

安宁始甸最佳年味“糟排骨”

都市时报全媒体记者 黄晓婧



随着春节临近,在安宁太平新城街道始甸社区的街头巷尾,家家户户都忙碌起来,为的是趁着寒意,准备一道道年味十足的家常菜。在诸多美味之中,“糟排骨”在始甸人心中占据着重要地位。

排骨肉质鲜嫩、富含营养成分,是中国人饭桌上不可或缺的一道佳肴。而“糟”,是以酒、盐、辣椒为主料,将排骨腌渍后,放入罐中保存,更增添了排骨的风味。在安宁始甸社区,为过年准备的这道糟排骨,总是由家中长辈亲自操刀。

由白族“骨头参”改良而成

57岁的宋翠琼是一名经验丰富的糟排骨制作人。宋翠琼介绍,腌制糟排骨通常放草果、八角、花椒、酒、盐和辣椒面几种调料,目的是去腥增鲜,让排骨在时间的催化下,酝酿出更美妙的

滋味。放入调料后,人们会通过不断搓揉排骨,将调料均匀涂抹在排骨的每个缝隙里。刚腌渍好的排骨裹满辣椒,在冬日的阳光下泛着红亮的油光。

都说时间是食物的挚友,将糟好的排骨装进罐子,在阴凉处放置7天,排骨的风味便加速聚集。“糟排骨是始甸人过年前后常吃的传统菜,也是白族的传统菜,这道菜改良自白族的‘骨头参’。因为人们觉得骨头参有渣,吃起来口感不好,就直接用一块一块的排骨来糟。”宋翠琼说。

始甸社区是一个以白族为主、多民族聚集的社区,白族人口比例达80%,宋翠琼也是白族。每年过年,她都会糟10多公斤排骨,有时也会帮邻居做。对于始甸社区的人来说,肥腴辣爽的腌货有着“家肥屋润”的好意头,既代表对过去的传承,也是对未来的期盼。

在制作糟排骨的过程中,家人间的互动也更加频繁起来。大家好奇地围观,不时询问何时可以品尝;年轻人在一旁打下手,帮助准备配料;老一辈则耐心讲解腌制的要领,将从祖辈传承下来的秘诀传授给更多人。

糟排骨不仅仅是食物,更是家的味道、新年的象征,也是时间的韵味和人情的味道。每当提及它,便能勾起离家游子无数美好的回忆,“小时候围坐在餐桌



宋翠琼将糟好的排骨装进罐子

旁,边吃糟排骨边听长辈讲述过去的故事。”“长大后在外漂泊,每当春节临近,心中那份对家的思念愈发浓烈。”

蒸和煮是糟排骨经典吃法

经过7天的等待,糟排骨就可以开罐了。对于无辣不欢的云南人来说,糟好的排骨光泽莹润,以一种成熟松软的姿态勾起人的食欲。

糟排骨的味道令人惊喜,蒸和煮是糟排骨最经典也是最受欢迎的吃法。蒸熟的糟排骨,油色光滑通透,一口咬下去,火爆齿间、腊香醇正、肉香浓郁,

丰腴的口感令人越吃越香。

加入莴笋、茴香等配菜与糟排骨同煮,能将排骨和蔬菜的鲜味无限放大。排骨的咸香浓郁、蔬菜的清香爽滑,在锅里一同化作鲜美的滋味,软烂的口感,让人欲罢不能。

回家过年,回家吃糟排骨,正如倦鸟归巢,在围炉而食之间,人们放下了满身疲惫,松弛了紧绷的神经,品味出生活的美好滋味。



调料被均匀地揉搓进排骨的每个缝隙里

本组图片

都市时报全媒体记者 黄晓婧

油炸粑粑:宜良人儿时的回忆

都市时报讯(全媒体记者 罗宇娜)一个喷香酥脆的油炸粑粑,能够勾起不少宜良人儿时的回忆。位于宜良县城温泉路的小娥姐油炸粑粑,使用最简单新鲜的食材,搭配最原始的制作手法,将一个普通的粑粑,变成了让人吃一口就难以忘怀的当地代表性美食。

陈莉是小娥姐油炸粑粑的负责人,大家都叫她“小娥姐”。据她介绍,上世纪60、70年代,油炸粑粑和小锅米线是宜良人眼中的绝配,这两项“单品”算得上宜良美食界的“翘楚”。“在我们小的时候,能每天吃一碗鲜香爽滑的小锅米线,再加上一个酥得掉渣的油炸粑粑,是要口袋里有点钱的人才敢想的奢侈事儿。”小娥姐笑着说。

油炸粑粑之所以能够成为几代宜良人难以忘怀的味蕾美

食,正是因为它酥、香、脆的口感特点。小娥姐的油炸粑粑门店面积不大,一口锅、一架炉子、一把夹子,加上一双巧手,便是小娥姐制作粑粑的所有家伙什儿。

“我们家的粑粑只有肉馅和豆沙馅两种口味。面团加入猪油反复揉捻,就能出现层次清晰的破酥层。夹在面饼里的新鲜葱肉馅炸熟时不干不柴,反而更香。豆沙馅则是使用现煮现磨的豆沙,配上食用玫瑰、香油和糖,经过长时间的熬制,豆沙细腻绵软又保持了最本真的豆香和清甜,加上玫瑰的清香,使得馅料香甜不腻。两种口味各有千秋,咬上一口,满口留香。”

如今,想要吃到正宗的小娥姐油炸粑粑,必须在每周五、周六下午1点前才能买到。如果你也想尝一尝这口宜良味道,小娥姐在宜良县城温泉路等你。



酥得掉渣的油炸粑粑

都市时报全媒体记者 罗宇娜

※新闻延展

昆明乡村搜索线索征集中 要“搞事情”你就来

都市时报开辟“昆明乡村搜索”专栏,目的是为昆明的农业企业、乡村游企业,还有投身乡村建设的个人提供一个展示平台,助力昆明市乡村振兴工作,助力美丽乡村建设。

都市时报欢迎志同道合的人和我们一起“搞事情”。昆明县(市)区内旅游景区、农业合作

社、农户均可在都市时报App留言,或者拨打都市时报热线65353000,申请加入“昆明乡村搜索”,都市时报记者核实后,将进行实地采访。

同时欢迎对乡村振兴感兴趣的主播加入“昆明乡村搜索”栏目,以主播身份出镜,一起推荐家乡好物。

为了回馈都市时报App用户,都市时报将不定期在特定节点,在线下联合“昆明乡村搜索”推荐的优质企业,精选最好的农特商品开展优惠展销活动。同时,我们的记者也将到昆明的田间地头,挑选当季最新鲜的水果,开展助农销售活动。



扫码看视频