

永康人舌尖上的乡愁是哪几道菜？

诗画浙江·百县千碗 永康 十大碗 投票通道开启,等你来投票

余秋雨说,一个人的故乡在他的胃里。无论怎样匆忙,不管聚散悲欢,故乡的美食在味蕾的提醒下,总能让我们停下脚步,围坐一起,追寻每一口乡愁。为贯彻落实省府关于诗画浙江·百县千碗的决策部署,深入挖掘永康美食资源,传承美食文化,打造旅游美食品牌,提升永康旅游美食的知名度和美誉度,市文化和广电旅游体育局牵头举办诗画浙江·百县千碗永康十大碗评选活动,投票将在今天的永康日报、微信公众号启动,截至10月7日止。欢迎广大市民踊跃参与投票,选出你们心中的永康十大碗菜肴!

1

白切鹅肥肝
主要食材:高塘鹅肥肝
烹调方式:蒸

永康民间养鹅历史悠久。清嘉庆年间出版的《永康县志》记载,那时的鹅肉只用于办喜事或祭祀扫墓。直到20世纪90年代初,科技部把鹅肥肝的生产项目落户永康。从此,这道来自欧洲的高端美食,便接上了永康的地气。永康的灰鹅吃草,鹅肝格外鲜嫩,越朴素的做法,也越能显现大厨的功力。只有蒸,才最能体现它的原汁原味。

2

五指岩生姜土鸡煲
主要食材:五指岩生姜、历山土鸡
烹调方式:炖

五指岩生姜栽培在海拔1000余米的中山五指岩山上,云雾缭绕,土壤肥沃,素有人间仙草之誉。相传白娘子因端午节吓死许仙,去昆仑山盗仙草。盗得仙草后,鹤鹿两童子紧追不舍,白娘子撞上了五指岩,而仙草在慌乱中被抛撒在山坡上。醒来时,遍地长满仙草,白娘子挖了其中一株赶回临安,救活了许仙。这仙草正是健脾开胃的五指姜。将其与土鸡同炖,不仅口感香甜,而且有暖胃功效。

3

火腿萝卜钱
主要食材:萝卜钱、火腿
烹调方式:炖

永康人把萝卜刨成铜钱厚的薄片,晒干后再收起来。萝卜钱薄如钱盾,贮藏期长,不易变质,是以前常年奔走四方的五金工匠们外出必带之物,也寄托了以钱换钱的一种期望。地道的做法通常是萝卜钱佐以火腿腊肉一同放进锅里,用慢火炖烂,汤底浓郁,回味无穷。这道不起眼的家常菜,代表着五金工匠走四方,县县官府不离康的历史印记。

4

红烧伟丰两头乌
主要食材:伟丰两头乌
烹调方式:红烧

胡则是一代北宋名臣,也是受永康百姓敬仰的胡公大帝。他因奏免衢婺两州身丁钱,而受各地百姓爱戴。胡公的老家在永康胡库,相传他爱吃两头乌猪肉,尤以红烧为最。两头乌是我国著名地方优良品种,具有皮薄骨细、肥而不腻的特点。难怪即便在外为官数十载,胡公仍念念不忘故乡的这道名菜。

5

银炉永祥笋丝
主要食材:永祥笋、三层肉丝
烹调方式:炒

永祥笋远近闻名,素有三绝:嫩如萝卜、入口无渣、味道鲜甜。能产出这么好的竹笋,与当地特殊土质有关。永祥地处山区,满山尽是黄金泥地里长出的竹林,在黄金泥滋养下孕育而生的竹笋,更是分外甜脆。每年初春,各家各户都盼着能尽快吃到永祥的下山笋。过完嘴瘾,再将多余的笋刨成丝,晒干后能储存许久。

6

永康灰鹅肉
主要食材:灰鹅
烹调方式:白切或红烧

据说,永康人的祖先捕到一种既能在天上飞,又善在水里游的大雁,名叫舒雁。历经几代驯化,舒雁渐渐丧失了飞翔能力,成为永康民间饲养和食用的重要家禽之一,人们给它取名为永康灰鹅。上世纪80年代,在许码头一带形成了永康灰鹅交易市场,每天运往全国各地的灰鹅都在10车以上。自此,永康灰鹅业的发展也成就了这道名菜。

7

金针扣肉卷小麦饼
主要食材:两头乌猪肉、金针菜
烹调方式:蒸

民间把金针花称为母亲花。在永康,出嫁的女儿大年初二要回娘家拜年,麦饼肉是必不可少的礼品。即把1千克腰条肉切成8块,煮八分熟后加金针再煮,金针垫底,大块肉像宝塔一样垒在碗里,上面再放两叠小麦饼。

8

开洋豆腐
主要食材:老豆腐、开洋、香菇
烹调方式:炖

开洋豆腐是永康别具特色的一道民间小菜,对豆腐品质的要求极高。永康位于浙中地区东北部,离海较远。旧时,百姓想尝尝海鲜,并不容易。于是,每逢海虾出产时节,人们就从海边购回海虾。去皮的虾干就叫开洋。将豆腐切成大方块,放进油锅炸过后,加入开洋同煮。开洋的鲜美搭配豆腐的鲜滑,是儿时难以忘怀的味道。

9

农家猪三福
主要食材:两头乌猪肚、猪肠、猪血、豆腐
烹调方式:烩

永康农村有个好客的传统。不论谁家办喜事杀了猪,都要把猪内脏煮熟切碎后分给左邻右舍,准确说来是分猪三福。但因乡人的大方让更多人共享了口福,于是又美其名曰:猪三福。一碗简简单单的猪三福,却增进了邻里间的和睦。

10

鹅肝炒粉干
主要食材:灰鹅汤、豆芽、包菜、粉干、鹅肉
烹调方式:蒸

我们常说的蒸鹅肝,就是把鹅胴体整只放进锅里去蒸。鹅肝其实并非是真汗,而是鹅肉蒸制过程中蒸汽凝聚而成的油液汤汁。用鹅肝烹煮而成的鹅肝粉干,是永康特有的一道地方传统名菜,味道鲜美、油而不腻,比单吃鹅肉更具有滋补身体的好处。

11

香煎素包
主要食材:豆腐皮、西葫芦、豆腐、虾皮
烹调方式:煎

永康清代才女吴绛雪,不仅工于诗文,留下了许许多多诗词佳句,对美食也颇有精研。香煎素包就是用上好的盐卤豆腐皮包裹,老豆腐、素菜做馅,在油里文火煎制而成。它的特点是看起来色泽金黄,吃起来外酥里香。是一道色、香、味、形俱佳的素食。

12

永康肉麦饼
主要食材:青菜、两头乌
烹调方式:烤

肉麦饼在永康可谓是家喻户晓、最负盛名。它是用本地九头芥菜腌制的雪菜或霉干菜,加五花肉烘烤而成的一种馅饼,又名状元饼。永康人向来有制作肉麦饼作为佐餐的传统。旅外人士回故里,家乡的亲人们也喜欢烤上几个肉麦饼供他们品尝。

13

香煎糯米肚
主要食材:两头乌猪肚、糯米、肉沫
烹调方式:卤、煎

每个在永康土生土长的孩子,一定对香煎糯米肚印象深刻。糯米、枸杞、青豆、玉米、香肠、牛肉、火腿,将准备好的食材全部放进猪肚里,煮熟切开后再滋滋啦啦的油煎着,煎掉猪肚的油脂,煎出满屋的焦香。糯米软烂,猪肚弹牙。相比于菜肴,倒不如说它是儿时的小吃。

14

酒糟舜芋
主要食材:舜芋
烹调方式:炖

相传舜曾在历山躬耕,在日积月累的耕作中,舜逐渐摸索到一种可食用且味美的植物(后俗称毛芋),在当地广泛传开。如今,经过几千年种植舜芋历史和发展,历山脚下的前仓镇已成为名符其实的舜芋之乡。永康舜芋个大皮薄,芽红肉白,肉质粉糯,加入酒糟翻炒,舜芋的口感更为独特,日渐成为一道永康人民的特色家常菜。

15

全家福
主要食材:肉类、菜类、干果类、河鲜
烹调方式:炖

全家福是一道吉祥讨喜的年菜,永康人逢年过节,餐桌上常备一道全家福。全家福实则是一道杂锦菜,所选用的食材多达十几种,肉类食材包括腊肠、猪皮、鸡胗、瘦肉,菜类包括干货冬菇、腐竹、木耳以及西芹、竹笋、菜椒、胡萝卜等,干果类主要有花生和腰果。一道全家福,表达着家里人、对在外拼搏奋进的游子们归来团圆的喜悦。

16

黄鳝粉抽
主要食材:黄鳝、粉抽
烹调方式:烧

传说,有一年永康遭遇洪水,百姓深受其害。上天就罚贪恋美色的水军元帅下凡,他每日穿着一身黄袍背人渡河,人们都唤他黄善人。三年后,天庭派观音去考察黄善。结果,黄善轻薄了观音变成的姑娘。因邪性不改,黄善被变为黄鳝。后来,有人创造了黄鳝粉抽这道菜,劝人行善。小暑前后的黄鳝最为肥美,粉抽滑韧有嚼劲,是烧黄鳝的绝配。

17

烟熏豆腐干
主要食材:烟熏豆腐干
烹调方式:白灼

相传,三国东吴吴国太带病来乌伤县上浦乡进香,喜食这里的盐卤豆腐。一次进香时,不慎将一块豆腐落入香炉,掰开看外焦里嫩,便禁不住尝了一口,味道异常鲜美。吴国太不仅创造了永康县,还留下了独特的烟熏豆腐干。一块地道的烟熏豆腐干,必须采用山柃粉染色和松树木屑熏烤等工艺,才能达到表皮光亮、手感光滑、口感紧致的味道。

18

太平胖头鱼砂锅
主要食材:太平胖头鱼
烹调方式:煮

太平水库是国家一级水源保护区,那儿的水库胖头鱼名声在外,常年供不应求。胖头鱼口感肥美,是因为它们吃的不是饲料,而是松花粉。据说有位爱下厨的村民,把别人丢弃的鱼头拿去熬汤,结果发现汤汁醇厚。后来,她试着把鱼头装入砂锅器皿,用火慢煨,果然其味更浓。从此,这道意为富足有余的佳肴名传各地,人人都说:想吃鱼,去太平。

19

霉干菜炒肉
主要食材:霉干菜、两头乌猪肉
烹调方式:炒

陈亮是永康历史上唯一的状元。陈亮家贫,幼时常以霉干菜下饭。在穷困之时,他不忘自助,以报效国家。后代的学子们,纷纷以陈亮为榜样,发奋攻读,以至于永康文风鼎盛、人才辈出。与别地不同,永康的霉干菜干硬微苦。如今,这道菜已成了忆苦思甜的重要载体。当然,加入两头乌条肉的干菜,非昔日可比,其香四溢,乃下酒、下饭的一道好菜。

20

清溪黄牛仔排
主要食材:黄牛仔排
烹调方式:炖

泰山天齐仁圣大帝黄飞虎的坐骑是一头五彩神牛。趁牧童熟睡,偷跑到山清水秀的清溪。清溪百姓用肥美的庄稼和割嫩草喂它,并带它游嬉。临行前,神牛为答谢清溪百姓的厚爱,就朝着山间叫了数声,只见山间出现了一群黄牛(以前清溪一带只有水牛),并请来仙姑教百姓如何喂养能使肉质更鲜美。临走前,仙姑留下一份菜谱,即紧实可口的黄牛仔排。