



“

元宵佳节到了,琳琅满目的元宵、汤圆除了寓意喜庆合家团圆之外,还有御寒、补脾胃、益肺气的养生功效。汤圆都是芝麻馅为主,本期食珍录教你做一款不一样的汤圆,养眼又好吃。

彩云汤圆闹元宵



食材准备：

糯米粉、红薯、紫薯、花生、芝麻、猪油、红糖。

贴士 和糯米团的时候,因为紫薯和红薯所含水分不同,所以如果紫薯比较干的话可以适当加些清水。

步骤：

- 1、将红薯和紫薯洗净煮熟。
- 2、花生烤熟后去红衣,用擀面杖碾碎备用。
- 3、放入红糖、芝麻、猪油,调和均匀成馅料。

4、糯米粉用水适量和成团后醒发。

5、煮熟的紫薯去皮碾成泥,加入糯米粉和成紫色糯米团。

6、从和好的三色糯米团中,取白色和紫色糯米团适量,不必混合均匀,捏成饼状。

7、包裹馅料,将口收紧,团圆。

8、黄色彩云汤圆做法同上

9、水开后准备下锅,煮至飘浮即可。

百年炭火中的麻酥香

“

旧时永康民间有“正月初一到祠堂接麻酥”的习俗,因此,接麻酥也代表着族群给你的名分与认可。但最受永康人推崇的无疑是它包含着“长辈鼓励年轻人多读书、读好书”的祝愿。有些村子在正月十五迎龙灯时,也会按照桥灯数分发麻酥当点心。



地道风味地道人

长恬村一座青砖白墙老房子中,李勇俊穿着洁白的厨师服,正手脚麻利地往泥灶台里添加柴火,准备制作传统美食麻酥。柴火哧哧地烧着,把李勇俊的脸照的通红。

“从我懂事起,就知道家里做这个,就算我工作再忙,老一辈的手艺还是要传下去,如果我不去做,可能我的孩子都不知道麻酥的寓意和制作方法。”李勇俊说,他家麻酥的制作工艺,已经传了四代人。

在制作的闲暇,也会给顾客演示和讲解古法麻酥制作工艺的要领,甚至有顾客带着孩子来参观麻酥的制作过程。他为了让孩子印象深刻,便给孩子做造型可爱的卡通麻酥,别人眼中不善言辞的他,在那一刻也变得口若悬河。

上下炭火中的美

“麻酥和面时不用水,只用糖油。这样和出来的面团含水量低,做成麻酥坯后烘烤加热,水份在短时间内蒸发殆尽,表皮因此变得硬而脆。”

李勇俊指着屋外层层叠叠的柴火说,独特的用火方式造就了麻酥馒头般的外形。和其他放在平底锅烤制的不一样,烤麻酥不仅要锅底用碳,还要在锅盖烧木柴,上下一起加热。

由于加热温度高,在高温催化下,麻酥里包裹着的红糖

像开水一样沸腾,内部空气迅速膨胀,压力的作用麻酥变得圆鼓鼓。

李勇俊烤制的麻酥,一锅最多几十个,而他一天要烤制上千个。一锅麻酥成功率高低就看对火候掌控如何,火候过低,红糖不够沸腾,麻酥就鼓得不好看;火候过高,红糖又容易拱破表皮流出来,影响卖相。也正因程序复杂,麻酥在旧时被大家视为宝贝。



每个永康人的记忆中,总有些味道,在时间的沉淀下愈发香醇。这味道可以是街坊小吃,亦可是登入大雅之堂的佳肴。每个味道的背后或是乡愁,或是儿时记忆,都是一段历久弥新的故事。



扫一扫
加入美食群