侯惹了。大家

一起埋怨他,他就发明了一个“防民之口,甚于防川”的成语,不许国人(就是都城以及周边地区的人)给他提意见,不许讥谤国事。老百姓的嘴被他堵了三年,终于大家憋得够呛,一起鼓噪叫唤,抡着板砖冲进王宫,把他给打跑了,逃去了山西。

周厉王跑了以后,由周公和召公主政。

周厉王流亡十四年,最后死在一个叫“彘”的地方(意思是猪)。

周厉王流亡在外,呆在“猪”那个地方,有人为了帮助他回镐京复位,就写了一本非常著名和伟大的书献给他看,那就是《易经》。《易经》中的主要思想,是教周厉王以柔克刚,卷土再来的,希望“天行健,君子以自强不息”,又希望他在“亢龙有悔”之后能再次“飞龙在天”。而他的那些追随者们,则“地势坤,君子以厚德载物”,帮着他,“以从王事”,最后“龙战于野,其血玄黄”,把中央给打下去。当然,这些都被后来的金庸老师写在降龙十八掌的掌法里了。

周厉王虽然看了很多《易经》中的神秘学问,但终于客死异乡,没有龙飞上天。他的太子静随即在周公和召公的辅佐下,于都城继位,是为周宣王。

■ 吃了吗您呐

扁豆焖面

□崔岱远(文化学者)

家常饭是最普通的吃食,往往亦菜亦饭,简便易做。那独特的风味是在饭店、酒楼里吃不到的,然而却令每个人牵肠挂肚、魂牵梦绕。就如一锅香喷喷的扁豆焖面。

扁豆焖面,首先得说这面——最好是家里现做的小刀切面,要切得很细很细,这样吃起来口感既绵软又筋道,是买来的切面无法相提并论的。如果您不会切,买回最细的切面,先上笼屉蒸上五分钟才可以用。

下一步就是煸炒扁豆,最好选那种细长而圆润的蛇豆,这种豆筋少、润味儿。葱姜焯锅,用瘦肉丝煸炒扁豆,炒到四五成熟的时候,加上些开水,为的是焖面时扁豆不至于糊锅,再把预备好的面条抖搂开铺在扁豆上。之后,关键的一步,把鲜酱油均匀地浇在面上。

为什么酱油不在炒扁豆的时候加,而在这时候加,焖出的面往往色泽不匀,吃起来味道也一口轻一口重。而这时洒酱油,浸润了酱油的面条不再是无味的白色,吃起来自然也更滋润,更出味儿。酱油是大豆发酵后酿出的新味儿,放酱油要比放盐讲究得多。

比如酿造四个月的酱油最鲜,而酿造六个月的酱油最香。所以说用什么酱油,什么时候放,有多少,怎么放,出来的口味是不一样的。酒好酱油后,盖上锅盖,焖!之后痴痴地等啊等,直等到锅里“滋滋啦啦”地响个不停,面条吸足了鲜浓的汤汁,打开锅盖,顿觉一股面香扑鼻而来。这时一手拿筷子一手拿铲子,兜着锅底这么一翻,把锅里的面条尽量抖搂开来和扁豆搅拌在一起。这还不算完,最后一道工序是把晶莹剔透的新蒜拍碎后撒在面上。一锅浓香油润,烂熟却有嚼头的扁豆焖面大功告成了!

扁豆焖面在饭馆里买不到,却让很多北京人留恋着,以至于想起来就香溢唇齿。前两天,有一位海漂游历欧洲多年,大老远的穿了北京城来看我,因为他喜欢北京的吃食,也喜欢在网上看我的专栏。他说那些好吃的让他读起来饥肠辘辘,能想起小时候住的院子。不过,“怎么就没写扁豆焖面呢?那滋味太令人怀念了。特别是挨着锅底有锅嘎巴的面,越嚼越香。我在国外想家的时候,就特别想吃上一大碗扁豆焖面,那个想呀,搜肠刮肚!”在这位朋友眼里,所谓家的滋味,不就是一碗喷香的扁豆焖面吗?

责编 曲飞 美编 王璇 责校 赵琳

北京丽都
医疗美容医院
BEIJING LIDU HOSPITAL OF MEDICAL AESTHETICS

轻轻一抚·收紧肌肤10年岁月

北京丽都NEW热玛吉——表里同步、双倍紧肤!

北京丽都NEW热玛吉

精准定格 逆转肌龄 外提拉内紧致

深层用力 双倍紧肤 全球赞誉

皱纹不见了 皮肤变紧了 下巴团没了 全身肌肤有弹性了

亚洲美肤专家助你抵抗时间天敌

丽都8月会员月精彩启动,精彩好礼等你拿! 8月9日-10日韩国吸脂大师横在一、8月12日台湾明星御用注射大师陈云堃莅临北京丽都医疗美容医院定制美丽。

2011深受女性喜爱的
整形美容机构品牌
2011
明星指定医疗美容赞助机构
2011中国时尚大典
健康影响力品牌
2011健康大典
名媛之选 亚洲连锁
丽都·亚洲美丽顾问

网络搜索: 丽都整形或直接输入 <http://www.ilidu.com> 医疗美容科/美容外科/美容牙科/美容皮肤科/美容中医科

北京丽都
医疗美容医院
BEIJING LIDU HOSPITAL OF MEDICAL AESTHETICS

美丽热线 400-000-7070
地址: 北京市朝阳区慧忠里103号洛克时代中心