

温情五月 创意端午

■本报记者 马士雯 文并摄

粉、肉桂粉爆锅。调好的酱汁与长粒糯米充分炒拌,加入鲜美日本樱花虾、瑶柱、蛤蜊、花菇、圆葱,“海味”十足的食料,鲜味扑鼻。

XO酱松阪猪肉粽在中国台湾当地几乎是终年可见的小吃。涵碧楼选用最为软嫩的猪颈肉,口感香滑。师傅们先将瑶柱、海米、大地鱼、香菇等炒制成酱,放入空运而来的白萝卜干,手工拌匀,最后细致得包出颗颗粽子。

去过中国台湾的人,都会对当地的凤梨赞不绝口。不光做成凤梨酥好吃,

凤梨粽也十分香甜。涵碧楼选用了中国台湾产的凤梨,与滋补蜜红豆、桂圆默契搭配,制作了这款凤梨粽,喜欢甜粽的人一定会爱上它。

黑米板栗粽精选黑米与长粒糯米一同蒸熟,加入蜜枣、桂花,口感香甜。板栗的加入使其成为了粽中“国宝”,补中益气、养血安神、健脾益肾。涵碧楼采用中国台湾古早味北部熟米做法,选用长糯米,纯手工制作,并配有中国台湾特色红茶50g。记得和家人一起分享这份健康美味。



端午节带着五月的温情与亘古延续至今的文化内涵,悄悄向我们走来。五月的端午始终带着一股默默的情谊,洋溢在温暖和煦的春风中,蕴藏在每一粒香甜软糯的粽子里。

接地气的老传统

依照传统,煮粽子的锅里一定要煮鸡蛋,有条件的还要再煮些鸭蛋、鹅蛋,吃过蘸糖的甜粽之后,要再吃蘸盐的鸡蛋“压顶”。关于端午节的最初记忆,还是小时候看奶奶亲手包粽子的情景,两片粽叶在奶奶手中飞快的翻转折叠,不出半分钟,一个粽子就已包好放在大锅中。

身为一个北方娃,小时候以为粽子只有红枣和红豆两种馅,吃惯了甜粽的人们在长大后尝到了肉粽,或许发现肉粽才是真爱也说不定!金黄的糯米充分吸收了鲜肉的汤汁咸香漫溢,想想都流口水。

今年,京蓟圣光万豪酒店即将推出的粽子礼盒涵盖了八种口味,除了记忆中的红豆和蜜枣馅,还有馅料十足的肉粽,此外贴心的小圣还在礼盒中附赠了鸭蛋及艾草包

诚意手作 肇庆裹蒸

说起“裹蒸”,北方食客们可能比较陌生,正宗裹蒸要数广东肇庆裹蒸最为出名,裹蒸与传统粽子并不相同,用的是本地特有的冬叶、水草来裹大大的粽子,所以又叫裹蒸粽。

万丽天津宾馆今年为大家带来的肇庆裹蒸,选取新鲜糯米、冷鲜五层烧腩、日本花菇、红心咸蛋黄、湘潭莲子、吉林白城绿豆、唐山迁西栗子、大连瑶柱和澳洲鲜鲍为主料,由酒店广东厨师用新鲜冬叶、水草手工包制,每只重达700克,热食时清香扑鼻,入口松化爽滑甘香、软糯鲜美。

这款粽子盒也颇有讲究,为了体现这款难得裹蒸的手作理念,包装盒也采用最传统环保的牛皮纸材质,通体纸质不使用塑料和粘合剂,并使用烫金祥云纹封条和串珠红绳手工包扎,保留了原汁原味的传

统肇庆风格,蕴含满满的正宗风味和手作诚意。

“粽”情端午 爱意飘香

天津瑞吉金融街酒店以传统蒸屉为设计灵感的礼盒,造型独特,原木色外观颇具复古韵味。具有节日意义的龙舟雕纹和寓意吉祥的五彩编织绳装饰盒身,瑞吉专属花纹点缀其间,传统与现代的结合使瑞吉端午礼盒的独到之处得到完美呈现。甄选优质食材原料打造八种经典口味,用精致高贵的佳节馈赠礼遇诠释品牌特色。

甜、咸两种口味,满足食客们的不同喜好。其中,干菜肉粽是您不可错过的美味,腌渍好的梅干菜具有独特的香气,搭配优选五花肉,并加入老抽,黄酒等中式调味品进行调和入味,和浸泡后的优质糯米均匀混合腌制4小时以上。两种食材的组合邂逅,鲜味倍升,干菜充分吸收了肉的香汁,变得丰腴润滑;五花肉又带着干菜的清香,肥而不腻。

宝岛风情 古早回忆

古早味粽子制作十分讲究,一种粽子要配上五六种原料,经过泡、卤、炒、蒸等多个环节才能完成。来自中国台湾的涵碧楼李主厨回忆:“自小妈妈就告诉我,做粽子过水煮和蒸煮两遍后比较不伤胃,也比较软糯。”

中国台湾特产樱花虾粽的樱花虾,全世界只有两处适合樱花虾生长的地方,屏东东港即是一处。涵碧楼特地把樱花虾从中国台湾空运而来,又融合了本地地产的瑶柱、蛤蜊,调制出了这款鲜香十足的海鲜粽。为了做出正宗台湾粽的味道,从酱料开始,樱花虾粽便与众不同。自中国台湾空运而来的黑麻油、金兰酱油与五香粉、胡椒



记者手记

创“心”为读者

■本报记者 马士雯 实习生 赵萍

在制作上周的“母亲节”选题时,本刊向广大读者朋友们征集“心目中最爱的妈妈菜”,通过多种多样的信息渠道收到了大量读者的反馈。

选择这个主题与大家进行交流一方面是因为“母亲”在子女心目中有着不可替代的重要地位;另一方面是在孩子的成长过程中肯定与母亲之间有难忘的故事。中国人在情感表达上多是走内敛、含蓄的路线,不擅长表达,所以反倒是用文字这种传统形式来表达对母

亲的感恩之情更加流畅。

对于报纸发展来讲,携手新媒体只是第一步,增加报纸与读者群体互动的形式是下一步探索方向,并且在丰富报纸内容的同时还要选择能引发共鸣和话题讨论的选题。于是这次“母亲节”征稿活动就成为了报纸对未来多平台互动的一次绝佳尝试,事实证明这样的创新是成功的。未来,我们还将举办其他有关美食话题的征集活动,希望广大读者朋友们能够踊跃参加。

古镇杨柳青酒文化传四海

2017年5月12至13日,由天津市收藏家协会酒器专业委员会,举办的“2017年天津酒文化交流会”在古镇杨柳青如意大街举办。期间有来自北京、石家庄、郑州、宿州、沈阳、德州、淄博、焦

作、锦州等的瓶友前来交流参会,到会的全国各地瓶友达百余人。

会议期间由天津市收藏家协会领导向酒器专业委员会11位核心成员颁发了证书。

关爱老劳模 健康伴您行

夏季,是心脑血管病的多发期,公益组织寸草心志愿者服务队天津总队携手爱心企业中美双骏、共创天成公司,邀请国务院特贴专家李志军主任,为全国著

名老劳动模范张士珍、赵玉宽等老劳模志愿者,在文江酒店举办心脑血管健康文化公益性讲座,将健康与关爱送给老一辈社会主义事业的建设者。