



文/图 本报记者 赵琦

从乍见之欢到细细品尝,只需几秒钟的时间,空心琉璃丸子就让人回味无穷。

琉璃,是传统烹饪技法中制作甜点的一种工艺,它将预制的半成品原料放入能拔出糖丝的糖浆中,均匀包裹,再用筷子划开,凉透之后就可以食用。裹在原料上的糖浆,凉凉就会凝结成硬壳,色泽透明棕黄,类似玛瑙和琉璃,被形容为“有色同寒冰,无物隔纤尘”。

空心琉璃丸子是一道特色鲁菜,阳谷民间喜庆宴席中都少不了这道菜。它的做法与众不同,人们往往以此菜来评价厨师技术的高低。这道菜风味独特,广泛流传于周边地区。

6月2日,在临清市青年路街道考棚街,徐亚和往常一样,正在制作空心琉璃丸子。2017年,她从父亲那里接手了这门手艺,两代人的传承跨越了39年。

下午5时,记者还没走到徐亚的摊位前,便已闻见香甜的味道,这种味道和着夏日微风,仿佛邂逅了满树花开。三把太阳伞撑起一片阴凉,摊位前,七八位顾客在等候,其中有穿着时尚的年轻人,有怀抱婴儿的宝妈,还有头发花白的老者,他们都是为了品尝空心琉璃丸子而来。有些老顾客在此路过,看着热闹的摊位,总会不自觉地说:“生意还是那么好,又忙不过来了。”

“从早上六七点到下午六点左右,顾客基本没断过。”徐亚说着,左手麻利地从面盆里抓起一把面,虎口稍一用力,就挤出一个圆溜溜的面团,然后,右手拿着勺子挖出面团,放入油锅中。不一会儿,油锅中就翻滚起几十个面团。

锅中的油达六成热时,一个个琉璃丸子没入油中,随即又漂浮起来,此时,徐亚将丸子捞起来。油烧至八成热时,徐亚又将丸子复炸一遍。美食制作往往需要复杂的程序,丸子复炸就是这样,它使琉璃丸子拔高了身段儿。待丸子表面呈现金黄色,这时就可以捞出。大漏勺中的琉璃丸子就像是街头一角的黄色菊球,在青砖黛瓦的胡同中与众不同。

徐亚将捞出的丸子搁置在一边,再将两大勺白糖下入锅中。随后,她开火熬糖色,以小火炒熬,勺子朝一个方向慢慢搅动,熬至金黄色。“熬稀了,糖色挂不住;熬稠了就会变苦,这里边也有讲究。”徐亚说,“熬好糖汁倒在丸子上时,需要不停地搅拌,防止丸子粘成一团。”之后,再在丸子上撒上薄薄一层芝麻。

一米多长的铁板,是空心琉璃丸子的晾晒场。徐亚说,空心琉璃丸子从油锅中出来再加上糖色,表面温度极高,需要将抱团的丸子一个个地分开,让其自然风干,待糖衣凝固,就可以分装销售了。徐亚伸出左手食指时,一个指甲盖大小的水泡赫然出现在眼前,“这是上午不小心烫的”。空心琉璃丸子在秋冬季节卖得最好,那时天气变凉,丸子很容易冷却。夏天气温高,增加了丸子的制作难度。

看到空心琉璃丸子的制作过程后,很多人感到纳闷,放入油锅的明明是一个厚实的面团,做好后怎么是空心的呢?其实,琉璃为真,空心亦为真。徐亚解释,做空心琉璃丸子的面是烫面,用70℃左右的水和面,连续揉面3次,大约需要一个多小时。仔细看就会发现,面里有很多气泡,这样的面放入油中就会形成空心。所以,空心是制作琉璃丸子的基本要求,也是关键环节。

在吃的法则里,风味重于一切。人们从来不把自己束缚在一张乏味的食品清单上,而是在寻求果腹的过程中,不断赋予食品新的意义。在品味空心琉璃丸子的过程中,人们的生活也变得诗意起来。

镶金裹玉润如珠

空心琉璃丸子



手挤面团



放入油锅

撒上芝麻



制作好的空心琉璃丸子