

# 眷恋一座城市的

# “味道”

本报记者 李泓莹



泡海椒。



东坡泡菜。



东坡肘子。

## 美食篇

唯有爱与美食不可辜负。

想要亲近一座城市,美食是很好的切入点。代表着一座城市的性格、气质和人文精神。

东坡传统美食、新兴的眉山美食、二区四县各具特色的地方菜……地地道道的眉山味道“江湖”,足以让你窥见到一座城市的灵魂。

### 1 东坡美食遗韵飘香

**传统:**东坡肘子、东坡肉、东坡泡菜、东坡鱼等

历史上,苏东坡不仅是一位文学家,还是位美食家,不仅以诗词歌赋征服了天下人,更以其独创的东坡菜肴令眉州这座城市名扬四海。

东坡美食以味多、味广、味厚而著称,形成新鲜、淳和、麻辣、清香的风格。其中,东坡肘子肥而不腻、耙而不烂,是流传最广的东坡菜之一,也是苏东坡“肉食主义”的代表作。

如今,酒店内做的东坡肘子,多采用当地黑猪的前蹄作为食材,先将洗净的猪肘用沸水焯去血沫,在表皮上抹上一层白糖,放入锅底垫有鸡骨的砂锅中旺火烧开,添加佐料,小火煨炖到熟。遵循苏东坡的十三字经“少着水,慢着火,火候足时它自美”的原则,做出的肘子肥而不腻,耙而不烂。而姜汁肘子是眉山所独有的一种吃法,软糯的肘子配以豆瓣酱、生姜、大蒜、辣椒剁碎入味做成的蘸料,一口下去唇齿留香,回味无穷。

还有一种吃法是清汤式。

即将蒸熟的肘子取出,放碗内,灌以炖鸡的汤,加少量盐、少许葱即可。另碗盛以佐料,食时蘸之,其味更鲜。吃罢肉后喝其汤,味鲜不腻,风味浓郁。

在眉山家家户户的餐桌上,东坡肉一旦上桌,冒腾的香气扑鼻而来,令人垂涎三尺。肉是精挑细选的五花肉,经过炙皮和锅蒸后,更加松软发泡。酱油是自家特制的,加入生姜、花椒还有八角和小香,用小火慢慢熬上四个小时,使酱油变得更加浓醇咸香。油光水滑的五花肉下面铺就一层蒸得烂烂的干熏竹笋,葱叶打着同心结点缀在肉的上面。

“无竹令人俗,无肉使人瘦,不俗又不瘦,竹笋东坡肉。”食物承载着历史,又不断在生活中生机勃勃。

眉山具有“中国泡菜之乡”美誉,特别是《舌尖上的中国2》在眉山拍摄泡菜后,更是名声大震。东坡泡菜色泽红润光亮,香味扑鼻,具有麻、辣、酸、鲜、甜、香,质地脆嫩,咸淡适口,细韧耐嚼、入口香脆、回味悠长,且开胃提神,醒酒去腻,老少适宜,一年四季都可以制作,是家喻户晓的一种佐餐菜肴。

这种用盐水浸泡的美食,看似简单,实则需要经验和技巧,在眉山,家家都有一个泡菜坛子,家家的味道都不一样,而泡菜好吃不好吃,是眉山人衡量一个家庭主妇厨艺的重要指标。

此外,还可以品尝众多关于东坡的美食,如东坡鱼、东坡竹笋、东坡香肠等,菜品丰富,滋味美好。



雷记锅魁。



碗碗羊肉。



排骨回锅肉。



东坡泡菜。