

新年就要好彩头 菜肴就要好寓意

十全十美吉祥美味 系列报道之一

新春佳节,吃吃喝喝必不可少。新年就要好彩头,新春菜肴也要有好寓意。在2024年春节即将到来之际,本报特别推出十全十美吉祥美味系列报道,晒一晒普通市民家庭的10道新春吉祥美味,并通过挖掘这些美味背后的故事,讲述那些家长里短的情感故事。本期,向大家分享步步高升和甜甜蜜蜜的制作过程。

一块甜甜蜜蜜 孩子最大的期待

每年的年夜饭,东城街道葛塘下村章苏球家的饭桌上都少不了红糖糯米糕,一家人将其取名为甜甜蜜蜜,寓意日子越过越甜蜜。

以前蒸糯米糕,从糯米的种植到糯米粉的磨制都是纯手工的。1月15日,听说记者想了解红糖糯米糕的制作方法,74岁的章苏球打开了话匣子。

吃甜食能让人心情变好,而红糖糯米糕是不少村民童年时代最美好的回忆之一。章苏球说,甜甜蜜蜜圆形的糕体分为上下红白两层,上层甜味,下层原味。制作红糖糯米糕需要4个步骤,即揉粉、铺粉、撒糖、蒸糕。

蒸糕的糯米粉需要在头一天晚上提前揉搓好。章苏球将糯米粉倒在盆中,拿筷子在糯米粉中搅出一个圈,往里倒入清水,原本飞扬的糯米粉在水的调和下黏结成团。

水要边揉边加,揉好的糯米粉不能太干也不能太湿了。得揉到捏起来松开就能散的样子才行。章苏球少量多次地往盆中加水,将一个个黏结在一起的小团子细细搓开,保持糯米粉的颗粒感。每种糯米粉的加水量都不一样,揉搓时需要时刻注意不要过量。

蒸糕前,需要将揉搓好的糯米粉过筛,分成粗、细两部分。章苏球把蒸布盖在小蒸笼上,将粗颗粒在蒸布上平铺一层,再将细粉往上铺。记者注意到,黄色的蒸布已经伤痕累累,蒸布外围都冒出了丝线。章苏球说,这块蒸布已经用了20多年了,蒸笼从竹编换成了铁质的,蒸布一直使用,不舍得扔掉。

铺粉是最需要耐心的环节。铺粉的时候不能压,铺满以后就像这样用筷子慢慢摊平,平平整整地蒸出来才好看。章苏球说着,手上的动作一点不停,筷尖所到之处,凸起的小山丘都变成了平原。

最后,将细筛过的红糖撒在糯米粉上层,红色完全覆盖掉白色,再撒上芝麻,就可以放进锅中蒸了。由于临时住房中还未配备厨具,章苏球拿着蒸笼去村中朋友家借用锅灶。

才蒸了十多分钟,锅中便飘出阵阵红糖和糯米的甜香,红糖融化成稠状,向下渗透在糯米粉中。在等待的时间里,章苏球感慨道:年纪大了,没什么精力做糯米糕了,这两年都是儿媳妇做的。过年时除了糕,还有粽子,糕粽,凑个高中,希望家里的孩子都能高中。

章苏球家人丁兴旺,每年过年做一块甜甜蜜蜜,分切成小块给小孩吃。甜丝丝、糯叽叽的糯米糕是每年冬日里孩子最大的期待。

目前,葛塘下村正在进行老村改造工作。为安置村中老人,该村村委会搭建了40多处临时住房。即使住在临时安置房,章苏球仍觉得过年的仪式感必不可少。

甜甜蜜蜜蒸熟出锅,章苏球切了一块给记者,软糯的糕点在唇齿间留下糯米的清香,甜而不腻。糯米粉铺太薄了,不太好看。章苏球不好意思地说,等过两年新房子建好了,在自己家的厨房里蒸,会更好看。



菜名 步步高升

简单食材组合 就能步步高升

提起年夜饭特色菜,记者脑海中浮现的首先是复杂的雕工和昂贵的食材,总觉得不复杂点怎么在年夜饭战场上大杀四方呢?市民刘军一语道破真谛:菜不在于复杂与否,味道也是其次,关键是一家人能和和美地共度除夕,享受团圆的味道。

刘军前两年已退休,有了大把时间。因此,每到除夕佳节,他都会用心准备,希望以一顿美味的年夜饭为一年画个句号,同时为新年开个好头。1月15日,记者来到刘军家中,希望他能分享一道吉祥菜。我们家还真有一道老少皆宜的吉祥菜,而且制作非常简单,保证你一学就会。说完,刘军带着记者来到菜场,从采购食材开始,分享他的做菜经验。

黄瓜要挑粗一点的,不然不好装盘。玉米要挑甜玉米,相对来说更适合爆炒。豌豆要挑颗粒大小适中的,不然会显得不匀称。甜椒要挑红色的,颜色搭配起来更好看。还可以根据家人的口味买点其他菜,既能有更多营养也能有更多颜色。一路上,刘军一边娴熟地辗转各个菜摊挑挑拣拣,一边不忘跟记者分享他的买菜心得。

回到家,刘军一边处理食材,一边与记者说起他记忆中的年味:以前物资匮乏,孩子们就盼着过年,因为过年才有好吃的。印象最深的是切糖。那

时,要坐在灶台前烧火,熬制麦芽糖、红糖的糖浆,再与炒熟的糯米、芝麻等按比例勾兑搅拌,趁热倒入模具,压制成块,再切成条状。切好的糖装在铁皮箱里,偷偷摸几块糖吃,就感觉非常快乐了。

说话间,刘军已经准备就绪。这道菜关键在于摆盘,也就是黄瓜的处理。黄瓜内部要挖得深,但又不能挖过头。听着刘军的介绍,记者试着做了一段竹节,发现想要做得匀称还真没有想象中容易。一番功夫后,记者将5段竹节挖空、摆盘,构筑了步步高升的雏形。刘军将黄瓜切成10余片薄片,一卷,又做了一朵黄瓜花。

因为小孙女很喜欢吃黄瓜,我就上网搜黄瓜都有哪些做法,无意中发现了这道菜。这道菜没有名贵的食材,也没有重口的调料,玉米、豌豆等都是婴儿能吃的食物,看着颜色讨喜,所以很受孩子欢迎。家里90多岁的老父亲也不会因为牙口不好而吃不了这些东西。刘军笑着说,这道菜最大的好处是随机应变,大家可以根据自己的口味或当下的喜好,把虾仁、蘑菇、胡萝卜、鸡肉等切丁,让这道菜的营养、颜色更加丰富。

刘军说,等到除夕大团圆时,他还要再做这道菜,祝家人们诸事顺利、步步高升。



菜名 甜甜蜜蜜

制作小贴士

食材清单:
糯米粉、红糖、黑芝麻。

制作步骤:
1.揉粉 少量多次地往装着糯米粉的盆中加水,揉搓好。
2.铺粉 将揉搓好的糯米粉过筛,分成粗、细两部分,将粗颗粒在蒸布上平铺一层,再将细粉往上铺。
3.撒糖 将细筛过的红糖撒在糯米粉上层,完全覆盖掉白色糯米底。
4.蒸糕 撒上芝麻后,将蒸笼放在蒸屉架上,盖上盖子蒸40分钟。

融媒记者 李楚楚 胡锦 融媒见习记者 王巧铮 实习生 舒颖珂

制作小贴士

食材清单:
2根黄瓜、1把玉米粒、1把豌豆、1个甜椒、4个荸荠。
制作步骤:
1.黄瓜取中间段,切成匀称的5~6段,把中间挖空。
2.甜椒、荸荠切丁,与玉米粒差不多大小。
3.将玉米粒、豌豆、甜椒、荸荠放入锅内爆炒,根据口味加入调料。
4.将出锅后的食材装入黄瓜即可。