

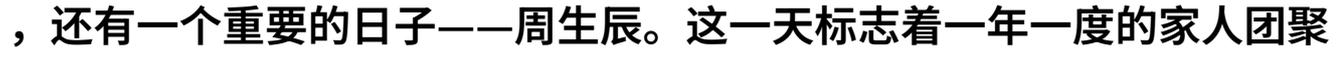
周生辰吃时宜乳尖-岁月的味道探索周生辰

岁月的味道：探索周生辰时节中的乳尖美食



在中国传统文化中，人们对于每一天都有其特定的意义和习俗。尤其是在农历年初，除了新春之外，还有一个重要的日子——周生辰。这一天标志着一年一度的家人团聚，特别是对长辈而言，它是一种向他们致敬和尊重的一种方式。在这个特殊的日子里，有一种美食成为了必不可少的组成部分，那就是乳尖。

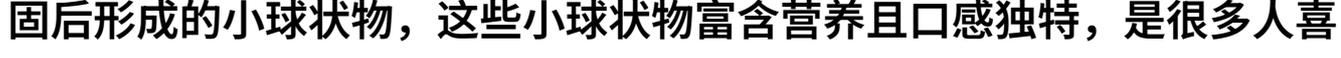
乳尖，又称为“鲜奶尖”或“嫩奶”，是指牛奶中的蛋白质凝固后形成的小球状物，这些小球状物富含营养且口感独特，是很多人喜爱的一种食品。根据不同地区和不同的制作方法，乳尖可以分为几大类，如干燥型、煮熟型、炒制型等，每一种都具有不同的风味。



在一些地方，如江苏省南京市，一直以来就有着悠久的手工制作乳尖技艺。这里的人们会将新鲜牛奶倒入冷水中，让它自然地凝结，然后再用手慢慢揉碎，使得这些小球状物变得更加细腻多孔，为后续烹饪打下了良好的基础。在某些家庭，这个过程通常由老一辈成员亲自完成，他们会将这项工作作为一次家庭活动，与孩子们一起参与，让年轻一代也能了解并传承这种传统技艺。

在其他地区，比如河南省郑州市，则以炒制类型闻名。在这里，用到的主要是新鲜产出的牛奶及一些特色香料，将它们混合在一起，然后放置于阳光下晾干至变硬，再进行翻炒，以达到最佳口感。此外，还有一种叫做“糖浆”的甜品，在这个节日中也非常受欢迎，它通过将糖浆与蒸熟后的米粉混合，再加入适量的酸梅酱来调味，从而形成了一款既清爽又不失甜蜜滋味的小吃。





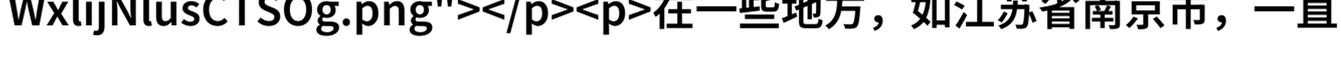






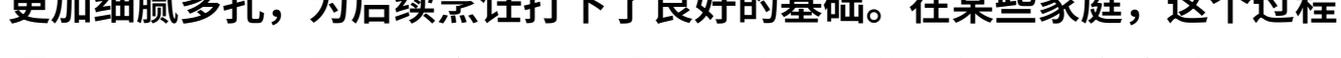




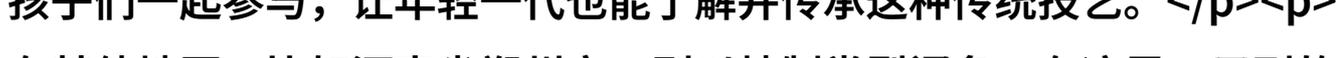


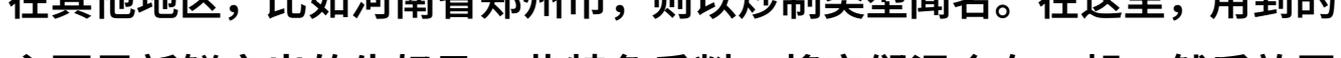




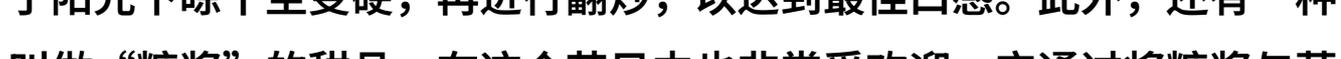




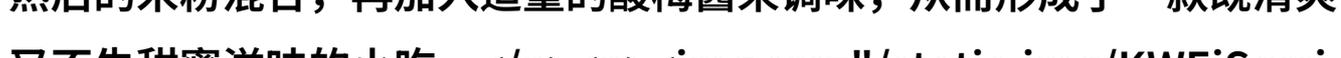














8tTUvk8IWL2E_hf0iyTLePiummLARADh5Y2MJZYiVQIyv6KbYO9onfFDZMJOTeGvBfmzF4OcewEWxlijNlusCTSOG.png"></p><p>除了这些直接与乳尖相关的美食之外，在周生辰这一天，也会出现各种各样的菜肴，其中许多都是以家乡特色为依托，融合了丰富的情感和深厚的情谊。比如广东地区常见的一碗鱼、一桌烧烤肉片等，不仅因为它们色香味俱佳，更因为它们背后蕴含着无尽的话语间隙，是家族之间交流感情、庆祝团圆的一个重要载体。</p><p>总之，无论是在哪个角落，只要提到周生辰，就不能不提到那份充满温馨与期待的心情，以及伴随着那些被世人赞誉为“宜饮宜食”的美好食品。而其中最让人难忘的是，那份纯粹而真挚的情感交织——这是对过去岁月回忆，同时也是对未来的期待，而这正是我们所说的“时宜”所表达出来的情感纽带之一。</p><p></p><p>下载本文pdf文件</p>