



路边的蹄花

□陈小林

饮食,其实也有潮流。哪里有新、奇、怪、的饮食,哪里就可能出现成为热点,热潮一过大家就转向别处。因此,在美食的江湖里,能使食客热情不减的菜点实在不多,而蹄花汤可能是其中之一。重庆蹄花汤有多种做法,汤鲜肉美香气扑鼻。美容嫩肤滋补元气。吃的人不仅可吃出蹄花的万种风情,更能吃出些许的感慨:原来生活可以如此美味。

蹄花汤这种大俗大雅的食物,在重庆上至酒楼厅堂下至路边排档可谓到处都有得卖,其实很多酒店宾馆往往因追求上规模、上档次,搞得味道并不怎么样,反倒是僻街陋巷偶遇的一家“路边店”说不定却令你终生难忘。路边小店蹄花汤受食客追捧。味道独特是其一,坐在路边上吃蹄花,那也是一种难得的享受。

朋友老王,是一好吃狗,也是我们这个圈子里的“导吃”,只要发现新、奇、特的饮食,就会有电话打过来告诉你,哪里哪里又有什么好吃的。如果你想吃什么,只要打电话给他,再按他的指点按图索骥一定能如愿以偿。

他请我去吃白豆炖蹄花汤,七弯八拐钻进了渝北金岛花园旁的一家“路边店”。进得店来,老板娘与老王已经很熟了,开口就说:“大哥,来一只蹄花?”“不,两只!”老王伸出两个指头,老板娘笑着调侃说:“几天不见,大哥功力见长!”一句话,引得善意的笑声四起。老王忙说:“我们来的是两人。”老板娘招呼我们坐下,给我们安排了两份蹄花汤、一些凉拌菜和半斤老酒。

老王告诉我,到这个店子来的,多是回头客,或者是熟客介绍而来。举目一望,满座的店堂,无论是男还是女,无论衣冠楚楚还是蓬头垢面,大家都津津有味地啃着猪蹄,喝着浓汤。

蹄花上桌,汤汁浓稠酩白,蹄花晶莹如玉。再配上白豆的黄白色、葱花的微黄翠绿,一汤在手,入眼生喜,扑鼻生香,令人绝倒。其他地方的蹄花汤,蹄花都是斩成一块一块的,这里的蹄花却是一整只猪蹄,显得很“莽”(粗犷)。当我望着蹄花正发呆的时候,老王用筷子撕下一块皮肉,在油酥豆瓣酱味碟中一滚,然后送到口中大



嚼起来。有这块皮肉开路,老王酒兴大发,连说:喝酒喝酒,蹄花下酒,酒再多也不会伤胃。我也学着老王用筷子夹起蹄花,这蹄花已炖得出神入化,轻轻一抖,带皮的肉和骨头便分了家,肥而滋糯,入口即化。蹄花中的蹄筋微微有些绵软,有点筋道。吃罢蹄花开始喝汤,端起盛汤的海碗轻吹一番,汤波荡漾,细碎的葱花绿萍般往四周飘散。汤入口,一口热烈的醇鲜,过唇之后有黏性。我想,看来这汤炖制的功夫非同一般。三口汤入肚,我已经有些飘飘然了。

蹄花,是四川、重庆对猪蹄、猪脚的俗称,粤港地区却把猪蹄叫作“猪手”,坊间有这样的戏言:猪蹄原名不叫“猪手”,俗名就是猪脚。要说善煲汤,非老广莫属,在广东有一饕餮特喜欢“猪脚汤”,每次煲汤之前,因喜猪蹄洁白,要把其把玩一阵,再入水中,煲汤之中又百不厌地慢慢翻弄。后一朋友开玩笑说:你真是“执子之手,与子偕老”啊!饕餮灵机一动,说对啊,就将猪脚汤叫作“猪手汤”!从此“猪手”之谓在粤港流传开来。现在北方有些地区受了岭南的影响,已习惯称猪前蹄为“猪手”,猪后蹄为“猪脚”了。

蹄花是重庆人的最爱,据说常吃蹄花还能美容嫩肤,这或许是重庆妹子皮肤白皙细腻、模样如花似玉的秘密?蹄花在重庆,人们创造多种吃法,就拿炖汤来说,有白豆炖蹄花、干豇豆炖蹄花、莲藕炖蹄花、泡萝卜炖蹄花、白豌豆炖蹄花、海带炖蹄花、山药炖蹄花,更有甚者,用蹄花与老母鸡同炖,

蹄花和豆花共煮。总之,无论怎么炖,炖什么,一吻凝脂,一锅鲜汤,一碟蘸水,令人回味无穷。

这家“路边店”的蹄花汤配料是白豆,白豆炖蹄花汤是很讲功夫。首先是选料,选猪蹄是有学问的,要选用猪前蹄,前蹄肉多骨少,呈弯形,后蹄肉少骨稍多,呈直形,善炖汤者一般不用后蹄。猪蹄沾去余毛,刮洗干净,直到看起来白白净净。第二步刀工处理,整只蹄横竖各划上一刀,划时不能伤到筋。第三步入水氽烫。这工序很讲究,要放花椒八角等几味香料,加盐适量,烧开后才能放入猪蹄,当锅里的水再次烧涨以后,加点料酒煮上几分钟,目的是去其腥味,煮后捞起来,用热水再洗一次,这时的猪蹄肤如凝脂,再放进炖锅里,用大火烧开后,改用小火,由于在刀工处理时没有伤到筋,炖制中,筋连皮绽,蹄上的肉膨胀起来,皮又开始收缩,猪蹄在汤锅中如同花朵开放。当汤色浓厚如同奶白时,用大碗盛起,原汤以葱花点缀起味,配上油酥豆瓣酱味碟,红白相间,香气萦绕。

白豆炖蹄花用料看似简单,外行人怎么也想不到,凭这简单的用料,竟然炖制出如此鲜美的汤来。世上的事就是这么怪,有时候越是简单的,却是最鲜美的,不然,古人何以发出“删繁就简三秋树,标新立异二月花”之感叹。但是,越是简单的,蕴藏在里面的奥秘就越多,制作人精湛的技艺发挥得也最为淋漓尽致。

(作者退休前系重庆市渝中区商业发展公司调研员)

模拟现场演得太逼真 保安提着警棍来帮忙

□程华



我曾在市公安局政治部宣传处影视中心工作六年。当时我们在重庆电视台有《警方热线》《巴渝警视》两档热播栏目。以棒球帽、夹克、休闲裤为标配服装的我们人称“操机族”。“操机族”记忆太多,趣事也特别多。比如,一次去远郊派出所工作,听我们自我介绍是影视中心的,对方两眼放光:“你们,一般做些什么菜?”他居然听成了“饮食中心”……

“嫌疑人”入戏太深 摔个嘴啃泥还不停手刨脚蹬

有一年,影视中心组织通讯员培训,六七十名来自市局直属单位和各区县局的通讯员济济一堂。我负责一堂实操课,任务是组织培训抓拍现场抓捕镜头。其时市局两档栏目同时在重庆电视台播出,对第一手影视素材需求量大,须将全市通讯员操练成能随警作战的行家里手。

讲解拍摄要点并分组后,我带领一个组七八个人直奔驻地宾馆大门外。此处空坝宽敞便于蹬打。我指定一名便装民警充当“嫌疑人”,三四个手持摄像机的各自选好机位,其余着装的充当抓捕手。“我们准备好了!”“教官,准备好了!”我遂大喊:“开始!”

“站住!”“警察!”几名来自刑警队或派出所的通讯员动起手来那叫一个干净利落,三招两式便将“嫌疑人”掀翻趴地,不甘就范的“嫌疑人”入戏太深,被摔个嘴啃泥还不停手刨脚蹬。几台摄像机忙坏了,有的蹿上蹿下试图抢占最佳机位,有一个抢滩失败心急如焚,机器都忘了开,便直接拿手去拨拉挡在前面的人,现场呐喊震天闹哄哄。

“啥事!发生啥事了?!”宾馆保安手提橡胶警棍如离弦之箭冲将过来,五米开外围了一圈看客,有的热血沸腾打算上来见义勇为,有的大惊失色拉开架势随时准备开逃,听我们讲明原委方才松了一口气。

而“教官”我与学员们笑成一团,“师道尊严”荡然无存。

食客嫌抓捕太快 问“能不能再演一遍”

去区里拍摄一个纪实节目。这案子抓捕时未及留下影像,为节目呈现需模拟一段现场。

按照真实情况,抓捕行动在一个小饭馆里展开。我们与分局刑警们商量好,趁着吃中饭前的时间拍摄这组镜头。这次我吸取宾馆授课时的教训,为避免吓到馆子里的几桌食客,事先向对方说了实情。

“拍电视呀?要得要得,我们晓得了!”“你们拍嘛,我们保证不会吓跑!”食客们一边啤酒酒水煮花生挑辣子田螺,一边兴冲冲地答应。

按照刑警们复述的当时场景,我们做好准备:两个“嫌疑人”坐到桌前吃饭,桌上一钵河水豆花、一钵酸菜鱼、一盘炆炒小菜。两名摄像民警各自占好机位。一会儿,四个便装刑警谈笑风生地进来了:“老板,来一份红烧肥肠一份粉蒸排骨四碗河水豆花只打三个油碟!”“二娃,这边有空桌子,这边来!”吆喝间渐渐走近“嫌疑人”,刑警如猛虎下山几下将两个“嫌疑人”扣在桌上。

“OK,一遍过!”我对摄像民警比了个手势。拍了一上午,早已饥肠辘辘的几人坐下来开始狼吞虎咽消灭“道具”,一回头见邻座两个食客站在背后,搓着手一副欲言又止的样子。

“怎么了?”我们有些诧异。“你们,就拍完了?”他俩搔搔后脑勺。“啊,拍完了。”

“呃,你们真是在拍电视吗?”“是啊!没吓着你们吧?”

“哎呀太真的了!你们动作太快我们都没看过瘾,能不能再演一遍?”

(作者单位:重庆市公安局)

重庆晨报文史副刊 征稿启事

重庆晨报2023年全新改版,推出文史副刊,内容以重庆本土为主,刊载历史人物、今古故事、史料秘闻、考古发现、神话传说、市井谈资等人文地理纪实类稿件,欢迎赐稿。来稿时请注明通讯地址、真实姓名、作者单位、手机号码、身份证号、银行卡号、提供银行卡开户行、银行联行号等。

文史类投稿邮箱:
cqcb2023@sina.com

故事类投稿邮箱:cqcbgsh@126.com