

年货清单 土味当道

记者 胡宗仁

春节将至,衢州年味早已飘在街巷坊市、农家灶台。备年货的仪式感,更是衢州人刻在骨子里的新年浪漫,许多衢州的土特产也列入了年货清单。

每一味年货都是游子心中抹不去的乡愁记忆,这份衢州年货土特产清单,承包你的新年好礼与团圆滋味。

衢州柑橘,家乡的美味

橘子是衢州的特产,更是家乡的美味。

衢州是有名的柑橘之乡,种植历史悠久,主要分椪柑和蜜橘两大类。衢州椪柑,享有“亚洲宽皮橘之王”的美誉,果皮橙黄有光泽,易剥离;果肉饱满多汁,甜度可达18度,酸甜适中,耐储存。

明代何乔远在《闽书》中称:“近时天下之柑,以浙之衢州、闽之漳州为最。”在柯城区航埠镇,流传着这样的故事。话说当年,乾隆皇帝在航埠因摘了几个橘子被放牛娃看见而罚了戏。

上世纪八九十年代,椪柑“万元户”和椪柑生产销售专业村成批涌现,衢州农民把椪柑当成“摇钱树”“养老树”。后来,随着市场上的水果种类和数量越来越多,水果市场竞争越来越激烈,柑橘种植效益下降。

近年来,衢州通过推广新品种、新技术,柑橘品质有了很大提升,一些柑橘新品种沃柑、鸡尾葡萄柚、红美人 and 精品椪柑实现了“优质优价”。

衢州椪柑的最佳食用期在春节前后,经过采摘后的“后熟”过程,果肉变得更加饱满多汁,酸度降低,清甜风味愈发纯粹。春节来临,它不仅是家家户户果盘中的常客,也是走亲访友的上佳礼品。

酒酿馒头,红烧肉的最佳“伴侣”

酒酿馒头是衢江人逢年过节、宴席之上不可或缺的美味,尤以高家镇、莲花镇最为有名。它可是红烧肉的最佳伴侣,用蓬松的气孔充分吸纳浓郁汤汁,中和油腻。

酒酿馒头,外观圆形,手捏去松软有弹性,即使把它捏成一团了也会弹回来,吃起来微甜,闻起来有股淡淡的酒香味。

加工时,高家酒酿馒头至今沿用着传承百年的“九酝酿法”,从糯米到馒头需历经三天三夜的“蜕变”:

先是酿醪糟,精选糯米浸泡一夜,加入土酒曲恒温发酵48小时,直至米粒化作乳白甜润的醪糟,这是发酵液的“灵魂基底”。再是萃精华,将醪糟与谷物进行二次发酵,提取富含益生菌的“米泔浆”发酵液。然后是揉与蒸。发酵液与面粉揉成面团后发酵,再做成一个个圆润的馒头坯,放到竹制蒸笼里蒸制,整个过程需要将近3小时。

当然,做酒酿馒头,关键的手艺是“搓馒头”。要把每个面团大小搓得几乎一样,一笼不多不少正好能蒸20个馒头。而馒头的吃法,有多种。可以直接吃,也可夹梅干菜扣肉,还可以烤着吃,咬上一口,家的味道扑面而来。

龙游发糕,年年高

到农村过大年,衢州人,特别是龙游人,最不可缺的美食是发糕。

龙游发糕,这个闻名江南的特色小吃,其色泽洁白如玉、孔细似针,闻之鲜香扑鼻、食之甜而不腻、糯而不黏,让人回味。

龙游发糕,因风味独特,制作精美,又是“福高”的谐音,象征吉利,因而成为节日礼品。

快过年了,龙游县与衢江区的高家、莲花一带农村,家家户户要蒸发糕。发糕的传统手工做法,是把糯米与粳米按照一定比例混合,用清水浸泡3天至5天,然后磨成米浆,再压榨脱水。之后,在块状的米粉里加入猪油(肥肉)、酒糟、白糖等佐料,调成糊状。

做发糕需要专门的蒸笼,笼底铺上荷叶或者箬叶。这时,将调好佐料的糊状米浆,放入蒸笼,在柴火灶里用文火加热发酵。其间每隔7-8分钟调换蒸笼的顺序,把最上面的调换到最下面,如此反复,直到用手触摸笼壁感到温热,再停止加温。这时发糕并不能出锅,而是静候酒糟的发酵,观其变。待半笼发至满笼,才用旺火蒸熟。

蒸好后,讲究一点的上面还撒上红绿丝,或放上红枣、蜜枣等。这时的发糕色彩鲜艳,香味诱人。切一块,尝一尝,只觉味甜不腻,有嚼劲,是一种清口的甜,是小时候的味道。

江山白鹅,过年的一道“硬菜”

在江山市,过年的美食琳琅满目,白鹅却被视为江山菜的精髓。

江山白鹅头部肉瘤呈半球形,喙、肉瘤为橘黄色,眼睑呈金黄色,颈细长,身形紧凑似元宝。

江山白鹅以天然牧草(如黑麦草)为主食,肉质纤维细嫩、味道鲜美。每逢春节,整只烹制的白鹅端上桌,是江山百姓年夜饭中不可或缺的一道“硬菜”。

传统医学认为鹅肉具有补虚益气功效,3年以上老鹅尤其显著。老鹅可用于炖汤,其肉质酥而不烂、汤汁浓郁,还承载着浓厚的人文情怀与乡土记忆。

江山白鹅是地方特色畜禽品种,1998年,江山市白鹅饲养量500万羽,被命名为“中国白鹅之乡”。但从2003年左右开始,受禽流感疫情冲击,导致饲养量急剧萎缩,断崖式下跌。

2018年,浙江省农科院专家呼吁加强江山白鹅地方品种保护,引发政策关注。同年,有农场主投入巨资开展保种工作,历时六年完成初步种群恢复,实现了种群数量从50余羽到3000多羽的历史性跃升。

如今,江山市白鹅饲养量逐年扩大,显示出强劲的复苏势头,白鹅产业正成为带动农民增收的新引擎。

常山索面,有劲又有味道

一碗索面,唤醒多少常山人回忆起少时的妈妈味道。常山索面因其细长、滑溜,有劲道,有味道,深受消费者喜爱。

“常山索面,历史悠久,大有来头。”据史料记载,常山索面早在唐咸亨时期就开始生产,北宋时期大大小小的索面制作坊就已经遍及城乡,因其形似丝索,俗称索面。

相传宋朝皇帝喜食此面,球川手艺人将加工精细上乘的索面连同球川镇产的“球川官纸”年年进贡,故称作“贡面”。

常山索面选料讲究,工艺独特复杂。它选用上等的麦芯粉,掺和食用盐、水,按严谨的科学配方,经揉粉、开条、打条、上筷、上架、拉面、盘面等18道传统工序,拉制晒干而成。白如银、细如丝的贡面单根长1.8米,细0.7毫米,因此也称为长寿面。

在常山,正月里拜年,遇上祝寿、乔迁等喜日,总有一碗热辣辣、油汪汪的索面迎接。

在煮沸一锅开水的间隙,主人在灶台上放上几个青瓷碗,依次加入肉油、辣椒油、葱花、酱油……佐料放齐,水也在锅内冒着水泡,放入索面,只需在锅内翻腾片刻,便可起锅。匆匆吹上一口热气,哧溜溜地吸入嘴里,细腻爽滑,唇齿留香。

开化白腊肉,鲜味十足

腊肉,大部分是要盐渍日晒的,但开化白腊肉却是例外,它“不腌制、不烟熏、不晒太阳”,却鲜味十足。

这优质农产品,是开化县独有的。每年的冬至后,开化老百姓在宰杀年猪后,会将肉切成条状,在最冷的几天将它前胸连着肋条部位的带肥精肉,不经腌制,挂在海拔600米以上的高山土屋内,通风,直至风干。因山区空气好,昼夜温差大,山风猛,这些肉自然发酵风干,腊肉就制作而成,一般四个月即可食用。

记者在开化县齐溪镇的开化白腊肉非遗馆看到,屋里挂满了一块块的白腊肉,肉香四处弥漫。“去年,我们生产了3万斤的白腊肉,今年争取达到10万斤。”开化昌源电子商务有限公司负责人余昌源告诉记者,加工白腊肉有两个关键点:一是猪要土养法,主要吃草、番薯藤及玉米等,以确保肉的质量。二是,制作时,不腌制、不烟熏、不晒太阳,只靠自然风干。

烹饪时,切成薄片的白腊肉,晶莹剔透,将其与青红椒同炒,色彩鲜艳,香气扑鼻。咬上一口,肉质酥脆,肥而不腻,鲜辣可口,让人回味无穷。

我们的节日·春节