

软糯香甜超诱人

大堰高山番薯的N种吃法



在水箱上烘烤的番薯卷



紫薯奶昔



山粉



用番薯汁和面



番薯麻糍裹馅



番薯麻团



山粉饺子



番薯麻糍

小时候,家门前有条小溪。一到冬天,溪水枯木竭源,露出被枯草覆盖的河床,于是一帮小鬼头便开始扳着手指头等待着放假的日子。等到放假了,家里软糯糯的年糕肯定做好了;等到放假了,柴房里的番薯一定透心甜了;等到放假了,约几个小伙伴去河边烤年糕、煨番薯,最棒了!不成想,还没多约几次,一晃已过了偷番薯、煨年糕的年纪,只是以后每每路过街边的烤地瓜摊,总会不由自主地停下脚步,买上几个喷喷香的烤地瓜,可惜没我们小时候烤得好吃……

□记者 李露

回到小时光

想来也真是奇怪,闲暇时曾思忖过:小时候那些难以忘怀的吃食儿,不知是事物本身如雕刻般印在脑海,挥之不去?还是我们本就舍不得和那些象征抑或关联着我们年少青春纯朴快乐的日子剥离?

以至于在愈来愈久远的日后,总是见缝插针的,逮着机会就让思绪开趟小差,藉以温暖和感动自己一把。那感觉,像极了孩提时捞得了件宝贝,总是忍不住偷偷拿出来瞟一眼,把玩回味一番,再小心翼翼放入珍宝箱里。

袁可琴和吕海东便是这版。3年前,夫妻俩因厌倦了城市的喧闹,来到大堰廊桥边上的白阂门里,开了一家名叫“琴海缘”的民宿。夕阳日落,袁可琴多次踏着余晖,穿过廊桥,漫步在沿溪老街,内心却屡屡产生一个奇异的感觉:感觉自己就是数百年前,住在这个院落里的一个女子,多年的奔波只是为了今日的回归。

大堰古称“连山”,是奉化唯一的全山区镇、宁波市二级水源保护区。这里没有霓虹,只有星辉,纯朴得犹如我们小时候的那些岁月,自然在吃上也返璞归真。抓上几根番薯,塞进嘴里,韧韧地带着嚼劲,吃起来完全停不下口;而番薯粉做成的山粉饺子,却在耀眼的阳光下,闪着晶莹的光,让人不忍下口;还有糯叽叽的番薯麻糍、香甜的番薯粥、润口的紫薯奶昔、酥脆的番薯年糕干……

待客的美味山粉饺子

番薯,作为常见的农作物,它适应性极强,随处选一个杓儿,做一些平整松土的工作,插上薯苗,数月之后便可以结出番薯块茎,甚至土中硕果累累。但硕果累累有时也是一件愁人的事情,由于番薯含水分、糖分较多,不易保存,为了不让辛苦收获来的番薯在阴凉的柴房腐烂发霉,勤劳智慧的祖先便研发出番薯的各种吃法。

除了利用烘晒方式制成番薯卷、番薯干外,农家人常见的番薯做法还有“刨”成番薯粉。番薯粉又称山粉,番薯“刨”粉那可是个严肃的技术活。制作之前,须将番薯彻底清洗干净,不然做出来的番薯粉里会藏有砂子。碾碎后的番薯要放到水里充分溶解,然后用细密的编织袋挤压,有些还要再垫层纱布,挤压后流出的溶液,看上去很脏,但是经过数天的沉淀,凝固物就是白色的。几天后,用锅铲将沉淀物一块一块地

放到箩上面晒,彻底把水分去除掉,就是所谓的番薯粉了。

袁可琴见我们进门,便招呼厨房端来了热气腾腾的山粉饺子。她说,这是早上听到我们要来,特地招呼了民宿里的婆婆妈妈一起包的,里面的馅是大堰特有的山猪肉,可香了。好像每一个妈妈都是艺术家,因为普普通通的饺子到了妈妈手里,就变成了精美的艺术品。晶莹剔透的山粉饺皮隐隐透出碧色,咬开来,肉香味夹着葱的清味,薄的皮儿和被汤汁包围的馅,在口中交战,口水横流。

番薯麻糍的热闹场面

那天,阳光正好,村民家的番薯干、番薯年糕干一片一片整齐排列在竹席上,黄的红的,太阳光一照,丝丝缕缕,色泽诱人。如今的我已不再忍再做偷鸡摸狗的事情,但又被馋得口水直流,只好眼不见为净,转头走进了厨房。

厨房里的大木桶蒸着等会要做的番薯麻糍的面粉,空气里弥漫着的米香已让人陶醉,没成想,我这个狗鼻子又嗅到了一丝番薯的甜味,扭头一看,水箱上的番薯卷正在阳光下,散发出迷人的光线。

如此巧妙的再利用,让我实在忍不住为大堰村民的智慧鼓掌。袁可琴说,家里番薯实在太多,每日早上会焖几个当早餐,有时剩多了就放在水箱上烘烤当下午茶。尝了一片水箱烘烤出来的番薯卷,糯糯的番薯在唇齿间溢出淡淡的醇香,虽然全湿的薯片还没有嚼劲,但是烘烤后更加香甜可口。

还没等口中的番薯完全入肚,院子里就聚集了大批人马,准备制作番薯麻糍。糯米制品的制作方式从来都是相似的,与糯米块不同的是,番薯麻糍加入了番薯汁。1:1.5的比例,是大堰阿姐用多年的实践换来的经验,而几声“嘿哈”之后,番薯汁和糯米粉已被捣得完美融合。

城里昂贵的松花,在这里随意地被洒在餐桌上,好方便大堰婶子们将“你中有我,我中有你”的番薯糯米团擀成厚约2厘米的麻糍块。只是还没做完全部工序,众人已教唆着一个阿姐,拿几块剪好的麻糍,用油煎得金黄,再撒上一勺白糖,哄抢着尝鲜。而余下的面团,则被手巧的阿姐们裹上了艳丽的紫薯泥,用模具制成了好看番薯麻团,整齐地排列在盘子里,精致得让人不忍下嘴……

如此好山好水好美食,也许常住大堰,也不失为一个好主意……



当你在自家厨房尝试一道美味,投入身心制作时,不妨与我们一起分享你的感受;当美味出炉,不妨让我们一起共享成果。

记住,伟大的美食家可以来自任何地方,或许就是你的厨房哦!

投稿邮箱地址:740498844@qq.com 88912175

自制冷面

当年上大学的时候,下课了最喜欢的就是去校门口的小吃街买份烤冷面,不管饿不饿,一份总能吃下去。一份烤冷面不要葱,加香肠或是里脊肉,拿着竹签戳一块放到室友的嘴里,自己也吃上一口,两人便相视一笑。现在想想那真是学生时代最惬意的样子。

据说,烤冷面起初不叫烤冷面,叫钢丝面,源于1999年黑龙江省密山第一中学门口的炸串摊子,摊主本打算买来冷面自己晚上回去吃的,数量很少只有几张,结果在学生的要求下就下了油锅炸,冷面板比较厚,本以为炸出来的面会又硬又脆,结果恰恰相反,炸出来以后刷上辣酱,又松又软,而且吃的时候丝丝分明,故名钢丝面。

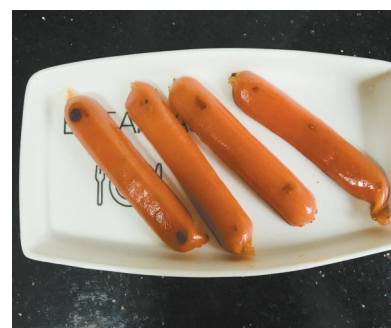
食材用料:

冷面皮一张;
鸡蛋一个;
烤肠一根;
生菜一片;
辣酱一勺;
番茄酱一勺。

具体步骤:

1. 烤肠煎熟备用;
2. 油锅加热,放冷面皮小火加热;
3. 加入一个生鸡蛋搅匀平摊在冷面皮上;
4. 鸡蛋基本凝固成型之后翻面;
5. 在没有鸡蛋的这一面涂一层酱料;
6. 放一片生菜,加上烤肠,加一点番茄酱;
7. 卷起来切成块吃。

制作者:网友“达达”



对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:740498844@qq.com, 88912175

令人十指大动的希腊烤肉

希腊是一个充满传奇神话的地方,有时不禁会想,这些神话人物是不是和凡人同样的烦恼呢,比如晚上吃什么?

其实,作为西方文明的发祥地,希腊的美食历史也很悠久。希腊人爱吃肉,这个从街头到处都有的烤肉店就可以看出来。无论是忙碌的午饭,还是悠闲的下午,都可以看到烤肉在餐桌上的身影。

希腊烤肉分很多种,烤鸡、烤全羊、烤香肠,这些和我们中国的差不多,不一样的的是他们的吃法。把烤肉串(souvlaki)用一张薄饼包起来,同时再配一些用酸奶配着黄瓜丝、蒜末做成的酱料(Tzatziki),发音类似“假积极”,就是地道的希腊美食了,好吃,不腻。

还有一种很独特的烤肉是烤羊肠。希腊人把羊肠洗得非常干净之后,里面再塞上羊肉或者鸡肉,在炭火上花时间烘烤,羊肠上的油一点

点滴下来,烤熟之后乍一入口酥脆喷香,嚼一会儿之后又能感觉到羊肠的筋道,回味无穷。

大口吃肉,大口喝酒,如果旅行去希腊,必得尝试一下。

据中国日报网、中国甘肃网等



图片来自网络