

# 天冷了,杭城酱货上桌啦

本报记者 黄葆青 潘骏

杭州人谁不爱正统的“腌酱货”!立冬已过,置办酱货成为绕不开的话题。对于很多老杭州来说,土到不行的酱缸、伴着酱油香的晾晒杆和“靠天吃饭”的风吹日照,才能成就酱腌货浓油赤酱、肉色枣红、咸中带鲜的独特口感。

现在,杭城哪里可以吃到风味醇厚、传统工艺秘制的酱货?杭州吃货特意找了这3家,一探究竟。



扫一扫,加入杭州吃货Family。

## 好食堂 坚持“屋里厢”的味道出了名

杭州青芝坞附近的夕阳红路上的这家“好食堂”,就因为坚持老底子“屋里厢”的味道出了名。不少北上广的吃货来杭州,都会来这里。要说老饕和知名美食家,像沈宏非、地主陆等大咖,也都光顾过这个不起眼的小食堂。

老板人称老马,在杭州餐饮界也算的上是小有名气。他告诉杭州吃货,往年一过立冬,店里就有酱货吃了,可今年立冬都过了一个多月,却不见老马店里有酱货挂出来。

老马说,今年酱货做得迟,主要因为天气不好,要想酱货好吃,必须满足“四大条件”。

在老吃货心目中,一份好酱货会是什么样子的?“坚持老杭州传统酱制方法,白糖、绍兴黄酒、湖羊酱油、八角、桂皮、干辣椒,老杭州做酱货就这六样调料。”老马说,今年小木

头鸭卖52元/只,缸吊头卖38元/只。

晒足太阳,酱货做好以后,最少要晒三天太阳。“天气要足够冷,而且要有风,这样既不容易变质,肉质口感也会紧实。”老马说。

## “酱三代”施立华 不用烘箱做的老底子酱鸭

施立华,吃货圈里的人都喜欢把他叫做“酱三代”,因为他家祖传三代都是做酱货的。在施立华看来,酱鸭必须是“肉厚不腻,肉质筋道、鲜香诱人”的。

“施家小厨”的鸭子用的是真正传统工艺,不用烘箱、不用化学酱油,某宝上售价上百元。看看鸭子的颜色,红得发黑,那绝对是用湖羊酱油泡,用太阳晒出来的效果。

施立华说,阳光、风、空气的湿度、鸭子的品种、酱料的调制等等因素,随便哪样不理想,都会影响鸭子的口感。

好鸭子还要用对方法蒸。施立华卖出去的酱鸭都附有一份蒸鸭秘籍,鸭子吃多少就切多大块,蒸前剪荷叶垫底放在盘子上,铺上葱姜,鸭子上均匀撒上白糖,可多撒些,再淋上料酒,然后上锅蒸。这样才能“看起来不起眼,吃起来却很香,咸中带甜,甜中带辣,辣中带香”。

## 康康饭店 招牌酱鸭一年限卖5000只

这家位于景芳路上的小饭店,店面已经有点陈旧,但大老远就能闻到浓浓的酱香味。酱鸭、酱鱼、酱肉、酱鸭舌……整排的酱货挂满了门窗。



店老板王自强说,每年立冬过后,他就忙活着准备开酱。每次一开工,酱油都要用掉上千斤。

别看自强酱鸭销路很好,鸭子可是限量卖的。主打的招牌酱鸭每年就做5000只。问起配方,王老板说:“这是爸妈传下来的,后来和哥哥一起改良了一下,里面有20多种配料,至于配料的比例,那是秘密。”



# 经得起多少严寒,就经得起多少夸赞 新疆红旗坡品牌阿克苏冰糖心苹果,每一个都经得起考验!

11月的新疆阿克苏,下起了绵绵的雪,一个个沾染着寒意的冰糖心苹果从红旗坡农场被温柔地挑选、装箱,带着对阿克苏的小小思念,奔向全国各地。

正宗的阿克苏苹果横切一刀,能明显看到果核周围一圈如蜂蜜般半透明状的果肉,这才是真正的“冰糖心”!

傅丽/文

新疆的哈密瓜,很甜。

新疆的香梨,很甜。

新疆的苹果,很甜。

新疆,好像是一个拥有魔法的地方,在新疆扎根的水果,都格外的甜。

新疆的日照丰富,八九点的夜晚,太阳的余晖还没有落尽。

新疆的水源澄净,农业灌溉多用冰川雪水。

新疆的风景不如江南的秀丽精致,却自有一份迥迤大气。

新疆的水果也同样,说不上美观别致,却胜在内涵丰富。

11月的新疆阿克苏,下起了绵绵的雪。

树上、屋顶上都被薄薄的覆盖了一层。

11月的新疆是美好安宁的,但红旗坡农场却热闹欢腾。

一个个带着些许寒意的冰糖心苹果被温柔地挑选、装箱,带着对阿克苏的小小思念,奔向全国各地。

冰糖心苹果的美,在于内涵,在于果核周围半透明状的果肉。由于阿克苏当地的昼夜温差大,果糖自然凝聚而成,如蜂蜜般围绕在果核周围,越吃越甜。

同时,阿克苏苹果的生长周期长,每一只苹果需要经过两次霜冻,并在低温的状态下进行采摘,水分特别足。

美丽的“冰糖心”在5℃以下的环境中才能被很好的保存,随着温度的慢慢上升,“冰糖心”如蜂蜜般逐渐“融化”。

但那份儿特有的甜味却真实地留在了果肉中。



原产于新疆阿克苏红旗坡农场的冰糖心苹果,红旗坡品牌,80-90mm果径的苹果混装于纸箱内,品质有保证!

精致,不一定来自于对称的外观,还可以来自自由内而外的美味哦!

## 新疆阿克苏红旗坡品牌冰糖心苹果

正宗红旗坡品牌授权阿克苏冰糖心苹果。果肉细腻、果核透明、果香浓郁、甘甜味厚、汁多无渣,富含丰富的维生素C。

果径:80-90mm

规格:10斤左右

有礼价:**88元**

免邮区:江浙沪皖包邮。



## 新疆库尔勒香梨

规格:净重6斤 有礼价:**45元**

规格:净重10斤 有礼价:**58元**

免邮区:杭州主城区包邮。



## “7”不够 贵州修文贵长猕猴桃

规格:25枚

有礼价:**73元**

免邮区:杭州主城区包邮。



## 抢鲜购

1、拨打订购热线 96068 转 5 或 0571-85310933,杭州主城区支持货到付款;

2、登陆钱报有礼官网 [www.ulibuy.com](http://www.ulibuy.com),进入“食尚生活”选择购买;

3、扫一扫二维码即可支付。

