

苔条花生米:粉白黛绿的味觉撩拨



苔条花生米



宁波佐餐王调味食品有限公司协办



清洗花生米



剪好的苔条



炸花生米



炒苔条



拌匀



撒盐

记者 李露

喝酒,讲究个“慢”字,斯斯文文,不急不躁,悄声细语,慢条斯理。苔条花生米,似乎就是喝酒的“黄金搭档”。抿一口小酒,往嘴里放一粒花生米,偶尔吃到脆脆的苔条,天然的咸香味驱散逐渐凝聚的酒意,既不会抢了酒的风头,求的也正是这份从口到心的自得其乐。

“当家花旦”的美食魅力

一盘简简单单的炒花生米,引入苔条的奇妙,顿时就让酒桌变得活色生香。除了佐酒,苔条花生米还是下饭的好手。听老人们讲,计划经济时代,物质并不丰富,蟹糊、海蜇皮和苔条花生米,那可是过年过节才能吃到的稀罕物。爷爷常说,他小时候,只要一调羹苔条花生米,直接可以“过下”两大碗泡饭。

苔条花生米,对于60后张萍君来说,多了一份与别人不一样的感情。早些年间,张萍君还在太平洋商场上班,偶尔丈夫范永芳做了什么好吃的,她会打包带去单位与同事一起分享。没想到,丈夫的手艺受到了同事的一致好评,还被夸道:“这手艺,完全可以开店出道了嘛。”

于是,张萍君听同事的建议,在自家楼下开了“阿平酱烤猪头”店。范永芳负责技术,张萍君就负责销售。“其实我们店最出名的是酱烤猪头,但是既然开店,只做一个产品,显然太单调了。”可是除了酱烤猪头,还有什么商品能抓住消费者的胃呢?

眼看着天气逐渐热了起来,夜排档也开始扎堆出现,张萍君便让丈夫尝试做了一些苔条花生米,没想到在朋友圈里一推出,就收到了好几个单子,买过尝过的人好评不断,说是“吃到了小时候的味道。”如今,张萍君家的苔条花生米也跟酱烤猪头一样,成为了店里的“当家花旦”,订单多得几乎每隔2、3天就得制作一波。

迎着春风的翠绿苔条

有那么一些宁波菜,吃的不仅是食物本身,配料才是灵魂所在!美味而又接地气的苔条,正是这样的“灵魂角色”:凡有苔条作为佐料的食物,模样和味道陡然变得楚楚动人。苔条花生米、苔条腰果、苔条江白虾、苔条拖黄鱼、苔条油赞子、苔条米馒头、苔条干层饼、苔条月饼、苔条年糕……若要在宁波美食中评选出一个最佳配角,大概非苔条莫属。

据张萍君介绍,她家的苔条是采购于纯湖等地的“海盐田”苔条。苔条是一种海中的藻类,是浒苔晒干之后的产物。每年冬天西北风吹起,浪拍打沿岸礁石,退潮后,滩涂上,绿油油的浒苔就开始自由地蔓延,宛若一块块草帘子,将灰黑色的泥地点缀得绿意盎然。沿海三镇的渔民等退潮后,趁着空闲下海开始打捞,深一脚

浅一脚,不停地重复海里捞起浒苔再放进篮子的动作。

采捞上来的浒苔,一般需要洗涤三遍。第一遍先用海水洗去浒苔里裹着的污泥杂质。第二遍是将浒苔挑到村里的溪边,就着清冽冽的溪水再洗上一回,阳光下还原了天然色泽的苔丝便绿得像翡翠一样,充满妙趣。第三遍是回到家打上井水,将一个大水盆倒满,往水盆里加入适量的食盐,搅拌成淡盐水,将浒苔作最后的滤洗。

苔条的晾晒也是一门细致活。翻面、向阳,需时刻关注着光照变化,确保每一丝浒苔均匀受热。还有翻晒的手法步骤,每一步都是依靠多年的经验和手法,才能晾晒出迎着春风散发出阵阵的清香的美味苔条。

入骨酥脆的苔条花生米

张萍君说,也有人将采捞来的浒苔在海水里洗上一通就去晾晒完事了。但是如里只是在海水里洗上一遍就晾晒的话,晒制出来的苔条一是不太卫生,二是吃起来会特别咸,且有涩味,“那就不适合用来制作苔条花生米了。”

苔条花生米,亦下酒,亦佐粥,亦零食,一举三得,因其讨喜的酥脆味道,几乎是家家户户都会做、都爱吃的一道美味零嘴。然而貌似简简单单的油炸花生米,却也很难做得完美。

其实,再平常的美食,做起来都有诀窍。在范永芳看来,喷香酥脆的苔条花生米最考验火候。炸花生米要用冷油,小火慢炸,炸到出香味,颜色有变化的时候捞起来,用油锅里剩下的油炸苔条,用余温,快速翻匀苔条,颜色变成墨绿色就熟了。

“炸花生米讲究慢,一定不能心急,手脚勤快地来回翻动,才能让花生米炸得金黄酥脆。但是炒苔条手脚就得快,要不然把苔条炸焦发苦了,也就没有苔条花生米了。”因为苔条虽是配角,却是不可或缺的。

虽然苔条花生米已有了海苔的加持,但是在炒制时点睛般地加入海蜒,又使得道菜提味不少。包着红衣的花生躲在青黑色的苔条间,闪着银灰色光泽的海蜒穿游其中,让人一看便有了胃口。

当地鲜碰上上海味,便撞出了入骨的酥脆。花生越嚼越香,苔条脆又入口即化,海蜒酥中带着韧劲,当三者同时入口,酥香劲脆同时在齿间爆开,那种感觉美妙得无法言喻。

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

浙江玫瑰醋

浙江玫瑰醋是以优质大米为原料,在天然环境中,经自然发酵而成。它色泽艳如玫瑰,酸味柔和绵长,鲜而微甜,醋香纯正,是食醋中的上乘佳品,与镇江香醋、山西老陈醋和保宁醋并称中国的“四大名醋”。

浙江玫瑰醋必须在浙江的地理环境下,利用自然界的微生物或部分添加曲霉、酵母菌等微生物,经表面静置液态发酵法酿造而成,不添加任何色素、酸味剂和甜味剂,具有玫瑰红色的酿造食醋。这一标准同样适用于“玫瑰浙醋”“玫瑰醋”“玫瑰米醋”“大红浙醋”和“浙江红醋”这五种醋。据了解,按照浙江地方标准的规定,未在浙江地区生产的米醋,含有色素等成分,是不能打“玫瑰醋”品名的。



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

饅香飘绿洲

饅,丝绸之路饮食文化的代表之一。在新疆的绿洲之中,它唤醒人们的味觉记忆,它的麦香味是一天幸福生活的开始。

达西村以制作饅著名,特殊的气候条件加上纯手工的烤制工艺,让这里的饅受到市场的认可。漫步尉犁县达西村,七彩的篱笆院、整齐的青瓦房,最吸引人的当属溢满街道的饅香。寻味而去,玉素甫·塔普汗跟妻子正在家里烤制小油饅。

早上七点半,达西村还没天亮,玉素甫·塔普汗就忙碌起来。为保证自家饅有嚼劲,他坚持手工和面。过油的洋葱和芝麻,和着酥油和牛奶,裹进面团里,再凹出个饅

心,算是齐活。玉素甫和妻子娴熟地将小油饅饅饼整齐排列,便走出房门查看饅坑的温度。

添木炭,洒盐水,探温度……几番等待后,饅坑的温度终于适宜。妻子吾尼沙汗·热依木端出待烤制的饅饼,立在饅坑旁,准备递饅饼给丈夫。饅坑很深,玉素甫需要探进大半个身子,才能将饅饼依次贴在坑壁上。

为了鼓励更多创业者,尉犁县投资打造“达西风情园”,将各民族创业者聚合起来,形成各具特色、食宿结合的农家乐,发展达西旅游业。

据新华社

