

美食美容

清明粑香



从古至今清明一直是怀念已逝亲人的节日。清明附着春暖花开,在春雨阳光中,草地上有露出的尖尖嫩芽,河边的柳树开始换装,山麓一改苍山翠岭的老气横秋给人焕然一新的感觉,一切呈现出一片欣欣向荣的景象,彰显了强大的生命力。但是,清明与纯粹的节气又有所不同,作为我国传统节日,也是最重要的祭祀节日,是祭祖和扫墓的日子。杜牧“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂。借问酒家何处有?牧童遥指杏花村。”送出了清明节淡淡的哀怨与忧伤,使我们自觉地以沉痛的心情怀念离去的亲人、朋友。无论是半旧的小桌,还是红色的香烛,燃尽了、留下的是每个人心里面怀揣的思念,弥漫在恬静的记忆里,弥漫在清明的季节中……

“又到吃清明粑的时候了。那一个个软糯香甜、色泽青翠的清明粑,带着清明的气息,在岁月中悠悠飘香。”在贵州大多数人的记忆里都有这样一种清明时节的味道。

这个季节,在安顺的小街小巷总会看见一些大爷大妈担着一篮篮的清明菜在街边叫卖,清明菜是清明节前后才有的一种野菜,生在野地,样子十分纤细,茎细长且生着一层浅浅的软软的白色绒毛,看上去灰绿灰绿的,长三四寸高就开出小黄花,风吹起的时候,弥漫着淡淡清幽的野菜香。人们又叫它把把花,通俗点还可以叫毛毛花。摘下晒干后,一棵棵的清明菜便像小黄灯笼的模样,一朵朵的绽放。清明前后的清明菜最是鲜嫩,清明粑也就成了这样一种季节性的特色小吃,要是过了这个季

节,街上便寻不到清明粑踪影。清明粑是贵州的一种季节性特色美食,安顺的清明粑做得尤为地道。在安顺很多的小摊点上你会看见一张不大的桌子上,支着个小炉子,架了口平底煎锅,锅上煎着一个带着淡淡青色的糯米粑。这便是清明粑。

清明粑的制作是把清明菜磨碎切细,再与糯米粉和水拌在一起,包上馅逐个压扁,压成厚度适中的圆饼状,然后将平底锅烧热刷油,放入圆饼坯用中火慢慢烙至两面微黄即成,吃起来皮糯糯,不同的馅有不同的爽口滋味,最重要的是有浓郁的清明菜香,看着象鼻升腾起的蒸汽裹挟着缕缕诱人食欲的清香,叫人直咽口水。

有人说,“清明香飘故人墓”,小小的清明粑,诠释着人世间的亲情,传递着人们对逝去亲人的一种追忆与思念。清明时节里清明粑香气扑鼻,吃着清明粑,倾诉着思念,咬上一小口,那清香飘进喉咙,顿觉满嘴溢香,那软绵绵、糯滋滋的口感,香喷喷的味道充斥在嘴里,它的清香更中和了糯米和馅的味道,慢慢嚼,细腻,味美至极。

清明香飘思浓,记者带您走进安顺三家老字号的清明粑摊点,去闻一闻尝一尝清明时节香飘的与记忆有关的味道。伴着美味的细节,有故事的思量,让时间去遗忘,让回忆留住的人和我们的心连在一起,曾经的所有,在清明时节,春风轻轻拂过,保留美好的依恋,深深的感恩,浓浓的思念……

(崔筠 文/图)



富家花园涂记清明粑

位于富家花园路口的涂记清明粑,在安顺颇有名的老字号,清明粑的生意从老一辈就开始做起,以前在东门坡开店,到两口子来打理做清明粑已经有十余年了。

老板说起他家清明粑的特点时告诉记者,这个季节每天早上六点左右就开始卖,选用的是精心挑选的新鲜的原材料,保证干净卫生,分量足。清明粑的口味除了普遍的糖芯、肉馅、甜酥口味,他家还一直保留最原始的清明粑馅料,那就是春菜腊肉血豆腐陷,这是清明粑最早制作时的馅料。

妻子在一边揉着面,涂老板一边烙着清明粑,一直忙个不停,妻子开心的说:“我们两人一开始是在外面做生意的,生意失败之后才拾起老一辈做的清明粑,刚刚做清明粑的时候觉得是小本生意,还挺不好意思的,谁知道这一重新开始了这么久。现在看来,靠自己的双手做事,大家又喜欢我家的东西,现在一家人都在做清明粑,这一季过去之后我们还做粽子其它的食品。很多省内外的人客人都慕名而来,能够收获这样的快乐,便不在乎生意的大小,因为这是小小的便民的事情,并且我们的生活也因此越来越好,这就是最幸福的事情。”



罗家井路回罗记清明粑

位于民主路罗家井路口的罗记在安顺有着很高的知名度,每天早上八点左右就开始摆摊卖粑,由于现在的生意做好了,有些亲人们也时不时的来帮忙,老板娘的妹妹一直在帮忙活着。老板娘姓罗,老板娘姓杨,他们是从农村进城打工的年轻人,看起来很质朴,靠自己的努力让自己在城里拥有了为自己生活打拼的理由。她抬起头简单的说了一句:“这段时间的清明菜最好最新鲜,做出来的粑是最好吃的。”

看到他家的烙锅里油汪汪的,与其他家的不同,他家的一个特色就是用大量的油来烙,滋滋的油声从锅里响起,浓浓的香气四溢,一个个清明粑被老板翻来翻去烙着。老板说这样烙出来的粑外壳能保持长时间的酥脆,里面又可以保持粘糯。他家的清明粑除了常见的口味还有豆腐、春菜、三鲜馅的,老少咸宜。

采访的时候,好奇的想问为什么这么多人来买,老板娘忙个不停,正巧遇到了一位贵阳来他家买清明粑的阿姨,阿姨看见老板不好意思的样子,热情的和记者聊起来:“他家粑粑好吃,皮薄、馅多、爽口。我今天准备买20个带回贵阳,这会正守着老板做呢,安顺的清明粑比贵阳的好,贵阳的清明粑口味比较单一,大多数都只是糖芯的,安顺的清明粑甜的、咸的口味都有,很好吃。”

推荐三 四官桥唐记清明粑



位于四官桥的清明粑,听老安顺人讲起来也算是安顺很早就卖清明粑的地方了,老一辈就传下来的手艺,让这样一个季节性的时令小吃受到了安顺人乃至外地人的认可和喜爱,他家的清明粑特点是看上大大小小的,一个个在油油的烙锅里摆放着,整个制作过程在一张长长的大桌子上向人们全部呈现。

老板很谦虚的说自己家的清明粑其实也没有什么特别的地方,要是说起不一样的地方,应该是要用心去做吧,既然投入了一份感情在这个小小的地方食品上,在每年短短的这样一个季节里,当然愿意给爱吃清明粑的人送去好吃的东西。

人们说起四官桥的清明粑都觉得很好吃,他家同样是采用大量油烙的方式,将清明菜与糯米面揉好的清明粑的黄橙橙的,在往来的人群里,搭起的红色的帐篷伞,显眼的成为人们脚步停留的理由。

花江鱼片涮涮堂

特色推荐:花江鱼片火锅具有浓郁的花江味道。其汤鲜美,滋补养生,令人为之神往。花江鱼片火锅以其食材高档、底料考究、汤鲜味美、绿色营养、吃法独特的个性特征,将鱼片火锅发挥到了极致。

鱼片火锅所选用的鱼全部为“参鱼”并现场宰杀,然后将部分鱼内进行秘制切片,把参鱼片放在油筒子骨、土鸡、鸭等秘制配料经过长时间勾兑熬制的火锅汤底煮,再配以小红椒沾水,其味嫩滑、鲜美可口,具有美容养颜之功效。

地址:东关原顺时中学路口斜对面
订餐电话:13595357771

美食街区

广告热线:
15329038088

美食街区

金发酸菜鱼馆

特色推荐:古人云食而不食肉,食肉不如食鱼。酸菜鱼承前人之绝技,集百味之特长,先用肉质鲜美的淡水鱼为主料,尤以参鱼味最佳。采用传统的农家腌制酸菜味辅料,再经过十余种香料精制,味道鲜香微辣、酸中带甜、肉质鲜美、色泽光亮让人一视垂涎三尺、一尝难忘。

店长介绍说“我们店的招牌菜是用肉质较好的参鱼做的,这鱼的没有刺,纤维性比较强,吃起来不容易断,口感好,是根据安顺人调出来的,新派川菜,也就是安顺人自己的川菜,主推的鱼菜系列是爱吃鱼的朋友们较好的选择。”

地址:东方商城对面天马小区门口
订餐电话:18788678988

重庆乡水源火锅

特色推荐:重庆乡水源饮食文化有限公司成立于二十世纪九十年代,2010年1月安顺店开业,其文化源远流长,秋巴国,品味源自百年火锅,麻、辣、鲜、香、嫩、醇六味俱全,汤浓醇厚,口感舒适,回味无穷,被国内权威机构确定为“未来中国最火爆的饮食”。

乡水源火锅以鲜美汤料配合多种中草药精制而成的底料,辅之独有鲜嫩可口的鸭肠,独特配方泡制的特色毛肚、清脆爽口的乡水源竹笋及更多的特色菜品在重庆及全国各地拥有乡水源火锅的地区享有盛誉,在消费群体中拥有非常好的口碑。

地址:顺南街恒远百货太和街路口
订餐电话:3324000

聚福酒楼

特色推荐:这是一家经营特色家常炒菜、各色火锅的餐饮店,老板主要向各位食客推荐的是断桥青椒活鱼和上官辣子鸡。断桥青椒活鱼采用的是天然野生鱼,现点现杀,最主要突出的是鲜味,是店家主打菜式;上官辣子鸡采用的是天然的土鸡,配以店家秘制的调料,以香辣嫩滑深受食客喜爱。聚福酒楼,希望到这里吃饭的每一位客人能欢聚一堂的来,幸福美满。

地址:富家花园宏宇小区后街门对面
订餐电话:13118537744

清真纯香园

特色推荐:作为一家老字号的餐饮店,清真纯香园为各位食客提供全牛火锅、清真炒菜等特色食品,并且以十年老店的诚信经营,为您的就餐提供鲜美的美食享受,是您吃饭的一个好选择。

地址:南水路市四中对面
订餐电话:13885374616
15870161888

“我与安酒的故事” 征文启事

追寻60载的酒香,追忆半个多世纪中关于安酒的那些人、那些事、那些珍藏于心底深处的宝贵记忆

说出您心中有关于安酒的故事,不管是快乐还是忧伤,是亲情还是支持,我们都会倾听,开启这些陈年的记忆,就如同开启封存多年的老酒,醇厚的,不止有酒香,还有那散不去的浓浓情谊。

一、征文主题:我与安酒的故事

二、征文要求:

1. 文章内容积极向上,讲述和安酒有关的真情实感,体裁不限。

2. 1500字左右的原创作品。请自行保存底稿。

三、投稿方式

电子邮箱:
1139100571@qq.com
421690612@qq.com
邮寄地址:
安顺市黄果树大街安顺日报社
邮编:561000
联系电话:13308531270(唐女士)
13766359091(郑女士)
0853 8181818

(请注明“安酒征文”字样,文后注明作者姓名、电话、身份证号码)

四、征文日期:2011年3月5日—5月31日

五、征文报酬

入选稿件将刊登在《安顺日报》、《黔中晨报》“我与安酒的故事”专栏上,并将于300元稿费;活动结束后,对所有刊登文章进行评奖,评出一二三三等奖,给予最高达5000元的额外奖励。

入选作品

安酒香 情意浓

杨有维

童年时代,我在故乡四合院的天井中看小人书,一股酒香飘然而来,轻吸一口后四处寻找香源。

在紫云板当任区委书记的老叔杨汝俊脸上泛起红晕,呷了一口酒,如痴如醉地长长的“啊——”一声,对我一笑,叫我喝杯酒。童年还是个小学生,不知酒为何物?但是,长辈叫唤只得上前。老叔提起一瓶印着“安酒”字样的酒瓶,倒了一杯。我不会喝酒,但是闻到了那醇香的酒味。原来安酒香味四溢,飘出户外,香满四合院,这酒香味也会让人心醉。

虽然没有喝安酒,但是和当官的老叔说了几句话,感到亲情绵绵。老叔几杯酒下肚,不像平时摆出长辈和当官的架子,高兴地说我学习成绩好,将来一定有出息,会为杨家争光云云。得到大叔的夸奖,我心里十分高兴。我想,要是没有喝酒,大叔说不定还要教训我几句哩!原来,安酒有这么神奇的魔力!“酒后吐真言”,酒话也感人。

安酒香,亲情浓,成了我童年美好的记忆。家人品安酒,酒香人更亲,是我成长中的一件乐事。

上世纪八十年代我人到中年了,在北京读大学的几个同学来安顺,我就用安酒款待这些同窗好友。我打开瓶盖,酒香飘出,我的同学们惊叫起来:“这酒好呀!”来自广西的老蓝睁大眼睛问:“什么酒?”我扬起酒瓶,一个大大的草书“安”字在酒瓶上亮了出来,这时同窗们齐声叫着:“安酒!”

我自豪把酒斟上,兴高采烈地说:“我用家乡美酒敬同学们一杯。”我一饮而尽,大家也跟着干杯。北京的那两位女生不喝,用鼻子闻闻,我催她们干杯。两位女生笑嘻嘻地说:“我们不会喝酒,闻着这酒香味儿,心都醉了!”

人家一阵哄笑之后,来自新疆的那位维吾尔族男同学张开人嘴:“我今天要人醉!”说着,自己倒上酒连干了两杯。

我们这些工作之后再读大学的人,已经尝到人生的酸甜苦辣,或许对人生有了一些体验。因此,聚一回就乐一回,借助安酒的醇香,喝了儿瓶记不清了。后来,同学们还打电话或写信找我:“欢迎你来北京玩,一定要带安酒来!”还有的说,只要到贵州,一定要来安顺喝安酒……再醉一回,再会一回!

这些同学都成了各地部门的负责人,他们总是借助一些研讨会机会邀请我去参会,他们又总是要我带上安酒去。安酒的魅力使我和同学们更亲近了,安酒的欢乐使我们的友情更浓烈,安酒的美味使友情更亲热。

兔年春节,友人给我两瓶安酒,酒瓶精美了,包装时尚了,然而那潇洒的草书“安”仍然印在酒瓶中间,十分醒目。看到这个“安”字,心里就涌上一股亲情、友情,真想再醉一回!

研究屯堡文化20多年,常与海内外专家学者共桌同饮安酒,这些走遍世界各地的专家学者不仅盛赞安酒的醇香美味,还大谈“酒文化”话题。我们屯堡人热情好客,待客必杯酒,俗话说:“无酒不成敬意。”每当几杯酒下肚,话题就无所不及,个个争着发表演说,讨论之广之深是平时罕见。原来“酒文化”是一种情怀,是一股力量,是和谐温暖,是文化传承……

我与安酒的故事

