



香荐天下

有句俗语这样说：“天上龙肉，地下驴肉。”意思是说天上最美味的是龙肉，而世间最美味的是驴肉了。这驴肉的鲜香大家都知道，可天上的龙肉是啥样的，谁品尝过呢？

再过十几天，农历龙年就到了，龙年咱们虽说吃不到龙肉，可带有龙字的小吃，总能尝尝吧！今天，小记特为您搜罗了这些小吃，带您一同品尝这些美味！

□ 记者 杨柳

# 龙年品品龙小吃

## 细如发丝龙须面



龙须面是我国北方传统面点品种之一，是从山东抻面演变出来的一种面食，至今已有300多年的历史。

相传明代御膳房里有位厨师，在立春吃春饼的日子里，做了一种细如发丝的面条，宛如龙须。皇帝食后胃口大开，龙颜大悦，赞不绝口。随后，这种面食便从宫廷流传到了民间。由于此面犹如交织在一起的龙须，故名龙须面。

## 皮薄汤鲜龙抄手



抄手是四川方言，其实就是我们常吃的馄饨。龙抄手是四川成都的一道知名小吃，创始于20世纪40年代。成都春熙路“浓花茶社”的老板张光武和几名朋友商量合资开一家抄手店，取名时就谐“浓”字音，也取“龙凤呈祥”之意，定名为龙抄手。

龙抄手的主要特色是：皮薄、馅嫩、汤鲜。龙抄手的皮是用特级面粉加少许配料，细搓慢揉，擀制成“薄如纸、细如绸”的半透明状面皮。龙抄手的馅儿细嫩滑爽，香醇可口。龙抄手的汤是用鸡肉、鸭肉和猪肉经文火慢炖而成，又浓又香。

## 香酥可口龙须酥



龙须酥的产地很多，陕西、新疆、安徽等地均有这种美味小吃。龙须酥据传已有2000多年的历史，因一直是皇帝的御用点心，百姓遂称其为“皇帝点心”，直至清朝雍正年间，龙须酥才得名。

相传，一日雍正皇帝设满汉全席，宴请文武百官。御厨现场制作该酥时，雍正见其手法娴熟，似游龙舞凤，手中糖丝雪白纤细，如祥龙之须，遂龙颜大悦，特封此糖为“龙须酥”，自此，龙须酥的美名遍传大江南北。

龙须酥是用精制小麦粉、白砂糖、奶油、芝麻等原料经7道工序制作而成，口感绵甜、香酥可口。

## 外焦里嫩蟠龙饼

蟠龙饼是东北的一道小吃，起源于魏晋时期的胡饼。因该饼色泽乳黄，形如金龙，后人将其定名为蟠龙饼。

蟠龙饼在制作时有上吊炉烘烤，下有平锅煎烙，上下同时受热，食之外焦里嫩，面脆油香，令人难以罢箸。

唐代著名诗人白居易在《寄胡饼与杨万州》一诗中写道：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉……”



## 甜淡适中龙眼酥



龙眼酥是北宋著名文学家苏东坡故居地四川眉山的一种传统小吃。龙眼酥口感油润酥脆，细腻爽口，是当地百姓逢年过节馈赠亲友的礼品之一。

龙眼酥的原料有精制面粉、芝麻酱、白砂糖等，酥皮层次均匀，形似龙眼，入口即化，甜淡适中，油而不腻。

快乐厨房  
再品丽江腊排骨  
特约  
王城大桥下以东牡丹桥下以西  
水榭王城小区大门东100米  
电话：15896687781

# 小寒吃碗菜头饭

□ 戴永瑞

今天就是小寒了，每年的这个时候，望着阴沉沉的天，听着呼呼叫的西北风，妈妈会笑着对我们说：该吃菜头饭了。

妈妈从菜园里挖来几棵青菜，开始做菜头饭。菜头饭的做法很简单，妈妈将青菜洗净，切去菜根，去掉黄叶，然后切成丁。等锅里的水开了，将菜丁连同大米一起下到锅里煮。煮好菜头饭后，熄火，焖上一会儿。

等待的过程是难熬的，我们兄弟几个在屋里转来转去。妈妈看到我们这个样子，就知道是我们的馋虫被勾出来了。也难怪，我们好长时间没有吃菜头饭了，

只有天气很冷的时候，才能吃上。

我们常问大人，为什么在小寒这天要吃菜头饭，大人们也说不出个子丑寅卯来。但我知道，除了习俗外，还有一个很重要的原因就是小寒这天天气已经很冷，小寒一过，就进入“出门冰上走”的三九天了，吃了菜头饭，就能很好地御寒。

有时妈妈还在菜头饭里放上肉丁、香肠什么的。最关键的是吃菜头饭时，我们能吃上喜欢的辣椒酱。平时，妈妈不愿让我们吃辣椒酱，说吃多了，火大。可是我们常常偷着吃，趁妈妈不在家，用筷子从辣椒酱瓶里夹出来一些，有时甚至把手指伸

进去蘸了吮着吃。那辣辣的滋味很快就传遍了全身，一股股热流在身体里涌动。

妈妈终于揭开锅盖，厨房里顿时弥漫着热腾腾的雾气，一股香味也充满了屋子。我们使劲地嗅着，迫不及待地端着碗。妈妈就一个个地给我们盛上。刚坐下，我们就看到了放在桌上的辣椒酱，红红的。弟弟叫了起来：有辣椒酱了，有辣椒酱了。

望着我们碗里冒尖的辣椒酱，妈妈显得很大方：“这次让你们吃个够，省得个个像馋猫偷着吃。”我们都抿着嘴，在心里笑着。



小寒一过，阳气已动。小寒菜头饭，让我们在寒冬感受到了温暖，也体会到了在我们成长过程中的无限亲情。