

煮食的智慧

的萝卜糕气味特别香甜。

记得母亲炸油角最特别的地方，是将四分之一分量的糯米粉煮成浆，趁热倒入与其余四分之三的糯米粉搓揉至黏韧，然后碾成一块块包油角的薄皮。油角的豆沙馅则是用红豆加半小杯碱水煮熟，空干水，倒进滚油锅；一边炒红豆，一边用锅铲压烂。当豆沙炒到变黑、闻到豆香味了，便放入比红豆多两倍分量、切碎了的黄糖，继续炒至收干。其他便是一般的做法了。

小时候，母亲做菜，我爱钻进厨房站在她身边旁观，替她尝味道。更多的时候是趁她转身的一刹那闪电偷食，馋嘴的我甚至够胆偷在锅中煮得滚热的菜。在厨房看母亲煮菜，确实刺激、好玩又温馨。

母亲已经 97 岁了，早已把世事置之度外。除了儿孙的事，现在她跟我倾谈的话题，大都是我小时候跟她煮食时的趣事。她又时常提醒我这个菜该怎样煮，煮那个菜又该留意些什么地方，用料的秘诀是什么。她对食物的记忆特别清楚，可能是食物的记忆对她来说都是欢乐的吧。

(流年)



我母亲是街知巷闻的一流好厨。过年过节，家里挤满亲戚朋友、街坊邻居和一些慕名而来的朋友，都是来跟母亲学习蒸萝卜糕、炸油角、包粽的方法和手艺。满屋子人嘻嘻哈哈，有说有笑，随着母亲利落地指挥、示范，大家井井有条地跟着忙活起来。

母亲拿起萝卜说，萝卜要拣重手的才甜。刨萝卜泥，手要放轻，这样萝卜才会出水。磨米，要重复磨三次，到了要用时，手捻米浆要有黏性。炒腊肠、腊肉粒，等闻到香味，才放入浸软的虾米下锅一同炒。炒好了，趁热倒进煮好了、出了水的萝卜泥的锅中，熄火焗几分钟，然后才倒进米浆，接着放入炸成金黄色的蒜头碎粒，加些盐和砂糖搅匀。这个时候，插支筷子在中间，筷子如果屹立不倒，萝卜糕的用料便是做得够好了。

跟着将材料倒进涂过熟油的蒸盘里，放进沸腾的滚水锅里，蒸半个钟头（时间多少当然视蒸盘的深浅而定）。那些炸到金黄、等到最后放进去的蒜头碎粒，是母亲制作萝卜糕的秘诀，这些蒜头粒令她蒸



栗子做菜

北风呼啸的冬天，一阵阵糖炒栗子的甜香裹着烤红薯的清香，自冷雨滴答的街角吹来，暖烘烘的，很是让人垂涎。遂买了回家，扔给小女，那是她严冬时的最爱。

爱人也喜食栗，常买了新鲜板栗，开水煮了，慢慢剥了吃；或用网袋装好，挂在北窗下，风干，让淀粉慢慢变成糖，水分一并风干，极甜，更细腻更有韧性，壳也好剥，这就是北京人爱吃的“风栗子”。

栗子素来被誉为“补肾之王”，民间常用来做菜，如栗子烧鸡、板栗炖肉，还有栗子烧排骨，板栗、银杏炒小粽子，都非常美味。栗子烧鸡最好选当年的童子鸡，此时，新公鸡刚长成，还未啼叫，板栗也才上市，真是绝配。将公鸡褪毛，收拾干净，剥成鸡块，加料酒、葱、姜、生抽，锅内一通翻炒，七分熟时，即可将去皮的板栗入锅，加水，以大火攻、小火煨，揭开锅盖，赤

褐色的鸡肉真是养眼，连栗子肉也成了好看的金红色，尝

两口，鸡块中满是栗子香，果肉中又充盈着鸡的美味。

板栗炖肉，一般过年时总要做的。五花肉刮皮、洗净、开水锅里焯一下，再洗净、切块，加了葱、姜翻炒，倒料酒去腥，以板栗入锅，人生抽、老抽着色，加白糖及少量清水。以中火烧开，再转为小火，焖至猪肉酥烂，香味扑鼻时出锅。栗子沁甜，猪肉爽口，且色泽艳丽，一派富贵气象，很是诱人。

栗子鸡腿又是一种让人垂涎的美食。先将鸡腿用黄酒、酱油腌上半小时，再开火，将鸡腿入油锅煸炒，加葱、姜、蒜、八角、花椒、干辣椒，炒得香喷喷的，加酱油，继续翻炒，加冰糖，略炒片刻，加适量开水，待水开后，加入板栗，转为文火慢炖，让那淡蓝的火苗尽情地舔着锅底，听锅内咕嘟咕嘟的絮语，直到厨间都是浓油赤酱的鸡腿与板栗的香与甜，再改为大火，收汁。那鸡腿直接取了就啃，非常过瘾，板栗也吸进了肉香，更加甜美醇厚，且因煨煮时间够长，糯软清香，极是馋人。

《红楼梦》中还提到过史湘云爱吃的栗粉糕，其实做起来也不难，无非是将栗子煮熟、去壳、打烂，拌进糯米粉，加绵白糖，做成糕点，撒上甜桂花，上笼屉蒸熟就是。如此精致小食，岂能不美？不过要注意的是，做栗粉糕最好加点山楂糕，有助于消化。

(朱秀坤)



《周口晚报》时尚消费周刊 大众品菜团招募启事

为推动我市餐饮业繁荣、促进菜品风格的多元化，同时为广大居民提供各饭店新菜品资讯，在本报成立周口餐饮消费联盟的同时，本报时尚消费周刊决定成立大众品菜团，开展品菜活动。在大众品菜团活动中，本报以新闻报道作支持，通过媒体、社会、饭店的互动，为餐饮业发展造势，现特向社会招募品菜高手百名，条件如下：1.经常下厨，至少能烹饪一道好吃且有特色的菜肴。2.尽管不常下厨，但是对菜肴有很强的鉴赏能力。3.有走南闯北的丰富阅历，对各地餐饮熟悉。

名额有限，欢迎社会各界人士报名，报名以电子邮件形式进行，报名者要写明自己的姓名、年龄、家庭住址、工作单位、履历和 200 字菜品鉴赏的感言。届时，本报将组织专家筛

选，以确定人选，结果将以短信回复。

大众品菜团将于近日开展品菜活动，首批特色饭店为怡景田园功夫面馆、锦绣江南酒店。怡景田园功夫面馆以怀旧型文化餐饮风格为主，锦绣江南酒店以粤菜、杭帮菜、淮扬菜为主打风格，两个店的美食颇有品位。敬请广大美食爱好者关注此活动。

另外，本报欢迎各餐饮企业参加品菜活动，凡新开张的饭店、推出新菜的饭店均可报名。本报还诚征本活动的总冠名合作伙伴，欢迎餐饮企业、酒饮商等报名。

咨询、报名电话：8599369 15138290269 13592220015 电子邮箱：283257456@qq.com

周口餐饮消费联盟展示

| 酒店名称 | 经营地点 | 特色美食 | 订台电话 |
|----------|--------------------|-----------------------|-------------------------|
| 花千代秘制烤鱼 | 万顺达百货六楼 | 秘制烤鱼、上海阿三生煎包 | 8390888 |
| 东云阁大酒家 | 迎宾大道（汇林凤凰苑） | 盘龙蟾、私房菜 | 8686865 |
| 百春永和 | 八一大道①店、七一路②店、大庆路③店 | 豆浆、油条 | 8685666、8916666、8260111 |
| 韩胖子食品总店 | 周口市文明路与七一路交叉口南路西 | 香辣土鸭系列 | 8261191 |
| 小码头家常菜馆 | 汉阳南路（原大闸路） | 平价海鲜、家常菜 | 8363555 |
| 锦绣江南酒店 | 黄河东路（原火车站东） | 汇聚杭帮菜、上海菜、淮扬菜、粤菜、川湘菜 | 8318787、8358787 |
| 怡景田园功夫面馆 | 建安路（原光荣路） | 绿色食材、田园私房菜、本土功夫聚面条 | 8101116 |
| 北京酱骨头店 | 庆丰中路 | 北京酱骨头、北京炸酱面、扒猪脸、特色家常菜 | 8591888 |
| 老妈饺子馆 | 文明南路 | 特色农家菜、水饺 | 8121717 |

欢迎特色餐饮店加盟 餐饮版电话：8599376 8599369