

杭州的酱货、金华的香肠、桐乡的米酒……

小时新闻“吃货圈”邀你晒年味赢“福包”

本报记者 潘骏 黄葆青

距离过年还有不到一个月,杭州街头的年味也越来越浓了。

屋檐下挂出的一只只酱鸭、一串串香肠、一条条鱼干……共同指向了辞旧迎新的新时光。

年货,这种集“家乡味”和“过年味”于一身的特殊物件,你的家里准备好了吗?

小时新闻“吃货圈”社群里,已经有群友开始迫不及待地晒自家的“年味”了——

晒香肠 金华

听妈妈的话 “祖传”的香肠被亲友疯抢

网友叶何在是浙江金华人,80年曾经考上杭州商校的烹饪专业,做菜自然很有一手,他晒出了家乡的特产“金华香肠”。

“我妈是原金华肉类联合加工厂香肠车间主任,老妈的金华香肠方子现在由我传承下来,每年都做,每年都大受欢迎,今年还发扬光大增加了新品种川味香肠。”

猪肉一定要老母亲亲自去挑好,还有小肠衣一定要带回家,自己洗干净再用。“以前,就是自己家里做一些吃,每年做得也不多。亲戚来家里拜年,吃过香肠之后都赞不绝口。母亲都会当回礼送一些出去,后来做的数量就多了起来,送人的占了一大半,前几年做得多的时候,每次要做一两百斤。”

叶何在说,母亲做的金华香肠风味,闻起来就很香,吃到嘴里也有嚼头,能让你的舌头感受到经过冬日充分风吹日晒出来的那股新鲜美味,绝没有让人丧气的淀粉味。

小时新闻新年好礼多

即日起,小时新闻“吃货圈”社群邀你一起来#晒年货#。推荐你心目中属于“家乡”的年味美食,就有机会赢取吃货新年“福包”哦。

如何发表你的吃货宣言

- (1)进入吃货圈以后,就可以参与#晒年货#活动;
- (2)你只需要点击“我要发帖”按钮;
- (3)标题带上#晒年货#,发布你家的美味(图文)。

如何赢得吃货新年“福包”

- (1)我们将从所有参与者中,抽取幸运用户,赠送吃货“福包”,让你在新的一年里福气满满。
- (2)中奖名单会在“小时新闻App吃货圈”里公布,一个ID只能领一次奖品。

小时新闻

“吃货圈”攻略

▶▶▶ 每周福利送不停 ◀◀◀



扫描下方二维码
允许成为个人的微信用户
(手机微信-扫一扫,扫码)



2

打开小时新闻APP,点击左上“我的”按钮



如何参与推荐活动



发布内容可以成为“吃货圈”成员,发布内容可以成为“吃货圈”成员

傅嘉旋 制图

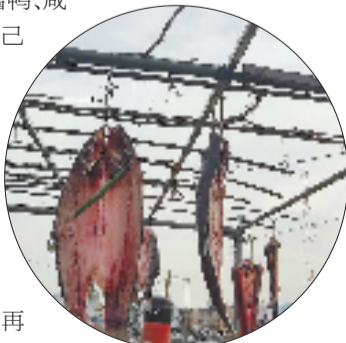


杭州 酱鸭、酱肉、青鱼干 等不及过年就开吃了

网友“俩孩妈”是小时新闻吃货圈社群的“忠粉”,每周在吃货圈社群打卡,已经成了她必做的“功课”之一。这不,早在两周前,她就搬出了自家的外公,开始“晒酱鸭”了。

“俩孩妈”名字叫殷红,她告诉钱报记者,每年,过年前一到两个月,家里就会开始准备年货。“外公虽然不是厨师,但是厨艺不错,家里的一日三餐都是外公做的。”酱鸭、咸肉、鱼干、香肠……换着做,“自己做的么,新鲜,可以现做现吃,一般我们也不会特地等到过年才开吃,基本上做好了就开始慢慢吃起来了。”

“俩孩妈”还分享了自己做酱货的心得:酱货主要原料就是湖羊酱油,用八角、桂皮、香叶、冰糖、辣椒、大蒜煮过之后,再把肉完全浸入酱油里,拿重物压住,浸个两三天,就可以挂起来了;鱼干的话,一般选用螺蛳青和草鱼,杀完不用洗,直接从上到下撒上粗盐,后期步骤差不多,也是经过两三天晾晒,就可以吃了;至于做咸肉,盐一定要用花椒炒一下,然后再涂抹到肉上,这样做出来的咸肉味道会更好。



网友“俩孩妈”家的鱼干

桐乡 七旬外公亲自出马 千斤大酒缸里酿出甜美日子

再过几天,网友“桐乡小黄”家的米酒就可以喝了。

小黄家年年酿米酒,每次都是70多岁的外公亲自出马。为了方便排烟,酿酒的场地被设在一个厂房里。小黄告诉记者,纯糯米酿的米酒特别好喝,所以今年“入股”酿酒的朋友越来越多。他们家今年新添置了一口千斤大缸,买了1300斤新糯米,还找来了舅舅,一起完成这个超级大工程。

酿酒的过程很简单——先将糯米洗干净,加水浸泡24小时;再将米放进蒸桶中蒸熟。蒸熟的米冷却以后,拌入酒曲粉混和均匀,加水密封,然后在顶盖上挖一个洞口,接下来就是20天左右的等待。此时的酒缸里并不平静,可以看到涌动的酒糟,这是米和酒曲(微生物和酵母菌的混合物)正在活跃地发生化学反应。时间一到,米酒做成,甘甜自会犒劳勤劳的人儿。

小黄说:“自家酿酒各有各的方法,酒曲、糯米蒸制的成熟度、气温、水的比例、米的品种和许多因素都会让酒的口味产生变化,这其中的不确定性让酿酒变得非常有趣。”

过年的时候,饭桌上有了一碗甜美的米酒也就有了年味,一家人围坐在一起,喝酒吃菜聊天,其乐融融,这就是最幸福的生活。

晒米酒