

不如去体验一下

这些属于

『冬天』
的味觉

河边的 深夜食堂

文/本报记者 王妍 图/本报记者 李成义 潘鑫



土家打糍粑

本报记者 王妍



大雪至，寒冬始。随着天气变冷，在张家界街头小巷里，时而飘出阵阵糯米香，那是打糍粑的香味。

糍粑是土家人过年时必备的食品，纯手工制作，以糯米为原料，圆形，大小不定。土家族打糍粑一般都会选择在新年前夕，而且是左邻右舍的邻居一起打，这样不仅能和睦邻里关系，而且能够营造节日的氛围。同时，通过打糍粑来预祝来年的风调雨顺和五谷丰登。

打糍粑一直在土家族延续，土家人更是一门心思的将这一手工技艺传承的淋漓尽致。

打糍粑，隔夜就要把糯米浸泡，第二天一清早就要捞出放到容量很大的木桶里，再用大锅蒸熟。再通过特质石材凹槽冲打，力度要大，速度也要快。最后等待凉却后便可将一个个圆润光滑的糍粑取出。手工打糍粑虽然很费力，但一槌一槌打出来的糍粑柔软细腻，纯手工揉制，味道极佳。

糍粑可放油锅里煎着吃，也可煮着吃、蒸着吃、烤着吃，当然，最过瘾的吃法就是烤。

将几个糍粑放到火钳上或铁丝网上，然后将它放到炭火上烤，不停地翻边倒面，使它两面受热均匀。糍粑渐渐鼓胀，表皮微微隆起，烤得像一个大包子时就大功告成了。烤好的糍粑可以蘸糖吃，也可将糖灌入糍粑中，等其中的热度将糖溶化成糖水，此时糍粑入口甜香无比，香脆味醇。



夜渐深，华灯初上，河边上的小店慢慢有了烟火气息。从食堂到书店，从市井味到文艺范，每一家店的创立，老板都有着各自的初衷，他们用不同的表达方式，把所有美好写入了这个冬日的深夜里。

三五好友相约大快朵颐，他们踏上夜色走进一个叫“丁记”的小店，因为他们家的特色筒子骨，一吃便成了回头客。

筒子骨，又叫猪腿骨，就是中间有洞，可以容纳骨髓的大骨头。比较好的筒子骨，当是后腿的腿骨，因为这里的骨头比较粗。吃过筒子骨的人都知道，一根好的筒子骨精华就是骨髓。上桌不管三七二十一，直接插吸管先把骨髓吸到一滴不剩。骨中的骨髓含有许多骨胶原，除了可以美容，还可以促进伤口愈合，增强体质。

要说筒子骨的做法，大家可能第一想到的就是拿来炖汤，但丁记为了满足广大食客的味蕾，分别推出了口味浓郁的烤筒子骨、擂辣椒筒子骨，和口味清淡的筒子骨炖活鱼。

但无论是哪种做法，店里讲究的

是每一块筒骨要肥瘦相间，纹理要清晰可见，味道不能有腥味，口感更要鲜嫩爽口。丁记的大厨屈自强说，一根筒子骨的肉厚度、重量都有要求。当然店里选用的原材料也只能是当天新鲜买的筒子骨，这样才没有雪藏味。做烤筒子骨和擂辣椒筒子骨都要先剔骨、飞水等加工，再到最关键的工序——卤制。筒子骨在秘制配方的卤水里长时间煨煮，肉质软烂，酱香味扑鼻而来。最后再根据顾客需求把半成品进行烤制或加青椒翻炒。

烤筒子骨，卤味酱料锁在骨头上的每一丝肉里，上桌前再撒上辣椒、孜然，里外焦香，回味无穷。

擂辣椒筒子骨，骨髓中透着丝丝微辣，肉香和青椒香无比贴合，开胃又营养。

筒子骨炖活鱼，奶白色的汤鲜香浓郁，营养、味美、量足。

一根筒子骨，各种各样的烹饪方式，入口后从喉咙到胃，经过你的心房，温暖你的全身，留下淡淡的食物清香。丁记就是你要找的深夜食堂。

