

武冈米花『晒』春节



李富顺用米花摆出“春节”两个大字。

图/文 记者 罗哲明
通讯员 罗建峰

1月23日,武冈市迎春亭街道李富顺晒米花时,摆出“春节”两个大字,迎接即将到来的新年。“今年我家做了5000公斤米花,早已销售一空,这是最后两箱,自己留着过年吃的了。”李富顺笑着说。

武冈市非物质文化遗产项目——武冈米花,是一种风味别致的传统美食,是武冈民间在喜庆之日用来招待客人的佳品、赠送宾客的礼物。早在西汉年间,武冈建都梁侯国时,逢年过节,民间就有炸米花的习俗,当时称为都梁米花。

米花的制作工艺精细:用上等糯米作原料,然后用清水泡浸8个小时左右,再上蒸笼蒸2个小时,即可蒸熟。上蒸笼前,将浸泡好的糯米分出一小部分用食用色素染成红色,用木板隔离

蒸熟。出笼时,用一个1厘米高,12厘米直径,圆箴箍,将白糯米饭先放入底层,均匀撒开,轻轻压平,再将红糯米饭放入上层,先按好圆边,然后中间也均匀撒开,轻轻压平,整成圆形,做好后放在太阳下晒干或用炭火烘干即可。吃用时,需要将它投入油锅内油炸,绽开得像一朵含苞怒放的鲜花,经过在油锅中几分钟的爆炸,白里透红,芬芳四溢。

从小就跟随父亲学做米花的李富顺介绍,米花除直接食用,还有其它吃法,一种吃法叫泡米花油茶。取油炸好的米花配上食糖、茶叶末、芝麻,用开水冲泡之,稍凉即可食用。米花油茶喝起来甜津津、油滋滋,芳香可口,回味无穷。还有一种吃法是不用油炸的,即将米饼回锅蒸软,拌上瘦肉泥、胡椒粉,做成米花丸子蒸熟,再配上肉汤、葱花,更是柔糯鲜嫩,清香爽口。



▲油炸时,米花绽开像一朵怒放的鲜花。



▲打米饼要择好天气,太阳越烈越好。



▲米饼在炸之前要晒一晒、烘一烘。



米花入口,喜气洋洋。