

元宵小吃庙会琅琊榜来啦

——2月4日华府元宵小吃庙会特色、精选美食介绍(2)



各位看官,您如果说中国的美食文化是中华文明宝库中的引人注目的皇冠的话,那么绚烂夺目、大放异彩的地方美食在美食爱好者的眼里就是皇冠上的宝石!“华府元宵晚会及庙会”将于2023年2月4日下午三点在 Seneca Valley High School (19401 Crystal Rock Dr Germantown, MD 20874) 举行,这里,小编要重点来说一说“华府元宵小吃庙会”。在笔者的上述文章中:元宵小吃庙会琅琊榜来啦——2月4日华府元宵小吃庙会特色、精选美食介绍(1),我们一改过去按地方分别报菜名的介绍方式,选择了参加华府庙会的不同同乡会推荐的、最具其地方代表性的1-2个美食加以介绍。突出地方特色、饮食文化、历史典故、包括所用食材、制作方法、小吃特点等,方便庙会的食客挑选/品尝。这些美食小吃都是精品,在历届华府庙会上深受本地华人的喜爱、青睐。大家在感受美味的胃的感觉的同时,也体验到中华文化的洗礼。本文将延续我们的系列报道,我们希望每一个华府地区的各位看官都可以在华府庙会上、在群英荟萃的美食琅琊榜上能够眼睛一亮,找到您中意的家乡美食、心中的最爱找到内心深处儿时的回忆、家的感觉。

陕西同乡会:刀削面

“人说山西好风光,地肥水美五谷香”。山西的美食同样让人迷恋,山西的刀削面确实不同凡响。笔者有幸在朋友家中目睹了刀削面的制作过程:和好的面在特殊的刀具下,上下翻飞落入锅中,简直像看杂耍一般,完全是另外一种享受。

山西刀削面(Shanxi sliced noodles)别称“驸马面”,是山西省的一种特色传统面食,因其风味独特,驰名中外;据传山西刀削面是唐朝驸马柴绍发明,刀削面全凭刀削,因此得名。用刀削出的面叶,中厚边薄。棱锋分明,形似柳叶。入口外滑内筋,软而不粘,越嚼越香,刀削面的调料(俗称“浇头”或“调和”),也是多种多样的,有番茄酱、肉炸酱、羊肉汤、金针木耳鸡蛋打卤等,都深受喜食面食者欢迎。

上海同乡会:四喜烤麸

一盘烤麸,是上海人心尖上的妙物。甜软香润的烤麸既营养又美味,再加上“烤麸,靠夫”的好口彩,人气热度始终不减。多少年来,在每个上海人家中,烤麸都坐拥着极其稳固的地位。四喜烤麸是经典的上海家常菜式之一。上海人过年讲究极多,菜名需讨口彩,所谓“烤麸”即是“靠夫”,寓意家里的男丁,来年取得更高的成就。而冠以“四喜”的名字,有一种说法,认为它源于最早的名字“四鲜烤麸”,上海话“鲜”和“喜”音同,而这个喜字又更能讨口彩,所以,有了“四喜烤麸”之称。

被誉为素食之王的烤麸以生面筋为原料,经发酵、蒸制而成,是常见的素食食材。烤麸呈褐黄色,多气孔,有点像海绵,口感松软有弹性。上海本帮菜里有一道用烤麸制作的名菜——四喜烤麸,是很受上海人喜爱的一道素菜。所谓四喜,即除了主料烤麸外,还必须加上香菇、黄花菜、黑木耳、花生米四味配料,经烹制而成,色泽酱红,酱汁浓郁,咸中带甜而且因为它有一个讨喜的名字,所以也是年节餐桌上必不可少的一道小菜。这道食材不仅健康低脂,而且名字的来历也很有趣。

安徽同乡会:雪花酥、红豆年糕

徽州饼是安徽徽州地区的特色传统名点,原名为枣泥酥饼。光绪年间有一徽州饮食经营者在扬州制作此面饼出售,颇受食客欢迎,故当地人称之为“徽州饼”。安徽徽州地区的特色传统点心这种甜点也称为雪花饼或一口酥。制作起来很容易,但是入口有嚼劲,随之饼干即化,留下牛轧糖的韧性和粘性,浓郁的牛奶香气混合着坚果和酸甜干果的香气,确实很好吃。而且抹茶口味的融入,不仅多了一份茶香气息,还让奶香的导向多了更多的变化。说白了,可以理解成“锦上添花”吧。毕竟,奶香、茶香,配上绵软、硬实、酸甜、厚重、六重冲击的效果,这谁顶得住?如果说北方人过年吃饺子是传统的过年习俗,那么南方人的新年餐桌上,一定必不可少的美食就是年糕了。年糕的起源可以追溯到春秋战国时期,有着悠长的文化历史,最后这种食物被赋予了美好的祝福和寓意,而传入到了家家户户,成为了南方人十分喜爱的一种食物。

南方人年夜饭里的年糕,春秋时期就已存在。在春秋战国时期,吴国为防御敌国,在首都苏州修筑了坚固的城墙,以为可以高枕无忧了,国相伍子胥却深感忧虑,吩咐随从,哪年自己有不测而苏州被围断粮,可以在城墙下掘地三

尺取粮。后来吴都被越国围困断粮,手下按其嘱咐取粮,才发现了糯米粉做的城砖,解救了百姓。

年糕,过年是必不可少的贺年糕点。从字面意思上来说,它就饱含吉祥之意,“年”与“粘”同音,能理解成为新年或团圆凝聚之意,而“糕”谐音“高”,寓意步步高升。特别是大年初一当天,在南方基本上家家户户都会吃年糕,因为年糕的谐音是“年高”,传达出对新的年美好的憧憬和祝福,吃年糕也预示着新的一年,事业财运等年年高升,事事顺意。人们吃了年糕在新的一年里学习、工作和生活一年比一年好。

人们吃年糕也不仅仅是为了它美好的寓意,而是这种食物本身的味道就足够惊艳到世人。年糕是用糯米制成的,将其磨碎蒸熟是基本的流程,这种制作方式改变了食物本身的口感,糯米本身的粘度增加,使其变得软糯弹牙。再经过大火或炸、或炒、或煎、或煮,能够让年糕本身的口味千变万化。

食材:糯米粉370克,粘米粉130克,红糖水600克,煮熟红豆300克,煮熟的大花豆120克,大枣少许。

首先将大花豆洗净浸泡3小时,最好是晚上睡前泡,早上煮。然后放入高压锅,加入没过大花豆的水,红糖100克,盖上盖子,选择煮豆功能,大约25分钟煮好,开盖,放凉,水和豆分开盛入碗里。红糖水可以尝下,不甜的话再加红糖,拌入粉后就不要加糖了。准备好用的食材,红豆是事先煮好的,煮法与大花豆相同。再把糯米粉和粘米粉放入盆里,混合均匀,倒入红糖水,搅拌均匀,红糖水不用一次全部倒入,边搅边倒。然后再倒入红豆拌匀,混合成无干粉,颗粒的酸奶状粉浆,静置五分钟,再次搅匀。最后把粉浆倒入铺了锡纸的模具里,或者倒入蛋糕模具,模具提前刷层薄薄的植物油防粘,放入烤箱,蒸50分钟。也可以用蒸锅,大火上汽后放入蒸四五十分钟,这里的是时间和粉浆多少还有模具大小有关系,如果怕不熟可以用牙签插入测试,粉浆成固体就表示熟了。

至此,笔者先后介绍了华府元宵小吃庙会上的十余种中华、特色地方小吃、美食,它们色香味美、多姿多彩、琳琅满目、争奇斗艳、令人垂涎、跃然纸上、呼之欲出。无疑唤起了笔者/读者的食欲。咱们2月4日下午3点在 Seneca Valley High School (19401 Crystal Rock Dr Germantown, MD 20874) 不见不散。

晚会节目组织请联系晚会导演胡宏(703-622-1152)和晚会总协调余本智(202-271-2310)。宣传工作由黄静、孙殿涛、廖伟(301-762-6089)和康雨鑫(347-822-5461)等负责。小吃活动由许刚(202-284-4489),何一宁(202-288-8864),郭辉灵(240-485-8029),徐江(240-805-8095),乔楠(703-888-8865)等负责组织。其他事宜请联系韩军(202-288-8228)。

2023华府元宵晚会及庙会购票热线:

余本智:202-271-2310

沈月亮:301-792-8881

何洁:301-793-9886

何梅:240-277-7078

潘瑛:240-938-0692

元宵晚会票价:\$25,\$20,\$15,VIP\$50(买10张以上八折)。

元宵庙会门票:\$2/人,\$5/家庭。

网上购票8折优惠: <http://www.cccaa.org/ch/others/yuanxiaoticketonline>

元宵晚会门票包含庙会门票,购票最终解释权归活动主办方所有。

2023年赞助商名单:

目前我们已经收到如下赞助商的大力支持,同时我们期待更多爱心商家的慷慨赞助(排名不分先后)。

赞助商联系人:

谭成(202-361-5238)

何一宁(202-288-8864)

郭辉灵(240-485-8029)

1,iTalkBB 电话:1-877-482-5522

2,畅 Medicare 团队 电话:301-832-2593

3,遇虹-LC 乐康家庭护理 电话:410-358-4415/443-538-1082

4,陈峰 泛宇集团一站式财富管理 电话:301-529-4886

5,孙波-美亚理财保险公司电话:301-792-4358

6,校晓云 美国海外经济商务总局驻华府区代表 电话:703-927-1101

7,戴南蔭 阮宇方 注册理财顾问

电话:301-523-9458,301-938-7732

8,董晓,BUH门窗公司,电话443-505-7777

9,陈浩 Capital Bank 电话:3478401988

10,BBR 香薰产品生产商 电话:240-660-2892

11,张丽清 梅张会计师楼电话3018382881

12,Pat & Koo Yuen 袁立高 伍玉儿“袁氏基金会”

13,王亚亚 纽约人寿保险电话:301-404-2884

14,Motto Mortgage Magic (华府最佳房屋贷款公司) 电话:571-286-5027

15,张菊梅,盛达地产(202) 459-3385

16,潘瑛,盛达地产金牌房地产经纪人 240-938-0692

17,Maryland Horse Industry Board

18,钟家钰律师 Jezic & Moyse

律师事务所 电话:646-496-7108

19,阿麦 川天下日本餐馆 电话:301-860-8888

20,peter Chang 餐馆 电话:804-4610-018

21,仟亘-广告用品、礼品、促销品 818-561-1425

22,Veritas Edu 大学升学/K-12教育

电话:703-870-3766

23,郑桥云会计事务所 \$电话:301-263-3888

24,王晴阳律师-美利高律师事务所

电话:202-492-8531

25,徐腕佑,全美专业保险电话:703-573-3990

26,杨震 美东学苑 电话:302-257-1537

27,王蕾牙医 Rockville 成人儿童牙医诊所电话:

301.984.2200

28,國際佛光會華府協會電話:240-243-6955

29,燕子螺蛳粉餐馆 电话:301-777-8888

30,正合门窗厂电话:410-718-2888

31,自助餐 Hibachi 电话:301-208-7305

32,不愿留姓名电话的老板 赞助\$500

33,不留姓名电话-赞助\$300

34,立美过户公司 Landmark Title 电话:703-639-0660.

35,池海 小白兔钢琴工作室 电话309-531-8699

36,郭辉灵 资深空调装修专家电话:2404858029

37,喻朝晖 保险商业贷款地产电话:609-721-2726

38,金宁 CPA 电话:315-262-4354

39,王志浩 嘉盟地产 手机:202-276-6928

40,DC 国际律师事务所电话:240-364-2800

41,林芬 彩妆造型师 电话:718-696-8528

42,张喆 博士 资深地产专家 电话:864-986-0822

43,马丽,蘭軒日式拉面电话:240-800-1077

44,事无忧-旅游机票电话:240-938-1811

45,稻寿司(99超市内)电话:240-668-5588

46,王智 401k/IRA 退休金账户专家

电话:614-607-1089

47,程绍铭律师 电话:703-971-8887

48,奔驰汽车销售代表石秀凤,Stephanie

电话:4438572464 微信同号

49,张灵玲-植物精油疗法 电话:240-593-9695

50,华府社区健康服务中心 电话240-658-9228

51, April Zhang 沉柯:

财务规划专家电话:301-401-5525

52,郑永健 新光招牌公司电话:202-210-6493

53,曹志军 万家装修 电话:3019667777

54,食客来餐馆电话:301-977-2222

55,Yuan Foundation 源基金电话(301) 366-9183

56,Joy Chen 房地产买卖,开发投资与管理

电话:240-603-8039

57,徐捷 八方地产 (301) 213-3051

感谢家园老人健康活动中心,东方卫视美国新闻中心, 中华商报,新世界时报,华盛顿中文邮报,华盛顿资讯,华府网等媒体的大力支持!

(撰稿人:同乡会联合会公关部 包容;本文的部分美食信息和图片来自网络)