



土索面 时光中的味道

永康民谣 拜年上门,先喝茶 吃糖果 随后吃索面卵 中的 索面卵 指的就是土索面,土索面烧制方法多样,可拌、可炒、可烧汤 因其细长、柔韧、滑软而成为永康民间节庆和待客的传统佳肴。

起早贪黑全年无休

芝英镇前陈村 家家户户门口都摆放着一排排用来晒索面的木架。阳光下 细细长长的 银丝 若隐若现。前陈村人哪怕什么菜式也不会做,但这个却是必须掌握的生活技艺。

65岁的陈金昌一直从事土索面制作,永康方言叫抽索面。陈金昌记忆中土索面很珍贵,原因是早些时候每家每户土地不多,小麦产量不高,加上土索面全靠手工制作,因此一户农家一年制作土索面一般只有几十斤。土索面基本用于招待客人,孩子们一年到头也只有两次才能吃到土索面,一是大年初一吃索面卵,二是生日。到了生日那天,大人特别优待孩子,孩子能吃到一大碗加了两个鸡蛋的土索面,而家人只能就着面汤和零碎面条,啃着马铃薯。

陈金昌说,小时候,从爷爷开始就会抽索面,父母也抽。抽索面是个辛苦活,陈金昌夫妻俩夜里12点多起床,要一直忙到凌晨5点多。因为他家做的索面纯手工,不加碘,订单需求特别大,陈金昌夫妻俩几乎全年无休,逢年过节更是忙到通宵。

土索面制作要看天

土索面要想做得好,完全靠经验,盐和水的比例都是根据天气变化进行调整的,冬天盐要少,夏天盐要多一点。做土索面都从凌晨开始,因为从和面、发酵、切条坯,再到揉条坯、发酵、条坯上筷、入面床、发酵,最后到拉条、晾晒、包装,整个过程至少需要9小时。

和面既是第一步也是最重要的一个步骤,所加盐分决定了拉面环节的成败。陈金昌说:天气越寒冷加的盐分越少,最热的时候一斤麦面加六两水和六两盐,冬天一般是四两水和四两盐。面被和成一个 大馒头 后,要发酵四十分分钟左右才能进行下一步。一般一个面团十斤左右。

约四十分钟后,把 大馒头 摊平、用小刀切成连续的条状后,陈金昌在老伴配合下做成粗圆条状。接下来就要把一根二十几斤的面团和上些面粉,再进一步让其身材匀称。陈金昌表示:要是揉不匀称,会影响拉面,拉出来的面条就会粗细不均。大约半小时后,将面从蒸笼里一圈一圈拉出,放在平台上揉成手指般粗细均匀的圆形面条,然后将揉好的面一圈圈盘在两根间隔为10厘米左右的索面筷上,一般每双索面筷上盘20圈。

接下来就是拉面,将盘在索面筷上的索面条缓慢地拉长到20厘米左右,放到面柜里,用布帘遮好,放置一个半小时左右,让面 熟 透。随后将放在面柜中 熟透的面取出,插到屋外的木架上拉长、晒干。

陈金昌说:拉面横着拉两下,挂着竖立拉两下,力度特别重要,控制不好面条就会断,晒面日头一定要好,天气不好,这面就晒不干。

段历史,每个永康人的记忆中
或是从本埠登大雅之堂的
每个味道的背后或是
在大街小巷街市上



都是一

总



扫一扫
加入美食群



钵式餐厅 湘味升级

说起永康的老牌烤肉店,大多数人第一时间想到的,应该是位于时代广场二楼的汉江坊韩式料理店。六年前,它第一次出现在永康江畔,刮起了韩式烤肉的旋风。今年,在同样的位置,汉江坊旗下又推出了一个新的品牌——钵钵家。这一次,它的目光回归到了国内美食,立志开发永康人民喜爱的独特味道。

钵钵家,名字来源于湖南地区吃饭盛菜常用的土钵。钵和家庭有关,虽然它在永康并不流行,但是,选它做餐厅的主打餐具,正是看中它既能满足每户家庭基本的饮食需求,又能传递朴实的家庭情感的特性。

而不断改良做法的湘菜也自然而然成了钵钵家的特色菜式。其中,湘味臭鲈鱼和三合钵两道菜受追捧的同时,也受到不少非议。

湘味臭鲈鱼,顾名思义,因其散发 恶臭 而闻名。它并非天生如此,需要两天与臭豆腐乳和姜蒜亲密接触,待完全吸取对方的 精华 后,一个反转,在烹饪过程中占据主动地位。紧接着,将臭鲈鱼表皮煎至微微发黄,加入辣椒等配料,鱼香 慢慢地被激发出来。

三合钵里有牛肉、金钱肚和鸭血。牛肉和金钱肚在成为主料之前,得通过与十几味香料的磨合期,卤至 成熟,方有资格进入三合钵。食用时,淡淡的柠檬香气,让人有一种水果糖掉入汤汁中的错觉。其实,这归功于山胡椒油的妙用,它在湘西使用较多,能起增味 赋香 去腥的作用。

不仅菜品独具特色,钵钵家 菜单设计的也特别有意境。每个主打菜前面都用打头诗来说明。还没等上菜,所有的视觉、听觉、嗅觉,似乎都在脑中盘旋一遍,大概这就是店家想要留给我们的解密时间。



秋风起,蟹儿肥

一径秋风起,蟹香满苇塘。金秋十月,不但瓜果飘香,螃蟹也是一只比一只肥。这时候总引得一帮吃货们前仆后继,只为那一口鲜美的 膏满黄肥。此等人间美味,再配上一杯啤酒,吹着小风,简直是不能再更好了。本期,小编就教大家几个螃蟹的不同吃法。

【食材】

河蟹焖饭两只、大米适量、香菇3朵、姜适量、洋葱3根、料酒一勺、生抽一勺。

【步骤】

- 1、河蟹清理后斩块,剔下蟹黄和蟹钳中的肉备用。
- 2、葱切末,姜切片,香菇切块备用。
- 3、锅内放少许油,放入葱白末和姜片爆香。
- 4、加入香菇略作翻炒后,将姜片捞出。
- 5、将泡好的米放入锅中翻炒,并加料酒、生抽翻炒均匀。
- 6、将翻炒好的米和香菇倒入碗中,加适量清水。
- 7、将蟹块放置米中,将蟹黄和蟹肉放在表面。
- 8、放入蒸锅,水开后蒸40分钟左右即可。

蟹黄豆腐

【食材】

螃蟹2只、葱2根、内酯豆腐1盒、鸡精1小勺、盐半小勺、咸鸭蛋2个、淀粉1茶匙、食用油适量。

【步骤】

- 1、将螃蟹切开,取蟹黄备用。
- 2、将内酯豆腐倒扣在盘中。
- 3、咸鸭蛋去蛋白留黄,葱切葱花,豆腐用小刀划成小块备用。
- 4、锅里倒油加热,倒入蛋黄、蟹黄,用铲子压碎至无颗粒。
- 5、看到蛋黄起泡后,加入豆腐和小半碗水烧开,稍许翻动。
- 6、最后加入少许盐,鸡精调匀,淀粉水勾芡,烧开即可。

有福利

1、10月21日全场5折,22日全场6折,23日全场7折。(以上三天活动酒水饮料除外)

2、10月20日-10月31日 到店出示报纸,即可获得免费试吃券,河蚌焖猪肚和铁板豆腐两道菜二选一。(一份报纸只能使用一次)

3、10月24日-10月31日,消费满266元,送100元现金券。

【地址】胜利街87号二楼(原汉江坊)

【订餐电话】87112338



扫微信会员群
领取更多福利