



五味凤爪

龙水

龙水镇素有“五金之乡”的美誉。龙水之名，源自其得天独厚的自然风貌，濑溪河古称龙溪河，悠悠流淌的龙溪河，滋养了这片丰饶的土地。

厚植千年五金底蕴，用工匠之心雕琢生活，用五金精神铸造文明，源远流长的五金文化引得诸多游客慕名来访。“千锤百炼，精益求精”的工匠精神不仅铸造了龙水人的精气神，更是涵养了一方水土，以及富含“商贸气息”的饮食习惯，“招待”八方来客，在经济快速发展的背后，也有着藏于“锅碗瓢盆”中的烟火气。

五味调和

五味凤爪：五味调和百味香

提到重庆美食，除了津津乐道的火锅，卤菜更是一绝。而在龙水，就有这样一道卤味佳肴颇受食客欢迎。

五味凤爪，是龙水人逢年过节或是家人团聚宴席上的必点菜品，寓意着吃了便能财源广进，饱含着浓浓情意和美好眷念，因此又名“抓钱大爪”，寄托了人们对美好生活的期冀，为此备受追捧。

五味凤爪的出现，与当地繁荣的小五金的生产与交易密不可分。

二十年前，一家名为长宏的酒家扎根龙水，而彼时的龙水镇，五金产业蓬勃发展，工匠们夜以继日，勤勉劳作，客商南来北往，络绎不绝，市场繁荣景象，蔚为壮观。精湛技艺下锻造出各式五金器具，巧夺天工，龙水五金制品声誉卓著，远销国内外。

繁忙的劳作之余，工匠及

商客急需别有风味的民间美食，以慰藉周身劳顿。万物皆可卤，下酒又佐餐，一道麻辣鲜香的卤味菜品实为绝佳之选，颇受龙水工匠及商客的喜爱，既解馋涎，也可使五金匠人们片刻消除困顿，恢复精力，赶赴又一场劳作。

为此，长宏酒家掌舵人刘隆珍凭借多年的烹饪技艺，利用本地的丰富食材，结合多种香料和秘制卤料，反复尝试、多次斟酌，创制出了色香味俱佳的五味凤爪。

大街小巷随处可见卤凤爪，怎样才能做出自己的特色？刘隆珍从选料角度开始思考。她深知，选料是美食制作的基石，于是将目光投向了跑山公鸡，因常年在山间散养觅食，跑山鸡肉质自然更为紧致，且公鸡的鸡爪更为瘦长、劲道，故精选跑山公鸡

鸡爪作为原料，并使用秘制卤料、纯菜油等，通过焯水去腥、精密卤制等多道工序，做成成品。

卤制的秘诀，藏于长宏酒家的秘制卤料之中。为了保障品质和口味，长宏坚持每天现配卤料、现熬卤水，20多种香料调和多味中药材，熬到成色合适，才能将鸡爪的味道展现到极致。融合了多种香料的精华，鸡爪在卤料中慢慢炖煮，卤汁的香、味逐渐渗透到鸡爪的每一寸，使其充分吸收卤汁的精华，增添了凤爪的醇厚。

普通卤凤爪，焯水去腥后放入调制好的卤水里卤制，再浸泡一段时间，就可捞出装盘。而刘隆珍不断摸索、尝试，为了调适口感，在卤制后，增加了最后一道特殊工序——焖椒淋油，即卤制后滤除卤汁，再关火焖制十余分钟，待肉可脱落时取出，放

置盘中，放入花椒、干辣椒节，淋上热菜油，卤味小吃便成了热菜。

五味凤爪的肉质紧实有弹性，咬下去能感受到肉质的嚼劲，令人欲罢不能。而经过卤制和焖糯的过程，凤爪又变得酥软入味，卤汁的香气充分渗透到肉质中，使得每一口都充满了浓郁的味道。最后，淋油的步骤使得凤爪表面油润光滑，让人不禁一口接一口。麻辣鲜香甘，五味融合。此新品也就取名五味凤爪。

从五味凤爪端上餐桌的那一天开始，长宏酒家就坚守“质量第一”“品质保障”的理念，精修烹饪功夫，严把质量关。因其品质有保障，口感筋道、口味浓郁、甜咸适中，还寓意美好，五味凤爪不仅成了长宏酒家顾客进店必点的为数不多的一道菜，供不应求，还荣获大足区2020年美食文化节一等奖。

冬菜扣肉王：千年一菜待君来

“室内有冬菜，入户闻其香。”大足冬菜，历史悠久，始于宋初，兴于明末，盛于清中叶，上贡朝廷，下给百姓。因品质优良，名扬于世，被称为川内“四大名腌菜”之一。冬菜不仅营养丰富，还可以熬汤、拌馅、烧炒，

美味又百搭。

大足冬菜腌制技艺传承人李华琼潜心研发出的冬菜扣肉王，选用发酵四年以上的大足冬菜为底菜，配上大块五花肉，菜色红润油亮，食之皮糯肉烂，味浓不腻，还透着浓浓的冬菜特殊香味，让人百吃不厌。

2013年，在外辗转打拼多年的李华琼接手即将破产倒闭的大足冬菜生产企业，开始返乡创业，组建成立重庆市鼎翔

农业发展有限公司。在她的不懈努力与苦心经营下，公司起死回生，成功走出低谷。

而其研发出的美味佳肴冬菜扣肉王，便是选用自家腌制四年有余的冬菜原料。白露播种，立春收获，历经播种、收获、晾晒、腌制、装坛、开坛6道工序。种植过程不使用农药、化肥，是无公害、天然、绿色食品。制作过程中，采用传统古法腌制，不添加任何香料，装坛蕴藏，密封发酵，四年酿制方可开坛。制成的冬菜油润嫩脆、香味浓郁，享有“菜味精”的美誉，既是烹制川菜的重要辅料，也是重要的调味品。

冬菜扣肉王，这道菜品的精髓，在于其考究选材与烹饪技艺的巧妙融合，尤其体现在冬菜与五花肉的完美搭配。冬菜，作为灵魂配料，需提前浸泡，将积年累月沉淀下的盐分缓缓释放，剔除了多余的咸涩，使之更加清爽宜人，随即轻轻捞出，细心沥干水分。接着，在一口热锅中，以适量油脂轻轻翻炒，直至其香气四溢。至于五花

肉的选择，更是丝毫不可马虎，必须选用皮薄肉嫩、肥瘦相间、层次分明的上等五花肉。五花肉先经清水煮至七八分熟，随后，在温热的肉皮上均匀涂抹一层老抽，增添了视觉上的诱惑，也在后续的

炸制过程中促进了肉皮的酥脆与上色。将涂抹好老抽的五花肉小心翼翼地放入热油锅中，随着油温的升高，肉皮逐渐变得金黄酥脆，表面泛起诱人的光泽。炸制完成后，待其稍凉，便可切成厚薄均匀的肉片。最后，将处理好的冬菜与五花肉片层层叠放于碗中，送入蒸锅，文火慢蒸两个小时。蒸出来的扣肉，冬菜的清爽有效中和了五花肉的油腻，而五花肉的醇香则赋予了冬菜更加丰富的层次感。

待蒸制完毕，轻轻揭开锅盖，一股混合了肉香、菜香与蒸气的香气扑鼻而来，令人垂涎欲滴。扣肉色泽红亮，皮酥肉烂，冬菜则保持着原有的清新与脆爽，两者搭配得天衣无缝，肥而不腻、咸鲜回甜，下饭最宜，深受当地老百姓的喜爱。

卿有芳心谁识得，千年一菜待君来。千年冬菜，美食美味，不仅满足口腹之欲，还唤起了人们的情感和思念，唤起对一座城市的记忆。

一把龙水刀，一桌思乡菜。“千锤百炼，精益求精”，诉说的是龙水百折不挠的匠人精神，也是传统技艺与美食文化的代代相传，行走于龙水的街头巷尾，处处可见的是人间烟火气息——良松腌腊制品、龙水凉虾、平桥陈板鸭、冲冲糕……偶然间寻觅一道道美食，每一口都是家乡记忆，每一口都是传承味道，是弥漫在生活中的匠人烟火。



冬菜扣肉王



扫一扫 观看视频

本版文图由龙水镇政府提供