

腌过腊八蒜 准备过年了

文/片 本报记者 王泽云

8日早上,王荣义和老伴儿王传秀吃过早饭,便开始着手准备腌腊八蒜,这是每年农历腊月初八必做的一件事。只有腊月初八腌制的腊八蒜,等到过年时才会变绿。

王荣义今年已77岁高龄,老伴儿王传秀70岁,他们每年农历腊月初八这一天腌制腊八蒜,腌了一辈子。

“这是老人们传下来的传统。”

早饭过后,王荣义和王传秀便一边看电视,一边扒蒜皮。“这是今年七八月的时候我去六街市场买的,才七毛五一斤。”王传秀说,他们早早就预备下了蒜,自己把蒜晒干,只等腊月初八这一天腌制腊八蒜。

“每年腌制腊八

蒜的时候,就感觉快过年了,应该准备过年的东西了,就盼着闺女儿子早点回家过年了。”王传秀老人告诉记者。为了防止浪费,老人决定只腌制一瓶腊八蒜。扒好蒜皮后,老人便拿来罐头瓶,把蒜都装进去,然后慢慢地把醋倒上。“这样就行了,等着过年的时候就能吃了。”



▲腌腊八蒜扒蒜皮也很仔细。

◀罐头瓶里倒上醋,腊八蒜就开腌了。

吃货团

自从“吃货团”招兵买马以来,市民纷纷报名加入。在我们的QQ群里,大家一起分享滨州的美食,同时也有商家的倾力加盟。目前以不同形式加入吃货团的成员已超过600人,当然我们的队伍还需要您的加盟。

无论您是制作美食的行家,还是品尝美食的食家,亦或是出售美食的商家都可以加入我们的队伍。在这里您可以搜到各大酒店的招牌菜系,也可以寻到回味无穷的民间小吃。我们致力于为您打造滨州最全新的美食平台,大家可以在这里分享美食、分享生活、分享快乐。“吃货团”期待您的加入。

如果您是美食商家,要推出店内主厨的拿手好菜、特色菜、创新菜以及各种优惠活动,我们来为您提供发布的平台。

吃货团QQ群:324754190
团长电话:13589746230,15762165931