

皮包肉还是肉包肉,这回不用做选择

鲜到“掉眉毛”的馄饨,仍是儿时味

记者 王琛琪 文/图

小时候,小馄饨是在街头巷尾“流动”着的美食。小贩们推着车卖馄饨,包好的小馄饨放在抽屉里,小推车一拉,小摊贩一吆喝,就能吸引不少食客驻足。

“馄饨要伐——”伴随着叫卖声,孩子拿着家里的陶瓷碗出来盛一碗馄饨,这一口鲜美是记忆中挥不去的美味。如今,很难再见到走街串巷的小馄饨摊贩,但是记忆里的味道却依然留存着。



薄得能透光的馄饨皮

在椒江平桥小吃街,记者寻到了好几家儿时的“敲馄饨”小摊,馄饨大多都是由摊主手工现包的,皮薄肉多,散着猪油香,浮着小葱花。还未到馄饨摊前,隔得远远的便能看到摊前热气腾腾,在夜里为人带来一丝温暖慰藉。

“做这种‘泡泡馄饨’,馄饨皮一定要自己擀出来才对味。”光头叔叔是“光头馄饨”摊的摊主,他能言善道,为人亲和,做出来的馄饨味道也好,所以被很多年轻食客戏称为“光头叔叔”。

馄饨,馅是配角,皮才是主角。一张合格的馄饨皮,放在阳光底下能透

滋味讲究“一口鲜”

在摊位前,记者看到馄饨都是光头叔叔现场包的,这边刚刚包完,那边沸水下锅。一定要用大锅、大火,满满一锅水,在炉子上沸腾;刚包好的馄饨一茬茬下锅,又一茬茬被迅速捞起。一分钟左右,一碗老底子的儿时“敲馄饨”,就出锅了。

上桌时,汤底的猪油和葱花,已经荡漾开来。再舀上一勺老板自制的辣椒油,热辣的红油在晶莹剔透的汤汁中散开,汤汁香辣开胃,小馄饨入口鲜嫩爽滑,每一口都是满满的幸福感。

小馄饨看起来简单,到处都能吃到。但真要做得好吃,从皮到馅,里里

外外都有大讲究。台州人记忆里的小馄饨,讲究的就是“一口鲜”。

光头叔叔说,小馄饨的肉馅也是自己手工剁制的,选用猪后腿肉,保留了肉质的鲜嫩与弹性,再加入适量的葱、姜、盐等调料,使得馄饨的馅料更加丰富多层。

一碗好的馄饨,美味的汤头也必不可少。一口馄饨一口汤,记者发觉这碗小馄饨的汤底清澈而鲜美,老板还加入了少许虾皮、紫菜提鲜,使得整碗馄饨的味道更为立体饱满。轻轻舀起一勺,热汤入口,温暖瞬间从舌尖蔓延至心底。在秋天的傍晚,来一碗热乎乎的小馄饨,暖胃又暖心。

出光来,摸起来软乎乎的,不硬不沾手。光头叔叔介绍,儿时“敲馄饨”的魅力,首先在于其薄如纸的馄饨皮。

“馄饨皮需擀得薄而韧,我尝试过市面上很多现成的馄饨皮,感觉都不太对,还是要自己做的才行。”光头叔叔说,好的“泡泡馄饨”,馄饨皮首先要够薄,其次又不能太脆弱,既要能包裹住馅料,又不能抢了肉馅的风头。

光头叔叔凭借着多年的经验,将面粉与水的比例拿捏得恰到好处,经过反复揉、擀,最终制成一张张薄如蝉翼、晶莹剔透的馄饨皮。

美味福州“肉燕”

光头叔叔的馄饨铺,还卖着一道与馄饨极为相似的美食——肉燕。

肉燕,也被称为太平燕,是福建省福州市的传统小吃之一,属于闽菜系中的福州菜。在福州的风俗中,肉燕是一道喜庆的名菜,每逢年节、喜庆日子以及亲友聚会别离时,福州人必定会品尝这道美味。

相传在明朝时期,有一位宫廷御厨,他巧妙地将猪肉剁成肉泥,与番薯粉混合后擀成薄片,再包入鲜美的馅料,制成了一种独特的食品。这就是最初的肉燕。

肉燕是福州人的美味,形似馄饨,却大有乾坤。闭着眼睛都能做出美味小馄饨的光头叔叔,为了掌握肉燕制作的诀窍,专门到福建学习。

光头叔叔介绍,肉燕与小馄饨最不

一样的地方,也是肉燕最为奇妙的秘密,藏在肉燕的皮中。

“不像馄饨和水饺皮用面粉制作,肉燕皮用的是精选猪后腿瘦肉,剔去肉筋,捣成肉泥后混合番薯粉反复搅拌,不断压匀碾轧制成。”光头叔叔说,肉燕外形长得像小馄饨,手工包制往往有燕尾形的肉质外皮,所以叫肉燕。

肉燕皮是光头叔叔提前在家里做好了带过来的,因此记者并未看到肉燕皮的制作过程。

光头叔叔拿起一张肉燕皮向记者展示,肉燕皮薄如纸,色泽似玉,整体呈现出肉色,里面还隐隐能看出一丝丝猪肉的红色。由于肉燕皮是肉做的,所以有些人称呼它为“肉包肉”。

爽脆与柔嫩的二重奏

煮好的肉燕像一只只伶俐的燕子漂浮在汤水中,半透明的表皮仿佛盛满了汤汁,勾得人食指大动。

记者看到,每一只肉燕体形不大,基本上可以一口一个。咬在嘴里,肉燕的口感与馄饨十分不同,由于肉燕皮中加入了番薯粉,口感更Q弹,吃起来更为“得劲儿”。

肉燕皮弹牙,而小馄饨皮柔软纤薄,一碗馄饨与肉燕双拼,丰富的味觉口感在嘴里一起吹拉弹唱。

小摊的座位随意地摆在巷子里,稍显简陋,但是品尝这种家常美味,似乎这种接地气的感觉才够烟火味。拿起筷子,

轻轻夹起一只肉燕,放入口中细细品味,满足感便油然而生。

经过无数次捶打的肉燕皮爽嫩弹牙,舌尖能在第一时间触碰到肉燕外皮的滑嫩与韧性。轻轻一咬,便能感受到那层薄薄的皮在口中轻轻弹动,仿佛是在与味蕾进行一场欢快的舞蹈。紧接着,内馅的鲜美迫不及待涌入口中,猪肉的醇厚与调料的香气交织在一起,这种味道既不过分浓烈,也不过于清淡,恰到好处地挑动着味蕾,形成了一种难以言喻的美味。

随着蒸汽升腾,肉燕的香气越来越浓烈,一股幸福感扑面而来。