

香糕:记忆里的馨香



制作好的香糕



宁波佐餐王调味食品有限公司协办

□记者 方叶

“买香糕啊,那可是要早点预约,不预约的话要排队的!”在西坞街道孔峙村里,打听做香糕的东升食品厂或者李世强,大家都会这么回答。



特制松花印糕

香糕的美好记忆

东升食品厂现迁至孔峙村的文化礼堂旁,虽搬至村里,但李世强的香糕非常有名,根本不用担心卖的问题。因为是纯手工食品,大家都捧着点来买,好多客户都是电话预约,而一些散客则站在烤炉边等香糕烤好,然后趁热装袋拿走,有的时候还买不着,白跑一趟。

老一辈的人对香糕大多情有独钟,那酥松香甜、落口消溶的感觉,一直铭刻在他们的记忆深处。香糕是特色传统糕点、浙江名点,它的历史十分悠久。55岁的李世强就是一名香糕制作人,他的手艺是从他的宁波师父祖上传下来的,有百年的历史,他从1988年开始一直做到现在,已经30年了。

香糕,也许不仅仅是一份甜美的记忆,更是一缕浓浓的乡情。市民张阿姨表示,香糕是她儿时的记忆:“小时候,我家里穷,买不起糕来吃,所以隔壁阿婆每次都会弄点香糕给我吃,那味道,香得很!而且扛饿!”网友“小健”在外地工作,他说:“这是我儿时的最爱,每天外婆上山祭拜过后,我就会屁颠屁颠地跟她讨一块香糕,然后就放在嘴里慢慢溶化。现在外婆不在了,我偶尔也会去买点来吃。”

香糕的传说和典故

香糕有很多故事,据记载,传说在很久以前,杭州西湖边的城隍山下住着一个姓孟的绍兴人。由于他年纪轻,大家便叫他小绍兴。小绍兴每天半夜就起床,磨米粉,蒸松糕,天亮后再挑起糕担沿街叫卖,以此来养活自己和瞎眼的母亲。有一年的大年初一,由于杭州有春节登山的习惯,以讨“步步高”的吉利,城隍山上山下,游人如织。小绍兴的松糕卖得很快,不大一会儿工夫,就卖得仅剩了一小块破碎的松糕了。小绍兴想起母亲还未吃饭,便留下了这块破角糕,准备带回去给母亲吃。当他走到城隍庙时,只见一个白发银须的老人,伸手向他乞讨。原来这是上八洞仙吕洞宾,因见人间闹,便下凡来看看。当时,小绍兴并不知道这就是吕洞宾。他见老人衣衫褴褛,瘦骨嶙峋,非常同情,便摸出几文铜钱给老人。谁知老人不要铜钱,却要讨块松糕吃。小绍兴便拿出留给母亲的破角糕,递给了老人。老人不客气地吃了下去。小绍兴回到家里以后,把此事告诉了母亲。母亲十分赞许。从此,小绍兴天天走过庙门口,只要看见那老人,便送给他一块松糕。有一天,老人见小绍兴愁眉不展地递给他一块糕,便问道:“你有什么不如意的事吗?”小绍兴答道:“连日阴雨,生意清淡,松糕卖不出去。我娘吃了卖剩的糕,得了重病,茶饭不思。”老头听了哈哈大笑:“别着急,要吃的没有,良药我可有。”说着,从怀里掏出一个葫芦,交给小绍兴。吩咐他做松糕时,将葫芦里的药放到松糕里,他娘吃了这种糕病就会好。说完话,一阵风起,老人就不见了。小绍兴方

知遇到了神仙,猛然醒悟到这就是吕洞宾。于是他高高兴兴地回到家,按照吕洞宾指点的方法制松糕。他先把葫芦里的药倒出一点儿,放进糕粉里,制成糕胚,放到旺火上蒸熟蒸透。待糕冷却后再一块一块地排放在炭火上,烘成金黄色。烘烤出来的松糕散发出一股奇香。三天三夜水米未进的母亲闻到这股异香,顿时觉得腹中饥饿,即叫小绍兴把糕拿来吃。老母亲吃下糕后,第二天病就好了。从此,小绍兴就一直用这个办法制糕。由于这种糕奇香扑鼻,食之松糕可口,大家都赞不绝口。于是改松糕名为“香糕”。

李世强告诉记者,相传第一批香糕是偶然制成的。当时绍兴城内长桥附近,有一家叫“王金四房”的年糕店,生产印糕(潮糕),由于这家糕店,粉白糖足,加工讲究,所以供不应求。有一天,因气候突变,这家糕店的印糕当天没有售完。店主怕印糕隔夜变味,影响声誉,便用火将它焙干。谁知经过烘焙的印糕,其味香脆可口,远比印糕为佳。第二天上市供应,被顾客抢购一空。店主见有利可图,以后就生产经过烘焙的印糕出售。不久,各糕饼店也竞相仿制。因印糕经过烘焙,松脆香甜,后来就称之为香糕了。后来,人们才明白,香糕里放进去的药,原来是中药里的砂仁。砂仁性温,能理气宽胸,健脾和胃,增进食欲,适用于脾胃气滞以及消化不良等症。作为一种疗效食品,香糕更受人欢迎。

香糕的制作研发

在东升食品厂里,李世强和他的员工们忙着轧粉、拌料、擦粉、过筛、成型、蒸煮、烘烤等9道工序。李世强边忙活边介绍说,做香糕的粉是由糯米粉和早米粉按一定比例混合在一起的,白砂糖也要打成粉,用筛子筛匀,如果要做甜盐口味的,则要在白糖里加进一定量的盐。李世强说:“我们这里所有的东西都是纯手工的,像手工擦粉,粉就会比较松,为了保证质量,我基本都自己看着。”

米粉配好后,放进蒸架里蒸,蒸熟后再放到烤箱里烤,烤上几十分钟,一块块香糕色泽微黄,粉质细腻,香气馥郁、落口消溶、甜而不腻,很能勾起人的食欲。

李世强的香糕以香、脆闻名,因加入了砂仁、茴香等8种香料,一些胃不好的人,也喜欢吃香糕这种纯天然、无添加剂、无防腐剂的保健食品,这样对胃有好处。

近几年,李世强在制作香糕时还钻研出了特制松花印糕。特制松花印糕配料是大米、白糖、松花,他在香糕的制作过程中加入了炒米工序,省去了浸米、蒸煮工序。“当时受客户鼓动,我试了一个多月,将香糕的制作工艺改良,以至于现在的松花印糕不会太硬、太松。”李世强告诉记者,秋、冬、春三季是香糕售卖旺季,现在是淡季,一般会在6月至9月停一段时间。因为是手工制品,产量不多,所以根本不愁销路。

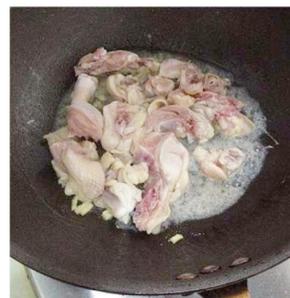
三杯鸡

三杯鸡是江西省地方传统名菜,后来流传到台湾,成了台菜的代表性菜品,2008年,这道菜还入选了奥运主菜单。这道菜看起来色泽酱红,油亮喜人,吃起来口味醇香,甜中带咸,咸中带鲜,口感柔韧,咀嚼感强,滋味十足,是一道色香味兼具的经典菜。

佐餐王公司特制的三杯汁,替代了所有复杂的配料,只需将三杯汁定量加入,就可以烹饪出这道传统名菜。

做法:

1. 切块后的鲜鸡或鸡中翅1250克焯水后备用;
2. 将焯过水的鸡块或鸡翅倒入油锅内炒至微黄后出锅备用;
3. 锅内倒入250ml三杯汁、加入300ml温水后烧沸;
4. 将鸡块倒入烧沸的三杯汁中,烧熟后自然收汁(不勾芡);
5. 表面撒上少许罗勒或葱段即可。



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

青年用9800种食材 一个半月造出6座重庆网红地标

近日,重庆7名青年用9800种食材耗时一个半月时间造出当地6座网红地标建筑。“洪崖洞”“重庆大剧院”“长江索道”“李子坝轻轨穿楼”“解放碑”等网红地标建筑,通过面条、饼干、腊肉、辣椒、土豆、山药、黑芝麻等传统食材组装而得以再次呈现。据了解,7位制作者是来自广告界和美食摄影界的重庆本地

人,他们用9800种食材,搭建6座重庆地标建筑,是希望以一种浪漫又特别的方式去呈现他们眼中重庆的样子,从而表达他们对这座土生土长城市的热爱。

图为用各种食材制作而成的地标建筑“重庆大剧院”。

据中国新闻网



图片来自网络



拌料



过筛



成型



蒸煮



烘烤