

—舌·天下— □成轩—

## 厦门土笋冻

厦门最有名的风味小吃是土笋冻,可当我到了厦门,在饭店里翻开菜单却找不到土笋冻的身影,后来才知道,要到街边的小吃店才能吃到。

朋友带我来到一家小吃店,终于找到了它。老板告诉我们,“土笋”并不是笋,而是海里的一种环节小动物,学名叫“星虫”,粗者如食指,细者似稻茎,约有拇指长短,生长在浅海滩涂里。因为这种小虫子状如圆筒笋,滋味比山上的冬笋还好,所以闽南沿海一带称之为“土笋”。

据我的观察,厦门人的生活是非常精细的,土笋冻的制作工艺也是如此,每道工序都精益求精。先将“土笋”放在清水中养一日,让其吐净腹中沙粒,然后在陶缸里仔细洗净,再耐心地用火熬煮,直到熬出富含胶质的汤汁来,最后连“土笋”带汤汁一起轻手轻脚地倒入小的容器内,自然冷却凝结成一个个白润晶莹的小圆块,这就是土笋冻。

老板端出的土笋冻,放在一个小碟子里,冰清如玉,晶莹剔透,让人食欲大开,旁边摆着酱油、香醋、辣椒



酱、花生酱、芥末、蒜泥等佐料,蘸着吃。我尝了一口,鲜香软嫩,滑溜爽口,吃后只觉甘冽鲜美,回味无穷。我觉得其口感有点像皮蛋,但比皮蛋更嫩滑。

想吃土笋冻,筷子功夫极为要紧,稍有抖动,它就会滑溜下去。朋友说,一旦落地,正好检验它的品质:能“蹦跳”两下的,方为土笋冻中的极品,这样的土笋冻最为脆嫩,味道也最鲜美,反之,软烂如同粥饭的,肯定不新鲜,还是弃筷不食为上。

一种美食,总是和当地的气候有密切的联系。厦门天气炎热,土笋冻之所以盛行,不仅因为味道鲜美、营养丰富,还因为它有不小的药用价值,能降火消炎、清凉解热。夏天大热时吃上几个,顿觉神清气爽,心中一派清凉。

闽南是著名的侨乡,自古以来有许多人离乡背井,漂洋过海到南洋等地谋生。几百年来,南洋一带一直流传着一首闽南语歌曲,歌名叫《哇,土笋冻》,歌中唱道:“土笋冻呀土笋冻,最最好吃真正宗,天底下全都稀罕,唯独咱家乡出这项……鸡鸭鱼肉我都不稀罕,就爱家乡土笋冻。”无论走到天涯海角,土笋冻永远是侨胞们舌尖上的乡愁。想像他们在异乡皎洁的月光下,用乡音唱起这首歌,家乡的山山水水一齐浮到眼前,眼眶里一定满是泪水。

傍海而居的人们实在幸福,大海奇妙无比,赐予厦门人无比美好的享受,一只只小小的星虫,在他们的手下成了精致美食,折射出他们对家乡的无比热爱。

美食发现

记者 张丽娜 文/图



## 家常味道

# 信阳菜

在洛阳的大街小巷,随处可以找到信阳菜馆。小记在采访中发现,在洛阳,信阳菜不仅信阳籍人爱吃,不少洛阳人都表达了对信阳菜的喜爱,他们说信阳菜很家常,吃信阳菜就是吃家常的味道。

的确,闻到信阳菜的味道就仿佛闻到妈妈做的饭,没有多余的雕饰,就是一个香,香得特亲切。本着对信阳菜的热爱,小记特地找到了我市一家小有名气的信阳菜馆,请大厨教我们做几道特色信阳菜。

### 生拌小芹菜

芹菜是个好东西,富含膳食纤维,降压功效显著。夏季将芹菜凉拌了来吃,无疑是个最佳选择。但芹菜本身有一股淡淡的苦涩之味,炒着吃还凑合,生吃,有些人受不了。

想要让凉拌芹菜爽口利落,说难不难,一点就穿:选小芹菜下料。所谓的小芹菜,是相对市场上的普通芹菜而言,它的枝茎更细,叶片更嫩。

大厨介绍,小芹菜因其枝叶鲜嫩,无须用开水焯,洗净之后,直接切成4厘米长的小段。取姜丝、辣椒丝、色拉油入锅炆汁,再把炆汁和适量盐、味精、白醋一并淋在芹菜段上,搅拌均匀即可。

未经水煮的小芹菜,枝叶舒展,宛如清秀佳人,炎炎夏日,睹之开胃,食之爽口,好似在碧波荡漾的湖里渔歌泛舟,风味宜人。

若买不到小芹菜,也可以用普通芹菜代之,不过,凉拌前就得先用开水焯一下了。

### 腊肉金丝小饼

这盘升级版的“肉夹馍”,具备中式快



餐风范,赶时间的话,一个饼夹两块肉,边吃边走,方便随意。

肉片的做法并不是很难:去超市买回一些腊肉,煮熟或者煮熟,切片,用热油煸一下,煸的时候,放点辣椒酱、葱姜片、味精、青椒丝、红椒丝,盐就不必放了,腊肉本身就是咸的,再加盐就无法下咽了。

金丝小饼的做法相对复杂一些,跟烙馍差不多,过程不再详述。不太苛求口感的话,可到烧饼铺买些烧饼来替代。

用刀将饼从中间片开(不要片断,留三分之一处相连),填进腊肉片,大口大口地嚼吧,就如梁山好汉,最好再来一碗酒,大口吃肉,大碗喝酒,那是何等快意!

### 焖锅肉

无肉不欢之人,见了这锅肉准大绽欢颜,虽说汤面上的油花和白花花的五花肉看起来不甚清爽,但看在它好吃、养颜的份上,大概也不会有人多做色相文章。

买一块上好的五花肉,蒸熟,切片,用融了盐的热油煸一下,把肉中的肥油逼出。豆腐皮切成条状,用油煎炸。

另起锅,加少许油,翻炒姜丝、辣椒丝出味,然后倒入高汤,将豆腐皮和五花肉片放入,焖煮3至5分钟,待到汤汁浸到肉里面,关火出锅,汤面上撒点葱花,装点品相。

焖肉的时间不必过长。因为五花肉是提前蒸熟的,焖5分钟和50分钟区别不会太大,这毕竟不是炖肉。炖肉的目的主要在于喝汤,焖肉的目的主要在于使肉酥软,尽兴吃肉。

话说回来,萝卜青菜,各有所爱。喝汤也好,吃肉也好,尽可按着自己的意愿改动一下做菜的规矩。美食在于发现,美味在于创新,吃得开心舒服,高过一切形式。

—快乐厨房—

## 夏日甜品 芒果西米捞

谁说非要去香港才能品尝许留山招牌甜品?自己动手,在家就可以享用这杯美味的芒果西米捞。

QQ的西米,香甜的芒果,还有淡淡的椰香,味道好极了!甜品带给人的,不只是味蕾上的享受,更是心灵上的愉悦。在炎炎夏日,吃着香甜诱人的甜品,相信你一定会体会到幸福的感觉。

**材料:**象牙芒果、椰浆、西米、椰汁、白糖。

**做法:**1.锅里接清水,煮开,倒入西米后用小火继续煮,同时不停



搅拌,避免糊锅。煮10分钟左右,至西米还剩一点点白心,盖上盖子,关火焖10分钟至西米完全透明,捞出过冷开水备用。

2.将椰浆与椰汁兑好,加入白糖煮开。

3.将芒果切开,去皮后一半用搅拌机打成芒果浆,一半切粒备用。

4.把兑好的椰浆汁、芒果浆混合,倒入西米,放入冰箱冰镇半小时,食用时撒一些芒果粒即可。

## 开胃小菜 手撕包菜



炎炎夏日,人人都没什么胃口,就想吃点清淡的。这道清爽的手撕包菜是个不错的选择,夏日里,配着白粥,既家常,又美味,快来试试吧!

**原料:**包菜、蒜。

**调料:**陈醋、凉拌汁、豆腐乳、白糖、生抽、鸡精。

**做法:**1.将包菜洗干净,用手撕成小块,控干水分备用,大蒜拍碎备用。

2.将陈醋、凉拌汁、豆腐乳、白糖、生抽、鸡精兑成一碗调味汁,因为调味汁里有生抽和豆腐乳,已经够味,不需要再加盐,如果口味偏重,可再加盐。

3.炒锅内放油烧热,将蒜蓉爆香,再倒入包菜,翻炒至断生,倒入调味汁,翻炒均匀即可出锅。

(淡淡的雾)