

地道乡土味 浓浓家乡情



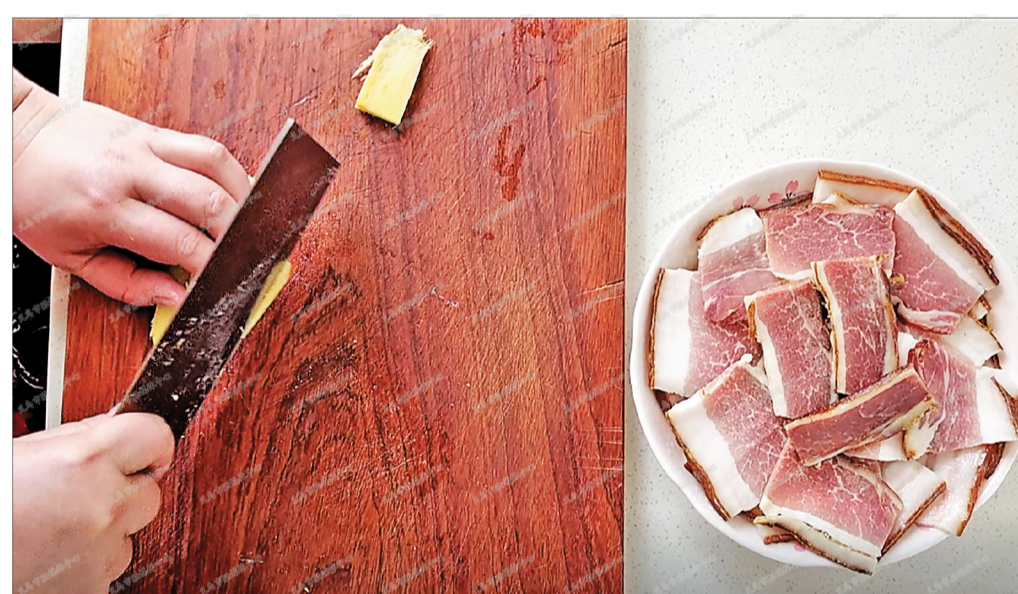
梁玳珉(朝鲜族)和爱人一起制作家乡美味“冷面”。



春节期间,张芳泉(侗族)、王丹(壮族)夫妇精心烹任了家乡特色菜“牛瘪汤”,招待在义乌的亲朋好友。



“义湘私房菜馆”厨房,陈霞(土家族)烧制家乡美味“湘西血鸭”。



湖南苗族“湘西腊肉”,烹饪时最为地道的做法是切片清蒸,原汁原味。



“就地过年 留住那家乡的味道”影像专题拍摄历时近一个月,因为拍摄环境像摄影现场。



苗族的家乡美味“苗乡腌鱼”。



韦琳(仫佬族),来自广西壮族自治区罗城仫佬族自治县,带来了家乡的美味“蛋包”。



即将出锅的新疆美味“大盘鸡”。

2月25日,农历正月十四,在苏溪镇新厅村,留义过年的苗族青年杨光勋家里其乐融融,他和家人、朋友一起动手,做了满满一桌子家乡菜,有滋有味地一起分享家乡的味道。这些菜肴中,“苗乡腌鱼”这道家乡菜最具特色。杨光勋将经过几个月腌制的几条“稻花鱼”,加入独特的佐料,煎得喷喷香,吃起来别有风味。杨光勋来自贵州省锦县大同乡八河村,这位在义乌创业时间长达20年的苗族青年,事业做得风生水起,他用这道别致的家乡菜招待亲友,分享创业成功的喜悦。义乌这方宝地,吸引了全国、全世界的人士来此经商办厂、创业淘宝,近些年来,来自全国各地的少数民族同胞在义乌务工、经商、开店的也越来越多。截至2020年12月底,全市共有来自31个省(市、自治区)的52个民族成分的少数民族同胞16.19万人,其中外来少数民族流动人口15.44万人,落户少数民族有0.75万人。在少数民族中,苗族、布依族、土家族等少数民族人士所占比例较高。

据义乌市民族团结进步促进会秘书长张莉介绍,在义乌务工、经商的少数民族同胞,积极响应市委、市政府“留义过年”号召。春节期间,北苑街道四季社区启动“四季一家亲、留您过新年、民族美食大家享”线上主题活动,前期活动在线观看突破20万人次。春节期间,少数民族同胞制作自己家乡的特色菜肴,与身边的亲友一起分享,让亲朋好友们在“第二故乡”也能享受到那份来自家乡的温暖和美味。

今年春节前后,义乌商报会同市文化馆视觉艺术中心、义乌市民族团结进步促进会,共同发起了“就地过年 留住那家乡的味道”主题影像专题拍摄,走进留在义乌过年的少数民族同胞的家里,记录一道道别具风味的特色民族菜肴制作过程,拍照、拍视频,与全市人民共享来自全国各地的特色佳肴。“五十六个民族,五十六枝花,五十六个兄弟姐妹是一家……”通过举办这些活动,大力弘扬中华民族优秀传统文化,共谱“第二故乡”浓浓民族情。



人物:张莉(苗族)
家乡:湖南省历史名城沅陵县
简历:在义乌定居18年,从事过饰品配件行业,目前做健康农业产业。



人物:杨光勋(苗族)
家乡:贵州省锦县大同乡八河村兴益组
简历:2001年来义乌创业,创办了皮具企业。
家乡的美味:苗乡腌鱼

原材料:苗乡稻花鱼、炒米、农家自酿米酒、食盐、花椒、山奈等
制作过程:将地道的苗乡“稻花鱼”从鱼背破开,清理后用盐和米酒腌制半小时,再把炒米等调料拌匀,放入鱼肚子和鱼鳃部位。然后,放在木筒或者土坛子里腌制5个月。苗乡腌鱼可以生吃,也可以煎着吃;陈年的腌鱼更有药用功效。此菜寓意年年有鱼。



人物:帕热呼·阿里木江(维吾尔族)
家乡:新疆伊宁市昭苏县
简历:2020年来义乌,在义乌1年,莎玛达餐厅厨师。
家乡的美味:大盘鸡

原材料:土豆、鸡肉、大葱、生姜、花椒、八角、香叶、桂皮、青红辣子、新疆特色辣酱
制作过程:锅中倒入油,加入白砂糖,融化上色后,搅拌均匀,再把焯过水的鸡肉,倒入锅中进行翻炒。鸡肉上色后,加入葱姜蒜,再加入由新疆的“辣皮子”和豆瓣酱所制成的特色辣酱,根据鸡肉的数量加入适量水,然后加入土豆块,煮熟后,即可出锅。



人物:陈霞(土家族)
家乡:湖南省怀化市溆浦县桥江镇紫荆村
简历:来义乌12年,创办了“义湘私房菜馆”。
家乡的美味:湘西血鸭

原材料:水鸭一只、桂皮、香叶、花椒、干辣椒、土黄豆、菜籽油等
制作过程:准备新鲜的农家水鸭一只,爆炒至鸭肉松软,再加入各类调味料和鸭血,进行烧制。这道家乡菜口感以辣为主,辣中带麻,具有补血润肺功效,相比其他川菜,最大特点是不易上火。



人物:韦琳(仫佬族)
家乡:广西壮族自治区罗城仫佬族自治县
简历:2002年大学毕业后,就来义乌创业,在义乌经营一家外贸公司。
家乡的美味:蛋包

原材料:藕、猪肉、广西野生香茅、鸡蛋、葱、五香粉等
制作过程:将香菇、藕、瘦猪肉、葱等配料切碎,混合在一起,制成肉馅,加入五香粉,将鸡蛋打散,搅拌均匀后,备用。热锅中加入油,将蛋液倒入锅中,呈圆形,趁蛋液半生半熟时,在半圆部分放上肉馅,而后用锅铲将另一半蛋皮覆盖上去,像包子一样,一个蛋包就完成了。最后,将制作完成的蛋包,放入蒸锅中,蒸熟即可食用。



人物:王丹(壮族)
家乡:贵州省黔东南苗族侗族自治州黎平县
简历:来义乌已经14年了,从事饰品加工行业,已在义乌买房定居。

家乡的美味:折耳根炒腊肉
原材料:贵州烟熏腊肉,野生折耳根
制作过程:将折耳根洗净,按长度左右长度切段,腊肉切片,锅中倒入少许油,把腊肉放入锅中炒香,再放入干辣椒,把切好的折耳根以及切好的大蒜叶、香芹一同放入锅中,加入盐,翻炒片刻,迅速装入盘中,即可食用。



人物:梁玳珉(朝鲜族)
家乡:吉林省延边朝鲜族自治州延吉市
简历:2015年来义乌创业,从事电商行业,现在在义乌买房定居。
家乡的美味:冷面

原材料:荞麦面、泡菜、卤牛肉、鸡蛋、时蔬(黄瓜、胡萝卜等)、秘制调料等
制作过程:先调制汤汁,将冰棍用水、雪碧、辣椒粉、白砂糖等调料加入碗中,制成汤底。鸡蛋切半,时蔬切丝,卤牛肉切片备用
烧制面条,荞麦面冷水下锅,煮熟后捞出,用凉水冲泡,多过几次冷水后,沥干水分,放入汤汁中,最后将牛肉酱、泡菜、蔬菜丝,依次叠放在面条上,撒上芝麻,装盘完成。



人物:张芳泉(侗族)
家乡:贵州省黔东南苗族侗族自治州黎平县
简历:来义乌已经14年,从事饰品加工行业,今年筹备特色餐厅。

家乡的美味:牛瘪汤
原材料:百草汁、小黄牛肉、垂油子、三奈叶、花椒八角
制作过程:“牛瘪汤”,又称“百草汤”,被黔东南少数民族视为待客上品。“牛瘪汤”的制作工序复杂。先将牛宰杀后,把牛胃里未完全消化的内容物拿出来,用棉纱包裹后,按出百草汁。汁水在锅中烧煮,再将已碾成粉末的各种香料、配料倒入锅中,然后将炒制半生半熟的“小黄牛肉”放入锅中,一起炖煮。一道又香又辣、回味无穷的“牛瘪汤”就做好了。



本版撰稿:全媒体记者 蒋筱兰
本版摄影:全媒体记者 吕斌
本期策划:视觉影像工作室
未经视觉影像工作室同意,本版图片不得转载、转发;如有侵权,责任自负。