



招待最尊贵的客人

□记者 薛丽娟

好吃运城 22

每一个地方都有自己传承千百年的美食,滋养着人们的身体;每一个地方都有自己传承千百年的智慧,安顿着人们的心灵。河东,这块最早叫中国的热土,孕育了厚重的农耕文明与饮食文化。为了传承文明,展现运城独特的地方美味,本报特开辟“好吃运城”专栏,定期为大家推出河东大地上的名吃美食,敬请关注。



说起河津的坐(cuo)碗子,你可能不知道是什么,但说到猫耳朵,你便明白了。这可是当地人招待亲朋好友最高规格的美食。

红红的酸辣汤、绿绿的蔬菜、金黄的蛋花、嫩白的豆腐、诱人的猫耳朵,这样一碗饭端上来,光看着便让人口内生津,食欲大增。

4月7日,记者一行走进河津新耿街上的九龍粥屋,带你领略这一碗让当地人津津乐道的“坐碗子”——河津猫耳朵。



扫描二维码
看更多精彩内容

□本版摄影 记者 卫行智 张建新



▲鲜香诱人

传统习俗

猫耳朵,是一道河津地道的手工制作的特色佳肴,当地人称“cuo wan zi”,具体是写成搓丸子、捏碗子,还是坐碗子,各种写法都有。不过,在河津如果哪家逢喜事,“坐碗子、油坨子”招待贵客这个习俗由来已久。

在以前,这是只有招待亲戚时,才会享用的美食,比如新结的儿女亲家上门,要不就是婚丧嫁娶、建房上梁、生孩子吃喜,才能吃上这么一顿精细饭。

为什么只有逢喜事时,才能吃到?是因为其制作虽简单,但在过去物质不够丰富的年代,这道饭食特别耗时费力,也必须用白面和多种菜蔬支撑。

制作猫耳朵,首先要选用当地的小麦面粉,然后根据吃饭人的数量决定面粉的数量,面还要和得不软不硬,饧会儿,确保口感筋道。然后,用擀面杖擀得薄厚均匀,折叠起来,切成一厘米多宽的面条,再改刀切成边长一厘米多的正方形。最后,把这些正方形面片对角折叠捏紧,一个猫耳朵就做成了。据九龍粥屋的面点师介绍,一两面粉,能捏100多个猫耳朵,可想而知一锅中得多少个。

一厘米见方的小小面片,被巧妇的两个指尖精心拧捏,手腕一转,便成了形似猫耳朵的样子,煮熟后晶莹剔透,“坐”在碗中十分可爱诱人,难怪有“坐碗子”之称。

除了猫耳朵制作,还得炒制臊子,可以根据时令季节和个人喜好调整,口味以酸辣为主。

猫耳朵的小优势此刻便显现出来了,这样的形状,即使数量再多,也不会锅中相互粘连,而且它的特殊造型会把汤汁锁住。这也是为什么它吃起来鲜香有嚼劲,让人回味无穷、百吃不厌,吃过之后念念不忘的原因。

从前,人们吃食这一块比较短缺,能费劲耗时制作这么一碗猫耳朵,可以说是又体面、又硬气的饭菜了。现在人们生活富裕了,吃菜买面都方便了很多,但河津人还是以此招待亲朋,除了是本地习俗外,更是对客人的尊重,传递主家的诚意。

河津特色

河津古称绛州龙门,因地处黄河要津,故名。其东迎汾河与稷山县为邻,西隔黄河与陕西省韩城市相望,南与万荣县毗连,北依吕梁山与临汾市乡宁县接壤。独特的地理位置,造就了独一无二的美食风味。

河津的猫耳朵,既讲究精致,为待客之道,又要让人吃好吃饱,合众人之口。一碗饭里,有菜、有汤、有面、有蛋(肉),好吃耐饥、酸辣鲜美,足见河津人做事的精心、厚道、实在,有一种浓浓的人情味。

这里的人好客,也好体面,即使缺衣少食的年代,家常便饭待

客,也绝不含糊。而能把一块块小小的片面,都捏成可爱的猫耳朵的样子,不仅需要很大的耐心,也需要有一双巧手,除了能捏得好看,还得动作干净、利落。由此可见河津人的讲究。

一碗小小的猫耳朵,让人们窥见了古耿大地厚重的饮食文化和风土人情。



▲用心炒制

工艺精细

九龍粥屋的厨师长赵雷告诉记者,虽然猫耳朵做法不复杂,但其工序繁多。在河津,普通农家都可以做出的精致美味,要想登上饭店的大雅之堂做出特色,那这份猫耳朵必然更得精细和用心。

一碗猫耳朵要做得鲜香美味、酸辣合适,关键是需要熟米醋和大油辣椒。

“直接放醋,那吃起来必然是刺酸的,怎样才能绵酸回甘、醋香浓郁,我们想到的方法就是用熟米醋。”赵雷说,他们用的醋,都是放入大料、生姜用火熬开晾凉的。

而说到大油辣椒,据九龍粥屋的总经理柴斌介绍,他家的辣椒面是专门从临猗买回来的,颜

色红,而且粉特别细。用精炼的大油激发辣椒的香味,更加适口。

用心捏成的一个个猫耳朵,煮熟晾凉,晶莹剔透,口感既软又筋。起锅热油,加入精炼的大油和葱、姜、蒜煸香,再加入鸡蛋(也可以是五花肉丁)、西红柿丁翻炒,以辣椒粉、调料、味精、食盐、米醋、酱油等调味,然后加入提前煨好的高汤和适量水,烩入豆腐、海带、粉条等菜品,最后放入韭菜搭色,猫耳朵饭便做成了。

一碗色香味俱全的猫耳朵饭,搭配上刚炸好的油饼和蒜辣子,便构成了当地饭桌上的一道特色美食,招待最尊贵的客人,别有一番风味。



▲美食出锅

制作过程

- 1.和面:温水和面,要求不软不硬,这样猫耳朵吃起来才筋道。
- 2.擀面:用长擀面杖在案板上将和好的面擀成薄厚均匀的大圆饼。
- 3.切片:撒上玉米面粉,将大面饼叠成长方形的剂子,切成一厘米多的条状铺平,改刀再切成一厘米见方的小面片。
- 4.捏形:用食指和拇指将小面片对角反捏一下,做成猫耳朵状。
- 5.煮熟:锅中水烧开,下入猫耳朵煮熟,呈出备用。
- 6.配菜:选择自己喜欢的菜,把西红柿、豆腐、五花肉等切成丁,葱和韭菜切小段,姜、蒜切末,提前泡好海带和粉条,备好鸡蛋、猪油。另外,也可备点高汤,如鸡汤、骨汤等。
- 7.炒菜:热油加入猪油和鸡蛋炒香,加入配菜和高汤煮沸。
- 8.调味:放入食盐、调料、辣椒粉、味精、米醋、酱油等调味。
- 9.放面:将煮好的猫耳朵放入锅中,翻炒几下就可以出锅了。

▼精心配菜

