



# 食美唇香

长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香。

《初到黄州》【宋代】苏轼



# 大安舒牛肉

□侯文秀

大安舒牛肉是安居地方名特产之一。主要产品有牛肉干、手撕牛肉、卤汁牛肉等。大安舒牛肉色泽鲜艳、香气扑鼻、咸淡适宜、回味悠长，是佐餐宴客、馈赠亲友、旅游携带之佳品！

“舒牛肉”系百年老字号，五代相传。精选上等牛肉，剔尽筋膜，采用家传配方，加入各种上等佐料炒制、烘干，经现代化科学工艺制作而成，不添加任何人工色素及防腐剂。

大安舒牛肉其产品远销绵阳、成都、重庆等大中城市。

一进大安，牛肉飘香。

还记得两年前，表妹嫁至大安乡。作为送亲队伍的一员，跟随一大家人去大安。因走得早，拢大安天还没亮，又是冬天，很冷。可淳朴的村民甚是热情，赶紧搬来板凳，端来糖果，递上烤火炉。

一坐下来，不禁被这里的田园风光迷住了。

这是一个美丽的小镇，眺望前方，似梦的薄雾里，仙气缭绕，水天一色。中午酒席是坝坝宴，满满的一大桌，丰盛至极。虽没有好看的样子，没有高大上的排场，但每一盘菜份量充足。其中一盘牛肉特别醒目，色泽鲜艳，实在诱人，不似平常吃坝坝宴看到的颜色黯淡。趁大家都在

看主持人主持的时候，我偷偷夹了一块来吃。一种说不出的味道瞬间弥漫味蕾，很久都没吃到如此正宗的牛肉，有嚼劲，有余味。

因是酒席，不能贪口。加之我看大家都不约而同伸向那盘牛肉，忍不住问当地村民，这牛肉这么巴适，是今天厨师自己卤的吗？村民一脸自豪地说：“这就是我们大安的特产，远近闻名的舒牛肉。”原谅我孤陋寡闻，虽我也是吃货一枚，但因我不是遂宁人，也是几年前从外地嫁过来的。对当地的美食，也未来得及一一了解。

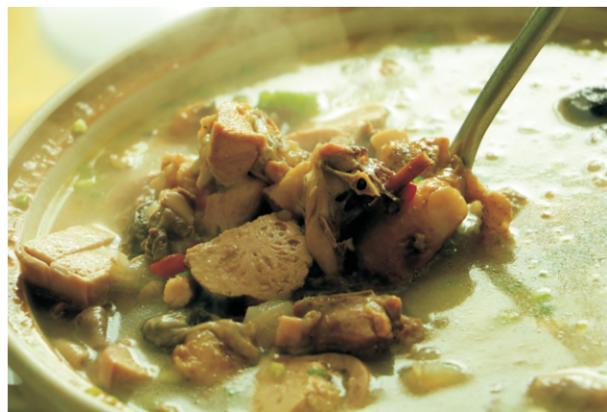
不知那天是吃了牛肉的缘故，还是当地人的热情，总之寒意全无，还有种被温暖紧紧包裹的感觉。

两年过去了，那牛肉味道还在我脑海里挥之不去。每次有朋友从外地来，让我推荐我们这里的土特产，我都毫不犹豫地推荐大安舒牛肉。还经常自掏腰包给他们送，他们品尝过后都说这牛肉巴适，其味无穷。

6月2日，我们去大安。原计划8：30出发，听朋友说逢场，可早点去，会看到不一样的景观。朋友卖了个关子，什么景观没细说。我就临时改了时间，早早和摄影师提前去了。一进大安，热闹非凡，牛肉香味弥漫整条街。大安舒牛肉铺非常醒目，整个店面简洁，干净舒适，不禁停车驻足。

一进店，舒大娘就热情地迎了上来。我问：“我们可不可以看现杀牛肉





场景？”舒大娘说：“你们来晚了，凌晨三点多就杀完了。夏天牛肉是淡季，到了冬天才是旺季，有时一场要杀四、五头牛呢。”

尽管是淡季，但舒大娘的门店生意照火不误。为啥，乡里赶场的人早，几乎都选择在这里吃早餐。一碗烧牛杂，一碗干饭便是美味的早餐。满满的一碗牛杂，才五元。随行的茜子听闻后直说超便宜。

茜子疑问：“一碗5元，不亏本啊？”舒大娘乐呵呵地说，大家喜欢吃，没想要在这上面赚好多钱。反正是自杀的牛，捡几个钱算几个钱。

吃的人来了一拨又一拨，有的还添盘卤牛肉，二两烧酒，一副乐在其中的样子。遗憾的是自己早上在家吃了早饭，肚子饱饱的，不然也来一碗，惬意地吃上一顿。

因为还有其它采访任务，心想中午再过来美美吃一碗烧牛杂。走的时候，还深情地望了满满三大锅的牛杂汤。

匆匆结束上午的采访，在回来的路上，茜子对我说，呆会打包两碗牛杂，儿子今天

放假，晚上煮面，正好可以当面臊子。说完，加快步子回到舒牛肉店。咦，牛杂锅怎么见底了。问，得知早卖完了。茜子和我直呼后悔，早知道，还是该提前打包。

不过好在中午时，我们美美地吃了一顿牛肉宴。特别是那道三巴汤，是用牛尾巴、牛下巴、牛鞭再掺和土鸡，用滋补药材文火熬制一个多小时而成。味道鲜美，回味无穷。我们总算不枉此行。

席间，大家谈笑风声。现在的舒牛肉是舒大娘的儿子王总在管理。王总详细地给我们介绍了他们选牛的每一道工序，质量上严把关，绝对不会出现注水牛肉，让大家吃到

真正生态健康的牛肉。不会让百年老店在他手里垮掉，做良心生意，诚信第一。目前在当地政府的大力扶持下，他更是想到下一步的规划，环境、味道和文化融入一体，让舒牛肉成为安居的一张响亮的名片。

我们有理由相信，大安舒牛肉会越走越远……

摄影/周正明

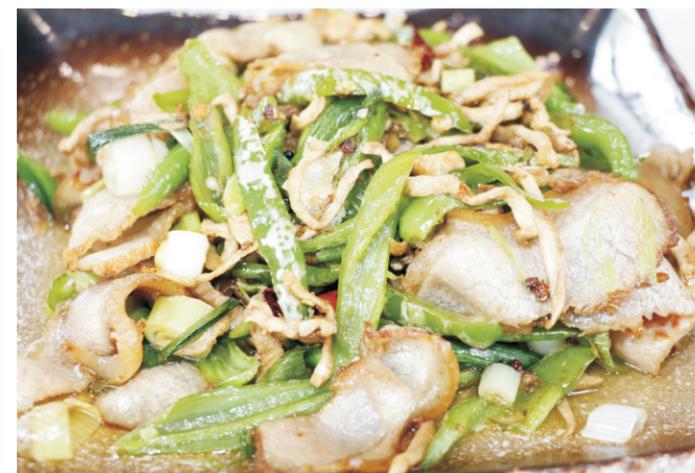
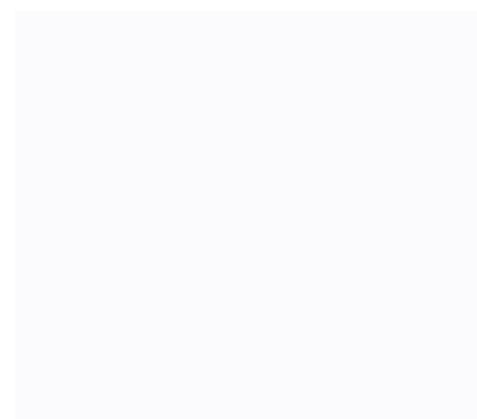
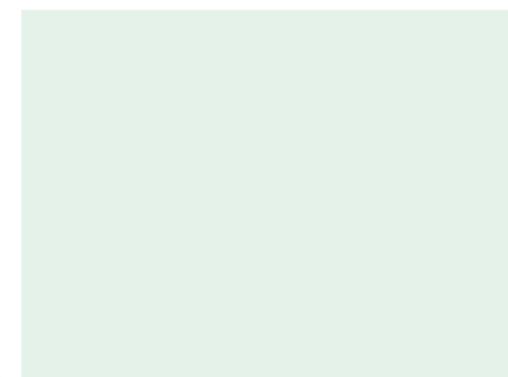
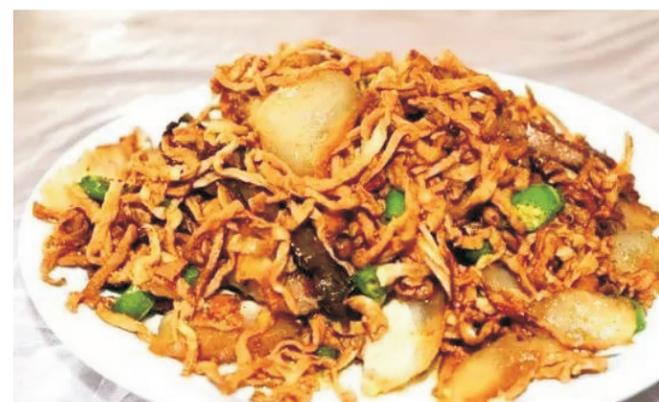


# 坛子肉

□ 阳德刚

——妈妈的味道

在以前农村没有冰箱，农户每年宰杀年猪后，除了腌制腊肉外，为了使猪肉能储存更长的时间，家中的女主人就把猪肉煎熟，用农家盐菜在倒扑坛中扑制。坛子肉的好坏可是当时在农村评定女主人的标注，制作方法：精选优质五花肉，把肉皮煎到起皱，码料腌制5-7天，用自制的盐菜在倒扑坛中扑制3个月左右，就可以使用。使用时取出五花肉切片与自制盐菜一起烹制即可使用。咸香味浓郁，品尝时能慢慢回忆起地道的农家味道。

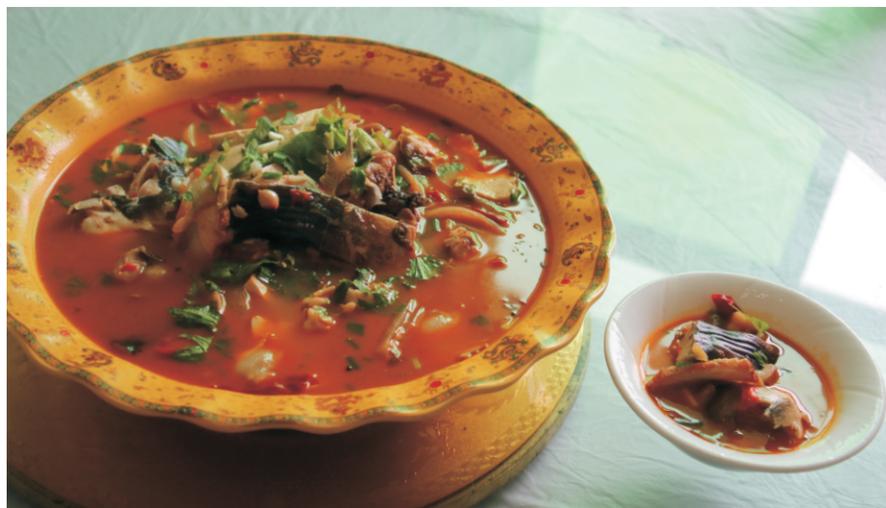


御厨传承、百年珍品——

# 跑马滩砣砣鱼

□阳德刚

相传在公元1637年，正值明朝败亡之际，大顺皇帝张献忠带兵入川，途径遂宁经由东禅转战安岳，屯兵跑马滩卧佛禅院，临时征召当地渔夫巧妇供制饮食。张献忠御厨见大势已去，恐绝学失传，遂将泡菜制作之法尽付一厨间少妇，三江水制鱼之法连夜授予一江上舟子，自此，古法随家族繁衍而流传，又随家族联姻而集于一人，使得古法大放异彩，开拓出现代绿色餐饮的新境界。跑马滩砣砣鱼用江水鲜鱼，



配合秘制盐菜一起烹制，秉承“发掘民间瑰宝，承继饮食文化，演绎传奇经典，引领生活时尚”的宗旨，以“世家出品”为依归，在对祖传绝技“和、弦、勾、扑、射”五法整理的基础上，征求成渝两地名家意见，融合现代生活取向，推出适合现代生活菜品。跑马滩砣砣鱼细品有历史沧桑的味道，又有现代人生活的朝气。

## 状元蹄——白马越香猪手

□阳德刚

相传清朝时期，有一书生叫赵以炯，为上京赴考，常温习功课至深夜，在赶考前，一日忽觉腹中饥饿，在一卤猪脚店点上两盘卤猪脚作宵夜，食后赞不绝口。摊主上前道：“贺喜少爷。”赵问：“何来之喜？”摊主不失时机道：“少爷，您吃了这猪脚，定能金榜题名，‘蹄’与‘题’同音，好兆头，好兆头啊。”赵听后大笑，不以为然。不日，上京赴考，果真金榜题

名，高中状元。回家祭祖时，重礼相谢。此后卤猪脚便被人誉为“状元蹄”。

越香猪手现已成为白马的一道招牌菜。它采用精选农家猪蹄去除血水，直接用秘制老卤料卤制耙糯。不添加任何硝酸盐、防腐剂，成品色红褐、皮润泽、质酥软、味糯香，食肉肥而不腻，啃骨回味无穷，真正的纯天然绿色食品。





## 西眉油酥，儿时的记忆

□侯文秀

提起油酥，不由想起儿时在老家吃油果子的情形。

老家离场镇远，约摸七八里。父母都是勤劳的人，每天早早给我做好早饭，大部分时间都是红苕稀饭加泡菜。天天吃，都吃腻烦了。每次跑步到学校（因为害怕迟到，上学一路小跑），途经一家油果子店，脚步不知不觉中慢了下来，远远散发的油香味让我

不断用鼻子深呼吸。望着锅里正翻滚着一个个金黄的油果子，用力吞了吞口水，三步一回头地来到学校。

有时遇到逢场的时候，小小的油果子店挤满了人，一般都是大人坐着，小孩站着。老人吃得比较软，店老板也非常聪明，专门弄油果子汤。就是将炸好的油果子倒进烧满开水的锅里，煮一分钟，端出来，撒上葱花

即可。小孩子好动，大人就将一根筷子插进油果子里，一根筷子串两个，吃得小嘴油腻腻的，随手用袖子一抹，衣服上也便是油了，看得我心痒痒的。

每次我都远远驻足，心想好久自己也能美美地吃上一顿。机会来了，那是冬天的一个早晨，妈妈病了。爸爸一个人起来给我们做早饭，做得比较慢。天下着雨，破旧的屋子漏雨，把烧的柴火也淋湿了一大半。饭久久没做好，我急了，抓住书包就走。

爸爸见状，破例递给我一元，说上街了自己买点东西吃。我接过钱，把鞋子塞进书包，挽起裤脚，上学去了。

一路上，我心情非常激动。心想，今天终于可以买油果子了。想到美味的油果子，脚就特别来劲，走得特别快。下雨的路，很滑。一不留神，摔了一跤。还好，手先着地，衣服没有弄脏，手擦破了皮。继续往前走，走拢街了。到河边去洗了脚，把带的帆布鞋穿上。

忘记了手上的疼痛，径直走进油果子店。把书包放下，坐在靠门的木桌前，让店老板端来两个油果子。那个时候油果子才两角五分一个，两个五角。店老板还免费给我端来一碗葱花汤，说，慢慢吃，小心别噎着。我估计是自己的吃相吓着老板了。两个





油果子很快就下肚，我摸了摸肚皮，还想吃。捏着店老板找回的五角钱，忍了忍，上学去了。

那一天，我听课特别认真。下午放学回家，我用剩下的五角钱，给妹妹和弟弟各买了一个油果子。妈妈知道后，说我净乱花钱。家里有吃的，还去买。

不过后来，爸爸每周都会给我一些零花钱，也经常能吃到油果子。当然，学习也越来越刻苦。因为爸爸告诉我，好好读书，将来自己有本事，想吃什么就可以买什么。

时光荏苒，一晃就几十年过去了。油果子的味道，还在童年的记忆里不断发酵。前不久回去，老街被拆，那家油果子店也不知搬到哪儿去了。

妈妈带我去新开的几家吃，却怎么也找不到儿时的那种感觉。

一次偶然的的机会，听闻西眉这边的油酥，特有特色。托朋友传张图片，咦，这不就是我们老家的油果子吗？只不过个头小了一点而已。

百闻不如一见，还是决定亲自去品尝一番。

一到西眉，看到有好几家铺子在炸油酥。旁边，大缸子和好了麦面，一口大油锅里，正吱吱地冒着泡。卖油酥的人，麻利地将油果子翻面，用大火钳轻轻在上面一压（目的是把气泡压跑）。不一会，就可以出锅了。

看着这一个个形如蘑菇云的油酥，特别亲切，我迫不及待买了两个。轻轻撕开类似藕孔眼，由底端直通顶端，吃起来真是外皮酥脆芳香，又绵扎，不沾牙，酥松可口。

走时，称了两斤。准备回家切成片炒回锅肉，让孩子们也品尝品尝，不知能否带给他们童年美好的回忆？

不管那么多，反正我儿时记忆的味道在这里找到了。

摄影/唐平之

# 玉泉大酒店

## YUQUANGRAND HOTEL

### 玉泉流香

□袖子

拦江，是一个文化底蕴非常厚重的乡镇，已入选省级特色小镇。除了美景，还有妙不可言的美食。不信，你跟我去拦江场口的玉泉大酒店看一看。这是一个准四星的乡村酒店。除了环境相当优美之外，还能体验鲜果采摘的乐趣、湖边垂钓的休闲、山顶盐浴的养生（酒店后山游泳池水来自岩层深处的盐卤水，具有养身的功效）……

不说了，先让大家大饱眼福。这里的每一道菜不只精致，味道也是一绝，来拦江的你一定不要错过哦……



菠萝鸡中翅



香辣炒猪脚



玉泉熘虾仁



金牌坛子肉



## 524 红苕

□袖子

有一种红薯，它果肉细腻、丝络极少，口感是名副其实的“甜如蜜”、“糯如绵”。524红苕因5月栽种、2两一根、4寸种植间距而得名，是安居的名特产之一。

对红薯比较了解的朋友可能会知道，因为沙土地通气透水，沙地红薯比起其它土壤种植的红薯，吃起来要更绵甜更香糯。而524红薯在山坡边上生长，它甜糯滋味

足以秒杀大部分红薯。

524红薯本身味道清甜，不需要过多调味，简单烘烤、清蒸，煮熟的沙地红薯，色泽金中透红，绵密爽滑，薯质细腻，美味得很！

524红薯加入粥里便成红薯粥，切块煮成番薯糖水，更是香甜到不可思议。

瞧瞧这红薯饼，有没有一丝诱惑的味道？

