0037\_原文

2024年07月09日 15:12

调和5味豆豉酱酱。在新追墓中出土的一个陶罐中，我们发现了已存放千年的豆豉酱酱，他的灌口用草泥填塞，这种古老的豆浆封存方式一直延续至今。豆豉酱酱是湖南的传统酱菜，至今仍受到湖南人的喜爱。现在人们的制作方法是在古法的基础上改进的，以豆豉和姜为原料，用蒸好的豆豉拌入晒好的姜片，经装坛压紧密封腌制而成。它的色泽黄褐，吃起来味道鲜辣，口感嫩脆，还富有豆豉香气，不但可以开胃增食，还可以解表散寒。这罐豆豉酱酱的用料和做法与现今类似，他的发现让我们看到了汉代的湘菜风味。