

民以食为天。人和食物紧密相联,勤劳的永康人民创造出了丰富多彩的传统美食,但每个人的喜爱各有不同,一千个人心中,有一千种永康味道。都说人的味觉是有记忆的,在我们记忆深处,不一样的永康味道以其独有的方式,不断提醒着我们不忘昨日艰辛,热情拥抱明天。

记忆中的那些永康味道历久弥新

见习记者 李忆 制图 蒋立峰

朱秀央(百岁老人)

土面里放猪油渣,最香

龙山镇胡塘下村村民朱秀央已经101岁了。说起美食,她直摇头:我们那时候哪来好吃的东西,吃饱就不错了。

朱秀央说,她那个年代日子过得特别苦。朱秀央家里没有田,只靠租了2亩田种玉米,所以全家人每天吃的都是玉米,餐桌上根本见不到白面。平时全家人用玉米羹填饱肚子,偶尔为了给孩子换换口味,才会烙一点玉米饼吃。只有到了年三十那天,她才会拿出家里最好的储备土面。

如果一定要说美食,朱秀央的全部记忆,就只有土面里加的猪油渣了。那时吃点土面都是非常难得,面里加一点猪油渣,就显得很高档了!朱秀央说。

朱秀央就用玉米把儿女都拉扯长大。后来她做起了村里的食堂炊事员,日子也过得越来越好,和孩子一起住上了小洋房,买起了小汽车,平日里当然是山珍海味不断。可是,朱秀央说,再好的生活条件,还是会时常想起过去那个味道。过年的时候,全家人围在一起吃着热气腾腾的土面,大家有说有笑。那些猪油渣飘荡出来的香气,这辈子都不会忘记。



周朱连(50后)

能吃上一碗白米饭就是美味

前仓镇枫林村周朱连今年63岁。她有两个儿子一个女儿,如今儿女们都已经成家,每逢节假日,儿女们就会带着孙子、外孙女回家看她们二老。

说起美食,周朱连说,那个年代食物匮乏,白米饭不像现在餐餐都有,多是吃自家种的番薯、玉米。平时家里烧饭,通常是稀饭或者饭汤,稀饭煮得很稀,配点番薯,囫圇一顿就过去了,孩子们看见烧番薯粥、饭汤

就扯着喉咙喊:吃腻了,吃腻了,有时候也会为孩子变变花样,但多半是加点萝卜丝、菜叶在稀饭里面。

上世纪80年代末条件稍微好起来了,周朱连和丈夫办起了橡胶厂,丈夫负责厂里生产,外向的她负责业务。当时去一趟金华的厂里送货得转3趟车,常常是饥肠辘辘。周朱连说,那时候有碗白米饭配一点干菜下饭,那就算得上美味了。

胡华英(70后)

肉麦饼里幸福的滋味

胡华英是龙山镇胡塘下村人,出生于上世纪70年代。那时候农村的生活并不富裕,好在她家做点小买卖,经济条件稍微宽裕一些。

说起美食,胡华英自然而然就会想起上学时吃的干菜肉麦饼。那时,平时胡华英和两个弟弟都寄宿在学校,妈妈都会为他们每人准备一盒干菜,这盒干菜就将陪伴他们一星期。到了周末,他们放学回家,妈妈就会拿出她的看家本领,给他们做一顿肉麦饼来改善伙食。

胡华英说,那时的肉麦饼可不像现在皮薄馅多,那时候她家做的肉麦饼皮厚肉少,以饱腹为主。可是她和弟弟都吃得津津有味,心里盼望着,以后要是生活条件好了,就天天吃全部用肉做的肉麦饼。

时光流转,到了今天,不论是胡华英家还是两个弟弟家,经济条件足以好到一日三餐都可以吃上全肉麦饼,但是无论如何也找不到当年的那种味道了。在曾经那些贫

寒的冬日,周末放学回家才能见的肉麦饼始终是不可替代的美味,因为那里面充满了妈妈的爱,充满了幸福的滋味。

妈妈做的肉麦饼一路伴随着胡华英成长的脚步,她和弟弟们都学业有成。胡华英从1997年开始担任胡塘下村妇代会主任,一直至今。



周靖雯(90后)

我的清明粿,我的爱

周靖雯是典型的90后。在她看来,美食是对一部分食物的概括,而不是带有情感色彩的一个名词,像好吃的披萨、洋快餐肯德基、定制蛋糕等等统统都被称作是美食。但是,如果要把美食标注上个人情感的话,周靖雯很认真地说清明粿才是她的最爱。周靖雯说,她不仅爱吃清明粿,而且她还会做。

清明节前,周靖雯最喜欢和家里人一起到野

外去采摘鼠曲草,回家后把鼠曲草洗净捣烂,用榨出的鼠曲草汁搅拌糯米粉,然后开始打米团,目的是为了能将鼠曲草汁均匀地混进糯米粉里。米团打至一定程度,就会变得非常有弹性,然后再用这碧绿色的糯米面包裹上新鲜的馅,最后把一个个做好的清明粿放蒸笼里蒸,就可以等待那渗透着汗水和喜悦的清明粿出笼了。

周靖雯说,自己DIY的清明粿当然是世间最难得的美味,一口咬下去,糯糯的,透着劲道的绵软,带着阵阵清香。



一年一度的农展会美食展今天开始了,设在会展中心,将连展3天。和往年一样,那些散发着浓郁芳香的各种美食又将粉墨登场,一摊挨着一摊,引诱着你驻足停留。

承办方市妇联透露,本届农展会美食展刚好是第十届,今年的美食展区更为丰富,有金银奖区、特色美食区、体验区、微商创业区。单独开辟的历届金银奖区,将历届金奖、银奖展户进行了美食大集合,让你一次尝遍历届的获奖美食。

在体验区你可以一边欣赏师傅们现场展示手工擀馄饨皮、抽白糖、做杨梅糕、烘麻酥等永康传统美食制作工艺,一边品尝美食,当然你若是有兴趣还可以参与制作。在微商创业区,市妇联还特意邀来众姐妹,让她们在现场为大家讲解如何通过互联网,让传统美食工艺走出小家庭,传承和传播丽水美食。

你还犹豫什么?快邀上亲朋好友去美食节品尝美食,保管会让你的味蕾新鲜不停、舞动不休。