

贴秋膘——找个理由去吃肉

□记者 杨柳 文/图

农家水席 别具一格

大口吃肉 快意江湖



烩百叶



烧肉



连汤肉片

说起水席,我可没少吃,上至百年老店,下至街头小巷的小馆子,我都去品尝过。虽说吃得不少,但大部分印象模糊,酸酸辣辣,汤汤水水,大抵如此。

洛阳人对水席的含义并不陌生:一是热菜皆有汤;二是一道菜吃完撤下再上一道,像流水一样。

上周,朋友带我去瀍河回族区马坡村一农家水席店品水席,我本来兴趣不大,因为吃得次数多了,觉得各家做的味道大同小异,何苦跑那么老远去吃。可去了之后,这家店给我留下了很深的印象。

这家水席店开在马坡村自家建的小楼里,是家庭作坊式饭店。一进门,一楼的大厅内摆放着五六张大大的圆桌,二楼设有几个雅间。菜单很简单,一张A4复印纸上打印着十几个菜名。有不少食客入座后直接点菜,根本不看菜单,看来都是常客。

那天,我们一起去吃饭的几个

朋友都属于无肉不欢的类型,见了肉就只管点。我们点了烧肉、连汤肉片、烩百叶、小酥肉、假海参、蜜汁红薯等水席名菜。

这家店上菜的速度很快,不一会儿,菜陆续被端了上来。烧肉用的是牛腿部的肉,肉紧致有嚼劲,十分鲜美,令人回味无穷。让人感叹的是,大块大块的肉从碗底一直擦上来,不像别的店家,看上去是满满一大碗肉,可往下捞尽是豆腐或豆芽,让人不由得赞叹这家店主的实在。味道嘛,就更不用说了,酸辣恰到好处,味道醇正,唇齿留香。

烩百叶不能不提,去这个饭店一定要点。满满当的一碗百叶,堆得直冒尖。百叶是牛肚内壁中有褶皱的部位,店家将百叶切成细丝,用香醋和胡椒焯了,汤酃味浓、脆嫩鲜香,集咸、辣、酸于一体,非常开胃。吃上一口,酸、辣在口中冲撞,香、滑在齿间荡漾,让人大呼过瘾。

连汤肉片是洛水席里的一道经典菜肴。就连汤肉片而言,颜色纷繁:红的番茄,绿的蒜薹、青豆和香菜,黑的木耳,白的平菇和肉片,再加上黄的蛋花儿在汤汁中躲藏,好似一张斑斓的织锦。香气却是极简:在汤汁蒸气氤氲中,仅是淡淡的酸,让你口舌生津,欲罢不能。

其他菜也可圈可点:小酥肉香而不腻,假海参入口软糯,蜜汁红薯香甜可口。几盘菜一会儿就被我们吃了个盘底朝天,我们大碗喝酒,大口吃肉,好不惬意!

归途,在朋友意犹未尽的言谈中,我突然发现:事物,即使熟知,即便已不新鲜,还是会在某个不经意的瞬间给你带来惊喜。朋友们,就让我们去发现这熟悉生活中的新鲜幸福吧!

快乐厨房

自己动手 留住夏滋味

□记者 杨柳 文/图

香浓芒果酱

芒果果肉肥厚,香味浓郁,是很多人的心头好。如今,芒果快要退市了,想做芒果酱的可要抓紧时间啦!芒果酱做成后,可以和面包搭配着吃,酸甜可口、营养丰富。

原料:台农芒果800克、麦芽糖50克、柠檬汁5克、白糖80克。

做法:

- 1.芒果去皮、去核,将果肉取出。
- 2.将芒果肉倒入炒锅中,翻炒至软烂,加入白糖和麦芽糖继续翻炒。
- 3.将果肉和糖炒至黏稠状,挤入柠檬汁。
- 4.搅拌均匀,关火,放凉,倒入容器中密封,放入冰箱冷藏即可。



(资料图片)

西瓜冰激凌



西瓜应该是当之无愧的夏季水果之王,炎热的夏天,啃上几口又甜又沙的大西瓜,暑气顿消。虽说到了冬天,超市里仍有西瓜卖,但价格贵不说,口感也大折扣。爱吃西瓜的朋友,干脆把西瓜做成冰激凌吧,既好看又好吃,还好保存。

原料:鸡蛋2个、动物性淡奶油100克、西瓜肉100克、白糖20克。

做法:

- 1.将鸡蛋磕破后,小心地将蛋清和蛋黄分开。
- 2.在蛋清中加入白糖,用电动打蛋器打发,打成白色的奶油状。
- 3.在淡奶油中加入白糖,用电动打蛋器打发。
- 4.将打发的淡奶油和打发的蛋清小心地混合,再倒入蛋黄,做成混合液。
- 5.把西瓜肉加入第4步做好的混合液中,搅拌均匀。
- 6.放入干净的容器中,冷冻4小时~5小时,美味的西瓜冰激凌就做好了。

糖水桃罐头

糖水桃罐头最能唤醒无数80后的甜蜜回忆。小时候,感冒了,发烧了,吃个水果罐头就好了,像吃灵丹妙药一样。估计那不是病,而是馋虫在作怪,相信你和我有相同的经历。

等天再冷一些,就吃不到甜美的桃子啦,不如把它们做成糖水桃罐头,这样随时都能享受美味。

原料:桃子、冰糖。

做法:

- 1.将桃子洗净,去掉外皮,切成两半去核,再切成理想的大小。
- 2.把切好的桃子放进锅中,依个人口味放入冰糖。
- 3.往锅中倒入一些清水,水量以没过桃子为宜。盖上锅盖,大火烧开后,用小火煮15分钟,桃子变软后即可关火。
- 5.把煮好的桃子趁热连糖水一起装入干净的玻璃瓶里密封,待冷却后放入冰箱冷藏即可。



曾经有一首动听的歌传唱了好多年:“夏天夏天悄悄过去,留下小秘密……”今年这个夏天好像有点短,不知不觉天就凉了,我们开始留恋那些让我们清凉一夏的美味:爽口的西瓜、甜美的桃子……

随着天气逐渐转凉,好吃的夏季水果也即将退市,记者为您支招,帮您留住夏季的味道。