



“菠菠粿”色如碧玉



又是一年清明至,少不了祭祖、追思。每到清明时节,泉州人有吃“润饼菜”的食俗,而在福州则有一个特色祭品,叫做“清明粿”,又名“菠菠粿”。早在清代,“清明粿”就深受福州百姓喜爱。诗人孙亨文曾诗曰:“插柳檐牙随俗宜,清明家祭本追维。沿街陈列菠菠粿,红豆还兼萝卜丝。”

今天的《谈天说地》就来看看清明时节泉州、福州舌尖上的那些美食。

每到清明时节,泉州人有吃“润饼菜”的食俗。据说,这是古时寒食节食俗之遗风。

“润饼菜”的正名应该是春饼。清明吃润饼,不仅是泉州独有的,厦门人也喜好之。相传开这种吃法之先河的,是明朝总督云贵湖广军务的同安人蔡复一。当时同安属泉州府辖,因此这种吃法便流传开来,在闽南成了家常名品。不过,闽南各地的春饼形式相同,内容却有很大不同。

泉州的“润饼菜”是以面粉为原料擦制烘成薄皮,俗称“润饼”或“擦饼”,食时铺开饼皮,再卷胡萝卜丝、肉丝、蚵煎、茼蒿等混锅菜肴,制食皆简单,吃起来甜润可口。晋江的“润饼菜”却复杂许多,那包“润饼菜”的主料肯定是要多种多样,摆了满满一桌的。有这么一些主料菜肴:豌豆、豆芽、豆干、鱼丸片、虾仁、肉丁、海蛎煎、萝卜菜。还有一些配料:油酥海苔、油煎蛋丝、花生敷、茼蒿、蒜丝。吃的时候必须两张“润饼皮”才能保证其不被丰富的内容所撑破。这种脆嫩甘美、醇香可口的美味,似乎要把泉州的春天都“卷”了进来。

其实,晋江的“润饼菜”并不是最复杂的;论复杂,应该是厦门为最。晋江用的主料厦门都有,此外还要加上笋、鱼、油酥扁鱼干、油炒韭,再蘸上芥辣、辣酱、甜酱,这才叫地道的厦门“薄饼”。

如今大家的生活水平都提高了,然而吃“润饼菜”的习俗依旧,这该是一种传承吧。

此外,清明时节恰逢小麦、甘蔗收割完成,旧时泉州劳动人民因生活拮据,只能将麦粉与蔗糖混合揉团蒸煮,以此作为祭品,久而久之,成了泉州清明节的一样传统食物——麦馅粿。麦馅粿有咸甜两种口味,咸的外皮呈绿色,甜的外皮呈褐色。

(综合)

清明润饼「卷」起泉州春天

菠菠粿 香溢榕城

N海都记者 罗丹凌 梁展豪
实习生 周婉怡 谢凌帆 文/图

“北漂”8年后回家 传承技艺让老味道延续

2014年,29岁的潘旻正式从父亲潘宝秋手中接过制作粿的“大旗”,成为第四代传人。

延续老味道,在潘旻身上并没有想象中那般顺其自然。他说,小时候,爸爸妈妈总忙着做粿,十分操劳。年幼的潘旻,便由奶奶一手带大。大学毕业

后,潘旻并不想像父母那般劳累,便成了“北漂大军”的一员,做起了海运生意。

这样的生活持续了整整8年。2008年,生意不景气动摇了潘旻继续“北漂”的决心,他也意识到这不起眼的粿背后,凝聚了父亲一生的心血和坚持。于是,传承技艺的使命感和责任感也让

他产生了重返“彬德桥”的念头。

“虽然从小耳濡目染,但真正学制作时,一切还得从零开始。”潘旻说,8年过去了,他已能独挑大梁,为70多岁的父亲分担许多事情。在传承技艺的同时,福州市民舌尖上的粿味道也得以延续。

小小“清明粿”的诞生 每道工序都考验手艺与经验

一粒小小“清明粿”的诞生,需经过配米、泡米、压浆、揉面、制馅、裹馅、蒸制等多个工序,每个工序都很复杂,考验着制作者的手艺与经验。

比如,制作面团时,糯米和精米的配比就大有讲究。由于冬季气温低,糯米容易发硬,因此糯米的比例应适当增加,以保持香糯的口感;夏季则反之。泡米也是如此,夏季的浸泡时间较短,约五六个小时;冬季则需浸泡一整夜。

潘旻说,待米泡好后,就到了压浆的工序。他会将泡好的米放入“龙头布”中,不断挤压,把水分沥干,使米浆呈现出一种细腻的状态。

紧接着,潘旻会将米浆蒸熟,再将其与生米浆混合,不断揉搓,最终变成制作“清明粿”的面团。在福州话中,清明粿的面团叫做“糝(zie)”。

“之所以将生熟米浆混合,是让面团有足够的黏性与韧度。若不混合,裹馅时面团很容易

碎成一块块。”潘旻直言,揉面也是很关键的工序,直接关系到“清明粿”的口感。要将面团揉至光滑、均匀的状态,经验老到的师傅也要二三十分钟。

在采访时,记者也看到了桌上摆放着的鼠曲草,这是一种菊科植物,茎部表面有白色绒毛,花呈鲜黄色,有着独特的香气。潘旻说,揉捏好的面团还要加入鼠曲草的汁液,才会穿上黄绿色的“外衣”。

仅萝卜丝就有十多道工序 一口下去皆是幸福滋味

传统的福州“清明粿”,有红豆和萝卜丝两种馅料。

其中,制作萝卜丝就有十多道工序,前一年入冬后,就要开始准备。潘旻说,先要将白萝卜(福州人称为“菜头”)刨成粗细均匀的萝卜丝,再洗净,经过多次晾晒,去除

萝卜丝中的水分。

晾晒后,潘旻会剔除口感柴老的萝卜丝,仅留下鲜嫩的那部分。随后,潘旻会将晒干的萝卜丝泡发,并放入锅中炒熬,此步骤需加入油、红糖和白糖。

“如果全部都撒红糖,炒好的萝卜丝会发苦,

加一点白糖,反而有一种清甜的味道。”潘旻说,制好的萝卜丝,还应再沥干水分,以免影响果馅。

蒸制“清明粿”时,还需在其底部垫上洗净的山姜叶。最终,圆滚滚的“清明粿”就大功告成,色如碧玉,清甜无比。咬下一口,皆是幸福的滋味。



潘旻是福州“彬德桥”粿第四代传人



制作“清明粿”的配料很讲究

知多一点

福州清明粿 起源于宋代 盛行于清代

据民俗专家介绍,福州清明节蒸制“清明粿”的习俗起源于宋代,大约在清代乾隆以后才流行起来。

清乾隆至咸丰年间刘奎奎在《福州竹枝词》中云:“禁烟时间最宜晴,豫兆今年米价平。插罢柳枝登糗饵,满城祀祖作清明。”此处的“作清明”,指的就是制作清明粿。

人间四月天 福建天气如何

气象部门公布3月天气概况及4月气候预测,4月气温或偏高,降水将集中在4个时段

海都讯(记者 罗丹凌 梁展豪) 福建省气象宣教中心近日公布了3月的天气概况以及4月的气候预测。

3月,全省平均气温15.8℃,较常年同期偏高1.2℃,属偏高。全省各地平均气温均偏高,其中,中

北部大部地区及西部内陆地区共22个县(市、区)城区偏高1.5℃以上,以延平、三明市区和沙县偏高2.1℃为最。月极端最高气温33.8℃,22日出现在沙县,为1961年以来当地同期第三高。月极端最低气温0℃,3日出现在寿宁。

全省平均月降水量146.0毫米,较常年同期偏少11.3毫米(7%),属正常,但降水分布南北差异大,北部及沿海地区偏少,龙岩及南部部分地区降水偏多。月内干湿转换明显,降水主要集中在下旬。上月降水量仅0.5毫米(偏少99%),破历史

同期最少降水纪录;中旬降水偏少83%,为近40年来历史同期第三少;下旬降水量137.3毫米(偏多116.9%),为历史同期第三多。

22—25日,我省出现强对流过程,降雹范围为近40年早春季(3—4月)同期最大;中南沿海冰雹低

危险区出现降雹,历史少见。

4月,预计平均气温全省偏高0.1~1.0℃,北部县(市)城区为17.0~20.5℃,鹞峰山脉城区为15.0~16.0℃,南部县(市)城区为18.5~22.0℃。相对低温时段大致出现在:4月5—7

日、17—20日和29—30日。

预计4月总降水量,内陆和北部沿海县(市)城区为120~270毫米,偏多一至两成,南部沿海县(市)城区为80~160毫米,偏少一至两成。较明显降水时段大致出现在:4月4—6日、15—17日、21—23日和26—29日。