

冬天吃腊肉 暖和上心头

开化人用土办法做腊肉 味道特别上头!



勾人食欲



精心挑选



切成条状,风干。



爆炒一盘

食物,是一种思绪,也是一种情感。腊肉是很神奇的食物,切两段蒜苗爆炒一盘,不吃肉的也会禁不住香味夹两块。说起腊肉,白腊肉不得不提。

如今在开化,白腊肉不仅是每家必备的新年美食,也是老少皆宜的节日大餐亮点。俗话说,“过年吃腊肉,农耕开好头”“春节吃腊肉,新年有搞头”“冬天吃腊肉,暖和上心头”。

白腊肉,又称“风干肉”。开化百姓在每年宰杀年猪后,为了使新鲜肉能长期保存,家家户户会将大部分的年猪肉切成条状,经过精心挑选,严格把关,配以恰到好处肥瘦比,悬挂在阴凉干燥通风处。

制作白腊肉最好的时节是冬至后、立春前这段时间,那些挂满院落的白腊肉,在阳光的孕育下,越发鲜亮。换个地方,就不见得有如此滋味了。

刀刃起落,腊肉被切成齐整的方形,一片片、油汪汪倒在砧板上。脂肪已成全然透明的金黄,润泽如琥珀;而在“琥珀”之上,是微微泛紫、玫瑰色泽的瘦肉。

腊肉煮油豆腐,放在炉子上炖,一个极好的炉子炖钵;腊肉炒大蒜苗,很是勾人食欲,是一盘好下酒菜;也有人说,腊肉和笋片一起,不加油不加盐,只用清水炖,其味自现。

唐弟/文 余问清/摄

形似喇叭 体重4斤 实为豆腐界的异类

中村喇叭豆腐闪亮登场

年关将至,年味愈浓。在中村乡中村村,如今,家家户户飘豆香。年味美食——喇叭豆腐闪亮登场啦!

一大早,在中村乡中村村民叶茂英的家里,浓浓的豆腐香味已经飘出,一家人正忙活着做当地的传统美食——喇叭豆腐。叶茂英说,家里开始做豆腐,就感觉快过年了。

喇叭豆腐是中村村新年里不可缺少的一道美食,每到12月,几乎家家户户都要磨料做豆腐。喇叭豆腐可是极具特色的豆腐,形状像一只大喇叭,且每只足足有3至4斤重。

下面为大家揭秘喇叭豆腐的制作方法。



1

豆子加水磨成豆浆,在烧开的锅中煮热。

2

经过过滤、煮浆等多道工序,汁水状的豆浆里一块块白色的豆花浮起,煮好的包布包裹着豆花放入蒸笼中。



3

放入蒸笼后,用石块压一天一夜。

4

成型的豆腐用盐、辣椒腌制晾晒4到5天。

5

晾晒后,再次放入锅内焖熟。经过3次反复晾晒焖熟,正宗的喇叭豆腐就做好了。

喇叭豆腐吃起来有一点咸味,还带有一点酸味,越嚼越香~想吃的朋友,可以去中村乡当地的农家乐品尝哦!



HEALTHY
KAIHUA
健康开化

让健康知识深入人心 让健康行为走进生活