

妈妈牌炒米粉炒出温情脉脉的浓香



加了芝麻、花生、姜片的炒米



宁波佐餐王调味食品有限公司协办



浸米



晒姜



炒花生



炒米



炒米粉



放入芝麻翻炒



碾粉

“黑芝麻糊嘞……”巷口一声吆喝，满嘴芝麻糊的小男孩站在屋门口舔着碗沿儿，江南小镇古朴的街景，陈旧的马灯，熟悉的叫卖声，仿佛一下子把人的思绪带回了童年。南方黑芝麻糊凭借这则广告，就此一夜成名，成为了“糊类企业老大”，也让黑芝麻糊走进了千千万万人家。其实，很早时候，奉化地区便有类似黑芝麻糊的小吃，奉化人管它叫作炒米粉，虽其貌不扬，貌如黑炭，却香气扑鼻，是奉化人老少皆爱的传统小吃。

□记者 李露

炒米粉的习俗

秋收时节，秋意浓郁，薄雾轻纱似的笼罩着奉城大地，阵阵秋风吹落片片树叶，落叶纷飞，随风舞动，茼蒿镇边田野里那一片金黄色的稻田，沉甸甸的稻穗羞涩地弯着腰，恰是那低头的温柔，在流年里轻舞飞扬，诱惑着收割机的轰鸣，为稻粒忙碌，为收获欢歌。

早稻收获后的一个午后，54岁的沈后娟在女儿的念叨下，约了两位好友，去茼蒿街西村的村民喜悦服务大厅制作炒米粉。

人呐，年纪一大就喜欢追忆往昔，热火朝天的柴火灶前，沈后娟和两位闺蜜聊起了想当年。“想当年，我弟结婚，我拿回去的炒米粉可是受到了邻里一致好评，好些个叔叔婶婶直到现在还在念叨……”

据沈后娟介绍，在茼蒿、裘村、松吞沿海三镇，炒米粉是婚嫁中必不可少的一项习俗。兄弟结婚，出嫁的大姐姐或者小姑子会亲手制作一大罐美味的炒米粉，于婚后第二天拿到娘家，分享给亲朋好友和左邻右舍。“早些年，物质条件没有现在这么好，炒米粉就成了一项奢侈的美味，也就婚庆喜事的时候，大家才有机会放肆一尝。那时人多又没有足够的勺子，便人手一张扑克牌，对折了舀米粉吃。”

炒米粉的炒制

炒米粉，顾名思义就是先将大米和芝麻炒熟，然后通过碾粉机碾碎成粉。糯米粘性太大，碾成粉后口感不佳。因此，米粒淀粉粘性较弱，胀性较大，谷粒狭长的早米就成了最佳选择。

奉化地区种植的芝麻，大多为黑色的夏芝麻。八九月份收割回来，摘除叶子，连同笔直的茎秆捆成一束一束的放在屋顶上晾晒，不用几天，芝麻籽苞欲爆未爆，便可把一束束的芝麻茎秆拿下来，对着竹篾箕用一根细棍轻轻地敲打芝麻秆，那黑黑的芝麻就像金沙一般纷纷掉落，不一会儿，篾箕里就铺了厚厚一层黑芝麻粒了。

碾粉之前得把芝麻和糯米炒熟了，按一定的比例配置好，才能上机器碾磨。炒功和配比是细腻活，拿捏到什么程度，一般只有母亲自己知道。火热的柴火灶前，沈后娟手腕翻飞，不会功夫，香气就飘满了整个屋子。

“翻炒大米速度一定要快，炒糊了那就不好吃了。等到大米炒得金黄的时候，放入芝麻微微炒香。”沈后娟说，除了大米和芝麻，花生、晒干姜片也是重要的食材。“芝麻的加入，让炒米粉变得香醇浓郁，而炒熟花生和晒干姜片的点缀，让炒米粉的味道多了几个层次。”耗时3小时，沈后娟和两个闺蜜，一人负责烧火，两人左右开弓，才将30斤大米、15斤芝麻炒制完成。

炒制好的炒米需要晾凉，才能送去碾粉家碾成粉。据沈后娟介绍，炒米粉一般需要碾三遍才算真正制作完成，第一遍是将大米、芝麻等食材碾碎，第二遍是让粉状的食材达到一个完美的混合度，第三遍主要是为了寻求一个细腻的口感。“现在条件好，嘴巴都刁，都用粉状的葡萄糖代替砂糖。但是我们小时候，别说葡萄糖了，父母能在炒米粉里加点黄豆粉，我们就能开心好一阵子了。”

炒米粉的吃法

对于像沈后娟这样年纪的人来说，炒米粉虽然价格便宜，做工复杂，却却是记忆里不可抹去的一份珍贵。

60后、70后们小时候，总要经历一段青黄不接的春节季节，那时粮食要一粒粒数着吃。这时候如果在年底留有一些炒米粉之类的干粮，日子就像在泥泞的小路上放了一块块的垫脚石，人们只要小心一点也就顺顺当地过去了。

每当母亲拿出珍藏了两三个月的炒米粉，让每人弄两勺放在蓝边碗里用开水冲一下，孩子们的欢呼声就能掀翻整个屋子。开水一冲，炒米粉的香气迅速弥漫开来，搅拌几下，不一会儿，碗里水粉混合物就渐渐由稀变稠，变成浓香馥郁的炒米粉糊。米粉糊粘性较强，吃完了后，碗壁上常常还挂有不少，沈后娟说，她常常是用舌头舔舔，直到干干净净才放下碗。

沁人心脾的炒米粉，除了泡成米糊，最常见的吃法还是干吃。外婆家圆柱形的镡饭孟常装的就是炒米粉。打开镡饭孟的盖子，用铅皮勺子用力地舀上一勺，另一只手颤颤巍巍地接在下方，将炒米粉运送到嘴里，那纯正的香味，仿佛大米和芝麻在伴着呼吸，别提多美味了。

时过境迁，如今的90后、00后已然不知道炒米粉为何物，但是母亲牌炒米粉那份温情脉脉的浓香，却流淌过岁月的长河，遗存在每一位游子的心中。



鸡公煲酱料

鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外省的交流菜品。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味可根据各地市民需要调控，分微辣、中辣、重辣多种味型。

佐餐王这款20公斤包装的鸡公煲专用调料，内用出口专用塑料软袋包装，袋口直径20厘米以上，可以轻易盛出酱料，使用非常简便。配料中包含豆瓣酱、红辣椒、蒜、花椒、姜、大葱、油、鸡精、糖、生抽、老抽、醋、花雕酒等，并加入特制香辛料，专门为烧鸡公这道地方菜精心调配。

- 具体步骤：
1. 用鸡公煲酱料腌制切好的鸡块。
 2. 烧热砂锅，放入油、蒜头。
 3. 放入洋葱、芹菜等配料烧熟。
 4. 加入腌制好的鸡块慢炖。



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

全球首家“恶心食品博物馆”月底开幕 展品包括臭豆腐

据欧联网援引意大利欧联通讯社报道，位于瑞典的全球首家“恶心食品博物馆”将于10月底正式对公众开放。届时博物馆将展出来自世界各地的近百种“恶心食品”，其中包括中国的皮蛋和臭豆腐。

据报道，10月29日，全球首家“恶心食品博物馆”将在瑞典马尔默开幕。开幕式当天，博物馆向参观者展出大约80余种来自世界各地最具“争议性”的美食，其中包括中国的皮蛋、臭豆腐等食品。

为了让参展食品保有原有气味，展品将全部存放在医用玻璃烧瓶中展出，超过半数展品将每天进

行更换。

博物馆馆长塞缪尔·韦斯特表示，博物馆之所以冠名为“恶心食品博物馆”，其用意并非以奇葩食物来“恶心”观众，而是想通过不同地域的饮食文化，引发人们对不同民族、不同地域文化差异的思考，增进对不同民族文化的了解、尊重和认知。

据悉，“恶心食品博物馆”从10月29日开始将向公众开放3个月时间，门票价格为185瑞典克朗，儿童免费。门票外观并非传统纸质卡片，而是印有“恶心食品博物馆”标志的呕吐袋。

据中国新闻网

