



冬日美食系列之2

□ 记者 张丽娜

有闲不若 啃鸭头



据说四川人爱啃辣鸭头，就着一杯小酒，一碗米饭，一啃就是小半天光景，啃得津津有味，啃得大汗淋漓。那感觉可以想见是无比惬意的。

但是鸭头这东西在洛阳不是很流行。鸭脖还好，长长的一段儿，牙齿一撕，很轻便地就能扯下来两片筋肉。鸭头可要怎么吃？人嘴对鸭嘴，别扭，无从下口；小小的一个鸭头上，又有鸭眼、鸭舌、鸭脑等部位，把这些玩意儿一一拆分开吃掉，似乎也需要一定的技巧。

光棍节那天，光棍朋友们向我发出聚餐邀请：有一家干锅辣鸭头，非常给力，要不要去试试？

我本想拒绝，转念一想，人生苦短，偶尔尝试一下未曾做过之事，补充一回新鲜的体验，也是有必要的。吃未曾吃过的食物，可算是最直接、最省力的获取新鲜感的途径。于是点头同意。

卖干锅辣鸭头的是家老店，位于西工区光华路。店面装修有些简陋，好在很干净，店里食客也不多。我们这光棍大军共有8人，呼啦啦进到店里面，选座坐定。

此店的招牌菜就是干锅辣鸭头，口味分特辣、中辣、微辣，分量分大锅和小锅。大锅有12只鸭头，58元；小锅有8只鸭头，38元。

我们点了一大锅鸭头，又点了8串烤鸡翅，一盘水煮花生，一盘糖拌西红柿，一盘皮蛋豆腐，一盘茄汁黄豆，两份炒饼。

等待上菜的工夫，我们与老板聊了两句。他说，此店开业4年，累积起来，已陆续卖了五六万只鸭头，“卤鸭头用的是老

汤，加了38种调料，4年来不断添料熬制，汤浓味稠”。店家每天卤制两百多只鸭头，仍供不应求。

说话间，有个老头儿走进店来，独自占了一张桌子，要了一小锅鸭头。老板说那是位老食客，常一个人过来享受美味。我佩服之余又很好奇——是何等美味能令人甘愿孤独执著追求？

答案很快揭晓。热腾腾的干锅辣鸭头端上来了。酱褐色的鸭头被一劈两半，整齐地码放成一圈，与青白的葱丝交缠在一起，泛着亮亮的油光。

香气扑鼻！一桌人不约而同举箸，夹了鸭头就往嘴里送。没有人教过我怎么啃鸭头——无需教。我很快发现，啃鸭头比啃鸭

脖省劲儿。那鸭头肥腴多肉，连鸭骨头都酥烂无比，一口咬下去，只觉得满口香、嫩、滑、酥、鲜、辣，就着糖拌西红柿来吃，肥而不腻，美气得很！

大家都没怎么说话，闷头啃鸭头，吐出的骨头渣滓很快堆满了桌面。吃完了还是没人吭声，众人的眼神都写着三个字：还想吃。

这时烤翅上来了。奥尔良烤翅香酥鲜嫩；蜜汁烤翅香甜味美；香辣烤翅鲜香火辣；BT(变态)烤翅超辣过瘾……

一阵风卷残云，几名光棍摸着肚子打起了饱嗝，连叹舒服惬意。

最后结账，162元，人均消费20元出头。这顿新鲜体验，买得划算！

快乐厨房

微波炉版

糖炒栗子

这个季节，糖炒栗子是很多人的至爱。在冷冷的冬天，抱着一袋热乎乎的糖炒栗子，暖暖的，甜甜的……

材料：板栗200克、食用油一小勺、白糖一小勺、干桂花少许(没有可不放)。

做法：1.板栗洗干净，放在砧板上，用刀在栗子上切深约5毫米的口子，要把栗子皮切破。

2.把切好口的栗子放进一个微波炉容器中，盖上盖子，把盖子上的透气孔打开，用微波炉高火加热2分钟。

3.将容器取出，打开盖子，这时候栗子已经开口了。放一小勺食用油和一小勺白糖，再撒点干桂花，盖上盖子上下摇晃，让油和白糖能均匀包裹在栗子表面。

4.将盖子上的透气孔打开，放入微波炉再高火加热2分钟左右即可。



小贴士：

- 1.买栗子的时候，不要买太大的，不易烤熟。
- 2.每家的微波炉功率不同，请根据自家微波炉功率来调整加热时间。
- 3.如果家里没有带透气孔的微波炉盒子，可以在普通容器上包上保鲜膜，记得在保鲜膜上扎些小孔。

(月亮晶晶)

寒冷的冬天来了，如果您有冬日美食推荐，或者有拿手的私房菜，请和我们联系。只要您愿意展示，愿意分享，请拨打电话65233688，我们在这里等您。



皮蛋豆腐



烤鸡翅



糖拌西红柿



我的水席情结

□ 任意霞

午夜梦回，饥肠辘辘，梦境中，是与母亲在一起吃饭，那行云流水般的汤汤水水上下来去，是母亲在身边为我夹菜添汤。她坐在那里，静静地看着我，那温暖的感觉将我笼罩。醒来久久不能入睡，思念如潮水袭来。

母亲离去已二十载，却如昨昔，感觉她丝毫不曾远离，在这个不眠之夜，我想母亲，想那和母亲相伴的水席。

那个时代的农村，大多数人是不轻易下馆子吃饭的，人们也很少出远门。母亲终其一生也未远足过，我最大的乐趣和渴望便是在亲戚家婚丧嫁娶之时能和母亲一起外出并大快朵颐。

我是家里老小，母亲每次出去也总是会带我。亲戚家有喜事，母亲总是提前一天去帮忙干活。亲戚家墙头上的大喇叭传出敲锣打鼓的声音，一家办事，三村五里都能感受到，到处洋溢着喜气。

到了婚礼当天，大红的对联贴满了墙，炮声过后迎亲的队伍就出发了，我们这群孩子便眼巴巴地盼着新娘子早点回来。我们转悠到那临时搭建的灶台旁，看着锅里盆里的鸡鸭鱼肉，口水流了一次又一次。有时候当厨的会拿给我们一些煮肉后剔下的骨头，我们便拿了骨头啃着去村口看新娘

子回来了没有。好不容易等到村口三声炮响，迎亲的队伍回来了，乐队使劲地吹起来。待到新娘子下车进院子，鞭炮齐鸣，瓜子和糖果如天女散花从天而降，我们扑上去抢了回来，偶尔还能捡到二分或五分的硬币，如获至宝。

我们最最盼着的就是中午的酒席了，这才真正叫吃桌，八仙桌早已一溜排开，先上凉菜，四荤四素。我们也早早地坐好位置，总是不等到酒席开始，我们这群小毛孩子就会抓起一块肉放嘴里。吃过凉菜，开始上热菜，一个个大海碗端上来，一碗上来顺便将上一碗撤下去。母亲总会拣好吃的给我留着，等我吃完了从她碗里夹给我。除了过年，我们很少有机会这样放开肚子猛吃。吃了一会儿，我们一群小孩子已经吃饱了，就开始在桌子下面乱窜着玩。直到最后一碗鸡蛋汤上桌，当妈的都招呼着孩子喝最后一碗汤，这碗汤一上也预示着这场盛宴结束了。

曲终人散，而水席作为一道诱人的大餐，一直是我小时候的渴望。

洛阳水席故事 征文
真不同饭店 协办
电话：0379-63955787

