

连续几天的桑拿天,让人闷得出不来气,胃口也大减。此时如果有一个既能消暑又可享受美食的地方,估计人人都想去。可是哪有这么美的地方呢?别急,我倒是发现了这么一个地方,愿意与你分享。

荷塘沙滩避暑 荷叶美食清香

美食发现

□徐永涛 文/图



荷叶鸡

水上餐厅别具一格

我说的这个地方,就是孟津会盟万亩荷塘风景区。这里有一望无际的荷塘美景,还有味道独特的荷叶美食,三伏天来这里,既能消暑,又能享美食,一举两得。

这里绵延的荷塘所呈现的是不同于南方荷韵的另一种风情。大气之中的内敛,热情之中的宁静,万亩荷塘,水波潋滟,荷叶田田,好美的地方啊!

景区内,大小饭店无数,大都经营荷叶系列美食。远处黄河之上有个铁皮船改造的水上餐厅,在黄河上吃饭的感觉一定很棒,于是我们前往这家餐厅。沿着用空桶和竹排搭建而成的小桥,走进微微摇动的水上餐厅,船的上层是四面开阔的环水大厅,下层是装修整洁的小包间,感觉甚好!拿起菜单,看看招牌菜——荷叶鸡、清蒸荷叶鱼、荷叶饺子、荷叶肘子、干炸黄河小白条、干炸黄河虾……哇,口水流了三千丈。



荷叶饺子



干炸小白条

荷叶鸡回味无穷

我们点了招牌菜——荷叶鸡和清蒸荷叶鱼,不一会儿工夫,菜都端上来了,真是香气扑鼻啊!荷叶鸡选取农家土鸡,用20多种中药材和荷花花瓣浸泡之后,先裹一张荷叶,再包一层铝箔,最后糊上厚厚的黄河泥巴,用火慢慢地烤。烤熟了之后,当你敲掉泥巴,打开铝箔,揭开荷叶,这一系列的动作完成的同时,一股能让你感觉到幸福的香味也缓缓升腾起来。

鸡肉中有股清新的荷叶香,迫不及待地咬上一口,鸡骨头都是酥的!据老板介绍,这种荷叶鸡的保质期在夏天能达到一周,冬天保存两三个月都没问题。买回家后,用高压锅蒸5分钟,做出来的味道和现烤的一样。

老板告诉我们,荷叶鸡还有一段历史故事呢。伯夷、叔齐发誓不吃周朝的粮食,可是实在饿得不行,就抓来野鸡裹上荷叶和泥巴制作成“荷叶鸡”来果腹,于是这道菜就流传下来了。如此说来,这兄弟俩的日子其实过得还不赖嘛!

清蒸荷叶鱼用的是黄河大鲤鱼,清蒸的做法保持了鱼的原味,鲜嫩的口感,再加上荷叶所散发的微微香气,让人食欲大增。当然,你也可以根据自己的喜好,让店家做成红烧的也行。

荷叶饺子味道鲜

在和好的面里撒些芝麻,放点盐,然后在案子上抹点香油,把擀好的馍往案子上放,用小火慢慢地炕,一边炕一边翻,直到把饼炕得焦黄焦黄,吃起来,那可真是又香又脆。

烙油馍用的是烫面,母亲揪起一个小小的面团,用擀面杖擀开,放点盐、油、葱花,再卷起来,卷的圈数越多越好,然后再擀开,擀得有两三毫米那么厚时放到案子上烙,火不能大,火一大就容易烙不熟。如果火候掌握得好,烙成的油馍层数多,吃起来又香又软。

烙馍不同于烙饼馍的是在两张饼馍中间摊上韭菜、南瓜丝、苋菜、红薯叶等菜。烙熟后,切成四块,蘸着蒜水吃着很美。

看见菜单上还有荷叶饺子,我们觉得很新鲜,也点了一些。饺子上桌后,我迫不及待地夹起一个,只觉得清香爽口,鲜美异常,忙向老板讨教制作方法。老板介绍,做荷叶饺子,调馅很关键。如果单用鸡蛋和荷叶来做馅儿,吃起来口感会微微发苦,所以除了用刚刚长出来的荷叶(俗称老婆脚)、鸡蛋外,还要加上一些野菜,如鬼棘针、猪毛菜等,这样吃起来就不会觉得苦了。荷叶清热利湿,野菜有降脂的作用,既吃到了美味,也吃出了健康。

干炸小白条金灿灿

这种叫做小白条的鱼,生在黄河里,最大的也只能长成10厘米左右。把洗剥干净的小白条用鸡蛋和淀粉裹匀,放油锅里炸熟,金灿灿的颜色,分外诱人,咬一口外焦里嫩,好吃极了。

这种鱼其实是可以连肉带刺一起吃,因为鱼刺基本上已经炸成酥脆的了。除了干炸小白条之外,还有干炸黄河虾,味道也不错。

除了这些,景区内还有荷花系列美食,比如冰镇糖纳莲、荷香元宝酥、白兰酥、葵花酥等。在这里就餐花费不高,三五知己,点上几个荷叶系列特色菜,每人的花费也就是三四十元。

清风一点花香间,偷得浮生半日闲。流连在荷的美景中,品尝着与荷有关的美食,你也可以在炎炎夏日学学郭芙蓉感叹一下:生活如此美好……

快乐厨房

盛夏冰爽鸡肉吃法——怪味鸡

这道菜十分适合夏天食用,配上浓浓的怪味酱汁和垫在下面的粉皮和黄瓜丝,荤素都齐了,这么一份夏日大餐,怎能让人不动心?



原料:鸡翅或鸡腿、粉皮、黄瓜。

调料:干辣椒、姜、蒜、芝麻酱、花椒粉、盐、味精、糖、生抽、醋、冰水。

做法:1. 鸡肉洗净后切块,姜切片,锅内放水烧开,放入鸡肉和姜片,煮至鸡肉断生即可捞出沥干水分;

2. 准备一个容器,倒入冰水,将鸡肉连同姜片一同放入冰水,并加入一小勺盐和花椒粉,放置半小时;

3. 芝麻酱用少许温开水调开,加入花椒粉、味精、生抽、醋、糖、盐、蒜泥,调成怪味酱汁;

4. 将黄瓜擦成丝,垫在盘底,将粉皮煮熟过一下冷水再沥干水分,铺在黄瓜上,冰好的鸡肉再放在粉皮上;

5. 在鸡肉上淋上怪味酱汁,锅中倒入少许的油,放入干辣椒,小火煸出香味,最后连辣椒带油一起淋在盘子里就完成啦。

记忆中的味道——烧茄子

原料:茄子、番茄、长豆角。
调料:姜、蒜、干辣椒、郫县豆瓣酱、酱油、盐。



做法:1. 长豆角洗净切成小段备用,番茄洗净后去皮切块,将茄子切成1.5厘米厚的块,用刀在切好的茄子表面(两面)划浅浅的格子,再用少量的盐涂抹在茄子表面,将抹过盐的茄子摆在一起,放置20分钟;

2. 20分钟后挤出腌渍出来的水分,将茄子两面沾上面粉;

3. 锅中倒入油,用小火煎茄子,将茄子两面都煎至金黄后捞出;

4. 锅中留油,爆香姜、蒜和干辣椒,加入郫县豆瓣酱,倒入长豆角,翻炒两三分钟,再倒入切好去皮的番茄块,继续翻炒;

5. 倒入煎过的茄子,再倒入酱油,加入一些高汤或者清水,用小火慢慢炖;

6. 炖到茄子熟软,长豆角也熟透的时候就好了。(水晶月光)

洛阳味道

久违的烙馍

□符运通



如今的人很少吃烙馍,原因是大家觉得吃烙馍费时、费事。人们天天买烧饼、馒头和油条,时间一长,烙馍就渐渐被淡忘了。

我家在农村,记得在20世纪六七十年代,我家经常吃烙馍。母亲的手也巧,经常自己和面粉干饼、饼馍、油馍、菜馍、发面厚馍,种类繁多。

每每烙馍,几乎都是我烧火。那时候我家房檐下有个用泥巴做成的灶,紧挨着灶是个风箱,母亲把烙馍用的案子往灶上一架,就准备擀馍了,我则开始往灶里加柴点火。倘若那天烙的是饼馍,我就要把火烧得大一些,最好是麦秸火,呼的一下,馍就烙熟了。母亲常说,烙饼馍要用大火,因为饼馍薄得像纸,一下就熟了。大火烙成的饼馍软和好吃,如果火小了,饼馍就干了,黑了,不好看也不好吃。

如果那天烙干饼,母亲就会