

借一点油香,炸出面香 油赞子讲述老少皆宜的神话



海苔味油赞子



宁波佐餐王调味食品有限公司协办



冰糖原味油赞子



油炸



发面



切条



面剂子



搓麻花



熬冰糖糖浆

很多东西它一旦吃上了就会莫名地停不下嘴,哪怕嘴巴被滋得失去味觉,或者舌头起泡,嘴唇起肿,反正你不把它吃完就感觉很难受,譬如瓜子,譬如核桃,譬如薯片,譬如油赞子!

外地人或许无所谓,老底子的宁波人对这一口现炸的油赞子却是情有独钟。在物资匮乏的年代,炸得喷香酥脆的油赞子对人们来说,无疑是难得的美味。以至于几十年过去,仍能在街头,诱得人们排上一小时的队。

记者 李露

甗饭孟里的油赞子

记忆中,奶奶家的衣橱顶上搁置着两组四门开的木质玻璃门橱。隔着玻璃门,可以看见静躺在里面的锡瓶、饭孟、酒壶、寿字台等甗制品,泛着银质而温润的光泽。大口的锡瓶长年放着茶叶、面粉、芝麻、中草药等物品,小口的饭孟则盛着糕点、糖类食品。

在奉化地区的传统结婚典礼上,锡甗打制的甗饭孟、甗饭孟、甗烛台等一整套锡制品都是必不可少的嫁妆。虽然随着时代的变迁,传统习俗有所改变,但这类甗制礼器、用品,至今还未完全淡出人们的生活。

用甗制成的甗饭孟因为自身的材质,密封性相对其他来说更强,而且因为甗身比较厚实,甗颈高,温度恒定,保鲜的功能就更胜一筹。在冰箱、空调并没有像现在这样普及的年代,甗甗就成了最好的糕饼箱。

经历过饥荒年代的老一辈人,不舍得吃不舍得穿,总爱把油赞子这些糕饼点心攒着藏起来。于是,调皮的孩子想吃美味,只好偷偷踩在板凳上,爬到藏橱去够那只圆滚滚的饭孟。印象最深的是某次偷吃完油赞子后,小手被染得油叽叽,抱不动那个稍有一些分量的甗饭孟,这个笨重的家伙便从楼梯上一滚滚到明堂前。结果可想而知,因为偷吃,也因为那只被敲扁的甗饭孟,我被父母来了一顿结结实实的“混合双打”。

身负多种称谓的油赞子

据董家小妹的老板陈启达介绍,油赞子发源于浙江,在宁波被保护,发扬,是宁波的传统美食。据悉,老宁波油赞子属纯手工制作传统休闲食品,它配方独特选料上乘,尤其是海苔咸味油赞子,更具宁波一绝。

擅长烹制海鲜,鲜咸合一的宁波菜,遵循大繁至简的原则,在浙菜中也是非常具有特色的一个品种。作为补足,宁波的小吃细腻考究,无不精雕细琢,这也让宁波人在正餐之外,有了更丰富多彩的盼望。

油赞子其实就是普通话里的“麻花”。一说是因形似簪子,入油锅炸制而成,于是在宁波方言里被称为“油簪子”,后在历史变革中演化为油赞子。另一种说法则称麻花型的油赞子为“油蘸子”,与油簪子并为一类,由寒食改良而

成。《鄞县通志》一书里就描述道:“油撒子(油撒子、油蘸子),以麦和糖搓成细条或数条互绞成索或盘屈作鬘形,入油中焗之以为饵,谓之油撒子。”

“纤手搓成玉数寻,碧油熬出嫩黄深,夜来春睡无轻重,压扁佳人缠臂金。”唐代诗人刘禹锡的《寒具诗》描写了古代人们在寒食日制作“撒子”等寒食的场景。寒食节禁火,人们使用面粉、糯米粉加盐或蜜、糖,搓成细条,造型各异,或为麻花,或为栅状,后用油煎,制成点心,用以代餐,谓之寒具。

传承祖辈的手艺

一走进董家小妹的店门,便可看到一口大油锅已在“嗤嗤”冒着泡,掌勺师傅把一条条柔软的“小麻花”滚进热油里,翻几个身,起锅上架。店铺中间的长桌前,一群妇人围着桌子,手指翻飞,将切好的面团搓细,迅速一抹一搓,再对折成四股麻绳状,即成长短均匀的生坯。

油赞子一般有两种口味,绿色的是海苔味,咸口的;金黄色的是原味,即甜口。陈启达指着后半间小锅里正在熬煮的冰糖糖浆说,他们店里还有两个口味,分别为冰糖原味和冰糖海苔,深受顾客喜欢。

董家小妹家的这一锅油赞子老手艺,传承自陈启达妻子的祖辈。据悉,陈启达妻子的外婆是远近闻名的点心师,其中一手油赞子手艺更是被邻里啧啧称赞。陈启达还有个舅舅,是长岭路董家花园油赞子店的老板。从小开始,他们兄妹俩便跟在父母身边打下手,也因此学会了这一手祖传的油赞子手艺。之后父母年迈,兄妹俩自立门户,更是一心扑在了油赞子里,不仅改进工艺让油赞子更加酥脆,更是不断尝试研发新口味。

董家系列油赞子店开张后,店门口常年排着长队,几乎是风雨无阻。“我可以放话说,吃我家油赞子的人肯定还会回头来买。”陈启达说,他家的油赞子不加明矾,不加鸡蛋,全靠面粉天然发酵,再经油锅油炸酥脆,所以店里老客户很多,基本一买就是好几年。

这两年微信朋友圈兴起之后,陈启达也开始做起了线上交易,“最快的快递到过吉林延边,广西那边客户也很多,这些外地客户都是几十斤几十斤这样买的。”陈启达自豪地说道。

复合调味品
专家
佐餐王
ZUO CAN WANG
选用优质原料,传承百年工艺

红烧鲫鱼

鲫鱼肉肥汁多,味道鲜美,可红烧、煮汤或清炖。因其营养丰富,含有大量的蛋白质,常食可补身益体。红烧鲫鱼是以鲫鱼为主要食材,配以香菜、红辣椒一起烧制的美味私房菜,口味香辣可口,营养价值丰富。

所需材料:
鲫鱼一条、料酒 100 克、综合酱汁 200 克。

具体做法:
1. 起油锅放入葱姜蒜,煸香。
2. 放入鲫鱼,煎至两面金黄。
3. 加入料酒、综合酱汁,50 克糖醋红烧酱,再加入 200 克温水收汁即可。

综合酱汁这个产品,完全可以代替老抽、生抽、豆瓣酱、味精、白糖等调味品。不仅仅可以用于冰冻鱼类的烹饪,也可以用在红烧类的其他冰鲜产品。综合酱汁经过调配后,能更好地将红烧的风味融入食材之中,遮掩其本身冰冻后损失的口感。



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

长沙 40 斤大雄鱼做剁椒鱼头

“如果在长沙逛吃,一定要吃湘菜代表菜剁椒鱼头。要说吃鱼头,一定得挑大的吃。”一名长沙老饕饕说。

最近,一则消息引起长沙吃货们的注意:8月25日,长沙首家剁椒鱼头专业餐厅——坛宗剁椒鱼头,将在富兴时代广场举办“特大剁椒鱼头品鉴会”,会上将有40斤的大雄鱼震撼亮相,并做成剁椒大鱼头,供围观群众品尝!

翻阅坛宗剁椒鱼头的公众号得知,原来,早在3月份时,坛宗剁椒鱼头就举办过一次品鉴会,当时用了9只大鱼头,邀请了上百名食客品鉴,品鉴会上最大的鱼头有30多

斤。

有参加过品鉴会的市民说:“坛宗剁椒鱼头用的是天然放养的大雄鱼,这种大雄鱼不喂饲料,只吃浮游生物长大,生长十分缓慢,上一次品鉴会上坛宗的厨师讲,像这种天然放养的大雄鱼,长到30多斤,需要12年;要是40斤的话,估计时间会更久,这样的大雄鱼怕是不好找。”

公号推文中,坛宗厨师给出这样一个解释:“大雄鱼生长年份越久,鱼头就越大,大鱼头上面的嫩肉就越多,胶原蛋白就特别丰富,吃了以后,味蕾会有一种非常充实的感觉,所以,鱼头越大越好吃。”

据红网



图片来自网络