

“非遗美食”千层粿、三层楼、碱水粽

“桐花小镇”特色年货等你来挑!

桐村镇位于开化县南部,拥有丰富的毛竹资源,从闽南迁徙来的桐村人在传承与纳新中形成了独特的饮食文化。筋道鲜美的桐村“三层楼”、清香醇厚的竹筒酒、市级非物质文化遗产千层粿,闽南特产碱水粽……钱江源国家公园年货节,桐村镇又将会摆上哪些土特产品供大家选购? 我们抢先来看看。

记者 郑宏亮

桐村竹筒酒适量饮之,有舒筋活络、提高免疫力、抗疲劳之功效。亲朋聚会,击竹共饮,使人有种翠竹林中曲水流觞的惬意和快感。



桐村还有承载着闽南乡愁的碱水粽,它是用碱水浸泡后的糯米做成。新鲜箬叶包的碱水粽,方方正正、棱角分明、最有人间烟火味,沾点白糖,咬一口,软糯回香,让人涌起一股浓浓的思乡之情。

推荐人:桐村镇党委书记程利德

桐村竹筒酒

桐村镇盛产毛竹,在我县素有“毛竹之乡”的美誉。如何将这笔丰富的毛竹财富挖掘出来呢? 经过多番调查研究,桐村人尝试将现代技术与当地传统的酿酒工艺相结合,酿造竹筒酒。

桐村竹筒酒,用人参、鹿茸、当归、枸杞等十余味名贵中草药浸泡,作为基酒注入幼竹,酒在竹节中发酵,融入毛竹活性成分,饱吸竹汁和甘露,酒竹相融,酿成竹筒酒,金黄碧翠,清香绵柔,芳香醇厚。

酒与毛竹长时间一起,毛竹吸收了酒中甲醛和部分酒精,而酒溶入了毛竹的精华后就含着浓郁的竹香,这种独特的酿酒方法纯天然、无污染。此酒是藏在毛竹里面的,当毛竹还是竹笋,刚长出节时,便安排人手将原浆酒注入嫩竹的竹腔内让其生长,半年左右就可以砍竹取酒。

小时,然后将其用石磨磨浆,制浆时一般只用石磨,因为手摇盘制成的米浆细绵,爽滑,起浆均匀。同时在制浆时也可以按个人喜好加入各种草药。浆磨好后,就可以炊制了,在特制的粿蒸上铺上一块合适的豆腐巾,将米浆均匀地摊在粿蒸的豆腐巾上,覆上锅盖,用旺火蒸熟,然后又舀一勺米浆在粿蒸内摊匀旺火蒸熟,以此直到粿蒸满了。

千层粿是市级非物质文化遗产,它的制作工艺较为讲究,必须选用优质的大米,用当年的稻草灰制成的碱水浸泡大米数

竹荪

竹荪又名竹笙、竹参,是一种隐花菌类,形状略似网状干白蛇皮,它有深绿色的菌帽,雪白色的圆柱状的菌柄,粉红色的蛋形菌托,在菌柄顶端有一围细致洁白的网状裙从菌盖向下铺开,被人们称为“雪裙仙子”“山珍之花”“真菌之花”“菌中皇后”。

竹荪营养丰富,香味浓郁,滋味鲜美,自古就列为“草八珍”之一。

桐村碱水粽



桐村镇大部分村民保持着端午包粽子的传统。随着农村景点交通越来越方便,乡村土特产的绿色、乡愁等元素也越来越受到市民的青睐,而桐村碱水粽软糯回甜,好吃不腻,自然也成为城里人的“抢手货”。

碱水粽是县级非物质文化遗产,它是粽子的一种,因食材中有碱水而得名。需将糯米用碱水浸泡一个晚上,泡后的糯米略黄,沥干水后包成粽子。粽子煮熟后,吃时剥去箬叶,呈现的是金黄色的诱人色泽,吃粽子的时候,撒上白糖或浇些糖浆水均可。

“三层楼”粉丝



在开化,“三层楼”可以说是桐村的代名词。

“全闽宴”中,首推“三层楼”。明末清初,好客的桐村人以笋干或萝卜片作底料,中层用粉丝,上层用猪肝铺面,一大碗里盛三种菜,俗称“三层楼”。民间有顺口溜赞曰:“下层竹笋节节高,中层粉丝万年长,上层猪肝干片好,代代儿孙把名扬。”

“三层楼”是县级非物质文化遗产,它的主料是粉丝,而粉丝的制作和选料比较讲究。必须选用光鲜硕大的番薯来加工。制作时将番薯洗净去皮后磨碎,然后滤出番薯淀粉备用。炊制时在特制的大蒸笼一层一层地加淀粉浆并煮熟,每一层都必须用旺火一次性煮熟,炊制一笼粉丝要用4个小时左右,蒸笼起锅后覆在桌上例出分批,凉上一夜后用专用粉丝刨削成丝。

笋干或萝卜干打底、粉丝为主、猪肝铺面,平时看似再普通不过的食材,经过桐村人的巧手制作,一道菜,三种口感,多重组合滋味,堪称一绝。

山茶油、土蜂蜜、古树红茶

这个春节“好运苏庄”送你一份称心的伴手礼

苏庄位于钱江源国家公园核心保护区。这里分布着全球极为罕见的、发育和保存完好的、呈原始状态的低海拔亚热带常绿阔叶林,是保存生物物种的天然基因库。我国特有的世界珍稀濒危物种白颈长尾雉、黑鹿,国家二级保护野生动物亚洲黑熊、中华鬣羚、白鹇、仙八色鸫等在这里愉快地生活……

苏庄不但是珍稀动植物的乐土,而且蕴育了为人称道的“舌尖三宝”:山茶油、土蜂蜜、古树红茶。这个年货节,“好运苏庄”将为你呈上一份称心的伴手礼。 记者 余红军

集天地精华,孕自然土蜜。苏庄土蜂蜜,纯天然,不掺假,大自然的味道,你的健康好伙伴。



生长于钱江源国家公园核心区的山茶油,是真正的纯天然绿色食用油。橄榄油的价值,平民化的价格,曾经的皇家贡品,如今的馈赠佳品。

推荐人:苏庄镇党委副书记、镇长吴海明



山茶油



土蜂蜜



土蜂蜜是苏庄的又一特色农产品。这里山高林密,古木葱茏,植被茂盛,是蜜蜂的快乐家园。开化大川蜜蜂养殖场负责人程大章告诉记者,苏庄镇共有4000余群蜂,年产土蜂蜜近两万斤。“我们的土蜂蜜没有经过任何加工,人工取出来以后可以直接食用,它所含的微量元素和活性酶非常多。因为苏庄生态环境好,所以我们的土蜂蜜是真正无污染的有机、绿色食品。”他自豪地说。

古树红茶



苏庄镇油茶种植面积有6.5万亩,年毛油产量600吨,被称为“浙西油茶之乡”。“苏庄栽培油茶的历史,最早可以追溯到唐代,但真正大面积种植,始于明代。”苏庄镇文化旅游办公室副主任周峰告诉记者。相传,明朝开国皇帝朱元璋在九江兵败陈友谅,沿乐安江逆流而上来到苏庄屯兵休养,伺机东山再起。朱元璋建立大明后,将苏庄的两村分别赐名为“富楼”“富户”,并盛赞“富楼的鱼,苏庄的油”。其中的“油”,特指山茶油。几百年来,油茶产业一直是苏庄镇的主导产业。

农谚说“寒露早,立冬迟,霜降采收正当时”。每年霜降节气是采收油茶的最佳时期。茶果采摘回家后放在太阳底下晾晒,待自然开裂后,将茶果拾出再行晾晒。“传统手工压榨山茶油可分为碾粉、炒粉、蒸粉、做饼、压榨、沉淀等六道工序,生产出的山茶油天然、无污染,香味醇厚,最大限度地保留了植物

中的各种营养成份。”开化永宗山茶油专业合作社社长程永忠介绍,炒粉与蒸粉是关键的两道工序。他说,将碾碎的茶籽粉倒入平底斜锅中翻炒,要控制好火候,注意香而不焦,这关系到能否榨出香醇的山茶油。蒸粉要见蒸汽,但不能熟透。新榨出的山茶油夹有油渣,稍浑油,将其静置半个月之后,油渣自然沉淀到缸底,油色便显得晶莹剔透。

“油茶果生长期从开花到采摘,历经抱子怀胎十三个月的云雾滋养,吸收日月精华和天地灵气。其营养成分中所含不饱和脂肪酸为天然植物油之首,古时被视为‘山珍贡晶’,历属皇家贡品。我们称其为‘黄金油’。”周峰说,山茶油具有改善血液循环、抗衰老、保护皮肤的功效。

用山茶油制作的海鲜酱是人们餐桌上的下饭菜。既可以单独拌饭,也可作为佐料加入面中,味道特别鲜美!