



日华簸箕炊： 多少人一直忘不了的味道！



文/图 茂名日报社全媒体记者 陈琴 吴昊

簸箕炊是粤西地区的一道传统美食,因其曾采用簸箕为盛具而著称。位于市区油城五路的日华簸箕炊,即将走过30年岁月,那不变的美味一直备受食客们喜爱,也成了许多茂名人念念不忘的味道。近日,记者走进日华簸箕炊店,探寻那记忆中的味道。

店主是一对朴实的夫妻,店铺的名字就来源于男店主的名字李日华及经营的簸箕炊小吃,可见店主在店名上并没有下太多功夫,但对于店中经营的美食,夫妻俩可十分用心。李日华的妻子罗水娣告诉记者,该店簸箕炊选取了农村优质的晚造大米,浸泡后磨成米浆,再定量盛入盛具,隔水蒸至熟透,重复四次加入米浆,最后切成小块,淋上特制调料,便可送上客人的餐桌。

原味的簸箕炊是店中销量最好的品类,一份只售10元。记者夹起一块品尝,入口细腻富有弹性,软滑而不黏牙,橄榄菜的香气溢满口腔,还有那白芝麻越嚼越香,让人忍不住又想再来第二块、第三块……原味及香芋味的簸箕炊是该店的经典美味,2018年入店经营后应顾客的要求,店主又推出了板栗味和紫薯味的簸箕炊。店主对于食材的使用毫不吝啬,只见做好的簸箕炊上芋头、板栗和紫薯分别铺了满满一层,颗粒都较大,吃起来的口感也各有不同。

李日华21岁便与妻子开始经营簸箕炊,走过近30年时光,夫妻俩都从青春年少步入了知命之年。谈起做簸箕炊的起因,罗水娣说:“以前我们自己就很喜欢吃簸箕炊,经常做来吃,也会分给亲戚朋友,后来亲戚朋友都说‘很好吃,拿去卖都不错’。”得到亲戚朋友的肯定后,夫妻俩就尝试做出来卖,最初只是用三轮车拉到明湖总店附近摆摊售卖。“后来没想到大家都喜欢吃,都做不够来卖,有时候我还没来出摊,很多人已经在我摆摊的位置等着了。”

市民杨先生是日华簸箕炊的“老顾客”了,他告诉记者自己上初中时便经常吃,最令他难忘的是,当时店主还只是在路边摆了个小摊,大家买了簸箕炊都是蹲在街边吃。“以前逛街逛累了,就来吃一份簸箕炊,蹲在街边身体也能得到放松,像是吃满汉全席一样太满足了。”杨先生说。市民严先生则告诉记者,他犹记得最开始时簸箕炊是卖3元一份,他攒了3天的早餐钱,只是为了吃到一份日华簸箕炊。30年时光荏苒,在大家的口口相传下,该店的名气逐渐增大,也积攒了许多老顾客,有的人去了外地,依然惦记着儿时的那份美味。

除了簸箕炊,店内的黄米糕也深受顾客们喜爱,还有糖水、粥、粉等,满足食客们挑剔的味蕾。

上月,茂名乾村正式开业,细心的人便会发现,乾村也多了一家日华簸箕炊。这是该店唯一的分店,店主表示,乾村主打的就是茂名的乾文化,希望自己也能传播茂名乾文化尽一份力。

日华簸箕炊地址:

总店:茂南区油城五路8号大院一楼商铺(日华簸箕炊)

分店:茂南区光华南路与站北三路交叉口高架桥旁乾村小吃街A02商铺

当有人说“我煮碗面给你吃”时， 吃的是什么面？



文/茂名日报社全媒体记者 赖碧怡 朱杰祺
图/茂名日报社全媒体记者 张波 赖碧怡

“你肚子饿不饿？我煮碗面给你吃呀？”在电视剧中，我们经常看到“煮面给你吃”的温情桥段。面，是暖心的食物。高州人喜爱吃高筋面、碱水面，这两种面是高州面食中最有代表性、最传统的。

为了将高州这个面食发扬光大，时下，滋养源食品科技（广东）有限公司的粮圣超品牌面食，研发了一条专业做面的高科技生产线。近日，记者走进粮圣超面条加工制作车间，近距离目睹了面条生产工序。

粮圣超面条跟传统面条有什么与众不同呢？该公司创始人梁圣超告诉记者，为了使面条品质优化升级，在传承传统技艺基础上，他在创新的道路上持续探索。其中，特与广东岭南实验室合作研发，改良提升了高筋面的品质，使面条口感Q弹、更爽滑、更耐煮、更有麦香味。

在原材料选用上，挑选了面筋蛋白含量比较高的“高筋小麦粉”作原料，这样做出来的面条口感更筋道，与北方面条那种口感不同，除了有韧、滑之外，还呈现出可称之为“脆弹”的口感，回味无穷。

在制作工艺上，粮圣超面条采用熟面制作的工艺，每一饼面都要经过和面、醒面、压延、蒸煮、成型、风干、打包等多重工艺程序。这也最能体现制面师傅的匠心，用料配比、制作时间、温度调控……无不考验师傅的技艺。

现代人生活节奏快，熟面工艺制作的面条只要在水沸后煮3~5分钟，便能在繁杂生活中，从容得到一碗麦香浓郁、温热可口的面。

粮圣超面条的另一个主角，就是碱水面。碱水面是在制作高筋面的基础上加入碱水而成，碱水是选用高州北面山区的黄豆秸秆、茶籽壳等制作草木灰，经多种工序过滤出碱沙制成碱水，原材料绿色健康。据悉，碱水面条具有中和胃酸、保护肠胃、促进食欲等作用，对于消化系统、呼吸系统、内分泌系统等都有很大的好处。

第一次吃粮圣超碱水面的人，很难不被它独特清香的碱水味和细韧弹牙的口感所打动，这两者融进一盪面里，像是对舌尖和味蕾的一场入侵，口味独特，妙不可言。面条的吃法千万种，本地人尤爱吃猪杂汤面和牛腩汤面，一碗汤面上桌，汤底清甜鲜美，面条浸润着汤水，鲜香爽口，所谓“汤鲜面靓”，就是如此了！

值得一提的是，粮圣超品牌的商标是由梁圣超本人的模拟画像打造而成。梁圣超说，之所以用自己的模拟头像做商标，是希望带头做好榜样，将好心茂名精神和高州面食匠心工艺精神传承发扬，致力于做出一手好面、一款高州人拿得出的手信，让粤西、珠三角甚至更远地方的人都认识高州的面。

超妥当面馆地址：茂名市高州市挂榜路61号；联系电话：13727748269