



衢州地处浙、闽、赣、皖四省交界,市域以山地丘陵为主,特殊的地理环境让本地人早早学会因地制宜——曾以辣椒代替食盐驱散湿热。久而久之,衢州人发现加辣不仅能增强抵抗力,更让菜肴鲜香开胃,生出妙不可言的风味。

衢州菜堪称江浙沪风味中的“异类”,既继承浙闽地区的鲜咸底色,又深得江西人吃辣的酣畅精髓。“鲜辣”二字早已融入衢州人的血脉,以鲜、香、咸、辣的复合滋味,在江南饮食版图上刻下独特印记。这座无辣不欢的小城,凭着刻在骨子里的嗜辣基因,在长三角美食矩阵中占据了不可替代的一席之地。

其中头牌当属“三头一掌”,是本地人与游客公认的嗜辣首选小吃。味觉大抵是通往一座城内心最短的路径,当鲜辣滋味漫过舌尖,便懂了为何四方食客都对衢州心生向往。

衢州鸭头的做法尤为讲究:需搭配茴香、橘皮、花椒、桂皮、黄酒等,再辅以十余种辅料,连提鲜都要添几味中草药。经一上午文火慢炖,鸭头肉质酥烂,筷子轻戳便骨肉分离。

我最爱鸭头两侧的颊肉,轻轻一吸,辣意便

茭白

百夫长

“食蜗醢而菰羹”,两千多年前《周礼》中记载的“菰”,便是如今江南秋日餐桌上的常客——茭白。这种曾与稻、黍、稷、粱、麦并称“六谷”的作物,因受黑粉菌感染后茎部变得肥嫩可食,从粮食作物蜕变为时令蔬菜,在秋风里晕开独有的鲜脆滋味。

在阳光充足、水土丰饶的江南乡村,早秋时节的河滩、塘沿、溪畔,总能见到茭白。不同于冬瓜、丝瓜等常见瓜菜,这水生作物生于水泽、长于村野,剥壳后雪白嫩润的模样,既是孩童游

甜酒酿

程玲仙

盖子启封的刹那,浓郁的谷物香混着淡淡的酒酿甜香,猛地撞入鼻腔——这是家人前两天做的甜酒酿,终于等到启封时刻。

我闭眼深吸,清甜甘冽的气息里,似百花裹着蜜酿,还掺着蒸青团的糯香,尾韵藏着雨后竹林的清新,层次丰盈。可俯身凑近瓷口,香气却忽然隐了。只见米粒如睡莲浮沉,粉白糯米吸饱酒魂,成了羊脂玉般的半透明;酒窝里盛满莹润酒汁,清冽如泉,浮着颗颗透亮泡泡,你挨我挤像小淘气。

用木勺舀进青瓷小碗,色温润如玉,米粒晶莹如霜。半匙入口,甘浆裹着米团滑入喉,舌尖留着鲜甜,似咬破葡萄进出的汁水混着晨露;再尝一匙,米粒在唇齿间轻碾,柔韧米芯渗出酒髓,回甘里带着丝酒的微辛——味蕾被激活时,童年记忆也翻涌上来。

小时候家里穷,零食只有自家做的甜酒酿、麦香饼、冻米糖。“甜酒酿,三日香,阿奶做给囡囡尝一尝”,奶奶爱做酒酿,我总在旁看。她系着蓝布围裙,把糯米淘得沙沙响,泡到“指节一捏就软、没硬芯”才停。

泡好的糯米沥干,颗颗饱满。奶奶把饭甑

舌尖上的衢碗

鲜辣衢州

陈倩

从口腔中散开。明明辣得咂舌呼痛,却偏偏越辣越上瘾——喉咙麻如火燎,手却不停往嘴边送,嘴仍执着地咀嚼。这便是衢州鸭头的魔力,让人在“痛并快乐着”里欲罢不能。同属“三头一掌”的鸭掌,则是另一种风情:皮韧骨脆,嚼劲十足,连啃完后指尖残留的卤香,都忍不住细细吮吸干净,接着便要再战下一只,妥妥成了酣畅淋漓的“干饭人”。

另一道与本地胡柚皮渊源深厚的名小吃,是衢州豆豉。老衢州人晒制豆豉,总爱赶在盛夏烈日当空时动手,就像母亲常念叨的:“非三伏烈日暴晒不可,少一分火候都易馊。”制作时必加切碎的本地红柚皮、鲜辣的衢州辣椒末,再拌入糯米粉、红糖、蒜蓉与黄豆酱,拌匀后色泽红亮诱人,未晒便已咸香扑鼻。

拌好的豆豉摊在竹匾上,经烈日反复炙晒后变得晶莹剔透,薄的如蜜饯般透亮,厚的似肉脯般扎实。晒干后收进瓷盒封存,能吃上小半年。抓一块糯豆豉入口,胡柚皮的清苦回甘、红椒的鲜辣冲劲、豆酱的醇厚咸香瞬间在舌尖迸发,堪称最“下饭”的家常小菜。地道吃法更有讲究:晨起用菜籽油爆炒,舀一勺拌粥,顿时辣、鲜、咸交织,劲道十足。

戏间隙随手可取的解馋小食,更是家家户户餐桌上屡吃不厌的秋日限定。

对江南人而言,茭白的家常吃法里,最勾人的莫过于一盘茭白炒肉。新鲜茭白剥壳切片,猪肉切条备用,蒜瓣、姜末、干辣椒是提味关键。炒锅烧热后下菜油,蒜姜煸香时倒入猪肉,大火炒至变色加料酒去腥;待肉香四溢,倒入茭白片中火快炒,加盐、酱油调味,最后撒入干辣椒小火翻匀,一盘脆嫩爽口的茭白炒肉便出锅了。



架在铁锅上,铺好纱布撒匀糯米。灶膛柴火噼啪响,没多久饭甑盖冒白汽,糯米香满屋飘。“甑盖滴水,饭就熟了”,刚蒸好的糯米圆润软糯,奶奶总会盛一碗拌糖给我。我捧着碗下肚,摸着凉凉的肚子笑,她就用食指轻点我额头:“小馋猫。”

糯米饭晾凉后,奶奶把酒曲碾成粉撒在饭上,边拌边笑:“日子呀,总要撒点甜才肯发酵。”拌匀后装进粗陶罐,压平、中间挖个浅洞,再用米袋封紧罐口——剩下的,交给时间。

甜酒酿,做馒头可代酵母,酒香混麦香;蒸鱼去腥提鲜,肉质嫩还带甜;酒酿枸杞糯米丸子不仅是宴席常客,还藏着甜蜜团圆的寓意。

蟹酿橙

余娟

江南的秋,是橙黄橘绿时。老饕们便开始惦记一道时令美味——蟹酿橙。这道源自南宋的古法菜肴,将蟹之鲜美与橙之清香完美交融,恰似一首舌尖上的《枫桥夜泊》,余韵悠长。

制作蟹酿橙讲究“三绝”:取橙绝、拆蟹绝、火候绝。先在橙子顶部开盖,用铜勺挖出橙肉,留一层薄薄的橙皮作盏。拆蟹更是门手艺,老厨师能用竹签将蟹肉拆得丝丝分明,蟹黄蟹膏完整无缺。拆好的蟹肉要用猪油略炒,佐以姜末、醋、盐调味,最后拌入三分之一的橙肉。

将调好的蟹肉填入橙盏,盖上橙盖,用细线捆扎。上笼蒸时,需在蒸屉铺一层新鲜橙叶,水沸后改文火慢蒸一刻钟。蒸汽氤氲中,橙香与蟹香相互渗透,蟹黄染上橙色,橙肉吸足蟹鲜。揭开笼盖的刹那,香气如秋风乍起,吹散一室。

南宋林洪在《山家清供》中记载:“橙大者截顶,剝去穰,留少液,以蟹膏肉实其内,仍以带枝顶覆之,入小甑,用酒、醋、水蒸熟。”八百年过去,这道记载中的风雅依然在江南深巷里飘香。

上桌的蟹酿橙宛如艺术品。揭开橙盖,金黄的蟹膏与橙红的蟹肉交相辉映,几缕橙丝若隐若现。用小银匙轻挖一勺,蟹肉裹着橙香在口中绽放,鲜甜中带着微酸,肥美里透着清爽。橙皮的清香恰到好处地化解了蟹的腥腻,蟹黄的醇厚又平衡了橙子的酸涩。

文人曾写道:“吃蟹酿橙要配陈年花雕,一杯酒,一匙橙,便是半个江南。”确实,当琥珀色的酒液遇上金黄的蟹酿橙,酒香果香蟹香在唇齿间流转,恍惚能看见平江路上摇橹而过的船娘,听见寒山寺夜半的钟声。

这道菜的妙处更在于冷热皆宜。热食时蟹黄流心,橙香扑鼻;放凉后风味更显层次,橙子的果酸将蟹的鲜美衬托得愈发鲜明。旧时不少大户人家待客,常将蟹酿橙置于轩窗之下,任秋风轻拂,谓之为“风露橙”。

蟹酿橙的养生之道暗合中医理论。橙皮能解蟹之寒性,蟹肉富含的蛋白质与橙子的维生素相得益彰。明代李时珍在《本草纲目》中特别指出:“橙配蟹,解腥毒,和胃气。”这或许正是古人将两种时令食材结合的智慧所在。

一只蟹酿橙摆在青瓷盘中,橙皮上的油胞在灯光下晶莹剔透。轻轻揭开橙盖,热气扑面而来。这一刻,吃的不只是美食,更是流淌在时光里的江南。



本版图片由AI生成

