



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

入冬护唇从吃着手

冬季,气候干燥,刮风的天气也比较多,很多人都会觉得嘴唇发干,有些人的嘴唇还会出现脱皮、干裂等现象。梨、枇杷、冬笋、黄瓜、萝卜等都有生津润燥、清热降火、化痰止咳的功效。下面跟着小编学做几道润唇大餐,让你在冬季也能360度无死角美美哒。

梨味虾球

- 【食材】明虾适量、梨两个、黄瓜一根、盐适量、白酒适量、鸡精适量、生粉、姜葱、甜辣酱、番茄酱。
- 【步骤】
- 1、明虾背上一刀去掉肠泥,取出虾肉。
 - 2、加盐、生姜、白酒搅拌片刻将虾肉入味。
 - 3、再加入生粉上浆腌制十分钟左右。
 - 4、用一勺甜辣酱、三勺番茄酱、鸡精少量加水泻粉调成浆水备用。
 - 5、将梨削皮用勺子挖出梨肉,黄瓜切薄片。
 - 6、锅内倒入油并放入姜、葱爆香后放入虾仁炒半分钟。
 - 7、倒入梨肉翻炒片刻,再倒入调好的酱汁,烧开翻炒片刻即可。
- 【小贴士】将鲜虾放入冰箱冰冻之后更易去壳。

枇杷梨汁

- 【食材】枇杷6-7个、梨2个、冰糖适量、红枣适量、枸杞适量。
- 【步骤】
- 1、将枇杷清洗干净,枇杷剥皮去核备用。
 - 2、将梨去皮切块取出果肉,取出红枣去核切碎备用。
 - 3、将梨肉、枇杷肉放入榨汁机。
 - 4、将榨好的果汁隔水蒸15分钟,等到梨肉软烂放入冰糖。
 - 5、盖上锅盖蒸5分钟即可。

红糖——舌尖上的甘甜

“上考龙山出红糖,五指岩前出生姜”。唐先镇上考村有百年制糖历史,所产红糖质地松软、散似细沙、纯洁无渣、香甜可口。

百年工艺浓缩甜蜜味道

每年立冬前到冬至,上考村的蔗农和制糖师傅迎来新一年的忙季,马路附近的制糖厂人头攒动,来厂里制糖、购糖的人更是络绎不绝。童世庆一家做传统红糖已有30余年,红糖对他来说是一种对上一辈的传承。“村上很多人家都是做红糖发家的,很多人觉得做这个辛苦,而且每年只有这段时间才能榨红糖,但是我觉得红糖代表着上考村的根。祖祖辈辈传下来的东西,舍不得丢,也不想丢。”

每块红糖经过百道工序,才能抵达我们的胃,简单的一块,都承载着农民从开始种植到收获所付出的辛劳。红糖对于上考村的人来说,不只是味蕾感受和营养补给,更代表着家、代表着根。

制糖要把握住火候

进入糖厂,映入眼帘的是一排长长的糖灶,上面八口大锅一字排开,每口糖锅前都站着一位制糖师傅。每位制糖师傅正缓缓翻动糖锅中糖浆,凝神观察红糖变深变稠,拿捏糖浆“起锅”最恰当的时机。在熬糖的过程中,整个连环锅灶一直不停火,要一直熬。制糖师傅要手持重约三公斤的糖勺不停地搅动糖锅,连续地将一锅糖梗汁快速地向下一口锅“赶”,“转移”工作要在五六秒钟内完成。只有这样,每个锅中的汁水都会蒸发掉一部分,最后变成浓浓的糖浆。

首先,将通过压榨机榨好的糖梗汁倒入第一口锅开始熬煮,然后放在木桶里沉淀。一小时后,把沉淀后的甘蔗汁倒入第二口锅熬煮,糖梗汁在锅中不断翻滚跳跃,随着时间的流逝,锅内漂浮着一层浮垢。

只见糖锅前的制糖师傅用沫杓不断将漂浮物打捞,倒入沫桶,而锅内的糖汁则通过杂质滤网进入到下一口锅。浮垢一次次被打捞起,糖汁顺着滤网滑落,颜色也悄然改变。

童世庆强调,浮垢必须要在前四口锅中用勺捞干净才行,否则会影响糖的质量,尤其是会影响糖的色泽。捞完糖沫的糖汁,将依次倒到八口锅中,蒸发糖汁中的水分,锅里翻滚的白浆也渐渐地变成了浓稠的红糖浆。

制糖首先要开好‘头’,这‘头’主要是指制糖的去杂质过程。将榨糖机榨出的糖汁送到熬糖灶间的锅内烧煮时,会浮起一层黑色的浮垢,一定要用铁勺捞掉,然后将糖汁捞到下一口大锅。”童世庆说。

“初次去杂后,再添小量的石灰,加多加少全凭经验,这都是数百年传下来的手艺。加了之后,糖汁中余下的杂质就会泛起,再用勺反复捞去杂质,才能使其成为晶莹的桂黄色。”



冬笋炒五花肉

- 【食材】五花肉400克、竹笋3个、豆豉10克、盐适量、胡萝卜一根、胡椒粉适量、葱、姜、蒜适量、干辣椒适量、生抽适量。
- 【步骤】
- 1、将五花肉切片、葱姜蒜、干辣椒切碎备用。
 - 2、把竹笋、胡萝卜切成薄片。
 - 3、把竹笋放到热水中氽开。
 - 4、锅中加五花肉炒到金黄色到出油。倒出多余的油,锅中留一大勺。然后再加入豆豉和胡萝卜翻炒片刻。
 - 5、加入葱、姜、蒜、辣椒炒香,加入少许的生抽,最后加入竹笋翻炒即可。