

将祝福融入美食 仪式感增添年味

姐妹花记者探访传统美食制作过程

春节临近,我市各地的节日氛围日益浓厚。在这个阖家团圆的温馨时刻,不少家庭都已经着手准备过年食物,这不仅是传承已久的习俗,承载着美好期许,更是家人们情感交流的方式。腌腊肉、做糖糕、炸响铃和葱花肉……人们精心挑选食材,将对新年的祝福融入美食之中,用仪式感赋予食物更多的意义。连日来,姐妹花记者深入市民家中,探访传统美食制作过程。

红糖糕软糯甜蜜蜜

红糖糕制作简单,口感香甜软糯,是永康本地的特色美食,也是许多永康人童年的美好记忆。

春节将近,市民何俊刚开始准备过年必备的美食——红糖糕。他把柜子里放了一年的小蒸笼取出来清洗干净,垫上一张豆皮,然后把混合好的糯米粉和面粉过筛后倒入其中。铺平后,蒸笼被放入蒸锅之中。不一会,米糕就蒸熟成型。在蒸米糕的同时,何俊刚还用另一个小锅熬制红糖水,等

米糕蒸熟,再将红糖水均匀地抹在米糕表面,等它慢慢下渗,将米糕染上诱人的色泽。

以前,我母亲每年过年前都会蒸一大锅红糖糕。我从小看到大,自然就学起来了。何俊刚说,在物资还比较少的童年时期,过年前必做的红糖糕是难得的美味,家里往往都会做很多存放起来,等要吃的时候切一点蒸热或者用热油来煎,整个春节都能沉浸在红糖糕带来的幸福之中。

除了春节,冬至、端午等重要节日也会做,它在记忆里就是重要节日必不可少的仪式感。何俊刚说。

如今,生活条件越来越好,市面上的美食琳琅满目,远比自己制作来得更便利甚至更美味。但制作红糖糕的仪式感,仍然被保留了下来,这不仅是一道美食,更是家的味道,是幸福的象征,承载着一家人对未来的美好期许。随着岁月的流转,这份独特的年味将永远留在人们心中,代代相传。



何俊刚在做红糖糕

腌腊肉飘香年味浓

谁家腊肉檐下香,金黄油亮勾馋涎。走进方岩镇金竹村村民胡仁贤家中,只见屋檐下、院子里处处挂着腌制好的腊肉,在阳光下透出红亮的色泽,隐隐散发出诱人的香味。

腊肉是过年餐桌上必不可少的菜品。冬至过后,金竹村家家户户便开始制作腊肉。

胡仁贤制作腊肉的原材料是农户家养的土猪肉,主要采用后腿肉等。他说:腌制时,我将提前炒制好的粗盐和

高度白酒、花椒等均匀涂抹在鲜肉上,不时揉搓,然后放入坛中腌数日,让香料与盐充分浸透到猪肉里。

接下来,胡仁贤将腌好的猪肉放在室外晾晒。几天后,白花花的肉渐渐泛黄、出油。盐、风、阳光,一丝一缕地浸透到猪肉的每一丝纤维里,铸就了腊肉的灵魂。

好的腊肉口感醇香,肥不腻口、瘦不塞牙,具有独特的风味。胡仁贤说,他每年都会腌制几百公斤的腊肉,

除了自家食用之外,还卖给慕名上门采购的市民。

我每年都来老胡家买,这么多年从不间断。前来采购的程先生说,像我们这些常年在外的人,有时就想尝尝家乡的味道,吃一口老胡家的腊肉,就感觉回家了。

在金竹村,腊肉不仅是一种美食,更是一种文化的传承和情感的寄托,承载着人们对家乡的眷恋、对亲人的思念,以及对新年的美好祝愿。



胡仁贤的女婿在晾晒腊肉

炸响铃传承寓意美

冬日的寒风渐劲,年关的脚步也越来越近,大街小巷都弥漫着一股浓浓的年味。红灯笼高高挂起,春联贴满了门楣,而在这喜庆的氛围中,居民们也开始忙碌起来,为新年的美食做准备。记者到一户准备做炸响铃的人家,看看她们是怎么制作美食的。

记者一踏入项女士的家门,便被一股淡淡的油香与肉馅的鲜香所包围。只见项女士正站在厨房的案板前,手法娴熟地将豆腐皮轻轻沾水后铺平。那

水显然并非寻常之水,其中似乎融入了某种特别的成分。项女士解释,这水里加入了化开的番薯粉,如此一来,卷出的响铃便自带黏性,不易散开。

随后,她拿起一大勺肉馅,均匀地抹在豆腐皮上,再轻轻地将豆腐皮卷起,切成大小均匀的小段。接着,她将油烧热,把切好的响铃一段段放入油锅中。不一会,金黄色的炸响铃就浮出了油面,散发出诱人的香气。项女士笑着告诉记者:炸响铃象征着团圆

圆圆、响响亮亮,新年吃这个,寓意着来年日子红红火火、幸福美满。我做完之后还会分给家人朋友,希望他们新年也能顺顺利利、红红火火。

项女士一边做着炸响铃,一边给记者讲述着过去的故事。她说起小时候,每年过年时,母亲都会带着她一起炸响铃。如今,她已经成了母亲那样的巧手,将这份技艺传承了下来。那些关于年味、关于家的记忆,仿佛都随着这炸响铃的香气飘散开来。



准备出锅的响铃

葱花肉酥脆香扑鼻

除了腊肠火腿、响铃肉丸外,今年,市民王巧儿家中还多了一道新年味——葱花肉。

朋友告诉我,炸肉丸的时候可以顺便做点葱花肉。起初,我把制作方法想得很复杂,没想到做起来还挺容易。王巧儿边说边示范给记者看。

葱花肉的内馅主要是猪肉和葱花,外面包的则是豆腐皮。王巧儿说,因为材料和炸响铃用的差不多,所以一起做也很方便。

王巧儿将葱花撒入肉馅中,并加入适量的盐调味。随后,她调制了一份特别的黏合剂,用来给葱花肉的豆腐皮封口。

淀粉和面粉按照1:1混合后,加入鸡蛋和少量的水,可以粘在豆腐皮上不流走就可以了。王巧儿调制完以后就开始包葱花肉。她将肉馅均匀地铺在豆腐皮内,从两边向内折叠,最后将卷起的部分用刚才制作的黏合剂粘好,最后在表面糊上面粉。

葱花肉和响铃虽然用的材料类似,但外皮口感不同,靠的是外面裹的这层面糊。王巧儿说完,将制作好的葱花肉轻轻放入提前热好的油锅中。

和炸响铃一样,葱花肉初炸的第一道需要用小火,这样可以确保内馅炸熟的同时外皮不焦。和炸响铃不同的是,整张葱花肉下锅后需要进行翻面,这样葱花肉才会两边受热均匀且金黄好看。

不一会,葱花肉就透出了诱人的

香味。炸熟盛出后,王巧儿露出了满意的笑容,并将其切好、摆盘。

最后,王巧儿提醒道,制作好的葱花肉可以先放到冰箱,等要吃的时候复炸再切开,这样就可以保持和现做的一样的酥脆口感。



永报姐妹花
Yong Bao Jie Mei Hua



全国巾帼文明岗
监督电话 87126426

既服务到人
更服务到心

YB-JMH

微信关注 永报姐妹花
获取相关资讯报道



王巧儿将炸好的葱花肉摆盘