

回锅肉:最爱家的味道

□文/图 见习记者 刘彩霞

今年22岁的张聪在市区新天地步行街一家餐饮店工作。她在饭店附近租房子居住,平常每个月有4天的休息时间。这次休息,张聪跟平常一样提前给家里打电话,告诉母亲自己想吃什么饭菜。

1月9日上午11时,记者跟着张聪一起来到市区郾襄路口附近的家中。张聪的母亲在厨房看见女儿的身影后,急忙把门打开。知道自己女儿平时工作之余都是在街边买饭吃,作为母亲肯定要炒几个荤菜给孩子补补营养。

走进厨房,张聪的母亲刚从锅里拿出已经炖熟的整块五花肉。经过八角、陈皮、香果等香料慢火炖制两个小时的五花肉早已入味软糯。稍微放凉后,切成薄片放入盘中备用。看到母亲忙不过来,张聪就主动担任起剥葱、蒜的工作。

在聊天中记者得知,其实张聪也想每天都回家吃饭。但是晚上下班时间太晚,全家人考虑女孩子一个人走夜路不安全,才同意张聪在外租房子居住。“上班时每天都是在外面买饭吃,基本美食街的所有小吃我都吃了个遍。不管外面的饭多好吃,我都感觉没有母亲做的饭好吃。”张聪笑着说自己已经有三星期



回锅肉

没有回家了,这次不但要吃饱还要再带走一些。

张聪的母亲把葱姜蒜洗净后,葱切成小段备用,姜蒜则切成碎末。锅里油温一热,先把五花肉放入锅内,大火炒至表面金黄后捞出。接着把姜蒜和豆瓣酱、黄豆酱入锅煸炒出香味,放入五花肉和葱段继续大火翻炒一分钟。出锅前加入味精盐、少许白糖即可。

吃到母亲做的拿手菜,张聪非常开心。说起除夕夜的年夜饭,张聪告诉记者,服务行业在除夕和春节基本都不会放假,自己可能在今年的除夕因为上班晚上不能回家团聚。“每年的年夜饭都是我妈在家张罗,基本都是一些家常菜。虽然普通没有什么特色,但是对我来说这些家常菜的味道就是家的味道,就是团圆的味道。”张聪笑着说。

蒜菜:一道菜代代相传



蒜菜

□文/图 见习记者 杨淇

如今,生活质量越来越高,各种荤菜在过年时的餐桌上成为了必不可少的菜品。而在市民胡静家的团圆饭中,由几样素菜组合成的一道菜深受一家人的喜欢,这道菜也是她们家代代相传的一道菜,那就是“蒜菜”。

1月5日,记者来到市区太行山路与纬一路交叉口附近胡静的家。她带记者来到厨房,展示提前准备好要做蒜菜的东西:菠菜、胡萝卜、绿豆芽、粉条……

胡静告诉记者,在她小时候,她第一次吃到这道菜时就是在团圆饭的餐桌上。“搭配着饺子吃味道特好,每年这道菜都会被

家里人吃光,有时还要再做上一盘。”胡静说。

其实这道菜的做法挺简单,边说胡静边开始动手做起来,她先将锅里加水开火煮,水煮开后,将准备好的菠菜、胡萝卜、粉条、绿豆芽、白菜下锅,煮熟后捞出来。在煮菜的同时胡静将剥好的蒜捣成蒜泥,在蒜泥里加入食盐和醋。然后将捞出来的几样菜和调配好的蒜泥拌在一起,搅拌均匀。最后,把菜倒在盘子里,滴上几滴香油,撒上香菜或葱花,这样一道红红绿绿、简单又美味的蒜菜就大功告成了。

“这道菜其实还有寓意。”胡静说,爷爷告诉他们,这道菜是爷爷小时候家里的长辈做给他吃的,因为这道菜一定要拌上蒜、蒜汁的作用很大,所以取名叫“蒜菜”或“算菜”,其中的寓意就是希望孩子们长大后会算账,希望孩子们新的一年越来越聪明。“这是老人们说的,其实也是寄托了对我们的爱和期望。”胡静告诉记者,现在她学会了做这道菜,以后有了孩子她也要做给自己的孩子吃。

 金伯利钻石
Kimberlite Kimberlite Diamond

值此新年来临之际

漯河金伯利全体员工向全市人民拜年!

“拂去岁月之尘,让欢笑和泪水,爱与哀愁在心中凝成一颗晶莹的钻石。”

新年甫至,紫气东来,万象更新。满怀着对未来的憧憬,我们共同迎来了充满希冀的2017年。

中国钻石行业领导品牌——金伯利钻石真诚服务漯河市民17年,在新春佳节来临之际,漯河金伯利全体员工,恭祝全市人民新年快乐、阖家安康。

