

舌存天下

春节期间,不少人都选择出门旅游、探亲,借着这个假期放松一下疲惫的身心,在异国他乡品味不一样的年味儿。记者采访了几名在外地过年的洛阳人,今天,就让我们跟随他们的脚步,去品尝一下他乡的美食。

# 走遍天下品美食

□记者 杨柳

泰式冬阴功汤



## 酸得牙齿发软,辣得舌头直跳

家住西工区的王静今年春节和老公一起跟团去了泰国,泰国神秘的风土人情让她陶醉,不过给她印象最深的,要数那又酸又辣的泰国经典美食——冬阴功汤。

冬阴功汤,名字听起来有点奇怪,王静解释说,“冬阴”是酸辣的意思,“功”是虾的意思,翻译过来就是酸辣虾汤。这道汤的配料有青柠檬、香茅、紫苏、咖喱和泰国朝天椒,味道浓郁,又酸又辣。王静说她喝第一口汤的时候,觉得那味道简直就跟肥皂水似的,让她差点儿吐出来,但硬着头皮又喝了几口,居然就爱上了它。每喝一口,都酸得她牙齿发软,又辣得舌头直跳,简直太过瘾了。

王静介绍,冬阴功汤在泰国非常普遍,几乎每家餐馆都有这道汤。对于冬阴功汤的由来,有这样一个美丽的传说:有一天,泰国公主生病了,什么都不想吃,国王就叫御厨给公主做点开胃汤。没想到公主喝了这碗汤后,通体舒泰,病情减轻。国王大喜,将其命名为冬阴功汤,并定为泰国的国汤。

香港双皮奶



## 恋爱般的甜美滋味

家住涧西区龙鳞路的“飘摇”今年则和闺蜜一起去香港过了个年。“香港的美食太多了,我除了逛街购物,一路上就是不停地吃,在香港过个春节,回来胖了不少呢!”“飘摇”笑着告诉记者。

“飘摇”喜欢吃甜食,在香港自然不会错过那花样繁多的甜品,她最喜欢吃的就是双皮奶。“飘摇”介绍,双皮奶几乎是每个去香港的游客都要品尝的小吃。

所谓双皮奶,就是炖好的牛奶上有两层奶皮,可别小看这两层奶皮,制作过程还挺复杂,先将牛奶加热后冷却,牛奶的表面会结出一层奶皮,将这层奶皮轻轻挑起,将牛奶倒出,在牛奶中加入蛋白和砂糖搅匀,再倒回有奶皮的碗中,继续加热,这样就成了双皮奶。

双皮奶入口香滑,口感细腻,那两层奶皮是这道甜品的精华所在,吃上一口,浓浓的奶香顿时充满口腔,久久不散,香醇而不甜腻,那味道简直就如恋爱般甜美。

(本版图片均为资料图片)

鼓浪屿海蛎煎

## 香辣嫩滑五味俱全



在我市某私企工作的刘蕾春节期间和家人一起去鼓浪屿度假,她不仅被小岛上秀美的风景给迷住了,也迷上了一道小吃——海蛎煎。

刘蕾说,海蛎煎在鼓浪屿是一道普通得不能再普通的小吃,当地人多把它当早点,在鼓浪屿的街头巷尾经常可以见到推着小车卖海蛎煎的人。

海蛎,学名牡蛎,肉质鲜美、营养丰富,有“海中牛奶”之美誉。海蛎煎的制作过程并不复杂,将海蛎肉与小葱、鸡蛋和地瓜粉搅拌均匀,在平底锅里用油煎熟即可。刘蕾介绍,吃海蛎煎时,一定要蘸厦门特有的甜辣酱,既丰富了口感也不会掩盖海蛎本身的鲜香。一道简单的海蛎煎香辣嫩滑五味俱全,让人意犹未尽,吃了还想吃。

制图 赵韵

海南文昌鸡

## 皮脆骨酥香味浓郁



旅游达人“洛阳蚊子”这几年几乎没在洛阳过春节,一有机会,他就要到全国各地去旅游。今年,他带领着一帮驴友去了海南。

在海南的各色美食中,“洛阳蚊子”最喜欢的就是文昌鸡。文昌鸡是海南最负盛名的传统名菜,是每一个到海南旅游的人必尝的美味。

“洛阳蚊子”介绍,文昌鸡从外表上看,和普通的白切鸡并无两样,只有入口才能品

出文昌鸡的与众不同:肉质嫩滑,皮脆骨酥,香味浓郁。

“洛阳蚊子”说:“为了保证鸡肉的嫩滑,在烹饪时,厨师往往将煮至八九成熟的文昌鸡就切盘上桌。在海南,全熟的鸡反倒是不受欢迎的。”吃文昌鸡要蘸着料汁吃,料汁的调制是整道菜的关键。料汁的原料主要有姜丝、蒜茸、味精、老抽等,还要加入几滴野生橘子汁,风味独特。

滋味人生

□杨守宏

# 晒晒家乡的汤圆

卖汤圆,卖汤圆,小二哥的汤圆是甜又甜……记得小时候,每到元宵佳节,我们总爱哼唱着这首歌。唱完歌再去吃汤圆,仿佛汤圆的味道也变得更香、更甜。

元宵节一定要吃元宵,这大概是全国各地的汉族同胞都要遵循的一个习俗吧!当然,在很多地方,“元宵”也叫“汤圆”,还有的地方叫“汤团”。

在我的家乡,汤圆的做法是这样的:

精选黏性很好的糯米,泡上一两天,泡的时间太长会变味的。把糯米捞出,加入清水后放在石磨里磨成浆。磨好后倒入蛇皮袋里用大石板把水榨出来,榨水要花一整天。等水榨得差不多后,把糯米面倒出来,用刀切成块,放在阳光下晒干,等干透了以后,装袋储藏,这上好的糯米面就算是做成了。

做汤圆时,要把糯米面块揉成粉放入盆中,然后加入适量的温水,开始和面,面的数量根据家人的数量而定。面和好后,就要做馅儿了。这馅儿可以是白糖的、红糖的,或是用糖和花生面、核桃粉、苏子等混合做成。近几年,人们也有了一些创新,有人会用玫瑰花瓣、果酱、奶油、番茄汁甚至是水果(如香蕉)来做馅儿。

包汤圆的过程很简单,弄一小块糯米粉,用手压成片,把馅儿放进去包好,然后把面团放在手心,两手来回转动,等到

面团变圆时就可以了。

先在锅里放半锅水,等到水开后就下入汤圆,过一会儿,煮熟的汤圆就会浮起来,这时候就需要放入“醪糟”。等到汤圆再一次浮起来,香甜可口的汤圆就做成了。

咬一口,汤汁香浓,味道好极了。但是,汤圆是高糖分、高热量的食物,又是用纯糯米制成的,吃得太多不易消化、不利健康。汤圆味美,可不能贪吃哟!

