



秋风起,羊味飘香

□南风



其实,早在去年第一次品尝了位于路桥邮电路上远近闻名的阿兵羊杂砂锅后,便有些迫不及待地想要将这道美食推荐给食客们,而后来却随着店家的搬迁与重新装修,一推再推。直到前些日子,一帮子朋友结伴风风火火地赶到泽国,点了一大碗的羊骨细细品尝,才想起,秋风已起,正是羊味飘香时。

事实上,关于路桥人吃羊肉,印象中也是近十几年来火锅店的愈发兴旺而带动起来的,首屈一指的就要属涮羊肉了。当然,烤羊肉亦是其中不可少的主角儿。记得在小的时候,家里餐桌上的荤菜大多以猪肉、鸡肉和牛肉为主,鲜少会买羊肉。记忆最深刻的是在我读小学一二年级时,那会儿,父亲刚从杭州出差回来,却依然心心念念着杭州的一家正宗羊肉菜馆,直说是顶级的美味。而没过几天,便从菜场买了块羊排回家,打算亲自尝试着烧制一番。

由于是首次尝试,父亲算是做足了功课,向一些经验老到的厨师请教,仔细翻阅美食书籍,最终得出了一套自以为最妙的烧制手法。随着烧制时间一分一秒的过去,一阵阵类似于奶香的气味缓缓飘散开来,萦绕在鼻尖,虽说不令人反感,却也提不起食欲。待事先掐算好的时间一到,掀开锅盖,一股浓烈的奶味便迎面袭来,不禁让人皱起眉头,有些抵触,原本雀雀欲试的舌尖也顿时“耷拉”了下来。然而敌不过父亲的用心良苦,还是勉强品尝了一番,意料之外,并没有那股所谓的膻味儿,但单凭这似奶非奶的味儿便让人不想再尝第二口。因此,父亲的第一次尝试也随着我和母亲的避而远之以失败告终。

人们总说第一印象很重要,我想,也正是因为这第一次不大好的品尝经历,令我在之后的吃货生涯中对羊肉产生了一定程度上的抵触心理。直到再长大些,城里陆续开了许多家火锅店,生意甚是兴旺,而那会儿,涮羊肉便成了许多店里的镇店之宝。可还别说,将由薄薄的羊肉片儿卷成的羊肉卷放在沸腾的锅里轻轻来回一涮,沾上酱料,别提有多美味。

如果说,夏天吃羊肉尚且还有“容易上火”的借口,那么,到了秋冬季品尝羊肉、羊杂、羊骨、羊煲便显得有些“理直气壮”,补虚劳,益气的,开胃健脾,暖身又暖心。如今,街面上各式各样的羊肉馆越来越多,食客们的选择也增多了不少,哪家物美又价美,哪家口味独到又服务一流,许多人心里面都有着各自的如意算盘。

细数路桥的羊肉馆子,想必这几家最为出名,也最深得大众喜爱。比如刚刚提到过的位于路桥邮电路上的阿兵羊杂砂锅,马铺路上的阿兵羊肉砂锅以及商海大酒店内的老鲍羊肉馆,这几家的美味最让人津津乐道。当然,若是时间空闲,赶往泽国的大别山羊肉庄或是其斜对面的阿松羊杂馆都是不错的选择。

不过,不知道是不是个人的感知问题,我总觉得将羊肉、羊骨煲之类的美食当做夜宵品尝远比不上正餐吃要美味得多。当然,若是往养生的角度考虑,食客们最好尽量减少平日里吃夜宵的次数。

秋风起,没有了夏日里上火的烦恼,你是不是已经迫不及待着要赶往那些知名的羊肉馆里尝个鲜?

对于一个完全偏好爱情文艺片有点哼哼唧唧的观众来说,对科幻片、异形人、外星物种之类的未来事物必定是不来电。但必定也有部分人有着强烈的愿望,那就是走进未来。用文艺腔来说,未来就在那,只能前往却是无论如何无法求得的,于是幻想便是抵达未来的唯一通道。但真正让人钦佩的是,能够将幻想植入你脑海的人,比如《普罗米修斯》的导演雷德利·斯科特,我无法想象他是否真有 75 岁,但他真的是《末路狂花》、《浮生一日》这些鼎鼎有名的电影的导演。但看过《普罗米修斯》之后,我更愿意称他为“先行者”。

虽说不热衷科幻、惊悚、重口味的电影,但之前还是看过不少,或许是电影挑选不对路的问题,总觉得悬疑玩得有些过头,电影本身失了味。相比起来,《普罗米修斯》这部电影让我倾心不少,这个可以从开头说起。一个被遗留在地球上的外星巨人,他悲伤地看着离开的太空船,喝下会让自己碎裂的毒药,殊不知他的基因已经深入地球生物的微细胞中,于是他成为人类的起源。

但看过电影的人肯定知道,这个充满诗意的开头只是充当了渲染气氛的作用,影片的核心都是在“普罗米修斯”号宇宙飞船和另一个星球上发生的。虽然很钦佩导演流利的电影语言以及充满未来感的画面,但这并不代表电影是“瘦弱”的。科学家伊丽莎白·肖和查理·赫洛维的爱因为查理的“变形”而充满了神奇之外的悲伤,这极大地丰富了电影的内涵。实在不明白的事是,为何很多电影一旦进入中国就面临被剪的灾难?伊丽莎白生下外星物种的片段,原本可以让我领略下重口味电影的妙处,但可惜的是,被一把神奇的剪刀给剪了。

一开始,我以为这是部讲述探索或寻找之类的电影。在 21 世纪末期,男女主角伊丽莎白和查理在不同国家发现了相同的符号,他们以为这是受到了某种神秘力量的指引,最终他们得到一位垂死老人的“雇佣”,前往与此符号相称的星球。整整 2 年时间的漫长星际航行,他们平安抵达,但等待他们的并非是问题的答案,而是毁灭。在一座貌似山体、实际是飞船的物体内,这群寻求真相的人打开了潘多拉魔盒,导致这成为一场再也回不去的旅行。

电影的结尾是,女主角伊丽莎白成为幸存者,她乘坐太空军舱继续旅行,坚持不返回地球的她觉得答案依然在那,而身后则是一群新型物种。在暗沉沉的电影院内,我在想,这是否暗示电影还有续集,但这是 75 岁高龄的雷德利·斯科特所能继续的吗?现在想来,当下的结局或许就是最好

的结局,我们猜测它是否有续集不过是因为这电影拍得还可以,或者根本就是不愿承认作为人类,在强大的新型物种面前是如此不堪一击,这大大摧毁了人类的优越感。

对于地球将会寿终正寝的猜想依然在续写,但我们又是害怕这样的幻灭,总认为至少还会创作出新物种吧,就像人类的起源一样。我们总是觉得人的创造过程是礼赞,但伊甸园里亚当和夏娃恰恰是因为偷吃禁果而步入繁衍生息的旅程的,这是一个携带邪恶力量的开始。倘若没有承认缺陷的勇气,又如何享用高贵的生命呢?从这个角度来说,导演是要扼住我们的咽喉,逼迫我们思考,善待生命,这并非单指人的生命,还包括我们身边的其他生灵。终将一日,强大的新物种会到来,我们也不过是蚂蚁一只。

今夜,新物种踏着铁蹄而来,我们的尊严将受到空前的考验。或许,他们才是真正的先行者,如同我们的诞生。

先行者

□一只烟



看看看电影



伦敦最美味的市场

□花子

我是个地道的市场控,所以每到一座城市,那些活色生香、人气兴旺的菜市场,总是旅行线路中不可错过的一站。伦敦的 Borough Market(博罗市场),是当地最齐全最有名的食品市场,这里出售着让人赞不绝口的各色美食,包括水果、蔬菜、肉类、海鲜、红酒等,可容纳食品种类之多令人惊叹。

Borough Market 坐落在伦敦塔桥下,如今已有接近 300 年的历史,不过据说早在一千多年前,这里就是人们买卖食物的地方了。伦敦人常说:如果想买品质最好、最新鲜的食品就要到 Borough Market,这里的每一个摊位都经过最严格的品质测试,连经验丰富的大厨也是这里的常客。市场里的每个商贩都是食物专家,能给你提供最好的吃法。因此,尽管每周只有星期四、五、六开放,如果时间合适,来逛上一次绝对会有不错的收获。

如果论华丽程度,我想很少有地方能赶上我以前经常买菜的西班牙巴塞罗那博盖利亚菜市场,相比之下,Borough Market 不乏游客却也保留着本地的客源,并且在色香味上,“味”更浓郁些。因为在这里,许多摊位是可以供游客试吃的。

一进门就可以看到各种各样卖盘子、碗的摊位,非常吸引人。各种动物构成了盘子底儿的印花,这样是不是做什么菜就放到哪个盘子里呢?各种味道的酱料装在瓶瓶罐罐里,前面一排都是打开的,中间小筐里放着切好的面包,可以先尝后买,多么的返璞归真。市场内还有来自不同国家的橄榄油,口味极佳的蘑菇酱,蛋糕和布朗尼,卖牛肉的摊位,腌制过的各种味道的橄榄,西班牙桑格利亚果酒等。

外国人也很喜欢在门口或者摊位前挂辣椒串,不知是否意味着红红火火的意思。逛了一圈,发现摊主清一色的都是小伙子。我用西班牙语和卖西班牙火腿的小伙打了个招呼,估计是在英国遇到会说自己国家语言的中国姑娘比较稀奇,他惊讶地看着我。

Borough Market 分成两个区域,顶棚上方挂满了奥运期间每天都开放的宣传画。其实我去的时候幸运地赶上了周六下午的尾巴,当时已经快关门了,但市场里依旧很干净,没有一点杂乱的迹象。

市场的外面是 Southwark Cathedral,这是伦敦最老的哥特式教堂。人们悠闲地坐着喝喝饮料聊聊天。在奥运会前为了迎接这一体坛盛事,伦敦的不同街区还放置了钢琴,供大家娱乐。

Borough Market 的大门墙上写着这样一句话:“我爱 Borough,它是一块真正友好和色彩丰富的地方,到处充满了优秀的人”。因此,为了成为一个优秀的人,是不是也要抽空逛一下呢?

