



霜降时节 柿子红

霜降时节,柿子成了深秋最耀眼的风景:柿子树繁叶落尽,看起来枝丫遒劲饱经沧桑。鲜红欲滴的柿子,却招摇地挂满枝头树梢,妩媚俏诱人眼眸……霜降吃柿子能御寒保暖,还能强健筋骨,因此有霜降吃柿子的习俗。

儿时,母亲告诉我柿子即使红了,也是不能吃的。我把母亲的叮咛理解为她只是不想让我爬树,不想让我偷吃柿子。我曾躲开母亲的视线偷偷爬上门前的柿子树,摘了个又红又大的柿子,迫不及待地咬了一口柿子,浓重的涩味便缠住了我的嘴巴。从那以后,我就觉得柿子是种“刁钻”的水果,明明已经红得诱人了,却还不能让人入口解馋。

霜降时节,我们回老家去摘柿子。柿子摘回来后,母亲烧一锅热水,拿些柿子浸泡在热水中,5天后柿子就会去掉涩味,“刁钻”的柿子变得“乖巧”起来,成了清脆可口的美味。泡柿子热水的温度要把握好,水凉了泡不掉柿子的涩味,水太热又会把柿子烫死,到时鲜红的柿子变成了黑紫色,味道还是苦涩难以入口。

过了霜降就可以做柿饼了,母亲削掉柿子皮,把柿子用细线穿起来挂在院子里晾晒。晾晒一天后,晚上要把柿子串收起来用棉被捂住,让柿子发热去掉涩味。如此反复一周后,鲜红的柿子就变成了暗红色,失去水分的柿子变得软了,还会长出一层白霜。再白天晒,晚上捂一周后,外表粉白内里暗红的柿饼就做成了。柿饼入口柔软筋道,十分香甜,是难得的美味。柿饼晒好后,母亲只让我吃几个解馋,然后把柿饼都收藏起来,等到过年的时候招待客人,或作为礼物走亲戚的时候带。

在长长的冬季里,柿饼就在屋里的某个角落诱惑着我。等我翻箱倒柜发现了柿饼的痕迹,我就会隔三差五偷几个柿饼解馋。现在想来母亲是明白我的小心思的,只是她没有拆穿我。等到过年取出柿饼的时候,母亲总是笑着说柿饼让老鼠偷吃了不少,我就在旁边虚张声势地指责馋嘴的老鼠真可恶。

母亲也会留一些鲜柿子,放在院子里的柴垛上用稻草盖好。冬日下了一场雪后,就可以吃到冻柿子了。拂去稻草上的雪,揭开稻草,晶莹剔透的柿子在皑皑白雪的映衬下分外耀眼,咬一口冻柿子,清凉香甜的感觉直抵心底。

霜降的柿子,勾起我一串一串的回忆。那些记忆与故乡与关,与亲人有关,与美味有关!

(李群学)

东台鱼汤面,“吃一碗,想三年”

在江苏省东台市有一种小吃——东台鱼汤面,不仅本地人家会做,人人爱吃,而且驰名大江南北。

东台的鱼汤面,源于清乾隆33年(公元1769年),已有200多年的历史。相传,乾隆年间,一位御膳厨因触犯了御膳房的条规,被逐出宫廷,流落到东台盐区,以挑馄饨担子为生。当时馄饨皆为肉馅。他初来乍到,人地生疏,生意清淡,不由想起御厨面点,便萌生了试作鱼汤面的念头。几经试验,虽然做的鱼汤色如牛奶,但总有腥味,且浓度不够。后来,他听从乡民建议,多用姜葱去腥,用猪油炸鱼后再煮,使汤变得稠浓,再放些虾子,这样做出来的鱼汤既保持了鱼汤的鲜味,又别具特色。于是他开设店铺,打出“东台鱼汤面”的招牌,生意兴隆,门庭若市。“鱼汤面”就此成为东台享有盛名的特产。1915年,在巴拿马国际博览会上,东台鱼汤面获得巴拿马国际博览会金奖。东台红兰别墅制作的鱼汤面,1985年曾经被江苏省商业厅鉴定列为江苏省名品,并获荣誉证书,编入《中国小吃谱》。

煮东台鱼汤面,得先将鲫鱼洗净,入猪油锅中炸酥。另将鳝鱼洗净放入锅内焯透。锅中放水1800克,投入炸好的鲫鱼和鳝鱼骨烧

沸,待汤色转白后加入熟猪油,大火烧透,然后用淘箩过清鱼渣,成为第一份白汤。再将熬过的全部鱼骨倒入铁锅内,先用文火烘干,然后放入熟猪油200克,用大火把鱼骨焯透,加入开水14000克,烧沸后再加熟猪油150克,大火烧沸,过清鱼渣,成为第2份白汤。用熬制第2份白汤的方法和用料,加开水10000克熬成第3份白汤。然后将3份白汤混合下锅,放入虾子、绍酒、姜、葱烧透,用细筛过滤。另将面粉加水揉成面团,切成细面条。在碗内放熟猪油7克、白酱油15克和少许青蒜花,舀入沸滚的鱼汤。同时,将面条入沸水锅中下熟,捞入鱼汤碗内即成。

上好的鱼汤色白如乳,肥而不腻,滴在桌上会自然凝聚如珠,用嘴一吹,能从桌子的一边滚到另一边。当地老百姓都说,这鱼汤面,可是“吃一碗,想三年”。

(嵇友凤)



秋季果蔬蒸蛋香香吃

秋季,正是瓜果飘香的季节,金灿灿的大南瓜,绿莹莹的猕猴桃,红艳艳的西红柿……用它们与鸡蛋来一次亲密的“约会”,会是怎样的快乐呢?试一下吧!

南瓜球蒸蛋

南瓜的做法很多,可蒸煮、可炒炸,做主食、入菜肴,可谓随心所欲,信手拈来。在这南瓜得意的秋日舞台上,我将这道“南瓜球蒸蛋”,推荐给喜爱美食的“吃货”朋友们。

主料:南瓜半块、鸡蛋2枚、小香葱。

调料:盐、水。

做法:第一步,将两枚鸡蛋加料酒、盐,适量温水充分搅打入味后,上笼隔水蒸制;第二步,用小圆勺将南瓜,加工成半圆小球,装盘用保鲜膜包好后,用微波炉大火2分钟,加工成八分熟;第三步,当鸡蛋蒸制定型后,将南瓜球均匀地铺嵌在蛋羹上;第四步,继续蒸制2分钟后关火,撒入小香葱,稍焖片刻,即可出锅食用。

果蔬蒸蛋

猕猴桃是秋季润燥养肺之首选水果,西红柿富含大量维生素和番茄红素,将它们与鸡蛋同食,不仅美味,而且营养丰富,不可错过哦。

主料:猕猴桃1个、西红柿1个、鸡蛋2枚。

调料:盐、水。

做法:第一步,将猕猴桃去皮、切片备用;第二步,西红柿去瓤后,切丝备用;第三步,鸡蛋加温水、料酒、食盐等入锅蒸至定型;第四步,将猕猴桃片、西红柿丝嵌于蒸蛋上,继续蒸1分钟,关火后稍焖片刻,即可食用。(榕杨)



小贴士

这两道蒸蛋,特别适合老人与孩子食用,因为水果蔬菜的加入,可有效中和部分脂肪与胆固醇,营养更合理。

俊江南乾吟阁 龙吟坊餐饮美食街的家宴新秀

俊江南乾吟阁大酒店,位于长江边的镇江龙吟坊商业街。沉稳大气的新中式装饰风格,别出心裁地融入时尚元素,清新夺目,时尚典雅。走进俊江南乾吟阁大酒店,尽显江南之意。

俊江南乾吟阁可容纳780人同时就餐,其多种餐区的配置,为百姓举办生日宴、寿宴、婚宴等家宴提供了更多选择,充分体现了“家事喜事事事聚俊江南”的定位。这里精致舒适的散客零点区,80个餐位,既有大圆桌,也有卡座;这里宽敞豪华的大堂,为新人提供了温馨的“迎宾区”;这里的儿童乐园、IPAD上网区,为小孩、年轻人提供了欢乐的“娱乐区”。这里不仅有合理的区域设置,更有细致入微的真诚服务,让人们感受“家一般”的温情时刻。俊江南乾吟阁的婚庆服务团队,从婚宴到婚礼,为客人全程服务,如免费提供新娘房、婚礼顾问、婚礼司仪、婚庆布置等婚庆服务,更有贴心的宴前一个月的免费试菜选菜服务……

据悉,近日俊江南为宾客提供了多重优惠——如订家宴5桌以上,返餐额10%礼券;20桌以上,返餐额10%礼券,除此以外还免费提供全套舞台、灯光、音响和LED彩屏,以及新娘房与特色节目表演。(阿娟)

牡丹真“国色”

国色餐饮会所位于滨江旅游风光带中段,是美食与风景的结合,成为江边一道亮丽的风景线。

走进国色,映入眼帘的便是别致的大厅。大厅有六个卡座、三个小型圆桌和三个典雅的半包。整个大厅的墙面都是落地窗。邀上三四位好友,点上几道小菜,喝上几盅美酒,顺便欣赏着窗外的美景,那是一件多么惬意的事情。应广大消费者的要求,“国色”针对大厅消费者创作了一批新式菜肴,包括煲煲好味、老火炖汤、精品粤菜等六大类。价格适中,菜肴精致,环境优美,给你一种别样的体验。从现在起至10月31日,到国色餐饮会所就餐,中午消费菜金享受7.5折优惠且散客在包厢和大厅消费菜金(折后)满300元以上可赠送100元面值现金券(送完即止),菜金不包含酒水、海鲜、专项产品。中午消费红膏蟹价格优惠至88元/只(公、母),消费红膏蟹10只以上均可赠送黄酒一瓶。推出新的1688元/桌和1888元/桌家宴套餐(3桌起订)。(红娟)

新宴春永不停步

古韵镇江,老字号能够传承发展的不多。老字号既要传承,又要推陈出新,才能与时俱进,不被淘汰。不拘泥于历史的成就,不断创新,使得闻名遐迩的宴春酒楼在家宴和早茶供应中一直红红火火。

典雅的装饰,巧妙的格局,别致的包间,宴春酒楼大市口店总能够让不少人在这里找到回忆。三楼的宴会大厅目前重新整修完毕,大厅能容纳30余桌客人,婚宴、寿宴、公司party,宴春不断更新自己的硬件设施,恢弘的大厅,现代的灯光效果和音响设施,在每一次的整改中都不断进步。

硬件设施不断与时俱进,软件也在不断创新。随着人们生活理念的改变和对食物要求的提高,宴春酒楼从早茶到筵席,适时调整和改进菜品。从人们的健康角度考虑,近期又有一批新式菜品与大家见面,个中滋味,期待您的品尝。宴春酒楼紧跟时代步伐,既传承了老味道,又与时俱进推出健康时尚的新菜品。重新装修的大市口宴春已经整装待客,相信,一定会给新老顾客耳目一新的感觉。(红娟)



红娟荐美食

