

美味豆酥糖,回归童年的纯与真



豆酥糖成品



宁波佐餐王调味食品有限公司协办



炒黄豆



麦芽糖



擀豆皮



豆酥糖粉



包装



折好的豆酥糖

□记者 李露

随着立夏的到来,让人突然怀念起儿时在外婆家的夏天,湛蓝的天空,懒洋洋的阳光,还有院子里滋滋作响的竹椅,我和小伙伴吃着外婆藏着的豆酥糖。感慨很多东西都随着时间仿佛一去不复返,而有些东西却从未改变过,比如跨越时代不变的精湛手艺,比如记忆里的儿时美味——豆酥糖。

以爱为名的豆酥糖

“她把豆酥糖本子撮一些些,放进我嘴里,叫我含着等它自己溶化了,然后再咽下去。‘咕’的一声,我咽下了,她于是又提起一些些放进嘴里来。这样慢慢的,静静的,婆孙俩是在深夜里吃着豆酥糖,吃完一包,我嚷着还要,但是她再不答应,只轻轻拍着我,不多时,我朦胧入睡,她的鼾声也响起来了。”作家苏青曾以深情的笔触,回忆幼时在宁波乡下夜里睡到一半,暗中摸索起来伸手去偷取板上豆酥糖吃,结果给祖母发现,两人遂一起在黑暗中吃起来的场景。

豆酥糖是宁式传统小吃,茶食,创始于清代,是宁波有名的特产。据奉化黎明食品厂老板沈明辉介绍,相传在清代年间,有位糕点师傅的母亲特爱吃黄豆研磨成的粉,但因豆粉太干燥,他担心年事已高的老母亲噎住,遂特制一种茶食。因其主要原料是由黄豆和饴糖组合而成,所以后人称之为“豆酥糖”。

豆酥糖虽然包装朴实简单,但打开后,那股黄豆的香味,实在是太诱人了。在那个还没有满大街乐事薯片、德芙巧克力的时候,豆酥糖是孩子们最奢侈的零食,不单单小孩子爱吃,大人老人都喜欢。好吃的豆酥糖,一口咬下去,酥、甜、香,而且一点不粘牙。拿一块捏起来送进嘴里,另一只手还得接着以免掉粉,一小块一小块地吃尽,剩下屑末,不能浪费,仰起头,让最后的粉末沿着包装对角折缝漏斗状倒进嘴里,满嘴的豆酥糖香,真的是让人恨不得连那张白色的包装纸都舔得干干净净。

师徒传承的食品厂

豆酥糖,虽以慈溪三北的尤为出名,但是其实在奉化,也有一家名声在外的豆酥糖制作厂,那就是位于莼湖镇街西村的奉化黎明食品厂,它的前身是莼湖供销社下的莼湖酱品厂。上世纪80年代国有企业改革,它被酱品厂的手艺师父沈仁和承包了下来,自此便专门生产制作豆酥糖。

上世纪七八十年代的酱品厂,除了制作酱油、米醋一类的酱品,还包含了月饼、豆酥糖等手工类食品的生产与制作。沈仁和是沈明辉的师父,也是莼湖酱品厂内赫赫有名的豆酥糖师父。14岁那年,初中毕业的沈明辉进入莼湖酱品厂工作,拜了沈仁和为师后,开始跟随着他学习月饼、豆酥糖等传统食品的制作手艺。按年纪来讲,沈仁和比沈明辉大不了几岁,两人说是师徒,倒像是兄弟。只是,手艺人这行业讲究师

徒传承,一日为师,则终身为师。

虽然沈仁和手艺精湛,但是受经济形势影响,厂里早期的订单量并不大。于是,一心想出去闯闯的徒弟沈明辉在征得师父同意后,便离开了厂子,转行做起了机械师傅,又在莼湖镇上开了一家网吧。只是师徒间的联系并没有因为沈明辉的离开而中断,只要沈明辉有空,他就会回厂里看望师父师娘。

2012年,沈仁和开在南塘老街的豆酥糖店一炮而红,店内订单供不应求,随之他便把生意重心转移到了宁波市,对莼湖镇上的食品厂管理就有些力不从心。沈明辉就是在此情况下临危受命,接过了拥有30多年历史的食品厂,来为南塘老街的豆酥糖店提供“粮草”。

一丝未变的老手艺

中国人自古以来,对于每种食物的探寻一直没有停过,而传统美食留给人们的味觉和记忆是最难忘的,或许未来这些手艺会逐渐消失,但探寻美味的路一直不会停。

沈明辉说,豆酥糖的传统做法是刻在他骨子里的东西,也是他这一辈子永远不会忘记的。他最开始接触豆酥糖还是用牛磨黄豆的年代,这么多年过去了,机器革新为他们省去了很多劳力,但炒、揉、摊、拉、切的手艺,从过去到现在一丝未变。

“豆酥糖香不香,讲究的就是火候和手感。”一提起豆酥糖,沈明辉便滔滔不绝地介绍了起来。他说,“炒”是制作豆酥糖工艺中的一个最基础的步骤,也是最关键的步骤之一,只有经验丰富的老师傅才能使一大锅的黄豆受热均匀,不焦不生。

将炒熟后的黄豆去壳磨成粉、白糖磨成粉,再与烤熟的面粉以一定的比例混合拌匀成原料粉,过筛备用。接下来,麦芽糖的投放将决定豆酥糖的口感。麦芽糖放得多了,会出现粘牙的状况;放得少了,则不能将各种配料粘和在一起。也就是说麦芽糖的分量要恰到好处,多一分则粘,少一分则松。

“糖最怕热了,冬季最适合生产豆酥糖。三四月份起我这边开工的时间就开始逐渐减少,主要怕豆酥糖潮了就不好吃了。”说话间,沈明辉已将锅内的麦芽糖稍微晾凉,用擀面杖反复在案板上碾压,将麦芽糖摊到极薄,再融入豆酥糖粉,如此重复揉搓,豆酥糖的层次渐现,麦芽糖和豆酥糖粉慢慢粘和在一起。

为了每一层豆酥糖的均匀,沈明辉每一擀都控制在相同的力道,20多年的经验使他富有着精到的感知力。不一会儿工夫,原木色的长方形案板上铺满了黄豆粉以及一条条已经成型的糖条,将其切成小正方形,再包上纸张,便是我们熟知的豆酥糖了。

刚制作好的豆酥糖,入口时能感觉到麦芽糖的温度,还有一层层的细条分层。仿佛间,又回到了那个没有满大街乐事薯片、德芙巧克力的年代,一个人偷偷地躲在外婆家的楼上,小心翼翼地品尝着好不容易得到的豆酥糖……

复合调味品 专家
 佐餐王
 选用优质原料,传承百年工艺

复合调味料是指由多种不同作用的调味品、食品添加剂和食品原料经科学方法组合、调配,制成具有不同风味、不同形态和不同功能的调味食品。

佐餐王复合调味料以沪杭甬三菜系的风味调料为主,如糖醋红烧酱、海鲜红烧酱、综合红烧酱、卤豆腐调料、糟卤等产品,辅以川湘菜系的水煮汁、酸汤汁、口水汁、香辣凉拌汁、麻辣豆腐酱等产品,以及日式和港澳菜系的拉面白汤调料和澳门豆捞酱料等。按照烹调方式分类,以加热烹调的为主,也有专用于凉拌和卤制菜肴的,如鲜味凉拌汁、糟

卤、口水汁和蟹虾酱汁等。
 本期介绍复合调味料:糖醋红烧酱

具体做法:

1.取500克排骨洗净焯水,表面裹上少许生粉;2.在油锅中炸至金黄色捞出备用;3.倒入糖醋红烧酱230ml,水130ml,烧沸后加入先前油炸好的排骨;4.小火煮10分钟,之后大火收汁后即可装盆。

佐餐王复合调味料的使用特点就是定量,按照配比烹饪,有效控制菜肴成本、统一菜肴口味、简化烹饪操作、提高劳动效率、降低人工费用、规范后厨管理。



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

“茶卡羊”为何如此美味

每当提起青海,“吃货们”就想起青海不膻且肥而不腻的羊肉;提起“天空之镜”,你一定会想起位于海西蒙古族藏族自治州乌兰县的茶卡盐湖。而自古就享有宫廷“贡羊”美誉的乌兰县茶卡羊,那味道更是大写加粗的“香”!为何茶卡羊如此美味?让我们一起来探究究竟。

茶卡羊是青海高原肉兼用半细毛羊,由于生长在茶卡盐湖周边的天然盐碱地牧场,牧草矿物质丰富、含盐量高,配合着周边的枸杞、锁阳、黄芪等药用植物,使得茶卡羊肉中自身就带有微微的咸味,肉质鲜美,蛋白质含量占22%-28%、钙、铁、锌等矿物质含量均在1.33%以上,均远远

高于普通羊,营养又美味。

茶卡人自己改良培育而成的茶卡羊不但味道鲜美无膻味,更能驱风御寒,强身健体,素为羊中圣品。但由于地理条件的影响,茶卡羊两年才能出栏,而且年出栏量只有不到3万只。

“很多北京、上海的朋友来茶卡游玩时尝过咱们当地的羊肉便欲罢不能,每到过年,我受人所托,前前后后总要买上七八十只茶卡羊呢!”有着“国家农产品地理标志登记证书”的茶卡羊,不仅在青海受欢迎,外地游客只要尝过,便再没有吃别的羊肉的兴致。

据《青海日报》



图片来自网络