

满屋菜香扑鼻 年就跟着来了

十全十美吉祥美味 系列报道之五

辞旧迎新,火树星桥。丽州大地的中国年,历来具有丰富浓厚的传统韵味,更升腾着历久弥新的烟火之气。当团圆遇见味蕾,当凉菜诸事顺遂和热菜金玉满堂摆上桌,不仅满足味蕾的享受,更是包含着新春的吉祥和祝福。本期的十全十美吉祥美味专栏,为大家带来诸事顺遂和金玉满堂两道美味的制作方法。



菜名:诸事顺遂

阖家团聚 诸事顺遂

阖家团聚,菜香四溢,是过年最重要的仪式感。而永城的年味,离不开一口油香四溢的糯米猪肚。作为过年餐桌上的招牌菜,糯米猪肚的外层爽脆又韧劲,内里包裹着的丰腴馅料让糯米的软糯滋味发挥到了极致。

2月1日,在城区兴达一路6号,市民应鹏飞和家人正忙着制作糯米猪肚。有的负责拌馅料,有的缝线、塞馅料,分工明确,配合默契。塞满糯米的猪肚在锅里膨胀盛开,热气随之香喷喷地飘上来。

谈及糯米猪肚的历史,应鹏飞的父亲应杰华说:一直以来,永康用糯米做的美食比较多,所以有吃糯米猪肚的习惯。以前过年杀猪时,会特地把猪肚留下来,再把糯米塞进去,蒸着吃,这就是最好的菜了。时至今日,应鹏飞家年夜饭的菜单里,糯米猪肚仍旧不能少,可包裹的馅料却大不相同了。生活条件好了,口味也变多样了。除了糯米之外,还会加点瘦肉、板栗、香菇等。应鹏飞说。

糯米猪肚冷热皆可食。热吃口感比较柔软,冷吃口感会硬一些,各有各的味道。而要将糯米猪肚做得好吃,最关键的一步就是清理猪肚。先用温

水将猪肚冲洗一下,去除里面的残留物,然后把少许陈醋、白酒、面粉放入盆中,反复地搓洗猪肚,将猪肚一面搓干净后,接着将猪肚翻面,再把猪肚里冲洗干净就可以备用了。如果不放心,还可以用面粉、陈醋,再把猪肚搓洗一遍。应鹏飞说。

猪肚清洗干净之后,在提前一天泡发好的糯米里倒入适量的盐、蚝油、酱油,并混合搅拌均匀,再加入猪里脊和板栗,将搅拌好的糯米装入猪肚中,用手捏一捏,将装进去的食材分配均匀,再用线将猪肚口缝紧。一般一个猪肚用700克糯米,150克猪肉,其他辅料根据个人口味增加。我家一般放5个板栗,喜欢香菇的也可以放一些。应鹏飞说。

缝制好后,将猪肚放入锅中,加入酱油、盐和水,再把花椒、桂皮、八角等调料也放进去。糯米猪肚要好吃,火候的把控也很重要。火太大,容易把猪肚煮烂,火候不够,容易造成里面的馅料夹生。应鹏飞说:最好大火煮开,再用小火焖煮3小时,关火后再浸泡一晚上。煮熟之后可以纳凉切盘,喜欢吃热的可以用油锅煎,油温不需太高,煎至两面金黄即可。

制作小贴士

食材清单:猪肚1个、猪里脊150克、糯米700克、板栗5个、酱油、蚝油、花椒、八角、桂皮等。

- 制作步骤:
- 1.糯米提前一晚浸泡,泡发好后,倒入盐、蚝油、酱油混合搅拌均匀。
 - 2.猪肚用面粉反复搓洗后,用水洗净,再加入食盐搓洗干净,最后倒入醋搓洗一遍,再用水冲洗干净。
 - 3.将搅拌好的糯米装入猪肚中,用线将猪肚口缝紧,尽量把食材分配均匀。
 - 4.姜切片,蒜剥好,再准备好花椒、桂皮、八角等调料。
 - 5.将猪肚和准备好的调料倒入锅中,加入酱油、盐和水,大火煮开后转小火焖煮3小时,浸泡一夜。
 - 6.将浸泡好的糯米猪肚切片装盘。

金玉满堂 富贵吉祥

小年到,年味浓。说到年味,自然就离不开年夜饭。每个家庭成员准备一道菜作为年夜饭,是市民李雯一家雷打不动的仪式感。

年夜饭是辞旧迎新的团圆饭,寓意着吉祥、发财、圆满。我们家特别重视每年的年夜饭,大家都想方设法地做出花样来。李雯说,每年大年三十,全家人从一大早就开始忙碌。早上,包饺子、蒸年糕;下午,炸响铃、炖肘子肉;晚上,再炒几个家常菜,满屋子香味扑鼻,年也就跟着到来了。

今年年夜饭,我打算给家人做一道金玉满堂,寓意着富贵吉祥,财源滚滚。这道菜做法很简单,都是常见的食材,大人小孩都爱吃。李雯说,这道菜需要准备玉米粒、豌豆、荷兰豆、火腿肠等食材,不到十分钟就能端上餐桌。

先将玉米粒、豌豆、荷兰豆洗干净,放在一旁。等锅中水烧开,加入一勺油,再放入食材,焯烫1分钟后捞出。这里有一个小技巧,焯水时倒点油可以保持蔬菜色泽鲜亮,看起来更有食欲。说到菜品的烹饪过程,李雯头头是道,俨然像个经验丰富的大厨。

下一步,我们将火腿肠切成丁,放在一旁备用。起锅烧油,倒入豌豆、玉米粒、火腿肠翻炒片刻,再按个人口味加入适量盐、酱油、蚝油,继续翻炒一会,让调料和食材的味道能更好地融合,几分钟就可以出锅了。李雯说。

烹饪过程已经完成,接下来只需要摆盘上桌。李雯夹起荷兰豆摆成叶子的模样,将炒好的其他食材用勺子堆积成一个菠萝的形状,一盘色彩丰富、寓意吉祥的金玉满堂就做好了。

这道金玉满堂不仅味道好,寓意好,还有多种搭配营养全面。李雯说:如果家人喜欢吃虾,可以用虾仁替代火腿肠,用鸡肉丁、腊肉也是可以的。豌豆可以用莴笋、黄瓜等食材替代。根据个人喜好还可以加入胡萝卜、香菇丁,这样口感会更丰富。

除夕夜是一年中最有仪式感的时候,把年夜饭做好了,年味才够浓。这道金玉满堂好吃又吉祥,家人们肯定会喜欢。李雯笑着说,等到除夕夜,万家灯火阖家团圆,一家人就能围坐在饭桌前,喜气洋洋地吃起年夜饭啦。

新春走基层



菜名:金玉满堂

制作小贴士

食材清单:玉米粒、火腿肠、豌豆、荷兰豆。

- 制作步骤:
- 1.先把锅中的水烧开,加一勺油,倒入豌豆、玉米粒和6片荷兰豆,焯烫1分钟后捞出。
 - 2.将火腿肠切丁备用。
 - 3.起锅烧油,倒入豌豆、玉米粒、火腿肠,加入适量调料翻炒。
 - 4.在盘子上摆出菠萝造型。