



郓城牛肉壮馍:

40年做成半分酥焦一城香

本报记者 景佳

第一次经过郓城牛肉壮馍摊,油滋滋的声音伴着牛肉的香味传来。那时候还没吃过壮馍,以为是馅饼,但香味实在太诱人,就停下车子凑上去瞧。

一张圆形大饼被切成了六块,从切口处可看到里边泛着油的馅料,看着就让人食欲大动。买下一块拿在手里,裹着两层纸的壮馍虽然烫手,但还是忍不住咬了一口,果然没辜负它飘了半条街的香味。炸得金黄的酥皮裹着滑软劲道的馅料,尤其是馅料和酥皮中间的那一层,带着半分酥焦和半分牛肉的香味,实在是诱人至极。

问询得知,这美味的制作者名叫杨合先,今年已67岁,做牛肉壮馍已有40年之久。老杨说,牛肉壮馍在他的老家郓城是数得着的名小吃,几乎每乡每村都有做壮馍的,满村的香气夹杂于炊烟之间,直诱得人口水四溢。

老杨说,壮馍,顾名思义,在一个“壮”字,民谣形容:“上面烘,下面烧,女人吃了不撒娇,男爷们吃了好扛腰”。郓城牛肉壮馍的制作工艺,虽然不再是烘

和烧的作法,倒也保留了好汉之乡“壮”的本味。

这一点在制作时就体现的淋漓尽致。取30斤小麦精粉为原料,配上15斤凉水,直到“面光亮”、“手光滑”、“盆干净如初”时停手,这样和出来的面定是刚刚好。和面要下到功夫,面和不好,硬了、太软了都会直接影响壮馍的口味,只有做到“刚刚好”,出来的壮馍才劲道、才够“壮”。

选料也有讲究,定是当年梁山好汉们喜爱的“花肉”,即牛的肋下及肚皮间的牛腩。细细将其剁成肉泥,配以葱姜为主的辅料,搅和均匀后即成了肉馅。做时,先将面揉成棒槌形,再用擀面杖轧成长舌状,将调好的肉馅抹匀,卷起,再用擀面杖轧成圆形,而后入锅炸。

5分钟后出油锅,以快刀十字切开,从刀口上看,一层面夹一层肉,面如纸薄,肉如丝絮。食之,其“味”之香、其“劲”之足,非亲口品尝,难知滋味,真是越嚼越香。

杨合先的郓城牛肉壮馍摊点就设在牡丹区第22中学附近,有时间您也过去尝一尝。



►67岁、做了40年牛肉壮馍的杨合先已是家族里第三辈专做壮馍的人了。 本报记者 邓兴宇 摄

今日私房菜

王亚楠家的鲫鱼汤



浓浓一碗全是爱

本报记者 董梦婕

下馆子只是偶尔为之,吃的最多的还是家常菜。市民王亚楠致电本报说,妈妈做的鱼她百吃不厌,虽然并不精致,但却是妈妈的拿手好菜,一碗鱼汤让她的舌头和心灵都被幸福层层包围。

近日,记者走进王亚楠的家,见到了她口中的“食神”孙女士,虽然岁月在她的脸上留下了道道痕迹,但是温和慈祥,提及她的私房菜时更是谦虚地摇摇头说并没有什么特别的。

鱼汤应以鲜美为贵,余汤的鱼必须新鲜。一大早,记者随孙女士一同来到菜市场选购食材,在各种鱼中,以鲫鱼汤口味最佳,在海产品市场中,孙女士选购了三条手掌大小的小鲫鱼。孙女士称,凭借她多年做鱼的经验,鲫鱼余出的汤呈乳白色,味道更加醇香。

去除腥味是做鱼汤的关键步骤。回到厨房后,孙女士将处理干净的鱼身上轻片几刀,随后在鱼肚子上塞满葱、姜、大料等佐料

腌制,十几分钟后,鱼腌制好后就可以取出其肚子内的佐料了,之后再用水将鱼焯一下,加上热水便能开始炖汤了。

用热水炖鱼是孙女士的小秘籍,“用凉水炖容易使鱼肉中的蛋白质收缩凝固,不易分解而成不了奶白色,用热水炖出的奶白色鱼汤色泽诱人,也更鲜香”。

加上热水没多久,孙女士又在鱼中倒入了一些白酒,据介绍,加些白酒熬汤不仅能将鱼刺变软还能祛除鱼身上的腥味。此外,她平时还会在炖鱼时加些豆腐,以提高人体对钙的吸收。

半个多小时后,鱼汤出锅了,虽不如大酒店内的精致,却充满了浓浓的亲情,吃完鱼喝完汤,舒服地往沙发上一靠,这个港湾散发出让人舒服、踏实的感觉。经常听到很多朋友下馆子时说,某道菜还不如妈妈做的好吃,也许并不是菜的味道不正,而是缺少了温馨的味道,致使即便吃的肚子撑胀,还是觉得胃里依然空虚。