



一勺疙瘩汤 半碗旧时光

文/图 全媒体记者 侯飞 王冰之

秋天,能吃上一碗疙瘩汤,便是人间小幸福。9月28日,走进市区学院路这家疙瘩汤小店,店主关汝龙正忙着准备午间食材。面团早已饧好,案板、瓷盆、铁锅一一归置,整洁利落。

关汝龙先打理鲜蔬。番茄置于水中搓洗,掐去果蒂;小白菜逐片掰开,冲净根间泥土;荆芥娇嫩禁不得揉搓,只在清水中轻涮,捞出沥干;葱蒜剥净,在案板上整齐排开。食材备妥后,方才引燃灶火。

葱蒜入锅爆香,番茄紧随翻炒,醇厚红汁缓缓沁出。舀一瓢热水入锅,静待汤水沸滚。关汝龙从面盆拎起一团面轻轻抖开,饧好的面团在掌心越来越薄,下锅时如渔网般轻覆汤面。勺子轻轻一拨,面片化作尾尾小鱼,在红汤里悠游。

接着下入小白菜、茴香、荆芥,青绿转瞬烫出鲜香。缓缓淋入蛋液,蓬松蛋花浮于汤面;滴上几滴小磨香油——正是惦念已久的滋味。盛入盆中,热气扑面。抿上一口,番茄微酸、面片筋道、荆芥清香交融,暖意自舌尖滴入腹中。午间食客陆续登门,低头啜汤,偶尔轻叹:“还是老味道。”

初秋的学院路,车马往来不息。关汝龙守着一方灶台,将一团面抖成满锅游鱼。有些滋味,总难以忘怀。那是童年的滋味,亦是家的味道。



扫码看视频



热气腾腾的疙瘩汤,忆旧年食,少时滋味,存于烟火,系人乡愁。



抻面为碎,落于沸汤,是制疙瘩汤之始。



取鲜蔬,搅蛋液,调麦面,熬作一碗疙瘩汤。



面粉调水,揉至黏韧,此疙瘩汤之本,待散入沸汤而成食。



取番茄鲜蔬,备疙瘩汤之材,以待沸烹。



一碗疙瘩汤,暖尽寻常烟火。

分类信息·广告

包罗万象的资讯超市 商家百姓的互惠平台

刊登热线: 13271700678 13513996690

◆本版信息不作为承担法律责任的依据,请交易双方认真核实相关手续及证件。◆敬告:办理业务请核实业务员身份。

写字楼招租

市区中心新百汇大厦写字楼装修升级版50㎡、100㎡-980㎡框架,组合办公、商务办学均可,小户型公寓、20㎡-90㎡门面、270㎡大屏幕外租,4000㎡停车场外租。
李女士:18272988860/邵女士:15893989925

七夕婚介会所

女,1998年生,未婚,身高1.68米,研究生,公务员,全款车房。
女,1991年生,未婚,身高1.65米,研究生,高校教师,全款车房。
QQ:1436958571
热线:2697679、15236317399

欢迎刊登分类信息