

河清辉记： 几十年如一日的家常美味

“多少年过去了,美味还是一如当初。”日前,热心街坊梁先生向《儒林九江》推介了一家九江老字号餐馆——河清辉记小食店。这家经营了35年的小餐馆,虽然没有山珍海味,却以质朴美味的家常菜赢得了街坊们的喜爱。

隐藏于河清新城小巷道的辉记,店面没有明显的招牌,稍不注意还以为是普通民宅。老旧的桌椅,旧式的水壶、吊扇……走进餐馆,似乎像是穿越到了90年代。

据悉,辉记于1983年开业,因为分量足、味道好、价格实惠,渐渐有了越来越多的回头客,一做便是几十年。虽然客人多了,但辉记还是坚持用柴火炒菜,几十年如一日,用心地经营着物美价廉的美食。现时,只要人均30元依然能吃得饱饱的。

“不仅味道好,价钱还实惠,我和同事当年简直把辉记



煎焗排骨。

当作饭堂。”梁先生回忆,当年他在河清工作时经常光顾辉记,尤其那道煎焗排骨,几乎是每次必点的菜式。他提到,辉记的排骨切得大小适中,熟得刚刚好,表面微焦,入口香脆嫩滑,滋味十足,让人欲罢不能。“时隔十多年,美味还是一如当初。”梁先生说。

在辉记,除了煎焗排骨外,

炸云吞也是必点菜式之一。辉记的炸云吞在酥脆的外皮里面,肉馅依旧鲜嫩爽口,蘸上酸甜汁,酸酸甜甜,分外开胃。与平日常见的搭配番茄酱不同,辉记搭配炸云吞的是独家调制的酸甜汁,把喼汁、酸梅酱、糖、醋等按比例混合后调制而成,味道酸甜清爽而不腻。



炸云吞。

店铺信息

辉记小食店

地址:九江镇河清新墟25号(河清市场前面斜坡下,然后在河清社区卫生站后面左转)

联系电话:0757-86557896

人均:30元

撰文/邓泳雯 通讯员 梁平

摄影/通讯员 梁平



粽子。

端午节快到了,吃粽子看龙舟是件很合拍的事。然而包粽子却是件繁琐事,不但蒸煮的时间长,而且前期所需要的准备工作也多,包粽子的习俗慢慢就被街坊所“嫌弃”。现腾源酒家纯天然古法制作碱水粽,现煮现卖,约有8两重,价格为12.8元。

《舌尖上的中国》曾录有这样一段视频,用一种树叶煮后,树叶就会溶解出黄绿色的溶液,这是天然染色剂,这也是人们用树叶为食物增添色彩的一种智慧。

这种纯天然古法制作在九江也出现了。据腾源酒家负责人黄总介绍,纯天然古法制作碱水粽是借鉴古法制作,并结合九江特色加以改进演变而成的。“制作粽子最重要的就是碱水,制作碱水需要荔枝树枝和桂皮树枝,两者按1:1进行焚烧至成灰,然后用松毛过滤杂物,需要过滤三次才行。”黄总边倒开水在木灰上作示范,边介绍其中的细节。

粽子制作现场,笔者看到在一个木筛上,上面放了一层

松毛,然后在松毛有一堆木灰,在正中央做个“水池”,慢慢倒开水进去,直至木灰全部润湿后,水就慢慢从上面流到下面的水盆里,这样的工作需要重复三次。

“得到干净的碱水后,就可以用来浸泡糯米了,需要浸泡3个小时才能染上色。”黄总表示,然后就是加入腌制过的五花肉和芝麻用来提香,目前酒家正搞活动,一个重红8两的粽子只需12.8元。



制作碱水。

纯天然古法碱水粽 现煮现卖 齿颊留香

香煎粽子做法



香煎粽子。

- 1、打散鸡蛋液;
- 2、粽子切开;
- 3、把粽子块裹蛋液,平底不粘锅多放些油,油热后,开始煎;
- 4、适当的时候翻面,油温一定要高;
- 5、煎至外层酥脆,呈金黄色,就可盛出。

撰文/沈芝强
摄影/通讯员 梁平



粽子准备材料。