



过年就要“浙”个味,小时新闻开启“虎年送福”活动

小寒时节吃天目春笋,这个可以有

本报记者 杨希林 通讯员 方苗苗

每一个时代的新春都有独特的味道与记忆。疫情防控的大背景下,为给留守在本地过年的市民游客送福利,开启新春文旅促消费,在虎年春节到来之际,钱江晚报·小时新闻将开启“虎年送福”系列活动。

在小时新闻客户端,我们联合临安天目山景区、塘栖“老刀糕点”、长兴开元芳草乡村酒店等多个省内文旅单位,推出“过年就要‘浙’个味”——多场文旅年货直播;在钱江晚报上,我们分享省内多个与年俗相关的人物故事、各地风物细节。

此外,浙江日报旅游全媒体中心将联合省内各地市县(区)文旅单位,不定期推出年俗体验活动,现场还有浙报旗下智能旅行平台“周柚”定制年礼独家放送。



富含鲜味氨基酸的春笋,清香鲜嫩、口感脆爽,向来是临安天目山的王牌“山珍海味”。但现在是小寒时节,天目山能吃到春笋吗?

当地人告诉记者,往年这个季节,天目山自然吃不到春笋。但随着春笋培育技术的推广,加上因温室大棚技术的进步,当地笋农已经可以将竹林地表温度长期保持在15℃—25℃之间;为了让春笋茁壮生长,笋农们还会在春笋地上铺盖厚度约15厘米的稻糠“被子”。肥沃土壤与适宜气候双重“加成”下,鲜嫩嫩的春笋冬天就能破土而出,让老饕们跨季尝鲜。

挖春笋只是第一步。将春笋外的泥土洗净,一棵棵剥开,再在厨房里架上一口铁锅,将甘甜脆嫩的笋肉和肥瘦适中的猪蹄统统倒进去,再加上葱、姜、蒜……一盘春笋炖猪蹄,肉的油脂香气,笋的酥脆清香,交织成杭城人向往的年味。

1月6日上午10点整,小时新闻记者将前往临安天目山景区天目食堂,与笋农何旭明、天目山风景区讲解员朱海波等人,共同直播挖笋、剥笋、焖笋全过程。直播的一个半小时里,钱江晚报·小时新闻联合天目山景区,还将派发天目山高山红薯粉丝、笋产品大礼包、“周柚”2022定制年礼等二十份惊喜年货福利。

直播时间:1月6日10点~11点半。

收看方式:扫二维码,打开“过年就要‘浙’个味”小时新闻文旅年货直播专场。

抽奖互动:扫码下载小时新闻客户端,关注“亲子去哪儿”社群。直播互动福利环节,在“亲子去哪儿”群组点击发布“直播互动”帖,发布成功即有机会获得礼包。



“肚子痛啊?”

那给你泡杯义乌红糖水吧。”小时候,如果嘴巴馋想吃糖,总期盼肚子疼。

那个时候并不明白,这甜的东西为什么叫义乌红糖,泥巴的颜色,细细的像沙,但吃进嘴里就是甜。

自然、气候、风物,总在它该来的时候来,和这座城市里生活的人们一起,成就了一座城市某一方面的气质。这些物候以及背后的人,是最生活的一部分。

新的一年,要甜甜蜜蜜开场。钱江晚报·小时新闻小时风物志16期,就带大家品一品义乌红糖。

为了那点记忆中的甜,一对父子一起在坚守
新的一年
让“义乌青”甜蜜开场甘蔗榨出糖水
空中洋溢着甜香

鲍小宝,浙江义乌传统榨糖企业“小宝红糖”的当家人。他说,这份甜蜜的生意,一年忙到头。“老底子是用牛拉木车,甘蔗被绞碎后流出甜水,速度比较慢。”小宝说那是父亲鲍荣新年代的事,他指着轰轰作响的绞榨机说,这个速度快,榨得也比较彻底,还比较干净。

义乌的红糖产地是义亭,小宝便是义亭镇鲍宅人,那儿有上好的甘蔗,当地人称之为“黑甘蔗”的老品种。

做红糖,甘蔗的好坏很重要,榨甘蔗要去头断尾,但不能清洗。“这就要求收货时要尽量小心,不能让甘蔗碰到泥土什么的,成熟的甘蔗表面会有一层白霜,收割后存放几天,糖分更加显现,我们叫‘回糖’。”小宝解释。

师傅们把切割好的甘蔗一根根放进绞榨机,清清的甘蔗汁很快流入存放池,空气的甜香一点点起来。

甘蔗汁入锅熬制前要进行四次沉淀,还需不断过滤。“每年10月底,大约立冬开始收甘蔗,春节后,又要开始下种,甘蔗种植期比较长,加上榨糖,几乎是一年忙到头啊。”小宝说,虽然辛苦,但祖祖辈辈都选择做这个事,他心里还是甜的。

义乌县志记载,当地种甘蔗制红糖已有400多年的历史,1929年,当地“黄培记号”红糖,还在西湖博览会上荣获过特等奖。红糖制作

出来时还带些青色,义乌红糖也叫“义乌青”。

这份传统技艺
会和儿子一起坚守

沉淀之后的甘蔗水看上去稠稠的,很清澈。师傅们将其放入第一口锅内熬,这一步叫收浆。收浆后的糖水,先行过滤。

这一步之后,熬糖才算开始。

“一排锅共九口,从大到小,前面两口最大,水不断蒸发后糖水就少了,而熬糖关键是火候。”师傅老王是位熬糖老手,当地不少制糖作坊争相邀请他去把关。

通常起头的锅大火熬,这时候会产生很多泡沫,称之为大火开泡,接着糖水移入下一锅。

十多分钟后,糖水明显变少变稠。“之后要用猛火,尽快将水分蒸发,可以出糖。”

说起来过程似乎简单,但真正操作起来就不同了。王师傅把控着最后两口锅,这至关重要。按当地说法,最后这一步的作用是“赶水”。

老王一个劲地搅动,“这时温度把控不好,糖容易焦糊。”

水分出尽就不能再熬了,要马上将其舀到外面容器冷却,糖水从里到外冷却后开始结晶。这一步,老师傅们称之为“打砂”,红糖质量和口感取决于此。之后师傅们将其放入一个个方形模具中,最后冷却成型便是原始红糖。

“我们还会在糖浆表面仍有粘性时,加入特色食材,比如生姜、玫瑰、枸杞等,制成姜糖、玫瑰糖。”小宝说,他们生产的麻糖、姜糖等,是义乌最早取得QS认证的产品。

现在,“小宝红糖”已传到鲍小宝的儿子鲍昊楠手上。生意无论线下还是线上都不错,鲍昊楠主要负责电商这一块。

不过,鲍小宝坚持认为,义乌红糖的传统作坊式的做法,线下更加有吸引力,“外地客人也会带小孩来体验做糖”,那种热热的甜甜的感觉很治愈。

“义乌红糖是我们本地著名土特产,已获得农业部农产品地理标志登记保护,制作技艺也列入了国家非遗。”鲍小宝说,他会始终记得一点:义乌红糖的魅力在于技艺传统。

“红糖产自作坊,为了那点记忆中的甜,我会和儿子一起坚守。”

本报记者 柏建斌 文/摄



做姜糖