

舌尖上的江夏

(第三季)

滚滚红尘：三堂的驴肉火烧

俗话说：“天上龙肉，地上驴肉。”驴肉具有很大的营养价值，高蛋白、高氨基酸、低脂肪、低胆固醇，性味甘凉，有补气养血、滋阴壮阳、安神清脑等功效。我校第三食堂近两月新搬来了一家“陈氏正宗驴肉火烧”，驴肉火烧是华北地区极为流行的“小吃”，在福州较为少见，一时间吸引了不少同学到店里品尝。

中国几千年的膳食文化，人类最早学会使用火烹饪，到后来水的加入、器具的诞生。从火的独特运用到器具的出现，从地域性口味的融合到饮食风尚的流变，每一步都对今天人类的食物有着重大的影响，现如今大部分美食皆要通过火上烹制而成。据“陈氏正宗驴肉火烧”店的老板介绍，驴肉火烧最重要的就是驴肉的炖制和火烧的烤制。对于驴肉的炖制，老板说道：“店里选用的驴肉都是正宗新鲜的驴肉，订购原来自河北河间，为保证驴肉的质量，时常需要采用空运的方式运货。驴肉要纯正精瘦，才能确保味道入味正宗。”除了对选取驴肉的严格要求，驴肉的烹饪也是非常有讲究的，先以大火，后以温火炖，配以近20种调料，烹煮时间长，熟度透彻，肉香而不柴。打开装有烹制驴肉的锅盖，驴肉表面已经被卤汤染成深褐色，挂着点点汤汁，鲜香入味，肉香与香料的浓香交织在一起，从后厨慢慢散发出来，勾人心神。而包裹在外层的火烧，是老板经过手工揉做的面饼，呈长方体状，用煎锅烙定型，刚烙好的火烧色泽金黄，还隐约带有一丝初麦子的清香。

当有食客前来购买时，老板将已烙好的火烧放入烤炉，烘烤四至五分钟，这期间需要掌握好时间将火烧翻面，使得火烧两面均匀受热。刚刚出锅的火烧颜色偏棕，带着面食的酥香，用刀切开，还能听见面饼轻微的脆响，趁热将驴肉、新鲜青椒以及小块的驴皮冻一起切碎，塞到火烧里边，加入香烟，一个香喷喷的驴肉火烧便大功告成。



据店员介绍，驴肉火烧最为正宗的吃法是搭配上一碗驴骨汤。店里的驴骨汤是大块的带骨髓的驴骨熬上四五个小时而成，加入葱、姜去腥，小火炖上四小时，加入盐巴、味精、黑胡椒粉等佐料提鲜，撒上新切好的葱花增色，一份清香味鲜的驴骨汤便制作完成。一份热腾腾的驴肉火烧，搭配一碗清香的驴骨汤，河间的特有风味，令人垂涎欲滴。轻咬一口，吃到口中酥里嫩，火烧酥脆混合着卤制驴肉的香嫩，再加上汤汁的鲜美，令人口齿余香，回味无穷。这也使得不少同学成为了这家店的回头客。

在纷纷嚷嚷的人世间，食物是与众不同的存在，是人们饱满的源泉，是人们连接今昔的纽带，更是人们身心泰然的慰藉。现烤的火烧透着麦香味，趁热加上秘制好的驴肉，咬到嘴里，香味绵长，酥软可口，这呼唤起植根于驴肉火烧深处的魅力。看似平凡的一方小吃，藏着人们对于火和水的熟练运用，也见证了一代代劳动人民对于美食制作的智慧。

(本报记者 吴泓磊 齐韩楚 陈灵欣/文 许耀鹏/摄)

江湖夜雨：二堂的渔店村麻辣烫

有人的地方就一直流传着风味的故事。无论你置身于繁华闹市，还是在乡野陋巷，有人的地方就有江湖。江湖的滋味就这样流转于方寸餐桌，交织在冷暖之间。江湖中，每个人都有自己的生存之道，有人不变，有人求变。没人能预测下一个取而代之的风味之潮。而麻辣烫一度受到热捧，是受宠的灵魂美食，是不可替代的味觉盛宴，是夜宵的首选。

二堂门口，渔店村麻辣烫的故事就在这里展开，区别于其他餐档，这里的食材都由顾客自选，生菜、鸡胸肉、玉米、年糕，多种食材任君搭配，但这道菜的精华却还在老板的独家汤底：熬上一锅浓浓的鸡汤，将预先准备好的粉条放在老汤里涮烫，待入味之后就大把粉条放入碗中。加入一些花椒、辣椒等香料后，再浇上一点老汤，一盘香气可口的麻辣烫便大功告成。每逢饭点，餐档后厨便开始了忙碌：不同口味的麻辣烫依次起锅，美团订单声在这阵交错中不断响起。虽任务繁重，但前台和后厨却心有灵犀，一切都在紧锣密鼓的进行着。而最大敌人却并非眼前的繁忙，饭堂中远不止这一家餐档，悄无声息的生存之战每天都在上演：打折、出新、优惠，每个餐口都想在这场斗争中上“拼”一条路来，这也是食堂江湖上必须遵守的规则。这里的江湖是麻辣烫的江湖，是食堂的江湖。在这里，有情怀、有义道；在这里，有勇气，有情谊。江湖之上，每个人都在不断成长。

而这碗看似简单的麻辣烫的起源也包含着一番独特的江湖气韵。相传，从四川宜宾到三峡内的巫山，这一带由于水流湍急，纤夫自然是少不了的风景，他们在拉纤之余，在江边拾上几块石头，支起瓦罐，舀几瓢江水，撸上把干柴生火，在罐里加入蔬菜，没有



蔬菜就地取材，拔些野菜，放入花椒、花椒等调料，涮烫食之，吃后滋味美不可言，既可果腹，又可驱寒、祛湿；制作方便的煮食习俗便在江边沿袭。这就是麻辣烫的由来——一番江湖缘，荡气回肠路！

夜雨总会使旅行者企图安逸，或许是内心的羁绊勾起了某种莫名的情怀。这种情怀，或许是那年风花雪月下的独酌，亦或是一桌人围坐在一起享受麻辣烫带来的人情之暖。麻辣烫，这种新世纪的激情食品，色、香、味俱全，麻、辣、烫皆存。或许是这种又辣又烫的感觉形成了独特的味觉记忆，由此生出了莫名的情怀。

下午五点半，天空中乌云隐现，一场大雨即将来临，刚刚从教室上完一节课的学生陆续来到食堂，他们急需一份可口的饭菜来慰藉心灵，而各饭餐档口前已经挤满了四方宾客，在漫漫江湖路上，这碗麻辣烫的故事还有很长很长……

(本报记者 张权巍 余锦丞/文 余锦丞 王艺彬/摄)



落地生根：骨汤手工水饺



从古至今，人类从未停止过追寻美食的脚步。我国医圣张仲景发明的饺子距今已有千年的历史了，它源远流长，是中华美食的代表，也是大多数家庭年夜饭桌上必不可少的佳肴，而吃饺子则是在外求学的游子们渴望团圆、寄托情感的最好方式。

食“馅”

我校第三食堂的“骨汤手工水饺”小店正吸引了无数远在他乡、思念家乡的学子们前来光顾，一盘饺子给予了他们家乡的归属感和心灵的深深慰藉。每天课后，同学们来到水饺店排队点餐等候美味的到来，期间来往的食客络绎不绝。小店里面放置2口大锅，一个为清汤锅，蒸汽弥漫，另一个为骨汤锅，浓郁扑鼻。据老板黄阿姨介绍，每日清晨，她都会先行熬制作为水饺汤底的骨汤汤，优质筒骨用开水洗去血腥味后，放入锅中大火煮开，而后转小火慢炖至浅白色，充足的底料使得骨汤鲜美滋补。

不单是骨汤，纯手工包制的饺子也是小店的一大特色。将手工擀制的饺子皮摊平，放入新鲜、手工自调的肉馅，对折后顺着一边捏出褶皱直至捏好为止，技艺娴熟的小店老板将每个饺子包的形状



大小几乎一致，胖乎乎的饺子宛若一个个弯弯的月牙。三鲜饺、韭菜饺、鲜笋猪肉饺等多种口味各异的手工饺子整齐排列于店桌上，其中玉米猪肉饺由于饱满清甜的玉米粒使得水饺的口感清爽不腻而深受大众喜爱。只见老板黄阿姨拿起饺子放入滤网中，将其放进沸腾的清汤锅里，水饺起锅前，把上海青轻轻在热锅里烫上一圈捞起，饺子待滤网沥尽水分便盛入盘中，青菜点缀其上，一盘饺子就制作完成了，再搭配上撒有些许紫菜的浓郁骨汤，虽未尝得，便知色香俱全，让人垂涎三尺了。

情“陷”

轻咬一口刚出锅、晶莹剔透的水饺，醇厚的浓汁伴着肉香顿时冲击味蕾，皮薄馅厚，口齿留香，让人回味无穷。当问到水饺店黄阿姨看到自己家的水饺大卖并被同学们称赞夸好的时候心情如何时，阿姨笑着说道：“包饺子最重要的就是食品安全，最开心的就是看着顾客吃得放心，吃得满足，自己才会满意，感觉自己的付出才有价值。”黄阿姨简简单单的话却却带给顾客恰到好处的心房温暖。闲谈之际，点餐处迎来了两个同学，似乎是这家店的回头客，男孩熟练地拿起餐盘点餐，女孩默默地帮忙添加佐料，陈醋酱油，香葱香菜像是遇见故人，乖乖躺进了味碟里面，静候被享用。经过采访了解，16级工程学院工业工程2班的林秀玉同学表示自己很喜欢吃水饺，而这家店的水饺也十分美味，满足了自己对水饺的所有记忆。除此之外林同学补充道，骨汤手工水饺有着与众不同之处，美味的骨汤为水饺增添了几分色彩，她以后会经常光顾这家水饺店。

为何“骨汤手工水饺”能在众多美食中脱颖而出，颇受学生喜爱？想必是精心熬制的骨汤，用心包制的水饺给予了在外求学的游子们来自心灵的慰藉和情感的寄托吧，简单的吃食隐含的却是一份温暖与心意。

(本报记者：孙思琦 何甜甜/文 高韩晗 林雨欣/摄)

山海之间：二堂的潮汕肠粉

从古至今，不同的地理条件都会造就人们不同的生活方式。在潮汕这块土地上，人们背靠着山面向着海，因地制宜利用当地的食材制作出了不一样的美食，在食物的美味中感受生活的乐趣，带着对美味的好奇与向往，我们走进福建江夏学院第二食堂——探索这所大学里的美味，与那令人回味无穷的潮汕肠粉进行了一场舌尖上的邂逅。

每到饭点，店铺前就排起了“长龙”，但仍能看到三三两两的同学陆续走来。店铺里蒸炉里的三层屉展一个一个个地交换地抽出，刮板一刮就是一盘晶莹剔透的肠粉，老板们加料装盘，一盘盘不同口味的肠粉让那些等待在前的同学们露出了满足的笑容。当问及潮汕肠粉的来历，店员欣喜地说道：“以前善于做生意的潮汕人，见到广州肠粉的味道很不错，便将肠粉的做法引用到潮汕来。但与广东人将肠粉作为茶点所不同的是，潮汕人引进肠粉后结合当地口味，改用潮汕地区的原料，在肠粉装盘后一层层地淋上潮汕饮食最有特色的酱料。”就这样，肠粉在潮汕人手中开启了一场山海之间美食的邂逅。

而制作肠粉的步骤看似简单，实则却是一门深奥的课程。制作者要先用刷子把油刷在铁板上，确保米浆不会和铁板粘在一起，然后再把



刷过油的铁板放入笼屉里蒸熟之后迅速倒上米浆，左右摇晃，使米浆均匀地覆盖在铁板上，再放进炉具里蒸至米浆凝固成粉皮。这样就算完成了肠粉的基本制作，而要让肠粉味道更加鲜美，就得加上肉馅、鸡蛋、生菜还有香菇和豆芽等配料，把这些配料慢慢地倒在粉皮上，撒上潮汕土特产脯粒一起蒸熟。最后用刮板刮出，加入卤汤和店家的秘制酱料，一盘晶莹剔透的肠粉就做好了。

会计学院18级税收学2班赖美容同学是潮汕肠粉的常客，她对这家肠粉店的酱料赞不绝口，她认为这是这家肠粉店的灵魂。的确，店家使用的酱汁较为独特，首先它是在加糖以后再开大火熬煮，待熬煮至一定火候，加上鱼露和酱油等辅料，看起来色泽浓郁十分有诱惑力。“我最喜欢是有香菇、鲜虾馅的，它吃起来口感丰富，而且外面的粉皮是Q弹的，放进嘴里就像果冻一样细腻爽滑，还有一点韧劲让人一吃难忘、回味无穷。”当问及这家肠粉的口感时，法学院18级行政法方向班的杨颖如是回答。这也正是老板所希望带给顾客的品尝到肠粉时的欣喜，薄薄的粉皮里面裹着丰富的馅料，夹杂着山与海的味道，让每一口流于舌尖的肠粉跳跃着美味的乐趣。

一方水土养育一方人，一方人烹饪一方美食。潮汕人与肠粉的邂逅，是以味觉来体会食物的口感和风味，是能感受到舌尖与美味的邂逅。它扎根于民间，留存于山海之间，用美味诠释生活，供大家一饱口福。

(本报记者 张秋举 陈怡霏/文 罗星芸/摄)

家的味道：二堂的兰州牛肉拉面

中国地域辽阔，南北地域差别大，饮食习惯也不尽相同。南稻北麦各具特色，以小麦为主要原料的面食占据了我国饮食文化的半壁江山。而兰州牛肉拉面，更是凭借其“汤镜者清，肉烂者香，面细者精”的独特风味，在中华美食图籍中独树一帜。

美食因传承而长久，正如我校第二食堂一间名为“中国兰州牛肉拉面”的民族风味小吃店一般。店铺传承经典兰州风味，以兰州牛肉拉面为主打，推出一系列具有民族特色的清真饮食。“兰州牛肉拉面历史悠久，坊间传说起源于唐代，目前可证其创始人于清朝嘉庆年间居于监大学生陈维京，后经传承改进，一碗正宗的兰州牛肉拉面，必须是以“一清（汤）、二白（萝卜）、三绿（香菜蒜苗）、四红（辣子）、五黄（面条黄亮）”为标准，对于兰州人而言，这种标准早已成为一种习惯，深入他们拉面饮食中的方方面面了。”谈起兰州牛肉拉面的历史渊源，拉面店老板如数家珍。虽然拉面工序较为繁琐，但在甘肃兰州地区，牛肉拉面是一种家常饮食，一家人围坐餐桌，人手一碗牛肉拉面，刺溜声中，更多的是家人间情感的一种传递。

想做好一碗正宗的兰州拉面，必须先有一锅热腾腾的牛肉汤。清汤动人，以清真牛肉牛骨为原料，经过一段时间的高温炼制，方能成就一份好的牛肉拉面汤底。高汤鲜而不腻，尝上一口，回味无穷！此外，店家选取新鲜高筋面粉为拉面原料，高含量的蛋白质为拉面的制作成功提供了保证，也为和面奠定了基础。有了好的面粉，才能和出好的面团，面与水的比例，水温、发面的时间长度，每一项都十分关键。面团过软拉面会断，过硬也会影响拉面长度，不软不硬方才合适，正所谓“三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉”，如此，才能诞生出好的面团。汤面、溜条、抻拉，拉面工序繁琐复杂，拉面师傅经验丰富，对折、拉长之间，完成面团到面条的完美蜕变。案板一碰，手艺精湛与否，一看便知。“我们店铺食材都是正宗的清真食材，拉面师傅也是有十多年拉面经验的师傅，味道好不好，只要同学们尝上一口就知道了，味道不好，说说得再漂亮都没有顾客的，你们说是吗？”店家爽朗一笑，对自己的牛肉拉面信心十足！

这家店铺的牛肉拉面吃起来什么感觉呢？“牛肉汤的肉香里伴



随着蒜苗的清香和辣椒的辛辣味，它们就在这一碗面中完美的融合在一起。尝一口面条，整口面Q弹无比，十分劲道，喝一口面汤，浓浓的肉香充满整个口腔，顺下去滋润我的五脏六腑。要是再配上爽口的小菜，这就是一顿营养丰富、美味可口的午餐了。”接受记者采访时，公共事务学院18级行政管理(2)班的陈明颖同学还不舍得停下手中午餐美食的筷子，言语中也无不透露着对于这一兰州牛肉拉面的喜爱。

小店老板告诉我们，对于他们来说，牛肉拉面是一道家常食物，家常但不平凡，尤其是身处异乡打拼时，可以吃上一碗热腾腾的家乡美味，是对自己最好的馈赠。“在我们学校，也有很多省外学子或家住得比较远的学生，学生们为了求学离开家人一个人来到一个陌生的地方，总是会有孤单的感觉，这种感觉我们也能感同身受。牛肉拉面可以给我们一家四口带来家的感觉，我们也希望可以

将这种家的感觉分享给江夏学子们。”看着一个个低头吃着拉面的同学，店铺老板笑得十分欣慰。

“三餐饭菜，四季衣裳，共同造就了一个叫家的地方。”不必广厦万间，不必良田万亩，平平淡淡，既是家的味道。万家灯火璀璨，最动人的，是那名为“家”的灯火。

(本报记者 陈杰妮 马腾/文 郑婧瑜/摄)



看变万千：禾谷简餐的故事

中国作为泱泱大国，国土辽阔，气候各有不同，也就催生了不同的口味，至今已形成了八大菜系，汇聚了万千佳肴，即使只是一道家常菜，也能做出万千的花样。在我校第二食堂有一家主打家常饭菜的店铺——“禾谷简餐”，厨师用一双巧手烹饪出了口味不同、菜式多样的菜品，但在变换多样的佳肴之中，不变的始终是那一味家的味道。

据老板介绍：“禾谷简餐”，“禾”与“谷”都可指稻米，稻米是中国人的饮食之中不可缺少的一种主食，用“禾谷”为名，简朴却意味深长，“简餐”中的“简”指的是食材简单日常，而味道却并不简单。禾谷简餐这家店铺正如它的店名一般，实惠又家常，同时它的食物也很受学生欢迎，生意十分红火。

禾谷简餐的素菜与荤菜构成了味蕾上的万千风味。这里的素菜虽大多使用“炒”来制作，但厨师却能同一种食材做出许多不同的口味。禾谷简餐的清炒笋片是一个招牌菜，青翠的笋片翻炒后略微泛黄，细细品尝一口笋片，青笋的鲜味在嘴里蔓延开来，宛如正在赴一场春天的约会。但青笋在禾谷简餐里并不只有一种做法，厨师亦将青笋与其他食材结合，做成青笋腊肉、青笋炒菇等美食，让青笋这一普通的食材具有了多变的活力。无论是烈日炎炎还是细雨疏疏，品一口禾谷简餐的菜品，总能让你远在他乡的学子们尝上“家”的味道。

而禾谷简餐的荤菜与素菜相比，菜式则更多一些。通过卤、焖、炒、蒸等方式使得荤菜既家常又美味，辣子鸡丁就是其中的一个代表。当问及这道菜的做法时，老板说道：“把烹饪的过程文艺地形容成食材的相爱，这样来看，鸡肉与辣椒的相遇改变了鸡肉，让原本滋味平淡的鸡肉变得香辣可口，辣椒放下了身段，甘做鸡肉的陪衬，两者在炒锅之间经过油与火的磨练，最终修成正果，共同走向餐盘。”不同食材之间的相互搭配，食材与食材的互相成就，与舌尖有了不同



的邂逅，千变万化的佳肴，共同汇聚舌尖上的家的味道。经济贸易学院18级的杨松华同学是禾谷简餐的常客。她告诉本报记者：“禾谷简餐每一道的菜肴都有许多种烹饪的方法，但是无论哪一种做法都让我尝到了家的味道。”同时，禾谷简餐的员工每次都会亲自给用餐的同学打汤，并会附上一句“用餐愉快”，这样亲切而又周到的服务，是她们独到用心的地方。如此看来，消费者不仅仅吃的是美味佳肴，也更为食之精神上的契合。

在如今的快餐时代，美食界在不断地高速发展，我们面临的用餐选择也更加趋于多样化。纵使看变万千，但是不变的是“家味”。身在异乡的同学，只是通过简单地品尝几道菜品，却可以尝出“家的味道”。虽然只是家常小菜，但是顾客的味觉与精神体验尤为重要，这也是禾谷简餐一直致力于原创美食的宗旨。禾谷简餐完美地将“家的味道”融入菜品，让二者结合在一起，使菜品的味道达到了极致，如此美食不仅会使人迷恋，更令人为之赞赏。

多变的美味佳肴，亲切的服务态度，良好的业界口碑，都是一家店铺的成功之道。世界瞬息万变，美食却无法辜负。让我们与禾谷相遇，去体验不一样的美味，去寻找家的味道！

(本报记者 廖恒妍 颜洪冰/文 陈欣琳/摄)

