



青田年味美食

糖糕 软糯香甜的侨乡滋味

软糯香甜的糖糕,是青田人过年期间不可或缺的年味美食,它承载着浓浓的年味与甜蜜的期盼。每年腊月二十过后,青田各地便沉浸在一片忙碌的“炊糕”氛围中,家家户户都希望用这份甜蜜开启新的一年,寓意生活甜甜蜜蜜、年年高升。

家住舒桥乡叶店村的村民吴国俊一大早就已经开始为制作糖糕而忙碌了。清洗箬叶、切块猪肉、称量糯米。这些看似简单的食材,在经过巧妙的混合与蒸煮后,将变成香甜软糯的青田糖糕。

“糖糕对于青田人而言,不仅仅是一种美食,更是一种情怀和记忆。在过去,糖糕只有在过年、婚嫁或乔迁等重要时刻才能享用。如今,虽然生活条件改善了,但糖糕仍然是我们青田人过年时不可或缺的美味。”吴国俊说。

青田糖糕历史悠久,最早可追溯至春秋战国时期。传统的青田糖糕以糯米、猪肉、红糖为主要原料,而如今的糖糕制作则更加多样化。村民们会根据个人喜好,加入红枣、芝麻、百合等多种食材,调制出多种口味的糖糕。

这次吴国俊就结合了舒桥当地种植的百合准备制作一款百合糖糕。“我在传统糖糕的基础上,加入了百合和桂圆。百合不仅营养价值高,而且寓意着百年好合;而桂圆的甜感则让糖糕的口感更加美妙。”吴国俊介绍。

经过一天一夜不间断的蒸制,糖糕的颜色逐渐由白转红,最终呈现出诱人的琥珀色。刚出炉的糖糕软糯不失弹性,散发着阵阵清香,让人垂涎欲滴。

除了改进糖糕的配方外,吴国俊还在糖糕的包装上下了不少功夫。他设计了一种新型的包装方式,让糖糕可以直接放在水里煮或蒸,甚至放在火上烤。他希望通过这种便捷的包装方式让更多的人能够品尝到青田糖糕的美味。

余自强



田鱼干 千年农遗的传承滋味

方山乡稻田养鱼的历史至今已有1300多年。这一独特的农业遗产不仅丰富了当地的农耕文化,还孕育出了一道独特的年味美食——田鱼干。随着春节的临近,方山乡龙现村的村民们纷纷忙碌起来,家家户户都投入到烘烤田鱼干的准备工作中。

走进龙现村,只见袅袅炊烟从家家户户的屋顶升起,村民伍丽珍已经烘制田鱼干几十年。近日,她刚和丈夫捕捞了上百斤的田鱼,准备用于烘制田鱼干。谈到田鱼干的制作方式,伍丽珍如数家珍:“先把田鱼腌制8个小时,然后蒸熟。蒸熟后的田鱼放置在灶台上,用木炭和谷糠进行熏烤。经过三天三夜的

慢火熏烤,田鱼的水分彻底烘干,表面变得金黄酥脆,美味的田鱼干就制作完成了。”

田鱼干不仅口感鲜美,更承载着村民们对未来的美好期盼。“逢年过节的时候,村里每户人家都会准备田鱼干,它象征着丰收和年年有余。”伍丽珍说。

龙现村作为知名的“联合国村”,村里的华侨遍布世界各地。如今,田鱼干也成为了承载乡愁的物件,随着华侨们打拼的脚步走向了世界。“只要有青田华侨的地方,就有我们青田的田鱼干。田鱼干不仅是我们的年味的代表,更是我们家乡的记忆。”伍丽珍说。

余自强

米冻 年夜饭桌上的传统佳肴

在青田人的年夜饭桌上,米冻是一道不可或缺的传统美食,象征着新的一年家人团聚、生活美满。近日,小舟山乡状头村的村民们开始忙着制作这道寓意吉祥的年味美食。

日上三竿,阳光正好,小舟山乡状头村村民谢宝香正在自家院子里忙碌地进行米冻制作,她先将成捆的稻草烧成灰,再将浓稠的米浆倒入过滤出的灰水中搅拌成泥,一锅米冻原料的雏形便逐渐显现。随后,谢宝香和家人一起将半成品原料依次装入蒸笼中,进入了长达5小时的“定型等待阶段”。这样繁杂而又具有仪式感工序,年前都会在谢宝香家的这块空地“上演”一遍。

“我十几岁就跟着我妈妈学做米冻,现在我已经七十多岁了。”谢宝香说,当年外婆将这门手艺传给了母亲,母亲又传给了自己,现在她还要传给自己的女儿、媳妇和外孙女,前前后后历经了四五代人。

与往年不同的是,今年谢宝香的女儿一家人也回到家中,参与到米冻制作中。谢宝香手把手地带领外孙女制作米冻,让这门老手艺得以传承和延续。

在体验完青田米冻的制作全流程后,外孙女也有了新的体会。“制作米冻要用尽全力搅拌均匀,还要好几个小时才能蒸熟。等做完整套流程,一天也就过去了,很考验耐心和体力。”谢宝香孙女尹力慧说。

“过年让家人吃上蒸出来的米冻,寓意一年过得比一年更好、更高。”谢宝香说。青田米冻作为一道传统美食,不仅承载着家人的团聚和幸福,更蕴含着丰富的历史文化内涵。在新的一年里,让我们一起品尝这道美味佳肴,感受青田人民的热情与好客,共同传承和发扬这份宝贵的文化遗产。

尹力

