



美食发现

□ 记者 杨柳 文/图

踏春邂逅豆腐宴

养育的当地女子，大多贤慧、聪颖、俊俏。呵呵，在场的几位帅哥口水都要流出来了。

回味着豆腐宴的美味，小记更想知道这豆腐是如何做出来的。后来在老板娘的指引下，我们来到当地最大的一家豆腐生产厂全宝山农业技术开发公司——据说这里的师傅祖上几代都是做豆腐的，手艺当然没的说。

有句老话：人生有三苦，撑船、打铁、卖豆腐。豆腐的制作工艺比较复杂，得选上好的黄豆，经一夜浸泡，泡软后用石磨磨成浆，再经过滤渣、煮沸、点豆腐等工序，需时大约2个多小时。小记正好目睹了“点豆腐”的神奇过程，只见师傅在豆浆煮沸后，将原浆一瓢一瓢舀到大锅里，然后快速搅拌，一锅豆浆就变成豆腐脑了，再将豆腐脑装进纱布包里，用木板和石块压紧，挤干水分，豆腐便成了。

这次踏春之行不仅赏了美景，品了独特的豆腐宴，还知道了豆腐是如何做出来的，真是收获颇丰啊。只是这大山里的纯天然豆腐，城里人不太容易吃到。不过别急，小记留了个心眼，偷学了几招豆腐美食的做法，都来学学吧。

留香，与众不同。

这里的人为什么偏爱豆腐，而且还琢磨出了豆腐宴？大家吃得差不多了，就开始寻根问底。据热心的老板娘介绍，兴华豆腐历史可谓久远，其制作工艺是唐朝初年从安徽淮南传入的，已有1300多年历史。兴华豆腐发展至今，仍保留着手工制作、原浆点制等工艺，最主要的是当地水源为天然泉水，因此做出的豆腐润白、香甜。常言道，高山有好水，平地有好花，据当地人介绍，兴华豆腐

随着一场倒春寒的结束，终于又盼来了春暖花开。上周末，小记约上三五好友郊游踏春，享受大自然的洗礼。

经过2个小时的车程，我们来到了有绿竹之乡美誉的洛宁县兴华镇，目之所及，翠竹青青，令人心旷神怡。游玩至中午，不觉饥肠辘辘，在乡亲的指引下，我们进入镇上的一家饭店，邂逅了一场与豆腐的美味奇缘。

要说豆腐，因其营养丰富，是老百姓餐桌上少不了的食品，做法嘛，无非是溜、炒、烧或凉拌。可是这里的厨师竟能用豆腐做出几十道特色佳肴，堪称当地一绝，引得大家充满了好奇。只一会儿工夫，勤快的老板娘就把一桌豆腐宴摆上了：香椿拌豆腐、三鲜熘豆腐、什锦豆腐羹、红烧豆腐丸子、干煸豆腐丝，真是色香味俱全，不仅造型奇特，还有着富有诗意的名字，如“开箱见宝”、“凤凰戏牡丹”、“福满仓”等。

待吃到嘴里，大家不禁惊呼：豆腐宴果然名不虚传！入口的豆腐细腻紧实，豆香浓郁，真是满口

干煸豆腐丝

干煸是川菜的一种很常见的做法，是用油将食材慢慢煸干，从而使食材由新鲜饱满变为焦香醇厚，散发出一种脱胎换骨、历久弥新的韵味。大家熟悉的干煸菜肴有干煸四季豆、干煸苦瓜、干煸鳝鱼等等，而干煸豆腐丝倒是头一回遇见。用油将豆腐内的水分慢慢煸干，豆腐由鲜嫩变老，最后升华至“香酥”的层次，豆香依旧在，只是更酥浓。

原料：豆腐、花椒（最好是川椒）、干红辣椒、盐、鸡精。

制作方法：1. 先将豆腐切大约6厘米长，0.5厘米粗的丝，放在凉水里浸泡一下，捞出沥干水备用。

2. 锅内放油烧热，将豆腐丝放入锅中，炸至焦酥捞出。

3. 锅内再放油，烧热后放入花椒和干红辣椒爆香，再放入炸过的豆腐条略微煸炒，最后放入盐和鸡精调味，出锅即可。

豆腐丸子

外酥里嫩的豆腐丸子，圆溜

溜、金灿灿，吃起来特别香，还象征着团团圆圆。

原料：豆腐、猪肉末（最好是五花肉末）、盐、鸡精、白糖、料酒、香油、胡椒粉、酱油、熟芝麻。

制作方法：1. 将豆腐捣碎后加入猪肉末，依次调入盐、白糖、鸡精、胡椒粉、料酒、香油，沿着一个方向搅拌均匀。

2. 锅内加适量水，煮沸，然后把豆腐肉泥余成一个个小丸子，煮熟后捞出装盘。

3. 锅内放油，烧热后加入少量酱油和水，烧开后直接浇到丸子上，在撒上熟芝麻即可。

什锦豆腐羹

原料：豆腐、火腿、香菇、牛肉、黄瓜、鸡蛋、盐、胡椒粉、鸡精、水淀粉。

制作方法：1. 将豆腐、火腿、香菇、牛肉、黄瓜全部切丁备用。

2. 锅内放水，加入豆腐丁、火腿丁、香菇丁和牛肉丁，烧开后，加入鸡精、盐和胡椒粉，再用水淀粉勾芡，快出锅时加入黄瓜丁，打入鸡蛋即可。



干煸豆腐丝



豆腐丸子



什锦豆腐羹

舌荐天下一

春到江南品香螺

□ 李实刚



细雨霏霏，绿柳飘飘，一眨眼，春天来了，一切都显得生机勃勃。蛰伏了一冬的鱼虾贝类，经过几场春雨的滋润，忽然间变得膘肥体胖起来。于是，江南水乡就多了道时令特色美食——香螺。

香螺其实就是螺蛳，因为螺蛳怎么做都香，所以江南人都称它为“香螺”。螺蛳是江南常见的一种水生动物，在江南水乡纵横交错的河塘里，生长着许许多多的螺蛳。螺肉十分鲜美，无论是清蒸、生炒，都十分可口，是寻常百姓餐桌上的一道既经济又实惠的乡土美食。

记得小时候，要想吃香螺，是一件十分容易的事情。房前屋后就是小河，碧波粼粼的河里，水草丰茂，香螺成群，每当清晨或傍晚，一粒粒青褐色短尾硬壳的香螺从河底的泥中爬上滩岸，爬满了岸边的一个个浅水石阶，它们悠然自得，慢慢掀开头顶的硬盖，吐着两根短短的、软软的触须，把大半个身子露出壳外，安详地栖息在水中。每天傍晚，我就拿着脸盆，到河边的码头上，一会儿工夫就可摸来几碗肥壮香螺。拿回家用清水洗净，倒入盛满水的盆子里浸养一夜，香

螺就会自动把体内的污物全部吐尽。

次日就可以剪去香螺尾，洗净后放入葱、姜及油盐清蒸，或放入葱、姜、糖等作料生炒。这样烧出的香螺，味道十分鲜美，你只要在碗中抓起一粒，对准螺口轻轻一吸，一团鲜美的螺肉就吸出来了。

江南有句俗语说：“一担香螺三担壳。”这是形容香螺壳多肉少，但这并不影响江南人对香螺的热爱。春天，家家户户吃香螺，饭桌上总能听到“吱、吱、吱”的吸螺声。吮食香螺

也是江南人的一项特技，一颗香螺含到嘴里，“吱”地一声螺肉入肚，螺壳抛出，一时间“大珠小珠落餐桌”，叮当声起，煞是有趣。

吃香螺是有窍门的，去掉螺盖后，用舌尖抵住螺口轻轻一吸，螺头就到了你的舌尖，然后咬下螺肉，肠子则留在了螺壳里。

远方的朋友若来江南，一定要找个机会品尝香螺，我相信它的美妙滋味一定会让您流连忘返、终身难以忘怀的。正所谓：“一味香螺千般趣，美味佳酿均不及。”