

热气氤氲飘村口 念念不忘品馒头

蒋家池头有一家“网红”南瓜馒头店



“网红”南瓜馒头



处理南瓜



切面剂子



发酵



发酵好的面剂子



上蒸笼

春节过去,大门紧闭的早餐店铺陆续开张了,上班的大人、上学的孩子们终于又可以在众多选择中挑自己最爱吃的。回忆里的早餐总是热腾腾的,蒸馒头的大盖子一打开,馒头香就随着氤氲的热气一股脑地飘来,这时候,馒头可就不再是果腹的食物,而是赤裸裸挑逗着味蕾的“元凶”。是的,今天我们要说的就是金灿灿的南瓜馒头。

□记者 李露 通讯员 缪旭娜

网红馒头

一座城,要如何定义她能带给你幸福?我觉得,首先要有你爱的人和爱你的人,有值得挖掘和回味的历史,有便捷舒适的生活资源,有变着花样的美食,还有一群不斤斤计较能玩沉淀的市民……在很多人印象里,或许还残留着这样的早餐记忆:清晨的大街小巷,每隔几十米,一家家卖早餐的小店热气腾腾,吆喝声不断。随着时间流转,有的小店变成了大店,有的依然固守当年的规模,更多的是一间间新的店铺融入其中,直至新店也变为老店。但是无论店面如何变化,早餐样式如何改变,没变的是一个地方的味觉情怀,是市民关于饕餮的美食寻味。可以这么说,品味当地风情,从星罗棋布的早餐店开始。

西坞街道蒋家池头村是省文明村,这里风景优美,民风淳朴,还有一样大家念念不忘的“网红”点心——南瓜馒头。村民说,外头的客人来一定要尝尝这南瓜馒头,不管什么场合,别的不要,南瓜馒头一定得要。“走,吃南瓜馒头去。”如果你到蒋家池头来,那些村民拉着你去吃南瓜馒头,请你一定不要拒绝!要知道,这家无名的馒头店已有三十年历史了,在蒋家池头可谓是老少皆知,每天来这里买馒头的村民络绎不绝。

无心之作

和印象中馒头店的样子不一样,蒋家池头的馒头店异常干净,甚至还有点温馨的感觉。店门口没有任何摆设,甚至没有店名,唯有一个正在工作的蒸笼,飘出了南瓜馒头的香气,才让人有了馒头店的感觉。

店主蔡桂花阿姨今年67岁。30年前,她因生计原因远走镇海,拜入当地一家五星级酒店的点心师父门下,习得了中式糕点的做法。学成归来后,蔡阿姨夫妻俩在蒋家池头村的街角开了一家小小点心店。其实,点心店之前是做大饼油条生意的,近几年因年龄关系,在儿子王碧云的建议下,蔡阿姨才放弃了大饼油条业务,改做馒头包子。没想到,有心栽花花不开,无心插柳柳成荫。店里的南瓜馒头异军突起,因被大家喜爱,继而在周边村庄出了名,顺理成章成为了店里的招牌。

松软香甜的南瓜馒头,村民喜欢吃,村民家的客人喜欢吃,村里来的游客更加喜欢吃。可以说,一个南瓜馒头拿下了老老少小男男女女。而年前是南瓜馒头的销售旺季,大多数人想着买些回去在春节期间好当点心招待客人。即使全家出动,年前

的馒头店依旧每日从凌晨3点忙到了晚上8点,和面不息、擀面不息、蒸笼不息。

小小奥秘

“不要忘记,我要3包南瓜馒头”“是南瓜馒头店吗?我要预定南瓜馒头”……采访期间,店里的固定电话接连响起,都是来预定南瓜馒头的顾客。照理说,南瓜馒头如此受欢迎,店家开心接单还来不及,但是王碧云却眉头紧皱,神情颇为严肃。“父母年纪大,有时候预定的人太多了,做不过来就只能推掉。”王碧云说,还有一个原因是近期南瓜价格涨得太厉害,几乎与西瓜持平,这让一直不愿涨价的王碧云压力很大。“但是只要还有一个顾客来买,压力再大我们也做!”

说话间,王碧云的父亲告诉我们,南瓜馒头蒸熟出锅了!当蒸笼盖揭开的那一刻,随着热气氤氲散开而来的,还有心里的百般期待。追随那一缕食物的香甜,我终于遇见了这场探寻的主角——南瓜馒头。

怎么说呢,虽然南瓜馒头个头均匀饱满香气扑鼻,但是馒头的颜值没有想象中的那么高,甚至可以说长得有点寒碜。因为几乎每个馒头的表皮都已皴裂,裂开了一道大口子,像是春笋破土而出一样。唯有馒头的金黄色泽让人联想起了明媚的春光,这才给它的卖相扳回来了些许分数。而伴随着南瓜的清香,入口的南瓜馒头松软清甜,如此,我才真正明白了它受欢迎的原因。

据王碧云介绍,南瓜馒头之所以卖相不佳,是因为他家的南瓜馒头坚持着老一代人纯手工、零添加的规矩。他坚信,好的南瓜才能做出好吃的南瓜馒头,因此在南瓜的挑选上异常讲究。而馒头的色泽因为完全来自于南瓜的自然色,不添加任何色素,甚至不加水,所以各批次的南瓜馒头颜色各不相同,这也成了他家南瓜馒头的特色。

“我可以拍着良心说,我家的南瓜馒头虽然样子不如外面好看,但是吃得健康,是真正的美味。”即使南瓜馒头颜色金黄,看不出面粉的好坏,王碧云也不愿使用劣质的食材。用上好的红糖、白糖和发酵粉,与A级面粉搅拌均匀,经过两次发酵后上笼蒸熟,才是受欢迎的南瓜馒头。

没有店名,没有招牌,南瓜馒头的成名,除了靠纯天然的原料和过硬的制作技术,就靠村民和游客的口碑相传。而对于店铺未来的发展,王碧云表示,会一直坚持“原汁原味做美食”的原则。“可能会开发新的馒头系列,可能还是专注南瓜馒头,现在的目标还是做好每一只南瓜馒头,对得起大家的赞誉和信任。”王碧云说。



牙签肉

过年的时候,突然很想吃羊肉串,但是出去找了一圈发现街边卖羊肉串的小哥哥都回家了。没法,只好在网上找了一个配方,打算自己动手丰衣足食,没想到做出来的成品非常棒,味道一点都不比外面的差。

所需材料:羊肉、孜然粉、胡椒粉、盐、植物油、料酒、姜片、胡萝卜、蘑菇

制作步骤:
 1.羊肉洗净,切成1厘米左右的颗粒,肥瘦比例为2:1。胡萝卜和蘑菇切小块,备用。
 2.取适量花椒粒加入200毫升水煮沸,晾凉加入30毫升料酒,腌制15分钟去腥。

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:460947613@qq.com

3.取出羊肉粒,加入适量盐、白胡椒、孜然粉、姜片,搅拌均匀,加入少量植物油,腌制1个小时入味。

4.牙签浸泡20分钟,将羊肉肥瘦相间加入胡萝卜、蘑菇,串成串。

5.烤盘铺上锡纸,刷上油,将串好的羊肉串均匀地摆放在烤盘上,表面刷上一层油。

6.烤箱200℃预热5分钟后,将烤盘放入烤箱,烤至10分钟后(观察羊肉的颜色,每个烤箱的控温不同,根据自己的烤箱而定),把烤盘拿出来,将羊肉串翻个面,继续烤10分钟。

7.香喷喷的羊肉串出炉啦!撒盐、孜然、胡椒粉即可食用。

制作人:网友“独木成林”



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:460947613@qq.com

青岛海鲜饺子 鲜倒中国舌尖

天地万物,随四季更替,中国的农事劳动,也依循着大自然的韵律。世界非遗“二十四节气”,是中国人用来指导农作和生活的一套独特系统,也是中国饮食文化、生活智慧的体现。

《舌尖上的中国3》第7集“生”之篇中,青岛的海鲜饺子,一出场就吸引了人们的眼球。在这一部分中,镜头跟随岛城资深面点师王桂云的视角,探寻饺子的奥秘。“面光、手光、案板光”“150克面团要求是24只剂子”“饺子包得好坏全在皮上,6.5厘米的圆皮。”在王桂云这里,饺子的标准被严格要求,达到极致美味。片中,王桂云还介绍海鲜饺子出锅要“三点头”,要热吃不

腥。目前,她已经研究出58种饺子。小小的一只饺子可以有如此多的幻化,显示出中华美食的博大精深。

胶东地区的饺子以鲁菜为底,极尽钻研海鲜与蔬菜的荤素搭配。三鲜虾仁水饺,通过五花肉“做媒”,高密金钩韭菜与青岛本地立虾结合,一个饺子一只虾,粒粒藏鲜。七彩饺子,更是将红心火龙果、南瓜、菠菜、红曲米、墨鱼汁、胡萝卜等调色,皮与馅儿相互融合,色为初识,味有乾坤。还有鲅鱼水饺更是岛城市民的最爱。尤其是在“冬至大于年”的北方,饺子更是冬至这天的绝对主角。

据大众网、网易新闻



图片来自网络