



炒米糖香年味近

炒米糖是永城市民过年时招待客人农家特色小吃。用炒熟的米花、芝麻、花生、红薯丝等和白糖、麦芽糖油搅拌后做成。炒米糖甜而不腻，色泽黄中带亮，颗粒均匀，香甜酥脆，软硬适中。

带着儿时记忆的香甜

每年小雪过后，龙山镇四路口中村方列相家都会弥漫着一股吹不开的糯米香气。为了做出一份好的炒米糖，方家上上下下忙得不亦乐乎。在方列相看来，炒米是过年前奏。

在已是不惑之年的方列相的记忆中，每每临近过年，父亲方化龙都会开始巡回演出。从这个村迁到另一个村，随意支个门面生起火，就能引得所到处万人空巷。这样的炒米糖班子往往由几名各具手艺的师傅组成，有人擅长炒米，有人专门熬糖，分工合作，效率很高。方列相说，我爸爸是村上有名的熬糖能手，方圆几里的糖都是他熬的，小时候没东西吃，炒米糖就和现在孩子心里的巧克力一样重要。

可即便这样，在过去，做出一锅炒米糖也得花上1个小时，想要成功拿到炒米糖，一点也不容易。小时候都得自己带着柴、米和糖去排队，从早上五六点排到半夜都不一定排得到。方列相说，做了近20年炒米糖的方列相觉得，小时候等着做炒米糖的时光，最煎熬也最甜蜜。

炒米糖要用上好的糖来调

炒米糖的选料是当年新鲜糯米，细心挑拣去掉沙子等杂物，方能进大铁锅炒制。和大铁炉爆出的米花不同，滋味最正宗的炒米是用沙子炒出来的，步骤繁琐，极其考验手艺。其中蒸米、晒米的环节，直接决定了炒米品质的优劣。

糯米放入锅中翻炒，沙子作为热载体使米粒均匀受热，经过高温的作用，米粒膨胀成米花。这一项技能，只有经验丰富的师傅才能掌握。

方列相告诉记者，熬糖的步骤说简单也算是简单，锅中倒入水，再倒入各种糖，加少许油，不断搅拌即可，可说难也难，熬糖的火候不够则粘牙，熬过头了会切不了糖。想做出蓬松酥脆的炒米糖，制作师傅得打起十二分精神，时刻关注锅中糖汁的状态。

熬好了糖汁，趁热往锅里倒入花生、芝麻、炒米，方列相甩开臂膀，挥动着大铲子翻炒，三下五除二，炒米糖就可以出锅了。出锅的炒米糖，必须趁热倒在木质的方框里，用擀面杖压实成型，再用菜刀切成匀称的小块。

事 时 记 忆 可 以 是 在 心 中

。 这 味 道 可 以 是 在 口 中

都 是 一 段 历 史 在 时 光 的 沉 淀 下 愈 发 香



或是儿
每亦



扫一扫加入美食群

酸爽开胃，舍我其谁

每年的秋冬是白菜、青菜、萝卜收获的季节，各家各户都会选恰当的时间，腌浸过冬食用的酸菜。酸菜是自然馈赠给我们的美味礼物，是每一位嗜酸的食客不能错过的美味。当酸菜遇上各式美味时，味道更是让人惊喜。无论南北哪一派，都会被这味道折服。

酸菜白肉

【食材】猪肉 150克、酸菜 300克、红薯粉条适量、盐 8克、黄酒 5克、干辣椒 2个、胡椒粉适量、葱适量、姜适量。

【步骤】

- 1、五花肉洗净切片，酸菜洗净顶刀切丝。
- 2、锅中倒水，烧开后放入肉片并撇去浮沫，中小火煮 15 分钟。并放入葱段、姜片去腥增香。
- 3、大火将锅烧热，倒油，放入干辣椒和酸菜煸炒出香气。
- 4、将肉片和汤一起倒进锅中，放葱、姜末。
- 5、倒入黄酒、放盐、胡椒粉大火烧开。
- 6、酸菜、肉片和汤倒回锅内，盖上锅盖转小火炖 10 分钟。
- 7、放入粉条稍煮即可。

酸菜鸡蛋汤年糕

【食材】年糕 2条、鸡蛋 2个、酸菜 1份、色拉油少许、酱油半茶匙、细盐适量、青蒜少许。

【步骤】

- 1、预热锅加入适量色拉油。
- 2、将鸡蛋打散下锅炒至凝固。
- 3、再将酸菜下锅同炒至出香。
- 4、加入清水(喜欢汤多的可以多加水)。
- 5、汤底开，食材出味，再将年糕下锅煮至软。
- 6、加入青蒜及细盐，再放入少许酱油下锅调味即可。



酸菜培根卷

【食材】培根肉 6片、酸菜适量、油适量、孜然适量、芝麻适量。

【步骤】

- 1、将酸菜洗干净备用。
- 2、将培根展开，酸菜摆在上面。
- 3、用培根把酸菜卷起来。
- 4、卷好的培根卷穿上牙签。
- 5、摆在烤盘上，涂上油，撒上芝麻、孜然。
- 6、180度火烤 8 分钟，再翻面烤 8 分钟即可。

【小贴士】烤的时间和温度要依照烤箱的实际情况来定。