

“芙蓉发”是什么？估计很多人都说不出来。

“‘芙蓉发’其实就是炸猪肺，这道菜算是福绵的一道特色菜，以前摆宴席必上的一道硬菜，因为寓意兆头好，只不过因为做起来步骤比较繁琐，现在已经很少人做了。”喜好下厨的声姐告诉记者，自己平时最大的爱好就是给一家人烹制可口的美食，“虽然有的菜烹煮起来会比较麻烦，但煮出来看到大家吃得开心，便很有成就感。”

猪肺，玉林话也叫“猪发”，有着“大发大旺”的寓意，而这样一碟炸猪肺又有着更好听的名字“芙蓉发”。

“先把猪肺清洗干净，焯出血水，切片，再次焯水，清洗干净，然后加入姜汁、料酒、五香粉、甘草粉、食盐、柠檬等腌制后，再包裹上淀粉，最后下油锅煎炸。”只见一块块猪肺被声姐切得不厚不薄，厚度匀称，在淀粉中均匀地粘裹上淀粉后，变成了一块块白色的“面片”。

滋滋滋，把猪肺倒入烧开的油锅中，不一会儿，沉入锅底的一片片猪肺，又都一个个从油锅里探出了褐色的小脑袋。

“炸猪肺好不好吃，取决于厨师对火候的把握。”声姐介绍，如果炸的时间过短，猪肺的表皮还是软软的，吃起来就少了几分香脆，只会觉得太韧，并且难嚼；如果炸的时间过长，薄薄的猪肺又会少了几分韧性，吃起来不带劲。“真正好吃的炸猪肺，是外酥里嫩的。”

只见炸至刚好的猪肺两面焦黄，第一口下去是脆脆的，接着传递到嘴里是颇带韧性的，嚼两下，甘草粉和些许五香粉的香味早已滞留在表面的油粉中，又逐渐沁透进了薄薄的猪肺里，入口，便是极大的满足。



外酥里嫩。



裹上淀粉。



下锅开炸。



油炸火候很讲究。

吃过这道『芙蓉发』吗？

用猪肺制作，寓意『大发大旺』，是福绵的特色菜

□记者 黄雅维 廖源



寓意“大发大旺”的芙蓉发。