

那一口飘香的米胖糖



米胖糖



宁波佐餐王调味食品有限公司协办



原料米胖



拌糖



下料



搅拌



压模



切条



成品

□记者 方叶

春节已过,不知道,你在春节期间有没有吃到这样一种充满回忆的传统小吃——米胖糖?记忆中,每逢快过年的时候,打米胖糖的师傅就会走村串巷,上街摆摊,为客户制作出精致美味的米胖糖。而这份甜蜜,也一直延续到今天。

米胖糖是幸福的象征

陈明日和梅玲飞夫妻是新奉化人,他们在奉化做米胖糖有十多年了,销售的米胖糖有芝麻糖、花生糖、小米糖等等。和超市不同的是,夫妻俩一直坚持现做现卖,给顾客带去地道的美味。

米胖糖,学名冻米糖,是寻常百姓欢迎的家常甜点。这不仅是因为它的甜美、果腹,更因为它充满了温情的记忆和美好的祝愿。陈明日说,米胖糖是幸福的象征。以前每逢年关,婆家要将各式各样的年糖挑到下过聘、定了亲的闺女家,再由女方分送给亲戚和左邻右居,俗称“担年糖”;而闺女出嫁的头一年,毛脚女婿上门拜年,丈母娘回赠的也是年糖。如此一“挑”一“赠”,来而有往,约定俗成——“挑”要讨彩,“赠”为祝福。

繁杂的制作过程

别小看这一块块小小的米胖糖,若把它变成可口的美食,要经过不少的制作工序。据陈明日介绍,传统的米胖糖是糯米加芝麻用麦芽糖揉合成团,压实成块,再切片而成。随着人们生活水平的提高,米胖糖的制作原料也多了起来,人们会根据自己的口味需要,比如用红枣、核桃、枸杞、芝麻糖合作而成。米胖糖是用糯米做的。糯米舂好后,烧旺灶膛,用专用的沙子一起爆炒成米花。此时,火候的拿捏最为关键。否则,不是夹生,就是焦糊,会影响米胖糖的品质。

其次,在制作中,熬糖是关键。熬类似于烹饪中的文火慢炖,时间的长短直接关系到糖油的老嫩。过嫩,米胖糖硬梆梆的,咬不动,要粘牙;过老,糖的黏稠度不足,米胖糖容易散架,切不成。“我的手艺是祖传下来的。制作米胖糖,经验很重要。”

陈明日告诉记者,现在人们喜欢吃清淡点的米胖糖,所以他就减少了含糖量,用麦芽糖做原料,不像以前,麦芽糖跟红糖一起做料。因为麦芽糖黏性虽强,但甜度不够;红糖虽甜,却黏

性不足。古时候熬糖须用冬水。所谓“冬水”,乃冬至后的溪水,清纯透亮,宜于冬藏。用它熬糖切糖,坊间便有“冬”米糖之称。为了便于区分,又能突出糯米糖的风味,才将“冬”改写成“冻”。另外,芝麻、花生等原料都是他自己去采买,向农户收购,所以原料无添加,为此制作出来的米胖糖也是一种纯天然、无防腐剂的傳統小吃。

熬糖时,眼见糖渣儿融化成黄褐色的浆液,咕嘟咕嘟地冒起了泡泡。陈明日边搅拌边观察糖汁的粘稠度,十来分钟后,把已经准备好的米胖倒入其中,又放入花生和芝麻等原料。为了搅拌均匀,他同时用两把锅铲用力搅拌。待搅拌好,便连同锅子一块端起,将湿热的米胖糖倒入面板上已经事先准备好的金属条框内,拿刀压平后用专制的擀面杖来回碾压,再用木板将四边压平,接着切成条、切成块。20分钟后,带着余热的米胖糖出炉,又香又脆。

米胖糖的飘香记忆

新鲜出炉的米胖糖一端出来,闻着香味而来的市民戴幼玉说:“我老公在20年前当兵时就特别爱吃米胖糖,算下来吃了20多年了。他说那种甜蜜的味道和记忆让人难忘。”附近孩子们闻着香也拉着大人来买,争先恐后地拿起米胖糖就往嘴里送。一位60多岁的孙阿姨表示,小时候,每逢过年,家家户户都有一个用来招待客人的点心盘,里面装的是各式各样的过年点心,米胖糖、花生糖、芝麻糖……过了年,便难见它们踪影。“在没有巧克力、炸薯条的年代,米胖糖既是新年待客的重要食品,又是来年农忙时节的点心小吃。大人常常会把米胖糖藏起来。一餐米胖糖是孩子们的最大念想。那时候我家条件不错,冬天做米胖糖的时候,用麦芽糖和红糖按一定比例混合熬制,还加入了南瓜、红枣。这真是我的心头好啊!”

一小块米胖糖在手,老少皆爱,那一口飘香的滋味使人回味无穷,慢品着这悠悠岁月中的幸福味道。但面临传统手艺的失传,陈明日很是担忧。他表示,现在的年轻人,包括自己的孩子根本不愿意接棒,很多传统的美食手工艺都慢慢失传了,真的很可惜。



复合调味品
专家



选用优质原料,传承百年工艺



红烧酱料

佐餐王在新鲜酱油的基础上,研发出红烧酱料,烧出的菜肴颜色红亮,久放不褪色,反光度更高,香味更加浓郁,满足了人们对饮食的味觉审美需求。



美食推荐



1 红烧牛肉



2 红烧肉



3 红烧鱼

红烧肉 / pork braised in brown sauce



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高“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

视觉与味觉的盛宴 ——第六届布鲁塞尔巧克力沙龙

一场顶级巧克力时装走秀2月21日晚拉开第六届布鲁塞尔巧克力沙龙的帷幕,130多家巧克力生产商、经销商、甜品师、糕点师、时装设计师等将在3天展览期间全方位呈现比利时巧克力的丰富内涵。

巧克力时装秀是布鲁塞尔巧克力沙龙的最大亮点。今年时装设计师和巧克力制作大师联手打造了15套巧克力时装,各种造型的巧克力装饰与时装完美结合在一起,为观众呈现了一场巧克力芳香中的视觉盛宴。今年走秀开幕盛典的部分收入将捐给比利时一家专门资助白血病和癌症研究的公益组织。

本届巧克力沙龙的主题是“一切美味来自自然”:“美味”是因为不同品种的可可、不同的产地、不同的加工方式会造就不同口味的巧克力;“自然”则因为自然、纯正、可持续是当今消费者最重视的品质。

在“糕点展示”展台,每隔一小

时就有一位巧克力制作大师与其团队现场介绍独家制作秘诀,并与观众当场分享各种巧克力美食。在巧克力手工烘焙坊则有专业的甜品大师为观众授课,手把手传授门道。组织方还开设了针对小朋友的巧克力课堂,教小朋友制作巧克力并帮助他们了解可可豆的趣味知识。

本届巧克力沙龙特别邀请了来自喀麦隆、厄瓜多尔、秘鲁、马达加斯加和多米尼加等可可原产地的生产商,以便让观众更好地从源头了解巧克力。观众不仅可以在这里看到各式“健康”巧克力,还可以看到一些以巧克力为原料的护肤品和面膜等新型产品。

巧克力、钻石和啤酒并称比利时三大“国宝”。本届巧克力沙龙上,比利时知名啤酒品牌还带来两款啤酒供参观者搭配巧克力品尝体验。

据新华社



2月22日,人们在比利时布鲁塞尔巧克力沙龙上选购巧克力。