



# 大长垣首届“腌菜文化活动”引关注

本报讯(记者朱颖江)咸菜,不仅是一种食物,更是那个时代老百姓坚韧生活的见证者,承载着无数家庭的温暖记忆,在平淡的日子里,用咸香的味道诠释着生活的质朴与真实。大长垣首届“腌菜文化活动”启动以来,许多读者拨打热线电话了解活动细节,针对大家的疑问,大长垣给予了解释。

有读者问,如果不会录制视频可以参加比赛吗?活动负责人表示,不会录制视频也可以参加活动。凡是在12月10日、11日,将腌制好的咸菜送至大长垣焦东店、大长垣工业路店、大长垣新丰一街店的市民均可参加活动。

本次活动设置了一等奖1名,二等奖2名,三等奖3名,参与奖若

干。一等奖奖品是2000元大长垣代金券(三店通用),二等奖奖品是1000元大长垣代金券(三店通用),三等奖奖品是500元大长垣代金券(三店通用)。

活动报名时间为11月23日至30日。视频和腌菜的提交时间为12月10日、11日(每天9时至21时)。活动评比时间为12月12日15时。线下报名方式:可进店报名或拨打电话报名,报名电话(咨询):13140431339(微信同号)。大长垣焦东店电话:(0391)3972333,13782887009(微信同号);大长垣工业路店电话:(0391)3375888,13803918098(微信同号);大长垣新丰一街店电话:(0391)3551888,15716341134(微信同号)。

## 大长垣新味道

### 手打丸子炖白菜

本报记者 朱颖江



在美食的世界里,新菜常常能巧妙地撩拨起人们的味蕾。步入冬季,大长垣焦东店温情上新,新菜品手打丸子炖白菜热气腾腾地被端上桌时,令人心生暖意。丸子筋道弹牙,白菜清甜爽口,每一口都仿佛是寒冷冬日里给予身心的温柔慰藉,这般美味实在不容错过。

这道菜品的食材皆是我们日常生活中极为常见的,大白菜,是冬季餐桌上的常客,朴实而富含营养;红薯粉条,可以带来软糯又带着独特的韧性口感;优质的猪前腿肉,可以为菜肴提供丰富的蛋白质与醇厚的肉香。而真正的美味魔法,恰是在这看似简单的食材组合中施展开来,它诞生于简约却绝不简单的加工过程。

手打丸子的魅力关键在于优质猪前腿肉的选用以及纯手工精心制作。大厨先将优质猪前腿肉剁成肉馅,随后凭借强劲的臂力对肉馅进行反复搅拌与摔打。在这过程中,肉馅的质地逐渐发生变化,搅拌摔打后的肉馅筋道感十足。接着将其入锅油炸,出锅后的丸子呈现出外焦里嫩的美妙状态。放入口中咀嚼,满满的都是富有层次的嚼劲。当现炸的丸子与白菜、纯红薯粉条一同炖煮时,奇妙的融合反应就此开启,汤味变得醇厚浓郁,蔬菜的鲜香也被充分激发出来,共同谱写出一曲和谐美妙的冬日美食乐章。

上图 手打丸子炖白菜。  
本报记者 朱颖江 摄

## 童年品尝腌菜的苦时光

本报记者 朱颖江

“过去,我家的饭桌上,咸菜一直占据重要地位。”市民刘先生说,在他儿时的记忆中,家里的咸菜总也吃不完。上中专住校,母亲也总是让他带一瓶咸菜到学校吃。

刘先生说,在他的记忆中,咸萝卜、咸大芥是最耐放也最耐吃的。因为足够咸,夏天也不会坏。在不同种类的腌菜中,咸味是腌菜的灵魂。而他最喜欢吃的是韭菜花酱,其次是腌雪里红。韭菜花酱味道特别鲜美,吃白面条时拌上韭菜花酱,那味道甭提多鲜美了。雪里红是仅次于韭菜花酱的咸菜,拌面条也很好吃。

过去,每到腌菜的时候,总是小朋友们最开心的时刻。

刘先生说:“韭菜花就得趁着新

鲜劲儿腌,那才香!”腌制韭菜花酱的时候,小孩子就是帮手,把洗净的韭菜花放入石臼中,用木杵一下一下地捣碎。捣好的韭菜花加上盐和些许辣椒,搅拌均匀后装入小罐中。那浓郁的韭花香和微微的辣味混合在一起,是吃面条绝佳的搭配。

在腌菜的日子里,邻里之间的感情也在不知不觉中愈发深厚。大家一起分享着制作的喜悦,一起为了制作出美味的腌菜而努力。孩子们在一旁嬉笑玩耍,大人们则一边忙碌、一边唠着家常,欢声笑语回荡在整个小巷。如今,生活变得越来越便捷,各种制作的腌菜在超市里琳琅满目,他却始终怀念那些和邻里一起腌制咸菜的时光。

## 腌菜让我回忆起旧时光与邻里情

本报记者 朱颖江

“年轻时腌菜感觉是极为辛苦的事,可如今回想起来,却成了珍贵美好的回忆。”市民沈女士在报名参加大长垣首届“腌菜文化活动”后,陷入了对往昔美好时光的回忆之中。

近期热播的电视剧《小巷人家》,将沈女士的思绪带回了上世纪80年代。她感慨地说,电视剧里宋莹和黄玲在小院中一边腌菜、一边唠家常的场景,与她曾经的生活如出一辙。每到冬季,萝卜、白菜大量上市,小巷里的男人们负责买菜,女人们则承担起腌菜的任务。沈女士尤其喜爱腌制白萝卜干,每年冬季都会腌制。

“洗、切、晒,这是腌菜最为关键的三道工序,直接关乎腌菜的品质。”沈女士说。萝卜若清洗不净,腌制时便容易腐烂。萝卜干需切成块状,大小要适中,不能过小,也不能过大。萝卜块自然风干后,腌制出来的口感

才会脆爽。

切好的萝卜块均匀地铺在竹匾上,在阳光下晾晒。晾晒过程中需要不时地翻动,以保证它们都能充分晒到太阳。在洗萝卜、切萝卜的时候,沈女士会同邻居家年轻的媳妇们交流腌制的经验与心得。她们也会聊家常,诉说生活里的烦心事。沈女士表示:“聊天与倾诉能让我忘却工作的疲惫和生活中的不如意。”

沈女士说,过去调味品比较匮乏,她腌制白萝卜时仅用盐、花椒、大料煮成调料水,待水放凉后,将调料水倒入腌菜用的小缸,再把晒好的萝卜干放入缸内,盖上盖子腌制一个月左右。咸菜腌好后,她总会先给邻居送一些。在冬天腌制的萝卜足够吃上很长时间,就着玉米粥吃,那味道别提多美了。

## 私房鲜虾茄子煲

本报记者 朱颖江

冬季,约三五好友,围坐一起品尝美食是享受也是放松。大长垣工业路店新近推出的私房鲜虾茄子煲,会给大家带来不一样的味觉享受。

鲜虾、茄子、西红柿、青椒,这些食材在厨师的手中变成了不一样的美味。当这道私房鲜虾茄子煲被端上桌时,首先映入眼帘的是其色泽的缤纷与诱人。茄子在炖煮后变得软糯,表面微微泛着油光。经过烹制的鲜虾微红中透着白嫩,鲜味呼之欲出。西红柿的艳丽为整道菜增添了几分活泼与亮色,它所特有的味道在炖煮过程中渗透进虾、茄子等食材中,让这道菜的口感更加丰富、有层次。青椒则以翠绿的身姿点缀其中,不仅带来了清新的色彩对比,更



为菜肴注入了一丝爽脆的口感与独特的清香。

上图 鲜虾茄子煲。  
本报记者 朱颖江 摄