

■海都记者 田米
实习生 许永亮 文/图

泉州安溪湖头古镇,不仅有深厚的文化底蕴,也是美食宝藏福地,走在老街上,湖头炒米粉、咸笋包、鸡卷、大肠灌糯米、芋头包……各式小吃让人应接不暇。咸笋包作为湖头镇的传统美食之一,更是不少老饕的心头好。近日,海都记者来到湖头镇,探访咸笋包的制作技艺,领略传统美食文化的独特魅力。

在传统美食里 感受季节变换

“鼠曲草生长是在每年农历十二月到来年的二月份,这段时间采摘的鼠曲草最嫩,做出的笋包最好吃。”16日,海都记者来到安溪湖头湖一村,46岁的陈美春边清洗刚从农家买回来的鼠曲草,边跟海都记者介绍。

陈美春经营着一家小吃店。她告诉记者,鼠曲草是做咸笋包必不可少的材料之一,春天吃鼠曲草做的咸笋包最新鲜,独特的味道和口感让人回味无穷。

“老板,来十个咸笋包。”在聊天的过程中,不时有顾客来买鼠曲草做的咸笋包。“青绿色的外壳,里面的肉、笋、葱头,吃起来很有满足感。”老顾客王女士说,她过段时间就会来买一些。

“咸笋包的皮是糯米粉、糖、鼠曲草制作而成的。”陈美春说,十斤糯米粉加两斤白糖,再加一斤一两煮熟去水后的鼠曲草,用机器来来回回搅拌五六次,直到融合在一起,有了足够的黏度就可以用来包馅料了。然后把十斤前腿肉剁碎,加上四斤圆葱头、两斤笋,以味精、盐等调味,就可以开始包了。

陈美春手脚非常快,一分钟可以包三到四个,一笼60~70个的笋包跟婆婆两个人10分钟就可以做好,再蒸个20多分钟,香喷喷的咸笋包就出锅了。

带着热气、看起来简简单单的咸笋包,让人感受到的是大自然的馈赠和季节的变换。

咸笋包里的 春天味道



挑选春天最新鲜的鼠曲草,煮熟、挤干水分,这是咸笋包必不可少的材料



陈美春和婆婆一起做咸笋包,已有十一个年头

逢年过节 是游子思念的味道

“笋包是我们湖头本土特产,家家户户都会做。”陈美春说,婆婆从46岁开始做笋包卖,如今已经做了21年。而作为5个孩子的妈妈,陈美春每天清晨6点就要起来忙碌,她跟婆婆一起做到现在也已经是第11个年头了。

“一年要存两三千斤干的鼠曲草,每年都卖光。”每年鼠曲草生长的季节,陈美春都会收购很多新鲜鼠曲草,买回来后自己清洗、煮熟,再用机器甩干,把干鼠曲草搅碎储存,这样一整年

都可以制作笋包。

由于制作的笋包适合很多人口味,逢年过节,定制顾客特别多。陈美春说,有的人会预订萝卜丝干馅料、花生馅料、豆沙馅料等,还有一些外面回来的人会买去送人,全国各地的都有。

店里的生意很忙碌,

陈美春一天到晚停不下手,对性格阳光爱笑的她来说,辛苦,但也充实。她笑着告诉记者,传统小吃要坚守,但“以后有机会,也想到外面走走看看”。



热气腾腾的咸笋包出炉了

■海峡都市报 “讲文明 树新风”公益广告



修福 修善

公益广告印信篇

中共福建省委文明办
海峡都市报社

宣