

福安年货食品之一——炒米糕



炒米糕是福安当地人年年必备的年货食品之一，酥脆可口，也是福安当地群众最爱的一种年关小食品之一。

顾名思义，炒米糕是将米烘炒或油炸后制作的一种食品。笔者小时候家中每年都会请制糕点师傅到家里制作许许多多的炒米糕。这个“米”是糯米，炒米糕制作第一步就是将糯米蒸熟，然后将熟透的糯米放在太阳下一直晾晒到坚硬无比并分成一粒粒。

上世纪八十年代以前，基本上家家户户都是以晒干后的糯米与洗净后的沙子一起放在大锅中烘炒成米花。加热后变黑色的沙子与烘后变大变白的糯米花在锅中翻滚，黑白相交十分好看。时代在变迁，随着人民生活的日益充裕，加上“炒”的方式十分繁琐，渐渐地已经没有人再这样做了，而改为了“油炸”。

准备好油炸后的米花、白砂糖或红糖、麦芽糖、葱、少量盐巴，同时将芝麻、花生仁等干果都炒熟备好。之后就开始了最关键的一道工序，熬煮麦芽糖，这道工序最见糕点师傅的功力，比例、熬煮程度以及火候都是每一位糕点师傅最秘密的“配方”。

麦芽糖及葱熬煮好后，直接将爆米花、芝麻、花生仁等干果一起放入锅中翻滚直到均匀为止(如图)，再倒入木制面板进行最后的压实、压紧，切成厚约 1 厘米、长约 10 厘米、宽约 5 厘米，至此炒米糕即大功告成。位于福安市区阳头市场中的好运来林云糖糕饼店，店主林云从事年关食品有 30 多个年头，在福安当地小有名气，一说起炒米糕等食品，大家都纷纷推崇她店里的制作工艺。店中有两位食品制作师傅阮振强、章金全都是从事糕点制作 20 多年，有着丰富的经验。据林云阿姨介绍，每年到年关的两个月内，该店都会日夜加紧制作，临近春节时都是早上 7 点一直到晚上 10 点连续制作，供不应求，每年仅炒米糕一个品种都会出售达 4 万斤以上。当然店中还有许多福安当地的特色年货食品，如：喜饼、糴豆、礼饼、礼糕、面糖、花生糖、地瓜糖、芝麻糖等。