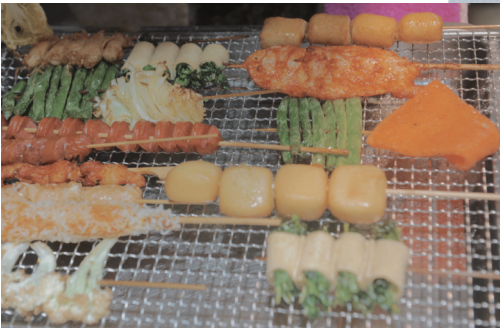


姐妹鸡爪爪： 万物皆可炸

本报记者 宋美慧



晚上和朋友逛完中商从侧边的小门出来，寒风瑟瑟逼得人只想去吃点热乎乎的东西温暖肚子。侧门前的小巷里传来阵阵食物烹炸的香味，一家炸货铺里人头涌赞，就连店外摆的两张桌子都做坐满了，朋友说这家姐妹鸡爪爪开业不到一年就已经在张家界的吃货圈里远近闻名了。

作为一个名副其实的炸货铺，店里的炸货品种多达三四十多种，足足用了两个大冰柜才堪堪装下，素类的有包菜、土豆、藕片、馒头、千页豆腐、各种菌菇，还有招牌鸡爪、里脊、培根、鸡柳等等荤菜，就连米辣子、土家糍粑这些张家界本地的特色小吃也有，丰富的菜品看得人眼花缭乱，真是万物皆可炸啊！

和朋友一口气点了二三十多串，只见选好的食物被抽去签子一股脑地放进了一口小锅里，热油滚滚，所有事物都逐渐变得金黄，让人垂涎欲滴，短短几分钟的等待也因为香味的诱人变得漫长起来。不一会儿，炸好的食物被捞起来



放进旁边的辣子堆，店员用剪子将炸物剪成合适的大小，再用两把刷子将其表皮均匀地涂抹上秘制的辣椒干料，最后撒上一把葱花，又辣又烫嘴的炸串们就新鲜出炉了。

油炸鸡爪爪是这家炸货铺的当家花旦，在这之前吃过卤的、煮的、拌的，就是没吃过油炸的鸡爪。炸好的鸡爪表皮经过高温油炸，起着一层薄薄的脆皮，微微翘起，焦黄酥脆，外壳的口感竟吃出几分猪油渣儿的味道，

里面的爪肉、筋骨还是保持着软嫩劲道的口感，独特的口感实难找出第二家。

要说外焦里嫩就属米豆腐，拔得头筹，本就软滑细嫩的米豆腐在高温的淬炼下，竖起了一层焦脆的外衣，刷上辣口的酱料，一块入口，烫嘴爽辣，咬开又Q软鲜嫩。

还有外酥里嫩的藕片、酸辣嚼劲的米辣子、软糯焦咸的雪肠，一场舌尖上的盛宴过后，让人满足畅意，感叹炸串的独到风味。

对螺蛳粉 『真香』 了吗？ ？

本报记者 宋美慧

微博里总有那么几个话题隔三差五上热搜，#曾经拒绝现在真香的食物#就曾经一度引爆微博话题榜，不能接受的食物自然人人都有，五花八门，而在评论里螺蛳粉总能一马当先。

一般说到螺蛳粉，都会本能地蹦出来两个字：臭，香，臭气熏天却又芳香四溢，就因为臭和香让螺蛳粉成了一个特别的存在，喜欢的人欲罢不能，不喜欢的人避之不及，想来这也是他被列为最真香食物的原因。

作为美食街的大网红，螺蛳粉自从在2012年《舌尖上的中国》被提到后，就逐渐扎根网红界，如今已经是能与火锅、麻辣烫比肩的美食，成了美食界的全民网红。螺蛳粉原是广西柳州最地道的特色小吃，具有辣、爽、鲜、香、烫的独特风味。

螺蛳粉辣字当前，以其浓郁鲜辣的汤底让人欲罢不能。而令人上瘾的臭，就像臭豆腐一样虽然闻起来不尽人意但吃进嘴里妙不可言，螺蛳粉的臭主要来源于酸笋，其属于发酵类的食物，故气味很重。除了酸笋，还有腐竹、豆腐泡、酸豆角、花生、木耳等配菜，再烫几颗青菜加进去，各种配菜浸润满汤汁，一口下去，汤汁四溅，当得上一个爽字。

就像老婆饼里没有老婆，鱼香肉丝里没有鱼，螺蛳粉里也没有螺蛳，螺蛳粉的螺蛳肉早就融化在汤底里面了。螺蛳粉的汤都是由猪的筒骨肉、螺蛳以及各种香料慢煮熬制而成，这才使得原本没有味道的粉变得鲜辣皆具。一碗好的螺蛳粉就在于汤底的口感醇香，咸味适度，如今螺蛳粉大火，市面上的螺蛳粉品牌更是五花八门，作为一个吃货，想要找到一碗好的螺蛳粉，还需要去多家探索挖掘。



资料图

忽然一阵桂花香

文/鲁北

时间往复，桂花开又谢，转眼已过立冬。幸好还可饮桂花，任温润、醇和又柔软的桂花乌龙茶划过舌面，在桂香温柔的吐纳声援中期来年。

人闲桂花落，夜静春山空。桂月行走在南方街头，潮湿湿润的微风夹杂着泥土的味道，让人不觉放慢脚步，多吸几口以捕捉似有若无的花香，这种被香

气侵袭的深切感受并非丹桂飘香几个字所能概括。

这让人柔软的香，来自一朵朵生命周期短暂、却瞅准了孤寂深秋绽放的细碎桂花。宋代诗人李清照曾盛赞道，何须浅碧轻红色，自是花中第一流。桂花亦生的独有姿态，民国女作家琦君在《故乡的桂花雨》写，桂花树不像

梅花那么有姿态，笨笨拙拙的，不开花时，只是满树茂密的叶子，即使开花季节，也得从绿叶丛里仔细找细花。

无须任何描述，一碗香软桂花甜酒圆子就足以吊起吃货的胃口。滚烫的水里翻滚着一粒粒糯香圆子，酒气在沸腾间飘散只留恬静，桂花丝丝缕缕的香衬的小圆子愈加甜软，齿间不时捕捉到几粒桂花，爆破后花香登时冲入口鼻，温软浓香。

待到立冬之后，藕开始变得粉糯，此时只消将糯米塞进藕孔里，蒸熟切片、趁着冒热气淋上桂花蜜，糯香、蜜香、桂花香缠绵，既是对嘴巴和肠胃最好的安抚。

桂花酿酒更为香馥馥，酿酒时以秋天桂花围塞，酒成之际，桂香袅袅，直似天品。古人认为桂为百药之长，《陆川本草》《本草纲目》等古籍中均有记载其花性温，有醒胃止痛、化痰散瘀的功效。《本草纲目》更详细记叙其食用方法，桂花可收茗、浸酒、盐渍及作香擦发泽之类。

(来源：三联生活周刊)

