

云水社区巧妇多 天南海北居民制作不同口味的腊肠

这些腊肠将作为年货,送给社区空巢老人

本报记者 林雨晨文 徐艺杭摄 通讯员 庞宇婷



阿姨们忙得热火朝天。

临近过年,开发区里各个社区的活动都格外多。昨天,云水社区的社工就和社区里的阿姨们一起撸起袖子做腊肠。

一大早,社工们将70斤猪后腿肉送到位于桑达公寓的活动室,十几个热心的阿姨已经等在那里。看见原料到齐,这些阿姨们麻利地撸起袖子准备开工。

这些阿姨来自全国各地,制作腊肠的方法都不一样。

金华人叶阿姨说,他们那里的腊肠强调原汁原味,除了盐、鸡精和糖外,只加三两白酒调调味。来自宁波的阿姨则说他们那里口味偏甜,所以做时会加很多糖。而来自湖南的阿姨则表示,他们做腊肠时会在调料里放些辣椒,然后把腊肠绑在柴火堆上方的房梁进行熏烤。

虽然各地口味不同,但大家灌腊肠的方式都是统一的——把可乐瓶对半剪开,把上半部留下,扔掉瓶盖,卸下瓶口的防盗环,一个简单的灌腊肠工具就完成了。瓶口一头连上猪小肠,再往另一头漏斗状的开口填进拌好的肉馅,用手往里一挤,腊肠就初见雏形。

大家忙活了三十多分钟,七八挂腊肠就做好,并用塑料绳挂了起来。一旁的刘阿姨说,天气好的话,这些腊肠晒一个星期就可以吃了。

她说,过年的时候家里经常来客人,这个是必定要摆上桌面招待客人的菜肴之一。有这盘菜在,才感觉很有年味。

据悉,这些腊肠将会作为新年礼物,送给云水社区下辖5个小区的空巢和孤寡老人。这几天社工会去到各个小区,将这些充满居民爱心的腊肠送给他们。

叶阿姨做的金华腊肠配方:

准备猪后腿肉5000克切碎。放入150克鸡精,盐75克、糖400克、白酒150克。搅拌均匀灌入猪小肠中。用漏斗将肉丁灌入肠衣,再用排针戳一下肠衣壁,使里面空气排净,每隔3-5厘米用线分隔成段。将灌制好的香肠挂在通风处晾晒15天以上,腊肠就做好了。



腊肠暂时挂起,做完之后就会送去居民家。



阿姨们将肉馅塞入猪小肠内。

链接

今年元旦开始,白杨街道下辖20个社区将要举办近100场的基层群众文化活动:写春联、新春歌会、饺子派对、闹元宵、新春慰问、早年夜饭、晒晒你的全家福等等,形式丰富,内容丰富多彩。

就在昨天,在江潮社区、海天社区、江滨社区和观澜社区等白杨街道下辖十多家社区还开展了给居民以及小区保安、保洁以及需要关爱的人群分发腊八粥的活动。

自己做饼干 成就感十足

为了丰富社区居民的生活,12月30日上午景园社区在活动室举办DIY小饼干活动。在西点老师的指导下,社区工作人员和居民们开始揉面粉、饼干塑形、烘烤,干得热火朝天。很快,香喷喷的饼干出炉了,形状有小动物、星星月亮,还有写满祝福语的。

饼干、面包经常吃,可许多居民却从来没有自

动手制作过。所以烘焙班一招募,便立即吸引了众多居民。要知道,做烘焙所得到的乐趣,远远大过于吃的乐趣,而且成就感十足。

据悉,这次活动是景园小区迎新春系列活动中的的一次。接下来,在景园小区社工还会联合志愿者一起送福字给居民,并且举办新春歌会。

本报记者 林雨晨 通讯员 张叶

