就地过节 尽享『舌尖上的义乌』

□ 全媒体记者 卢丽珍 王佳丽 文/图

有时,纵使山河远阔,远不如一碗人间烟火。它凝聚了平凡日子里的浓郁烟火气息,激发着我们对美好生活的无限向往。从手尖到舌尖,再从舌尖到心尖,饮食不仅让人与自然融合,也让我们彼此联结。

这个国庆假期,我们倡导就地过节,大家不妨放慢脚步,寻寻家门口“烟火气”,细细品尝“舌尖上的义乌”。

赤岸酥饼:外酥里嫩 香飘四溢

闻一下,香甜诱人;吃一口,皮脆肉香。要说好吃的酥饼,很多人第一个想到的就是赤岸酥饼。在赤岸镇沿街店铺中,光酥饼店就林立着好几家。远远望去,它们并不起眼,但酥饼的香味却能穿透人群与车流,直串游人的鼻腔。

酥饼

“我们家的酥饼是用传统办法做的,软皮硬皮都能做。”赤岸华川南路的潮海酥饼店前,购买酥饼的顾客排成了长队。

赤岸酥饼之所以好吃,做了30多年酥饼的师傅道出门道:“揉面烘烤饼都很讲究力道,每一道工序不马虎,出炉的酥饼才会口感刚好。”做酥饼时,师傅严格按照程序,往皮里放馅儿时,注意做成底下薄、面上厚的样子,这样的饼烤出来才会又酥又香。此外,赤岸酥饼用精麦粉、本地菜籽油做面皮,再以比例相同的精肥肉、霉干菜为馅,经过和面、醒面、擀面制皮、上油酥、包馅、上芝麻等十多道工艺,一个个圆亮的酥饼就能在老师傅手中成型。

红粿

店铺门前,做好的一个个酥饼,形似蟹壳,两面金黄,分层如纸。烤熟时,芝麻香味醇厚,外皮油而不腻、松而不散,再加上肉香与霉干菜香混合后产生的特殊香味,让人垂涎三尺。据师傅介绍,这些酥饼一锅一百多个,没一会儿就卖完了。

赤岸酥饼已有800多年历史,其用传统木炭烧制的酥饼,刚出炉时带有炭火的温暖味道。为了吃到一口新鲜酥饼,很多顾客不惜大老远驱车前往赤岸镇,只为品尝酥饼刚出炉时的那口热乎,那份“老味道”。

上溪牛杂汤:秋冬季节 滋补佳品

在义乌,要尝到最正宗的牛杂汤,当然得去上溪。上溪牛杂汤,古时俗称“上溪牛血汤”,鲜香爽滑,历史悠久,深受义乌人喜爱。

牛杂汤

据上溪人杨先生介绍,牛杂汤的美味以“鲜”取胜,在上溪,得益于靠近牛羊屠宰场的地理条件,刚刚新鲜宰杀剔骨后的牛骨架能迅速投入到大锅中熬煮,力求保留住最新鲜的滋味。

除此之外,上溪牛杂汤的滋味全在“熬”中见长。新鲜的牛骨架加上少许生姜去腥,先猛火煮沸,后文火煨炖,熬上三四个小时,牛骨的味道才会慢慢渗入汤汁。这样熬出来的汤汁最为纯正地道,不需要加任何其他配料,要的就是牛骨架中最原始的味道,纯汤汁中都是牛骨和牛杂混合炖出的鲜香,浓郁扑鼻。

记者看到,在炉火上的大铁锅里,牛杂汤不断沸腾着,一层一层的牛油花在热浪中翻滚。厨师们用大勺不断探入其中,先是捞出易熟的牛肝,再是牛百叶、牛肚等各式牛杂,最后捞出牛骨。

“牛杂汤的食用方法多样,全凭自己的喜欢来。”杨先生说,除了生姜和食盐,纯熬出来的牛杂汤不加任何调料,爱吃辣的食客会选择添些辣椒提鲜,有其他口味需求的食客也会再加点调料,但原汁原味才是最香的。

“最初牛杂汤里熬煮的只是些廉价的牛杂碎,由于受到食客的欢迎,慢慢开始提高牛杂的质量。”杨先生告诉记者,牛杂汤的配方从最初的牛血、散丁、牛内脏,转变为现在的牛舌、牛肝、牛心、牛肚、牛筋、牛百叶,越来越多鲜美的食材纷纷上桌。喝一碗浓浓的牛杂汤,再辅以牛汤熬煮出来的牛内脏,蘸一点上溪特色的土酱,吃起来别有一番滋味。

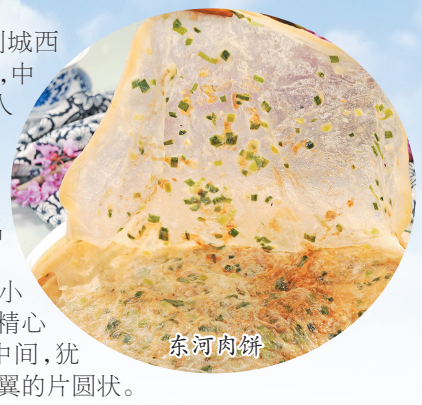
除了味美,营养价值高也成为上溪牛杂汤备受欢迎的原因之一,牛汤中含有丰富的维生素B6和水溶性营养物,很容易被胃肠吸收,是秋冬季滋补佳品。

豆皮素包

趁着国庆假期,何不带上家人、约上朋友一起到上溪喝碗牛杂汤。如今,牛杂汤与青柴滚、土豆宴、土索面、土馒头并称为上溪美食界的“五朵金花”,虽然历史不长,却迅速捕获了人心,让众人对它念念不忘。

东河肉饼:薄如宣纸 回味无穷

城西街道东河工商街是远近闻名的东河肉饼集聚地,街道上分布着几十家东河肉饼店。


东河肉饼

9月28日上午10时,记者来到城西街道东河工商街上,早饭时间已过,中饭时间未到,各家肉饼的店里,客人依然一波接着一波。

取面、搓圆、摘面、包馅、拉扯,不到一分钟,一块小面团就变成了一个薄如宣纸的大饼,再放入油锅一煎……

只见做饼师傅张爱珍将两个小面团,压成一厘米厚的面饼,配以精心准备好的肉馅,夹在两个面团的中间,犹如“魔术”一般,熟练地扯成薄如蝉翼的片圆状。然后再放到铁炉,随着“滋滋”的油煎声,薄如宣纸的肉饼上,肉粒和葱花若隐若现,一分钟后就可以出锅了。绿色的葱末、粉色的肉末、金黄的面饼,令人不自觉地吞咽唾沫。

东河肉饼的选料、调味、制作十分考究。“要选肥瘦搭配的五花肉。”张爱珍说,肥肉会使饼变嫩,咬起来更有质感;瘦肉会使饼结实,吃起来味道更鲜。

麦角

张爱珍做东河肉饼已经20多年,对于制作方法了然于心,“这么多年下来,每天平均要拉400多张肉饼。”

每年假日,也是张爱珍最忙碌的时候,放假期间的义乌人有难得的空闲时间,纷纷跑来品尝义乌的传统小吃。

她在坚守东河肉饼原汁原味的基础上,尝试将胡萝卜、火龙果、香芹等瓜果蔬菜榨汁,作为辅料添加到东河肉饼中。馅料方面,张爱珍增加了牛肉馅、羊肉馅、香菇馅等多个品种。随着新品种不断推出,前来品尝的客人数量明显增加。目前,东河肉饼制作技艺已被列入义乌市级非物质文化遗产代表名录。

据悉,东河肉饼是义乌传统小吃,始于清朝嘉庆年间,因产自义乌东河村而名。这饼的独特之处在于薄得如同一张纸,能透出背后的光亮来。因此东河肉饼的功夫都在手上,可谓手上藏万千乾坤。

义乌拉面:筋道爽滑 内有乾坤

谁说北面南米?义乌人爱吃面是出了名的,义乌街头,面馆随处可见。

拉面

走进一家佛堂拉面馆,只见老板在麦粉中加入少量食盐,用水揉成软面,放置一定时间,搓面成若干小段,加少量菜油抹上,上覆湿巾。“这样就不会干燥结壳,面条因盐水作用从而发生韧性。”揉面师傅告诉记者,筋道是义乌手工拉面特色,就在于其独到的揉面(打面)、醒面(三醒)过程之中。和面时,无数次的捶打和压制,激发了大地赋予麦子的力量。煮食时,把面随拉随掼,拉成长条,放沸水中,略作搅动,不使结块,煮至面条上浮,即可捞出加佐料就餐。每二两半麦粉制成面条,就能盛满一碗,可供一人食用一顿。

“义乌拉面,吃了一辈子了,一点吃不腻。”一位在馆内吃面的老先生发生这样的感叹,碗中天地宽,面里扭乾坤。一碗面里有人间,有人生。

从晚清开始,几百年来,义乌拉面因三醒工艺、吃法的独有方式名扬四海。义乌拉面代表做法为义乌酱排面,土酱完美地跟仔排融合,体现出自古以酱为精的理念,成就了这碗独具匠心的义乌拉面。

一碗体面的拉面如果不能满足你的味蕾,不妨到佛堂老街品尝豆皮素包、义乌麦饺、义乌红粿、荞麦老鼠、义乌馄饨等小吃,感受义乌美食文化。

荞麦老鼠

美食如扁舟,趁着假期,我们追随自然的脚步,食在义乌,把美食吃进胃里,过个别样的假期。

娟子 摄