

热气腾腾

立冬就吃

全媒体记者

钵钵菜

宋美慧



转眼又要到一年立冬了，每到这个时候，就想吃热气腾腾的美食，起源于常德的钵钵菜最近在张家界广受欢迎，钵字在餐馆门面的出镜率极高。记者近日便在中城区中商广场四楼寻到了一家平价又地道的钵钵菜店炖炖小钵菜，为大家试试这里的菜品。

店里人声鼎沸，弥漫着浓浓的菜香。虽然还早，但有的食客已经到了，不紧不慢地吃着，有一搭没一搭地与亲友闲聊。菜在土钵里咕嘟冒泡，温暖的暖黄灯下，沸腾着的鲜美尽收眼底，散发着诱人的香味。

记者赶紧和朋友点了店内的两道招牌钵钵菜——红椒烧排骨、干锅肥肠，然后和朋友喝着热茶，等菜和蒸米饭上桌。

上菜前的间隙和老板闲聊得知，店里的厨师都是在常德做了几十年湘菜的老师傅，他们对于菜品的把控都非常严格，无论是牛肉还是鸡鸭鱼，都必须是当天现杀的。

师傅告诉记者，刚上桌的钵钵菜虽是熟食，但不能急着吃，要小火继续慢炖，等到钵钵里冒出滋滋的油热声才可以开动。红椒排骨，是一道百吃不厌的必点菜品。这道菜所用的排骨都是厨师们一大早从刚到的新鲜排骨里精心挑选出来的，一般只选用一根里最中间的两段。一份红椒排骨，往往需要消耗四五根排骨。由于点的人非常多，经常供不应求。

不知不觉中，菜已经可以吃了。夹起一块排骨，外皮已经金黄焦脆了，肉脂焦烤的香味扑面而来，让人食欲大增。经过了油炸和翻炒过后的排骨，外焦里嫩，咬下去酥脆的表皮下是软嫩香鲜的精瘦肉，裹着厚厚的油脂，一咬就脱骨。红椒排骨除了排骨，下面的大红椒也是张家界人的最爱。师傅们说，大红椒一定要多在钵钵里煎炖一会，等表皮那层红色染上焦褐色后再入口。马上按照师傅们提示的去吃，再搭配店里独特的蒸米饭，真是绝绝子。

钵钵里炖着热腾腾的菜肴，吃钵钵的时间里，大家很放松，没有那么多客套和讲究，话都敞开了讲，生命罅隙里的那些沟沟壑壑、伤痛无奈，一下子，似乎被这热气腾腾的钵钵菜给熨平捋顺了。

百煮入味，暖人脾胃，围坐而食，暖人心扉，是钵钵菜之于人们的独特体验。



大蒜炒腊肉

最具人间烟火气的家常菜

通讯员 巴陵

与湖南人说起佳肴，我们最喜欢的家常菜，恐怕还是大蒜炒腊肉。湖南人对大蒜炒腊肉的热爱程度，完全不亚于四川人酷爱回锅肉的热情。

湖南人喜欢大蒜炒腊肉，有自己得天独厚的条件，无论是湘大蒜还是湖南腊肉，湖南人都有拿得出手的产品、叫得响的食材。腊肉属于传统发酵食品，是一种非常优质的食材，高蛋白、低脂肪，主要成分包括蛋白质、脂肪、糖类、氨基酸、维生素和矿物质等，香气十足，口感鲜美，又易于保存。

湖南人对种植湘大蒜和做菜用的青大蒜苗，都情有独钟。大蒜作为湘菜的调味之物，非常普遍，用的菜品也非常多。每年立秋之后，农民、菜农就开始种植下半年的蔬菜，待萝卜、白菜种子下地之后，就有人家开始种植大蒜了。

大蒜芽长到五寸多长，农民就开始采集嫩青蒜，用它来炒腊肉等菜肴，这样的嫩青蒜炒腊肉非常清香，解油腻、爽口。大蒜苗长到筷子长，蒜苗基本成熟，那就是正吃青蒜苗的时候，任何菜肴都可以放，蒜白斜切，蒜叶切寸段，这样做的青蒜苗炒腊肉，蒜香味浓郁，腊肉醇香。

进入冬季，湖南人都开始熏制腊肉。新腊肉出来，农民就以新腊肉炒嫩青蒜，带着些许微微的松香，非常鲜香。过年，大锅煮的羊肉也是腊肉，在加热的时候加入一把青蒜苗，腊肉就不再油腻了，吃起来也非常清爽。

大蒜炒腊肉，猪皮糯口，肥瘦搭配，淡咸交替，盈润相宜，咸辣干香，蒜椒香十足，佐酒下饭，口感盈润，谁都能多吃一大碗饭。那浸入到骨子里童年的味道，瞬间就把我们带回到那个历史的年代。在冬日的阳光里，一丝丝青烟升起，烟熏味裹着腌制的肉香味，从铁桶和层层木盖板的缝隙里溜出来，总是勾着我和玩伴们故意凑过去，希望能早点尝上一口那五花腊肉的肥美。

