

# 番薯枣酱油肉晒制正当时

## 尝的是美味,品的是乡情

记者 黄丽云/文 见习记者 王鹏洲 陈立波/图

年关临近加上连续晴天,市民们又开始了晒制年货的步伐。在城市,酱油肉、鱼鲞等挂满了房檐下的空隙;在山村,番薯枣晾晒在竹排上,令人垂涎欲滴。番薯枣、酱油肉,是美味,但是制作过程也很麻烦,为什么年年会有如此多的人热衷于制作呢?日前,记者专门探访两户晒制量大、经验十足的人家,原来许多人品尝的不仅仅是美味,还有那浓浓的乡情。

### 酱油肉赠异乡亲友



市民在晒制酱油肉

### “特别想念这种味道”

再过1个多月就要过年,在外地做生意的李女士一家已计划回家过年时间了,亦早早地和在瑞安老家的姐姐打好招呼,让他们多晒一些酱油肉,她好回家吃。

据李女士回忆,刚外出做生意那几年,因为事情比较忙,都没有回家过年。那几次在外地过年,虽然有新潮的衣服,有绚烂的烟花,也有丰盛的年夜饭,但是总觉得年味淡了许多。

后来有一年,姐姐为我们寄来了她自己晒制的酱油肉。我才知道自己以往在外地过年缺少的是什么,就是酱油肉。李女士说,那年,收到姐姐寄来的酱油肉后,她蒸好上了桌,孩子们非常喜欢,直到酱油肉入口的那一刹那,她才知道自己有多想念这种味道,正宗

的家乡的味道。虽然那一年仍在异乡过年,仍然有很多亲人在身边,但年味似乎浓了许多。

之后,每当过年,无论是否回乡,李女士总会让亲属准备一些酱油肉,好让她解馋。

今年接到李女士重托的姐姐,前两天又去菜市场买来了两百多元的猪肉,要将之晒成酱油肉。

腌制完成后,李大姐将酱油肉放到自家工厂的顶楼晾晒,看着摆了满满酱油肉的楼顶,李大姐舒了一口气。这么多应该够分了。对他们来说过年的最佳礼物就是酱油肉。李大姐说,她之前已经晒制了一批,要留些过年自家食用,怕不够,才又制作了一批。

### 制作酱油肉有窍门

过年,在李大姐的回忆里,除了可以收红包,还有就是吃酱油肉。为了能让大伙吃到美味的酱油肉,她花了不少工夫研究制作方法,近期也要晒制酱油肉的市民可借鉴一下。

制作步骤:1.切洗好猪肉后(以2.5公斤为例),放入盆,根据个人口味,加入约一饭碗酱油,白糖、味精、黄酒少许,最后加一点白酒。2.将肉与调料充分搅拌,反复翻动肉片,然后放入腌制容器中浸泡约1小时,使酱料的味道进入肉质内部。3.晾晒腌制完成后,用小刀在肉的一端划一个小洞,用线穿好,悬挂在屋顶或阳台等通风处。如果风大天气好,一般晒2至3天就可以了。晾晒完成的标准一般以表面干燥,但肉质保持弹性为佳。

晾晒小贴士:晾晒以温度15℃以下,风大场所为佳。如果遇到持续温度升高,或气温在15℃以上,或风力极小,建议先包装好放入冰箱冷冻,待适宜天气再拿出来继续晾晒。若晒太干了,料理前,放入温水泡一泡。

酱油肉料理小贴士:1.隔水蒸。可直接蒸,也可将浸泡过的黄花菜或香菇铺底一起蒸。2.制作糯米饼。酱油肉是温州传统咸味糯米饼的重要原料之一,再配上豆腐干、雪菜、笋干,味道极佳。3.芥菜饭。按老温州人的说法,酱油肉得吃到二月二才算完。农历二月初二那天,在芥菜饭中加入若干酱油肉提鲜,这才真正算过得完整。

### 番薯枣带至西班牙



市民在晒制番薯枣

### 每片都是浓浓的父爱

10月的一天,家住陶山桐浦的黄先生将地里的番薯挖出,晾放在通风处。

老家在高楼枫岭一山村的黄先生虽然已搬到桐浦,但他仍不忘在家后面的空地上开垦出一块田地,种上200多株番薯。他说,这些番薯就是为了晒番薯枣而种的。

约2个月的时间过去了,番薯经风吹日晒后,已有柔软的感觉,这时候的番薯最甜了。于是,黄先生将番薯蒸熟、切片后,晾晒在家附近的空地上。

大女儿今年从西班牙回来过年,她最喜欢吃番薯枣了。黄先生说,黄先生今年已60多岁,之所以这么执着于晒番薯枣,是因为他的孩子喜欢吃。

黄先生回忆,在孩子们小的时候,家

里条件不好,一年忙到头,温饱都成问题,番薯可要晒成番薯丝,作为日常的粮食。那时,孩子们看见别人家的孩子拿着番薯枣当零食总会嘴馋,于是每年,他也会挑一些卖相差的番薯,连皮晒成番薯枣,虽然看上去小小的黑黑的,但那是孩子们最奢侈的零食了。小孩子嘴馋,如果任他们吃,几天就可以消灭掉所有番薯枣。所以,他要把番薯枣放到谷仓里锁上,再把钥匙藏好,不让孩子们找到。有客人来访,他会捧上一捧的番薯枣,塞到客人的怀里,让他们先吃吃,垫垫肚。

枫岭是侨乡,孩子们长大后,都出国打工去了。出国后,他们最念叨的东西就是番薯枣。每次只要有人回国,黄先生总会让人帮忙捎一些出去。

### 晒番薯枣选低温晴好天

番薯枣是好吃,但晒制工序繁琐,很费工夫,而且是靠天吃饭,要日照充足,通风良好。低温晴好的天气晒出的番薯枣,不仅颜色好看,而且味甜。

黄先生的晒番薯枣经验:每年农历十月番薯收获之际,他便将一个个匀称的番薯留起来,把它们高高地挂在风口处,或者堆在通风地方,让风吹上一个月左右。待到番薯皮起皱,一捏有柔柔软软的手感时,然后择晴好的天气,取下来,洗干净,削掉皮。然后把番薯放进大锅里,铁锅上面再扣上一个同样大的铁锅,加上水,先用大火猛煮约两个小时,再用小火慢慢炖上5个小时,番薯就被煮熟了。等到冷却后,再将番薯用刀切成片状,就可以把这些番薯片排到竹篱上晒了。约晒上3天,晒干水分,这时糖分就会从里面渗出来结成亮亮的一层,片片泛着金黄润泽的光时,柔软而有韧性的番薯枣即晒成。如果中途碰上阴雨天,这番薯枣就只好烘干了,这味道就差一大截了。需要注意的是制成一段时间后,可将番薯枣回锅重新蒸一次,既可延长保存时间,还可增强柔软的口感。



## 一年中最冷的时节开始了

### 本周晴冷伴随轻雾霾 周五冷空气再度来袭

本报讯(记者 蔡玲玲 通讯员 司波)上周日迎来冬至,从这一天起,我国正式进入数九寒天,即一年中最冷的一段日子。冬至日早上,市区最低气温只有1.6℃,天气真是冷得应景。市气象台预告,本周五前后,还有一股冷空气要来,到时候大风和降温又是免不了啦。

### 进入冬至 寒意更浓

据传冬至是周朝的新年元旦,是个很热闹的日子。冬至开始,年味儿就慢慢浓起来了。

冬至不仅仅有节日的意义,更是一个重要的节气。气象专家说,尽管冬至以后,太阳直射点从南回归线逐渐向北摆动,但由于地球接受的太阳辐射能量大大小于散失的能量,所以北半球未来一个多月的天气趋势就是越来越冷。

冬至和接下来的小寒、大寒这三个节气,是我国最冷的时段,因此民间把这三个节气合并称为“隆冬”。隆冬时节,平均5至7天就有一次冷空气南下,寒潮、冰冻是我市隆冬时节会发生的主要灾害性天气。

上周,我市气温低迷,市区平均气温6.9℃,最高气温11.9℃,最低气温1.5℃,出现在12月21日早晨。不过,据气象工作人员介绍,冷天气才刚刚开始,现在还不是最冷的时候。我市的最冷季节,是在1月份。

气象台数据显示,近10年来,我市12月平均气温11.0℃,而1月平均气温仅8.0℃。

### 晴冷伴随轻雾霾,直到周五冷空气

好天气碰上好空气的好日子,在上周末暂时告一段落。连续晴天,导致雾或霾有加重的趋势。从上周末开始,市区空气出现了轻度污染。

接下来的天气,晴冷还是主旋律,中间多少还要受到轻度雾霾的打扰,直到下一次的冷空气携风来吹散霾。

气象台预测,本周以晴到多云天气为主,周五前后,有一次冷空气过程,伴有降温和沿海大风过程,周五至周日早晨气温较低。市区今天(周二),多云,5至14℃;明天,多云到阴,5至15℃;后天,阴到多云,8至15℃。

本周初,白天有太阳相伴,气温略有小升,但早晚还是很冷,市区基本在5℃以下,山区则是0℃以下,霜冻、薄冰,乃至冰冻或严重冰冻都有可能现身山区。

**YARIS L 正式上市**  
**致炫**  
 指导价: **6.98** 万元起  
 广汽丰田新盛瑞安店 销售热线: 66005555