

施甸

人间至味 手工藕粉



绵软爽滑

有人说,家的味道是说不但记得住的乡愁。对于保山市施甸县姚关镇野鸭湖畔的人们来说,无论走到哪里,一碗晶莹剔透、绵软爽滑的手工藕粉,都是从小惦念的家乡味道。

当地种植荷藕历史悠久,以鲜藕为食材的各色佳肴让人期待,煎、煮、炖、炒皆可。当地人还善于用鲜藕制作手工藕粉,让这份清甜的滋味历久弥新。

走进当地手工藕粉制作人刘梦江家,只见小院内堆满了洁白的鲜藕。一家人围坐在院内,掰断藕段、切去藕节、

清洗藕皮,动作娴熟,配合默契,清脆的声音此起彼伏。接下来,把处理干净的藕放入电磨中打碎,洁白的藕段出来时已是渣水分离。藕浆倒入大缸中,要经过长达8个小时以上的沉淀。沉淀后,将上面的清水倒出,下面浓稠的浆液倒入纱布袋中,然后在石板的重压下完成脱水固化的蜕变。待纱布不再往外渗出浆液便可以卸下石板,取出湿润成块的藕粉。最后,伴随着沙沙声,藕粉块在制作者手起刀落间,晒盘内飘落片片藕粉片,每一片都是精华。经过两到三天的

晾晒,手工藕粉就制作完成了。

“我家门口有特别多的荷塘,我小时候零食比较少,父辈就喜欢做一些藕粉给我们吃。藕粉特别纯,绿色生态,是一种家的味道。”刘梦江说。

随着生活质量的提高,食客会在藕粉中搭配桂花蜜、坚果食用,赋予了藕粉更多的滋味。但是,一碗简单朴素的手工藕粉,依旧是很多人难忘的儿时记忆。简单,却是人间至味。

本报记者 崔敏
通讯员 吴丹 段茸茸 朱庆 摄影报道



芒市

舌尖上的腌菜宴

来的青菜洗净晾晒,准备腌制腌菜。寨,村民石林趁着晴好天气,将自家菜园里采收回胖嘟嘟的大青菜,碧绿得十分喜人。在芒市松树小雪后,被霜打过的青菜凌寒挺立,那一棵棵



制作腌菜

芒市辣腌菜 酸辣可口 味道独特

岩林的妻子和傣家小卜少(意思为小姑娘)将采摘来的青菜洗净,控干水分后开始择菜。择菜要将叶片的大部分去掉,留下适合做腌菜的部位用竹篾捆成小捆状,搭两根竹竿,将捆好的青菜一捆捆挂上去。晒上两天,晾晒到叶子萎蔫耷拉,菜梗也变软了一些,就可以开始下一步操作了。晒好的青菜切成段进行揉搓,撒上盐等调料后拌匀,待腌装。要想把腌菜腌得味正好,食盐、辣椒的放入量是关键,全凭经验来掌控。刀法、料法、天气、地气,都会影响到腌菜的味道,可谓各家有各味。

腌菜要放在阴凉通风的地方,过上十天半个月便可以取食。在芒市,辣腌菜是家家户户餐桌上不可缺少的调味小菜,也是解油腻的配菜。得益于温润的气候和绝佳的生态环境,芒市的青菜腌出来的辣腌菜酸辣可口,味道独特。

一桌腌菜宴 色香味俱全 抚慰味蕾

岩林乘着乡村振兴的东风,开了一家古色古香的餐馆“古窗苑”,发展起了农家乐。

腌好的辣腌菜,既可生吃,又可烹烧,一菜多吃。岩林将辣腌菜与不同食材搭配,备下一桌色香味俱全的腌菜宴,招待客人。

辣腌菜煮脑花是德宏人腌菜食谱中必不可少的一道菜。在汤中放入辣腌菜、西红柿、生姜、小米辣、缅芫荽等配菜,脑花的腥味被酸爽的腌菜调和,番茄和腌菜的果酸和发酵酸完美搭配。带着酸辣的味蕾体验,滑嫩入口,喝下一口汤,酸香爽口溢满唇齿间。对,就是这个熟悉的家乡味!

腌菜干张肉是酸甜口感。腌菜的酸味不仅能克肉腥,还能吸附五花肉的油脂,再加入一些甜味,更是香浓。干

张肉表面大片大片的肥肉看着虽然有点吓人,但肉片入口即化,软嫩不腻,捻一筷子入口,一咬一包油,入口化渣的口感让你不再惧怕肥肉的油腻。

在“万物皆可‘撒’”的德宏,腌菜宴的重头戏当然少不了腌菜撒。将辣腌菜剁碎,将之与生肉泥或熟肉末混合,根据自己的口味放入适量的盐、小米辣等调料,配上米线、烧肉、白豆腐、青苔丝等配菜,辣腌菜特有的酸香将撒撒的美味体现得淋漓尽致。

除此之外,德宏人从小爱到大的腌菜炒肉、沙鲫鱼煮腌菜、棕包米炒腌菜、土豆丝炒腌菜、豆包炒腌菜等也纷纷上桌,让人不禁感慨,辣腌菜和任何食材搭配,都能擦出美味的火花,抚慰食客味蕾。

本报记者 马楠
通讯员 陆礼妮 闫蕾 李翎 摄影报道



腌菜撒



腌菜宴