



酸辣香浓醋炒鸡

过年时,义乌人餐桌上最经典的菜肴之一,就是醋炒鸡。

在那很久很久的佛堂浮桥头畔、老街的石草田沿小巷子里,米醋遇到了新鸡,金黄透亮的鸡肉,酱红浓郁的鸡汁,散发着酸甜的诱人香气。从此,这佛堂醋炒鸡的味道,定格在佛堂,定格在鸟伤。

五味成为上,调和醋当先。鸡肉吃着容易油腻,但用醋焖出来的却是解腻,再加些鲜青红辣椒,辣味混合着醋的酸,咸酸辣适中恰恰好,加上鸡肉的嫩滑,别有一番滋味,就连里面大颗大颗的蒜,都又香又软。酸甜爽滑的口感,柔柔地在唇齿之间将辣味冲淡,那是只有品尝过的人,才能体味到的欢愉。

这道菜肴讲究的是“两煽一焖”,指的是煸调料和煸鸡肉,一煽是放了醋后焖鸡肉。

在煸调料时要用小火,目的是把调料的香味煸炒出来。煸炒鸡肉的目的是炒出里面的水分,煸炒后更香,加的醋要快没过鸡块,但也不能过多,防止焖的时间太长,影响鸡肉的口感。最后,一定要记得勾个薄芡,成品的效果,见油不见汁。

制作时,先将鸡肉剁成大小均匀的鸡块,鸡块的大小根据个人口味而定;将锅擦洗干净,放入适量油烧热,然后将热油在锅内涮一下倒出,再放入适量温油或冷油,将切好的鸡块,倒入热好的锅中,用大火进行初步翻炒,直到鸡块微微变色;加入生姜片、大蒜片和少量盐,大火爆炒三分钟直至鸡块变成金黄色;往锅内依次加入适量的小米椒、酱油、花雕酒、白糖以及陈醋,醋可以多加一些,炒制几分钟后,再加入青椒和红椒,继续翻炒一分钟左右,用大火收汁。收汁时,一定要不停翻炒,不然容易糊锅;起锅前还需加一次陈醋,就可以装盘了。

早期的佛堂老街上,这道醋炒鸡叫“嫩姜炒新鸡”;刚刚上市的新姜,鲜嫩如笋,切成薄片,把新鸡(当年长大的土鸡)杀好,切成方块,姜、鸡比例几乎是1:1,加入黄酒爆炒,不加水。

从嫩姜炒新鸡到醋炒鸡,其实有个“美好的错”。明末清初,距义乌县二十华里的佛堂老街,集市繁华,行人熙熙攘攘。火腿坊、酒坊、中药房、染坊、马行等一应俱全,茶馆、饭馆、副食店、糕饼店、小吃店等遍布街面。

初冬的一天,一商客来到他常光顾的老街小饭馆用餐。他照例要了一份炒鸡块,两个素菜。“奇怪,今天这鸡块的味道跟以前不一样呀?”商客问店小二是不是新换了厨师。恰巧店家出来,见状尝了一小口鸡块,突然他脸色一变,连忙进厨房查看米酒情况,才发现米酒,散发着浓浓的酸味。原来自家娘子前段时间做的米酒,不知何时发酸了,变成了米醋。店主连忙向汉子道歉,并准备重炒一份鸡块作为补偿。汉子却一边不停地吃一边赞不绝口:这味道绝了,香味浓郁,肉味嫩滑,清爽利口不油腻,以前从没吃过这么好吃的鸡肉呢。说完,他还让旁边的客人一起品尝。尝罢,众人纷纷竖起大拇指,点名要同样的炒鸡块。

自此,这份“歪打正着”的醋炒鸡块,名扬整个佛堂,成为这家饭馆的招牌菜。

佛堂民俗文化名人、镇志编纂工作人员、今年七十岁的王和清先生回忆道:在佛堂,自古以来,“斤鸡马蹄鳖”视为上乘的滋补佳肴。农家十二三岁男孩进入发育最佳时期,大家会把家中饲养的一市斤以上不到两斤的公鸡宰杀切块,嫩姜切片,旺火翻炒,边炒边不时地多次加入米醋,炒熟后再慢火焖透出锅。百姓认为,此时的公鸡快发育成熟,让男孩食用,不仅美味,可增加食欲,还增强体质促进发育。

这是民间的以“形”补“形”呀。

佛堂醋配鸡,与清代人所著《食宪鸿秘》一书的“醋焙鸡”异工同味,这亦可佐证佛堂醋炒鸡的传说不虚:“将鸡煮八成熟,剁小块,熬熟油略炒,以醋、酒各半,盐少许烹下,将碗盖,候干,再烹,酥熟取用。”

醋炒鸡,醋字当头。这道菜,醋用得恰到好处是关键。醋香味唤醒了食客全身心的知觉,触摸到最真实的自然。

家有二两醋,不用去药铺。醋是烹饪中经常用到的调味品之一,也是一种基本味料,它味酸还含有鲜味、甜味和浓郁的香气。烹制菜肴时加入适量食醋,有去腥膻、去油腻、增甜减辣、压咸提鲜的作用。醋还能促进动物筋膜、骨质中胶原蛋白水解成明胶。烹调中适当添加食醋,可加速煮烂,并能减少维生素的损失,同时还会使食物中的钙、磷、铁处在可溶性状态,有利于人体吸收。

这或许是如今热爱养生的人们,热衷吃这道佛堂醋炒鸡的缘故吧。

◆乡土美食 ◆邹鲁

◆汉诗节拍 ◆罗裳

◆冰雪之约 ◆符小军

◆与其思故乡 ◆缪文中

◆年味 ◆罗裳

按照传统习俗,往年春节放假回到别的故乡,我都会给亲人们带一些礼物,鸡鸭鱼肉、大包小裹的,真可谓是“汗牛充栋”,累得一塌糊涂。今年春节我却“一反常态”,送给亲人们与往年不同的特殊“家庭年礼”,居然收到了意想不到的好效果。

送给自己的“年礼”是读书

我在单位工作很忙,一年到头难得有闲暇时间静下心来去读书。随着年龄的增长和社会的发展,我越来越感到自己原有的知识储量出现了“透支”。一些新知识常常让我感到应接不暇,懵然不懂。在处理具体事务当中,确实有一种“被时代落下”的感觉。这种危机感促使我认识到,必须通过读书来为自己充电,储存知识能量,跟上时代脚步!

因此,春节期间,我特地给自己购买了10多本实用书籍。春节假期,我关掉手机,推掉一切应酬,躲在故乡的

老屋内,踏踏实实地读起了书。无公事相扰,无私事劳心,一颗心便静如止水,那书,也就读得入脑入心了。我从早读到晚,真正达到了废寝忘食、手不释卷的地步。妻子说:“从来没有看到你读书这么认真过!”

这份“春节大礼”确实使我受益匪浅,虽然只有7天时间,但却感觉自己收获了很多很多,假期结束后,一个满血复活的我,将会精神抖擞地出现在工作岗位上!

送给兄妹的“年礼”是历练

我的兄弟姐妹们都有自己的生活轨迹,一年四季都在为事业、家庭、生活和学习而奔波,难得有机会聚在一起。因此在团聚的年假里,我把一年当中自己的所见所闻讲给他们,让他们开阔眼界、了解社会。对于刚刚参加工作的弟弟、妹妹,我还专门给他们讲了职场上的一些规则,包括一些摆不上桌面的“潜规则”。

这些工作经验是我参加工作数十

年,碰一些壁、走一些弯路而归纳总结出来的“职场宝典”。我把它们传授给他们,他们就可以少走很多弯路,能够在职场上行风行雨、闪展腾挪,少受碰壁之苦。弟弟、弟妹觉得我的经验非常受用。

在过去的一年当中,我因工作关系走了很多地方,接触了很多人,自然也积累了很多见闻。我把这些有趣、有益、有启迪的见闻一一讲述出来,不但使家人开阔了眼界,也使他们从中感受到了社会的正能量,看到了国家强大的力量!

2021年下半年,我调到了党史研究部门工作。我把自己学到的党史知识一一讲述给家人们,给他们上了一堂堂生动的党史课,让他们更加深刻地了解了中国共产党走过的不凡历程,看到了在党的领导下的光明未来,真正应了那句话:传承红色基因,赓续红色血脉!

送给父母的“年礼”是陪伴

年迈的父母住在农村老家,我们兄弟姐妹平时难得有时间陪父母。春节假

期大家聚到一起,我提出一个要求:我们得好好陪伴父母。

陪伴父母,不单单是给父母买好吃好穿的,满足他们的物质生活需求,还要关注他们的心理需求。比如陪他们聊聊天,倾听他们的心声,了解父母的所需、所忧、所求、所盼,真正走进老年人的心里。在聊天过程中,我把自己变成了一名老人,与父母“同频共振”,所以对父母又加深了一层的理解。

我们陪着父母在熟悉的乡路上散步,一同回忆小时候在这条乡路上,二老带着我们去放小鹅、放羊、挖野菜的情节;听二老讲我们小时候在河中洗澡、摸鱼、采荷花、割蒲草等等一些趣事。回忆和讲述,令二老沉浸在愉悦当中,老家有了一些变化,我们和父母也有了一些变化,但不变的是二老和我们心中共存的那一份沉甸甸的乡愁!

通过陪伴父母,我们认识到:其实人到老年缺少的并不是吃穿,真正缺少的是子女的陪伴!



◆汉诗节拍

雪在华夏的天空绽放

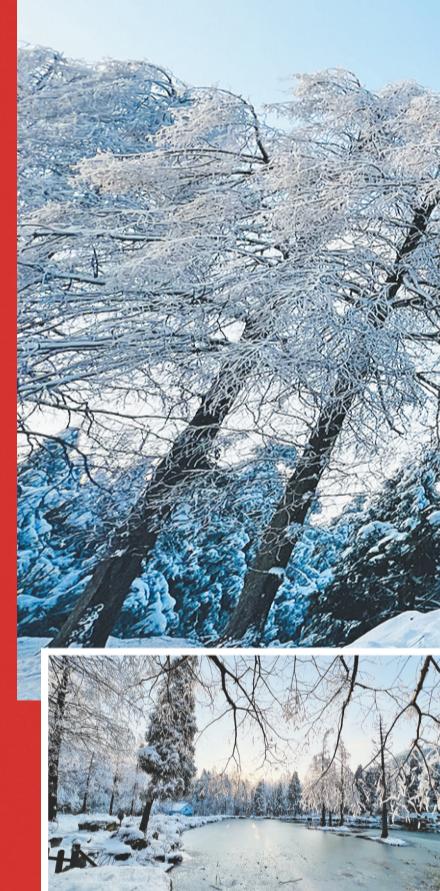
风从古老的东方吹来

温暖久候时光

龙的故乡,不同的肤色

汇成欢乐的海洋

点亮冬奥光芒
锦绣山河,不同的语言
奏出春天的交响
手和手相牵
连接成世间最美的彩虹
共赴冰雪之约
让生命伴随漫天的雪花起舞
心与心相通
滑翔出赛场最炫的风采
一起向未来
辉映人类命运共同体的新篇章



如果说,年是一碗乡味

今天早起但不晚睡

早

上

我

爱

的

人

在

哪

里

爱的人,在哪里

看一场灯光秀

晚

上

我

爱

的

人

在

哪

里

晚上去伏虎桥

吃一碗佛堂拉面

晚

上

我

爱

的

人

在

哪

里

看

一

场

灯

光

秀

晚

上

我

爱

的

人

在

哪

里

晚上去伏虎桥

吃一碗佛堂拉面

晚

上

我

爱

的

人

在

哪

里

晚上去伏虎桥

吃一碗佛堂拉面

晚

上

我

爱

的

人

在

哪

里

晚上去伏虎桥

吃一碗佛堂拉面

晚

上

我

爱

的

人

在

哪

里

晚上去伏虎桥

吃一碗佛堂拉面

晚

上

我

爱

的

人

在

哪

里

晚上去伏虎桥

吃一碗佛堂拉面

晚

上