

饺子香



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，饺子抻把长，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，丰盛鲜香。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。花蛤蚬肉的饺子小巧玲珑，鱿鱼肉的饺子精致鲜嫩，墨鱼肉的饺子鲜香味美。咬一口饺子，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

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，开始在不同店面安营扎寨。

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。平日里，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。汤水里浓郁的香气便渐渐氤氲开来，强烈地刺激着我们的味蕾。

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、藕片、木耳、香菇、豌豆尖等；荤菜类常有：牛肉、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

达州晚报

潮流风向标

美食

旅游·汽车
美食·娱乐

周刊

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

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