



# 黄酒 时间发酵的香醇

立冬之后,永城很多家庭都要做一缸黄酒,一是自己喝,二是可以在逢年过节时用自己做的黄酒煮成鸡蛋酒来招待亲戚朋友,冬天喝暖身又健康。永城的黄酒,是炒菜的必用调料,如烧鱼、肉、煮汤等等。  
黄酒摆酒席必不可少

清晨时候的象珠二村,还在犯着困,吕红英家开始了黄酒的制作。一进门,一股酒香扑鼻而来,满屋子笼罩在蒸腾的热气中,一帮人正在紧张地忙碌着。吕红英家每年都要制作黄酒,虽然制作工艺繁琐,但吕红英觉得酿黄酒更像是一种使命感。以前小孩十岁上方岩拜胡公,过年招待客人的时候都要用黄酒,开始酿酒意味着快要过年啦。她十几岁便跟着爸妈开始学酿黄酒,对黄酒有着不一样的感情。小时候家里做新酒,我最期待的就是刚出锅的糯米饭,先将米饭揉成一团,再在中间挖个坑,塞进红糖或者霉干菜,那滋味简直棒极了。

## 传统酿酒红釉很重要

传统手工酿造黄酒的过程,是很耗费人工和时间的。吕红英对酿酒更是精益求精,浸米、蒸饭、摊饭、拌糶、发酵、装坛,每一个步骤,都需要严密把关,稍有差池,便是前功尽弃,整个过程都饱含着酿酒者的执着与情怀。

浸米是做酒的第一步,将糯米完全浸泡在水中,直到每粒米都发胀,一般需要一天时间。米浸透后,再倒入洗米篮里洗干净。随后,就进入香喷喷的蒸饭环节。蒸糯米饭用的饭蒸,现在的人已经很少看到。但是对吕红英来说,饭蒸却是厨房里必不可少的用具,蒸番薯干、蒸芋头丝都得用它。

只见吕红英将劈好的木头块送入灶堂。约半个小时后,浓香四溢的糯米饭便蒸好了。将蒸好的糯米饭倒在托盘上晾。吕红英说道:糯米一定要晾凉之后才能和红曲搅拌,一般是十斤糯米八两红曲。

拌糶之后便是装坛,坛内放入烧制好的凉水,一般是十斤糯米需要十五斤水。有些地方也用生水做酒,因而发酵后还要通过煎酒来消毒杀菌,我是早在头天就已将水烧开,和酒曲一并倒入酒缸中摊凉,因而后期就少了些环节。吕红英说。

陶坛是黄酒陈放专用的,用特制的黏土烧制,内外都上了釉,所以酒液虽然在坛内贮存,但与空气并非完全隔绝,坛内会渗入微量空气,形成独特的微氧环境。过几天等浮着的米全部落定,用布将缸口封住,再让它自行发酵20来天,就能喝上新做的黄酒了。

段历史,每个永康人的记忆中

或是从市井最登大雅之堂的味道,或是每个味道背后,或是这味道可以寻街坊,总

都是一

总



扫一扫  
加入美食群



## 麻辣香锅,一香二麻三上瘾

一到双11是不是有点不买点啥或者不吃点啥就难受的感觉,干嘛嘛累,吃嘛嘛不香,小编掐指一算五行缺辣,需要来点辣的刺激一下,满足味蕾唤醒身体。鲜虾、花菜、鸡柳、藕片,数不完的食材伴着数不清的芝麻和红红的辣子在热锅里冒着腾腾热气,想想都让人满足。

这次小编选的这家麻辣香锅店,在永城麻辣香锅店中脱颖而出。经过了九九八十一轮考察,最后被拍案选定就是约定麻辣香锅。

欧式的木框窗户,原木色为主调的装修风格让人赏心悦目。优雅的环境格外清新,在这里吃饭是种享受。

不大的场地摆着许多新鲜诱人的食材,食材种类丰富,大致分为三种,最左边的蔬菜类,有生菜、土豆、海带等,算偏低的价格;中间大多是豆腐类,算中等的价格;最右边就是荤菜,价格最贵,却也是小编最喜欢吃的,有鱿鱼、培根、火腿等,着重说明的是这家麻辣香锅的螃蟹和虾,新鲜又好吃,而且分量足。老板娘说了,他家的荤菜都是当天采购当天烧,不过夜。难怪这虾和螃蟹活蹦乱跳的。

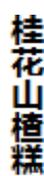
此刻厨房传来阵阵飘香,让人不禁跃跃欲试。小编火速让厨师把小编点的赶紧下锅。经过厨师精心烹饪的麻辣香锅一端上来,香气噌噌往上飘,先进鼻喉,后入胃,只想流出口水。无论从什么角度什么方位看,都是盛世美颜,感觉360度无死角从此又多了一个新诠释。微麻微辣,极为下饭,连来三碗米饭都毫无压力。只能说:停不下来,像受了驱使似的,筷子不想停。

螃蟹烧的非常入味,外酥里嫩蟹肉还有弹性,味道没得说,绝对是数一数二的。鱿鱼须滑滑脆脆很独特的口感,不会煮得太老,味道刚刚好。小编好像都是饿了三天刚被放出来似的,看到肉只想没脸的往上扑,虾的外壳脆香,虾肉紧实有嚼劲。干锅里的配菜也是重头戏,藕片很脆,薄薄一片在嘴里反复咀嚼,一股清香充斥喉咙。花菜、杏鲍菇、莴笋,每样有着满满的香锅特有调料味,越吃越高。



## 秋冬,食补是首选

秋冬时节,如果不能好好保养的话,很容易被疾病入侵。最好的办法就是在饮食上做好养生的准备。本期,小编为大家安利几个养生菜,让大家能更好地保养身体。



### 【食材】

山楂500克、白砂糖250克、水200克、玉米油20克、糖桂花少许。

### 【步骤】

- 1、山楂洗净沥干水并剔除山楂核。
- 2、将处理好的山楂、糖、玉米油、水一起放入榨汁机中打成细泥状。
- 3、将山楂泥倒入锅中,用中火不停快速翻炒,炒到铲子上的果泥不容易滴落的程度即可。
- 4、将山楂果泥装入容器中,冷藏凝固后切块,表面撒上糖桂花即可。

## 山药炒木耳

### 【食材】

山药1段、干木耳20克、食用油适量、葱适量、蒜适量、鸡精适量、盐适量。

### 【步骤】

- 1、山药去皮洗净切片,泡入水中,防止氧化变黑。
- 2、提前将木耳泡发。
- 3、将泡发好的木耳放入锅中煮熟。
- 4、将油倒入锅中,随后放入葱、蒜炒香。
- 5、放入山药煸炒一分钟。
- 6、放入木耳、盐、鸡精,加少许水稍稍煮一会。
- 7、煮至汤汁浓稠关火即可。

### 【小贴士】

因为木耳是煮熟的,所以不用炒时间太长,否则会失去口感。

## 有福利

1、11月11日至11月13日全场8.5折(以上三天活动酒水饮料除外)

2、充值会员卡500送70元(上不封顶,不与活动一共享)

【地址】金城路111弄1幢7号(高圳渝味码头巷子进去)

【订餐电话】87117510



扫一扫得福利