巴风竇的水墨达州





绞子香

在众多的美食中,我对饺子情有独钟, 喜欢吃饺子,且百吃不厌。饺子皮薄馅多, 馅香味美,其形态独特,若耳朵,甚是可爱, 故其名原本作娇耳。

据史料记载,饺子最早是作为药材食用,由东汉医圣张仲景首创。为了救治人们那双因严寒而冻坏的耳朵,医圣发明了祛寒娇耳汤。人们吃了娇耳后遍体生热,冻坏的耳朵很快便痊愈了。从此,民间流行起寒冬吃饺子的习俗,后来演化为吃各种馅料的饺子。

饺子的做法有多种,用水煮饺子,或用蒸笼蒸饺子,油煎或油炸饺子,饺子的馅料与制作方法不同,风味各异。饺子的形态也花样翻新,元宝形、三角形、酒盅形或鸳鸯形,饺子也被赋予了新的寓意,寄寓着人们对幸福生活的美好愿望与期盼。在我的家乡,吃饺子有讲究。进门汤面出门饺,出门捡些大元宝,离家在外的人进家门时吃面条,离乡出远门时吃饺子。因饺子形状像个元宝,对于出门工作的人,最好的愿景是多挣些财富,便有了捡些大元宝的期盼与祝愿。

我喜欢吃饺子源自于儿时,那时生活不富裕,平日里舍不得包饺子吃。只有家里来了尊贵的客人,才包一点饺子招待客人。每当家里有客人吃饺子时,我便趴在椅子背上不肯离开,瞅一眼桌子上热气腾腾的饺子,咂摸着嘴唇,馋得咽唾液。客人吃饭时,家长不许孩子上桌吃饭,我盼望着客人吃剩下一点饺子,哪怕两三个饺子也成。客人吃剩下的几个饺子成了我的牙祭,用红薯煎饼卷着两三个饺子品尝,吃到嘴里那个香啊,真香!回味无穷的香。

儿时的我总是盼望着过大年,过年可以饱饱地吃饺子。更岁交子时,吃饺子除旧岁迎新春,正应景。家家户户都会吃饺子,一家老小欢喜地围坐在桌子旁包饺子。和面粉,揉搓面团,再揪成一个个小面团,小面团经擀面棒碾压成圆圆的面皮,面皮四周薄中间稍微厚实一点。馅料是五花肉掺了些碎青菜,放了各种调料,闻起来喷香。若再磕上一个鸡蛋,滴上几滴香油,就更香了。往面皮中间放些馅料,将面皮对折一捏,用双手轻笼着饺子一攥,一个元宝形的饺子就做成了,饺子上还印着手攥的花纹呢。美观精致,皮薄馅多,吃起来劲道,香郁。



除夕吃肉馅的饺子,春节吃素馅的饺子,有那么多饺子可吃,孩子们欢喜得很,终于可以放开肚量饱饱地吃饺子了。孩子们欢天喜地围着锅炉等候端饺子,饺子在大铁锅里随着沸水欢腾,端上餐桌的饺子热滑滚烫,我们左吹右吹,吃得有点猛了,快吃饱了还不知道饺子是啥馅料啥滋味呢?这时才想着细嚼慢咽,得仔细品味一下饺子的味儿呢。

用花生油煎制的饺子香酥可口,我在小伙伴家吃过煎饺子。巧手的邻家姑姑不用擀面棒擀面皮,将小面团握在手里,用大拇指一按,随即填上馅料,大拇指与食指一捏即成,动作利落。并不苛求将饺子边压实,馅料半含着,像半掩着口笑一样。将饺子摆放在平底大铁锅里,淋上些花生油,添些水,锅里呼呼地冒着热气。等到饺子熟透时,将面粉汤浇淋在锅里,滋啦一声响,面汤瞬间化作了特薄的一层。起锅的饺子底部长上了一层蝉翼一样的翅子,焦黄,油光,吃起来酥脆喷香。

锅贴饺子细长,鲜嫩皮酥。记得一次去亲戚家贺喜坐大席,去了一家叫做大鸭梨的饭店,饭店主营北京烤鸭。饭中上了一盘子锅贴饺子,饺子拃把长,手指那么细,像泥鳅一样,黑溜溜,油汪汪,不甚养眼睛,可无比鲜香。馅料软滑鲜嫩,外皮香酥爽口,仔细

品来是用黑香米粉做的面皮,每个饺子里都包含着几粒海米。我第一次吃这种细长的锅贴饺子,儿时的我心存疑惑,这是饺子吗?

海鲜饺子带有浓郁的滨海风情,丰盛鲜 我品尝过青岛的海鲜饺子,那些饺儿晶 莹剔透,色泽莹亮,多姿多彩,如同用水晶雕 刻而成,美其名曰水晶饺子。多种颜色的海 鲜馅料,应有尽有,不同的风味与色泽诱人 垂涎。菠萝香米粉的饺子兼具水果香与稻 米香,里面包着大虾仁儿,大虾仁儿鲜香肥 嫩。花蛤蜊肉的饺子小巧玲珑,鱿鱼肉的饺 子精致鲜嫩,墨鱼肉的饺子鲜香味美。咬-口饺子,滋溜,一下子便冒出海鲜汤汁来,唇 齿间溢满了香汁。若配上蘸料,就愈发地香 了,捣碎的大蒜泥,腌制的韭菜花酱,芝麻点 缀的辣椒酱,配上酱油米醋,可根据自己的 口味选择蘸料,蘸一点佐料汤汁,吃一口海 鲜饺子,那种鲜香美味令人神清气爽,别提 有多香了!

饺子是我儿时的美味,那种香无可比拟,令我回味无穷。如今,日子越来越美好,太多的美食令人垂涎,但我吃饺子的兴致依然浓厚。我常常在吃饺子时,便忆起儿时盼过大年吃饺子,那种日思夜盼与无比欣喜激动的心情,唇齿之间便萦绕着饺子的鲜与香,醇厚,绵长。

□彭庆梅

建州晚秋

潮流风向标

岡剛

11

2022年12月16日

星期五

18580600002

□主编:洪 叶□编辑:王彦力□美编:王彦力

份

重庆串串香

重庆素来以美食闻名遐迩。在精彩纷呈的美食家族里,串串香可谓一枝独秀。它不但具备重庆美食的主体风格——"麻辣烫",更兼食用方便、价格实惠的特点,而深受广大食客青睐。最初的串串香,作为一种草根美食,一般只在重庆各处街头的地摊上才能见到。后来,因渐渐赢得了众食客的一致好评,开始在不少店面安营扎寨。

串串香别名"小火锅",实际上是重庆火锅的另一种形式。时至今日,串串香在重庆已成为一种极流行的大众化风味小吃。它由各种蔬菜、肉食切成不规则的形状,再用做好的竹签把这些菜品穿成一串一串,最后把它放入特制配方的锅里加工煮熟即可食用。这即是串串香得名的由来。

重庆街头的很多地方,都能见到经营串串香的大排档或者店面。那诱人的串串香气,时时飘溢于街头,将一座城市的食文化,烘托得如此浓郁……

和许许多多重庆食客一样,我对串串香也一直怀有喜爱之心,且百吃不厌。平素里,我常常携家人或邀约朋友,一道上街去吃串串香。

走进一家熟悉的串串香,老板会热情地 迎上来招呼我们入座。我们的面前,会各摆 放上一只蒜泥香油味碟,另有干辣椒、醋、盐巴和味精,以供我们自行添加。然后,服务员会端上来一锅预先备好的汤,汤一般由混合油、豆瓣酱、干辣椒、花椒、姜、葱、八角等各种香料共同熬制,味道颇为丰富。再拧燃锅底的液化气灶,将锅内的汤进行烧煮。随着锅内温度的不断上升,服务员还会用搁在锅边的一只大汤勺,在锅内搅拌,以让其中的各类调料充分融合。汤水里浓郁的的味蕾。

当锅内的汤水煮至沸腾,作为食客的我们,会起身离座,去选择自己爱吃的串串。那些串串一般会很有条理地,分类摆放在食品架上,且一目了然,拿取方便。有些需冷藏的串串,便用盘子盛着,保存在冰箱里。串串分荤素两类。素菜类常有:豆腐干、豆腐皮、豆筋、土豆、芋儿、青笋尖、大白菜、精片、木耳、香菇、豌豆尖等;荤菜类常有:生肉、鸡肉、黄腊丁、鲫鱼、鱿鱼、鹌鹑蛋、毛肚、黄喉、肉丸、火腿肠、肫肝、鸭肠、鸡心、蟹柳等。每串价格过去两角,现今三角,基本都能让食客接受。我们会根据各自的喜好,随心所欲地选取串串,就像从超市货柜上自由取物一样。

我们将取得的串串,一样样放入锅内。 当然,先放不宜煮熟的,后放速烫的。待估 计串串可吃时,我们便会欣然将其从汤里捞 出。那出锅的串串,油腻腻、香喷喷,热腾 腾,惹人胃口。再放到味碟里沾上一沾,送 入口里那么一咬,立时,麻、辣、烫、香、腻、 绵、酥等各般滋味,袭涌舌端。在香气缭绕 间,我们尽情地享受着锅里的美味。我们开 嘴狂嚼,任它嘴边流油,只管左一串,右一 串,吃得开心,吃得痛快,更吃得热闹! 瞧着 彼此那不顾风度大吃特吃的模样,我们都忍 俊不禁,真所谓"美食桌上无淑女,串串锅边 不绅士"! 若再叫上一碗白米饭,外加一碟 油酥花生、或者豆腐肉或者泡菜,那个爽劲, 无以言喻。还可配以啤酒或白干助兴,一边 饮着美酒,一边嚼着串串,让笑声飞扬,让情 感传递

其实, 串串香里, 透出的是重庆人的那股热辣, 那股洒脱, 那股奔放。串串香是重庆人性格的写照。重庆人爱吃串串香, 吃出的更是一种对生活无比热爱的情怀, 和一种对本土无比依恋的情结。

□向墅平

了解更多达 州本土资讯,请扫 描二维码,关注掌 上达州APP。



掌上达州