

三汇黄焖响皮

□卢贵清



黄焖响皮,曾经是渠县三汇镇一道风味独特的菜品。《渠县志》1991版(1911—1985)第二章“服务业”第二节“菜肴、小吃”,载“民国30年,城关镇碗儿糕、醪糟鸡蛋,临巴蒸蛋、狮子糕,三汇镇心肺汤圆、黄焖响皮,贵福油炸糕,涌兴白糖蒸馍,岩峰松花皮蛋,静边椒盐锅盔,李渡黄鳝蒸笼等较为有名。”凭此可知,民国30年即1941年,黄焖响皮就是渠县三汇的名小吃。

要知道“黄焖响皮”,就要先弄清楚“响皮”是什么。相传很久以前,长年累月行走在州河、巴河、渠江等江河两岸的纤夫们,因为贫穷,一年都难得吃上几回肉。有地主老财家肥得流油,吃猪肉都要剥皮。纤夫看见财主抛弃的猪皮,就收起来,打整干净,在河边捡柴草烤熟了吃,又香又脆,成为充饥营养的好食材。后来,人们不断改进,发明了响皮——将猪皮剥尽油脂后煮熟,待晾干后下热油炸,炸得金黄起泡,便成了响皮。又根据制作工艺特点,也称这种食物为“油炸响皮”。无独有偶,响皮也是广东潮汕地区的一种风味食品,潮汕的“爆炒猪皮”其实就是响皮。四川、重庆流行的是“黄焖响皮”。

制作响皮,从选取新鲜猪皮到产品出

炉,每一片猪皮都要经过半个月左右的加工期。一般都要经过熬煮去油、除毛、翻洗、晾干、油炸、泡软、切条(块)、焖炒等10多道工序,每道工序要求都很严格,否则就会影响到产品的质量。选料方面,响皮所选用的猪皮,必须是当天宰杀的新鲜猪皮,这样才能确保油炸猪皮的质量。技术方面,制作“油炸猪皮”最重要的是:制作者必须对火候控制十分准确,否则就会出现炸焦等情况,导致前功尽弃。

响皮不仅爽口、香脆,焖炒、炖煮、凉拌皆宜,而且还是美颜佳品,长期食用有利于保养皮肤,是餐桌上的特色美食。简单食用时,先把响皮放到汤里泡软,再切块凉拌,风味独特。川渝地区常见吃法是黄焖,称之为“黄焖响皮”。其做法有三,根据口味,选取做法。其一,主料:响皮30克、黄豆芽20克、香芹20克、香菜适量、盐2克、高汤一小碗、胡椒粉2克、香油适量、香醋1汤匙、红油1汤匙、生姜5克、大蒜5克。准备响皮。将黄豆芽去根清洗干净,香芹清洗干净切段,将响皮冷水泡发,切丝备用。煮锅中加高汤,放入切丝的响皮煮5分钟,另起锅焯烫黄豆芽、香芹,将焯烫好的香芹、大豆芽放碗里,放上煮熟的响皮,加盐、醋、胡椒粉、香油、红油、香菜、蒜末、

姜末搅拌均匀即可。其二,用料:响皮100克、青蒜150克、香菇4-5颗、木耳适量、盐适量、郫县豆瓣适量、姜丝适量、糖少许、味精少许、干辣椒少许。响皮用凉水发制12小时,发至内部无硬心即可。香菇和木耳水发2小时即可。将发制好的材料洗净,响皮斜刀切片,香菇切片,青蒜洗净后切段,姜切丝,干辣椒切段。热锅冷油煸香香菇。放入木耳及干辣椒、姜丝一起煸炒。当木耳发出噼啪声时,放入响皮及少量郫县豆瓣,少量糖,适量盐,洒入少量开水一起翻炒。翻炒至出油后下青蒜,加适量味精关火翻炒均匀即可装盘。其三,用料:响皮150克、香菇50克、白菜100克、葱5克、姜5克、盐10克、花生油10毫升。响皮用热水泡一个小时涨发变软。白菜叶和香菇洗净沥水少许油爆香姜碎。倒入水大火熬开,水开后倒入响皮小火煲30分钟至皮软能用筷子穿动。倒入香菇小火煲5分钟。再加入白菜叶大火煲3分钟,关火前加盐调味,撒入葱花即成。

我小时候就吃过牛响皮,不过人们不称它“响皮”,就叫“牛皮”。一九六二三年的时候,生活十分困难,粗茶淡饭都吃不饱,吃肉更是奢想。一个冬天晚上,又冷又饿,我和哥哥在床上睡不着觉,就起来烧火取暖,瞒着母亲抓泡萝卜吃。突然闻到一阵烧肉的焦糊味,哥哥感到奇怪,说“是哪个还在烧肉哦——”隔壁母亲急忙过来,小声制止“莫开腔,是大嫂在弄吃的,要给我们拿!”母亲说的大嫂姓李,是我们堂嫂子。烤了火,吃了泡萝卜,回到床上我睡着了。不知过了多久,堂嫂叫母亲“么母,么母,开门。”哥哥翻身下床开了门,堂嫂端一碗热气腾腾的肉皮汤进来,右手还提着一块肉皮。母亲连忙接住碗,说“李女儿,这哪唉要得,你辛辛苦苦弄起拿给我们吃!”堂嫂放下那块肉皮,说“这块,你们隔几天慢慢弄其起吃。”哥哥姐姐懂事,还说着还礼的话,“大嫂,你忙活路,说一声,我们帮你带侄儿侄女。”母亲穿好衣服,把响皮汤倒进锅里,挤了一坨酸菜,加点盐,煮一阵,把肉皮全舀给我们,她就喝了一点菜汤。那肉皮,白白嫩嫩,又香又糯,有了油水,菜汤细腻,好吃极了。哥哥问母亲,“大嫂是哪弄的牛皮?”母亲黑脸嘟嘴说“不要问,不能说!你弄不到!”事情过了好久,我们才知道堂嫂娘家父亲和哥哥们在给区采购站加工牛皮索,剩下用不着的边角料,就用来改善伙食。我们也就搭到堂嫂吃了巴摊。

改革开放以来,生活物资日益丰富,饮食质量逐渐提高,加上猪牛等肉皮加工制作繁杂、缓慢,“黄焖响皮”就渐渐走上餐桌,退出菜肴行列,如今消失殆尽,难觅踪影。

广告

百业商情

达州日报网免费同步推送

“达州日报网”将同步推送,刊登在便民栏的“信息直通车”里。

厂房出租

北外徐家坝路90号(汽车北站旁50米)
面积2500平方米,可用于办厂、修车、仓储等,有动力电,诚意出租,有意者面议。
电话:13882872333
13548280567

515艺术创窟
昔日仙女洞
今日打卡地

地址:达州市通川区罗江镇仙女洞

“地方·国际”艺术地
文化观光打卡地
会务拓展用餐地
聚会游览下榻地
联系人:王女士
电话:13982877015

把需要给我
把满意给你
达州市报业旅行社
伴您同行

本旅行社承接
各类旅游、自驾游策
划、团建等。
咨询热线:15892987755

门市招租

我公司根据经营管理的需要,现将通川区牌楼路1号办公楼2楼大厅(原520家政公司,269.95m²)及牌楼路1号办公楼3楼(230.21m²)面向社会公开招租。

联系人:
13079039777(张)
18982857607(张)

助力乡村振兴
壮大乡村产业

免费刊登,掌上达州同步推送

粤甜甜(中蜂蜂蜜)

品质纯正,产于花萼山保护区核心区内的野生花蜜。垂询电话:13882821922(微信同号)

开江贡米

国家地理标志产品,生态种植,营养丰富。
联系电话:18780852111

大竹河特产

乡味的向往,在这一刻绽放——(万源)蒲姐柴火红豆腐。订购热线:15181878807(微信同号)

喝土家烈酒,品土家风味,看土家歌舞

巴山大峡谷水井坡民宿
联系电话:15196868067

旧院黑鸡

出售旧院黑鸡鸡苗,地址:万源市石塘镇高速路出口100米(百里坡旧院黑鸡)刘先生 15348252888

团建垂钓休闲民宿

雷音铺云鼎庄园
阵风起松涛 百花送艳香
18008192211 13982804189