

■ 舌荐天下

婆家在信阳市。每到春节,我必随着丈夫回婆家,今年也不例外。等我过完年回到洛阳上秤一称,重了七斤半!可见信阳菜多么养人!

回到洛阳后,想起那些吃过的美食,我不禁暗咽口水;想起那些没来得及吃的美味,我又后悔没多吃两口。

□小楼

春节 回信阳吃到崩溃

炖菜、烩菜

说起信阳菜,先要说炖菜。当地人把这种菜统称为锅。可不是嘛,都是用锅上的,肉跟蔬菜炖在一起,盛在一个小锅内,放在酒精炉上热着,口感丰富、营养全面。冬天一家人围着几个锅,菜香在升腾的烟气中扑面而来,不吃心里都暖融融的。

在婆家,我们常吃到的有羊肉炖粉条、鸡肉炖萝卜、鸭肉炖海带、鲢鱼炖腊肉、炖蹄膀、烩鱼等,都是家常菜,但讲究不少。比如,萝卜是当地产的一种小萝卜,个头还不及一个梨大,但青是青、白是白,水灵灵的,看着就有食欲;鸭子必须是老鸭,也就是生长期在一年以上的鸭子。

重点说一下烩鱼。商城有一种腌鱼,当地人叫“铜鲜鱼”,但具体“铜鲜”是哪两个字,他们也说不清楚。腌制这种鱼很简单,把鱼切成块,均匀地撒上盐,盐化了封入罐中,夏天三天就好了,冬天得等两周。

鱼是否腌好,要看鱼臭不臭。对了,这鱼就像臭豆腐一样,闻着臭、吃着香。鱼腌好了,吃的时候锅里加一点油烧热,放入花椒、姜片等炆锅,倒入水,水沸放鱼,鱼半熟时放白菜或蘑菇煮成白汤,菜熟起锅时放入盐、味精,而且一定要放醋和胡椒,再放些香菜或蒜苗。白色的汤、绿色的菜、淡黄色的鱼,看着就让人食欲大增。尝一尝鱼肉,臭中带香;品一勺汤,酸里透辣,妙不可言。



信阳炖菜

丸子

除了卤菜和炖菜,家家都有拿手菜。婆婆的拿手菜是肉丸子。

洛阳做丸子一般是炸,信阳则多是水氽。剁馅、调味和洛阳无异,之后就大相径庭了。婆婆把馅搓成小肉团,放入红薯粉芡中滚一滚,在清水中过一下,再放入粉芡中滚。如此反复三五次,肉团外的粉芡厚薄适中后再把丸子放入沸水中微煮,之后入凉水备用。吃的时候以鸡汤或鱼汤做底汤,烩入黄花菜、木耳、黄心菜、香菜等,焗在酒精炉上,丸子边吃边放。锅开后,乒乓球大小的



西芹炒腊肉

腊味

信阳人一进入农历十一月就开始腌制各种腊肉,种类之多令人咋舌。比如,鸡要按鸡胗、鸡腿、鸡肠等分别腌制;猪肉就分得更细了,有腊精肉、腊肠、腊口条、腊拱嘴、腊猪蹄等,还有腊牛肉、腊羊肉、腊鱼。把这些放入卤汁中煮,一般要煮一上午,还未出锅就满院飘香了。卤好的各种肉切好,分别码入盘中,种类有一二十种,围着饭桌摆一圈,这就是最好的下酒菜了。

甜味红烧肉

还有一道菜,是甜味红烧肉。切成方形的带皮五花肉和着去皮的荸荠一起用糖炖,不放盐,由于用糖熬色,做成的颜色就像常吃的红烧肉一样。

肥肉还用糖炖,会不会又甜又腻?错了!真是又甜又香!软滑的肉入口即化,还没来得及咀嚼就溜溜地下了肚;脆生生的荸荠裹着肉香在唇齿间流连,真不舍得吞下。

好吃的太多了,不能一一列出,希望“饕餮客”看到以上这些不要崩溃——这些菜没有尝过,难道还不让人崩溃吗?!

丸子在锅里翻滚,透过半透明的粉芡层,看得到里面点点葱绿,再配上浓白鲜美的汤,不油不腻,清爽可人。

说起丸子,得说说枣丸子。做这个丸子颇费功夫:先把大枣顶端开个孔,把枣核取出来,塞入由山药、陈皮、桂花、冰糖等制成的馅,外面裹上由鸡蛋、面粉、糖混合而成的面糊炸制。咬上一口,脆脆的、类似蛋卷的香甜,绵软的、大枣特有的酸甜,细腻的、桂花的清甜……各种甜在口腔内依次绽放,回味无穷。

快乐厨房

□记者 闫卫利 文/图

动手 给汤圆换换心儿

俗话说,元宵过了年才过完,窗外偶尔响起的鞭炮声,提醒大家年味仍在。元宵节,你还可以抓住年的尾巴,自己动手做汤圆。吃腻了超市里的芝麻、豆沙馅儿,你就给汤圆换换心儿吧。



●民间高手,30多年自己做汤圆

近日,记者探寻到一位做汤圆的高手,名叫张秀景,家住涧西区。每年元宵节,她都自己动手做汤圆,已经坚持了30多年。张秀景的先生张福振退休前是工程师,经常出差,喜欢品尝各地的特色小吃,回来后夫妻俩还学着做。

1968年,张福振到上海出差,走到一条名为“洛阳”的街上,看到有人像包饺子一样在包汤圆,颇为好奇:洛阳的

汤圆是在篾箩里滚出来的,上海的汤圆怎么是包出来的?那时候一碗汤圆20个,需要一两粮票。张福振买了20个汤圆,吃完了还不过瘾。老板看他如此喜欢,又赠送他一碗,并告诉他做汤圆的方法。第二年元宵节,张福振就和张秀景照着那个老板说的方法包起了汤圆,味道还真不一般。自此,每逢元宵节,包汤圆就成了他们家必不可少的内容。(上图)

●制好馅儿,汤圆就做成了半

汤圆好不好吃,关键在馅儿。早些年,汤圆的馅儿料种类少,张秀景一般只做黑芝麻馅儿、花生馅儿的,如今,生活条件好了,张秀景就采购一些新鲜食材,研制一些独具风味的馅儿料,如咸味的大肉雪菜馅儿,甜味的五仁馅儿,豆沙红枣馅儿,酸甜可口的山楂馅

儿等。(下图)

张秀景说,过去,洛阳人做元宵是将馅儿制好后放在篾箩里一层层地滚。包汤圆简单,一看就会。按自己的喜好制好馅儿,然后用糯米粉和面,面和好放置10分钟左右,让其更有韧性。把馅儿包进面皮里,轻捏成不同形状就行了。



链接

秘制汤圆馅儿

大肉雪菜馅儿:取猪前腿肉或里脊肉,剁成肉泥;把适量雪菜、姜、葱分别剁碎后拌入肉泥中,根据肉量加入适量鸡蛋清,再放入盐、生抽、料酒、鸡精,充分搅拌均匀即可。

特点:鲜香可口,肥而不腻。
山楂馅儿:将新鲜山楂洗净,去核去梗,切碎。锅里加适量水,放入山楂、白糖,大火烧开后改成小火熬,待锅内的汁液变得黏稠,用筷子蘸后能拉成丝后,关火放凉,然后切成小小的四方块备用。也可用山楂糕代替。

特点:形美色艳,开胃爽口。

豆沙红枣馅儿:将红小豆或豇豆泡发,煮烂后倒入盆里,用蒜杵或者其他工具把豆碾碎。把阿胶枣切成小颗粒,放入锅内,加入少量水熬至发黏,放入适量蜂蜜,浇入豆泥中拌匀。

特点:该馅儿不仅有宜人的豆香,而且有阿胶枣的油润绵软,特别适合老人食用。

五仁馅儿:取核桃仁、瓜子仁、花生仁适量,放入锅内小火焙熟提香,用擀面杖擀碎,把板栗煮熟取仁,碾碎;把山药洗净,削皮,切成小丁后拌入果仁中,再放入白糖或蜂蜜。

特点:甜香脆爽,特别适口。