

用美食传递温度 用情怀铸就匠心

姐妹花记者与四位传统美食制作者聊聊创业故事

一年一度的农展会美食展即将拉开帷幕,在这方汇集了妇字号美食的盛宴上,诱人的美味、外婆的味道又将齐刷刷亮相,挑逗大众的味蕾,让市民争相领略传统美食的精彩。

这不,随着美食展的临近,各地的美食家们又将整装待发,他们将带上浓浓的家乡味道而来。这些传统美食从哪来?她(他)们又是如何制作的?为一探究竟,永报姐妹花记者随机走访了部分美食制作者,倾听分享他们制作美食的心得与故事。

三代祖传手工制作 传统糕点喜上添喜

施新东 (唐先镇二村) 代表美食 杨梅糕果



近日,义乌吕先生专程赶到唐先四村菜场佳红馒头发糕店买杨梅糕果。“他家的就是好吃,虽然冷了但仍然有嚼劲。”吕先生说,自前年品尝后,每隔数日就跑来解馋。

提起糕点,村民也纷纷点赞。“他家糕点制作是三代祖传,经验丰富,味道正宗。”对于顾客的厚爱,佳红馒头糕点店经营者施新东腼腆地笑了。

晒出烂豆腐美味 12 年飘来家的味道

胡苏雪 (象珠镇雅吕村) 代表美食 酱豆腐

味浓、纯香的烂豆腐伴着一代代人的成长,现在虽然少有家庭自制酱豆腐,但在往届的农展会上,胡氏酱豆腐让大伙品尝到了外婆家的味道。“酱豆腐的味道,就是童年的味道,更是外婆家的味道。”说起手工制作酱豆腐的初衷,胡苏雪直言。

胡苏雪是 70 后,生于象珠镇岭脚村,从小看着长辈制作酱豆腐长大。嫁到邻村后,家里办起了农庄,以山里土货迎客。期间,她尝试祖传工艺制作酱豆腐,没想到成功吸引留住了一批批回头客。“自家做的酱豆腐从不添加味精等调料,好吃否关键在于晒得好。”胡苏雪说,6 月天气炎热后开始制作,通过充足的光照让美味慢慢渗入到豆腐中。制作过程中,大豆浸泡、磨浆,豆腐制坯、培菌,配料、裹料、密封等工序,胡苏雪都要按照祖上传下的技术要求,一丝不苟地操作。其中



胡氏酱豆腐使用的调料,是选用中草药和天然香料,以传统配方及酿制工艺加工而成。

一直以来,胡氏酱豆腐因口感好、倍受大家的欢迎。12 年前我市首届农展会举行,胡苏雪就捎带胡氏酱豆腐参展,让更多人品尝到外婆家的美味。

“通过参展不仅能推广传统美味,还能与大家交流学习,开拓视野提升自我。”胡苏雪说,12 年的展会不断提升了胡氏酱豆腐的名气,现如今每年制成 20 多缸仍供不应求,希望今年有更多的热心人来品尝,让永康的酱豆腐走得更远。

因热爱做放心美食 因创新事业红火

夏鲜利 (古山镇大坑山村) 代表美食: 养生小米粽



经过 5 年的创业,夏姐美食微商城生意火红。“今天刚给广州客户寄去粽子、角干麦饼等美食。”70 后的夏鲜利从一名普通家庭妇女成长为微商创业达人的秘诀缘于“热爱”。

一直来,夏鲜利喜欢制作各式各样的美食。2014 年她在微信里卖起了自制彩色养生馒头等传统美食,成为了大伙眼中的时尚微商。芹菜、南瓜……这

些常见的果蔬被绞成五颜六色调色汁;切肉、揉面等一道道工序全程在微信上直播,主动邀请顾客参观制作过程……5 年来,夏姐美食名气的日益提升,与她用心制作放心美食有关。

“食品加工是项良心工程,顾客就是亲人,只有坚持用绿色健康的食材,才对得起自己的良心,不辜负大家的信任与支持。”多年来,夏鲜利一直坚持用优质食材,让顾客吃上放心食品。

目前,夏鲜利的生意日益红火,去年注册了公司,申请了商标。如今,她微信里的客户突破上万人,代理遍布全国各地,销量更是成倍增加,其美食还“坐”上了飞机销往新疆、北京等地。此外,夏鲜利还不断创新美食品种。去年底她家的宝宝粽、养生小米粽问世,让顾客品尝到多样化的美食。

眼下,夏鲜利又开始忙碌了。“养生美食很受市民欢迎,今年不妨来尝尝小米粽的美味。”夏鲜利说,溪心菜场实体店年底要开张了,欢迎顾客过来品尝。

资深吃货专注健康 80 后变美食达人

夏萍 (西城街道周塘经济合作社) 代表美食: 角干麦饼

为了给家人吃上健康的放心食品,80 后的夏萍夫妻从资深“吃货”摇身变成了美食达人。夏萍是名副其实的“吃货”,对美食要求颇高,坚持口感好绿色放心。

近日,不安于现状的夏萍二次创业,夫妻俩(图为夏萍丈夫)向爱华角干麦饼美食商学习经验,加盟后在巴黎商街开了间分店,经营角干麦饼、肉燕馄饨、饺子等自制美食,同时代销发糕、糖年糕、土面条、年糕等。

“师傅家的传统美食食材讲究,味道纯正,吃了多年让人放心。”聊起转行从事食品加工的经历,夏萍乐呵呵地说,生活条件改善后,大家对安全食品的需求日益提升,货真价实味美的食品定能吸引留住顾客。

目前,店里自制的角干麦饼、肉燕馄饨等一律采用绿色食材,同时为制作安全食品,她还专门前往山区采购南瓜等,搭配红糖做甜角干麦饼,并用鲜肉、



梅干菜制作咸饼,做到日产日清,剩余的——送亲朋好友及左邻右舍品尝,确保日日新鲜。

为了让美味鲜上加鲜,夫妻俩还专注学习传统老面发酵的技术,力求让顾客吃上美味安全的食品。夏萍说,美食节期间将带上角干麦饼、肉燕馄饨参展,让更多人品尝到夏家的放心美食。

记者手记

用心制作 用爱传递

每一道美食的背后,承载了不同的环境气候、性格特点、历史文化,浓缩了一个地域的风土人情。对很多人来说,家乡的美食与舌尖最契合,让人体会到了浓浓的乡愁。

自 12 年前,市妇联牵头承办了传统美食精品展,我市品种多样的乡土美食有了共同展示的舞台,也为广大市民搭建了创业创新的平台。经过历届农展会的美食 PK,不仅涌现出了一批批妇字号美食精品,更展示了大众创业创新的魅力,彰显了婆媳情、母女情等和睦家庭奋斗同创业的感人故事。

据悉,自 2015 年以来,美食展销售额已连续三届突破 300 万元,有力地促

进了地方食品加工业的发展。家乡的美食固然美味,其美味之中更蕴含着浓浓的思乡情结,正如我市制作美食的匠人们,正是她(他)们用爱、用心专注乡土美食的研发,倾注了亲人般的真情,并在妇联等部门的引导扶持下,共同助力妇字号美食的挖掘和传承,让更多人一解思乡之愁,共品家乡美味。

新一届的农展会美食展即将开启,今年的展区不仅有传统的美味,更有创新的各式美食邀您品尝。连日来,我市各地的参展者已整装待发,届时她(他)们将以真心和爱心为家乡父老献上丰富的美食大餐,让我们再次相约农展会,共品家乡美食的甜蜜滋味吧!