



人间烟火,家的味道最温暖



练市羊肉
吴夏璠 摄

章文君

蔡澜曾经说过,家乡的味道百食不厌。春节最适合来一场味觉旅行,用味觉治愈乡愁和一颗风尘仆仆的心。

春节期间,浙报集团智能旅行推荐平台周柚还推出了“周柚年夜饭合成大作战”小游戏。关注“周柚”微信公众号,参与互动游戏,将有机会获得周柚旅行大礼包!



扫码合成你的
专属年夜饭



搁袋饼
吴夏璠 摄



老鸭馄饨煲 吴夏璠 摄

酱鸭

如果要挑选最能代表杭州年味的美食,酱鸭必定榜上有名。杭州酱鸭,在古代甚至被称作“官礼酱鸭”,与北京烤鸭、南京板鸭齐名。上好的酱鸭肉色枣红、肉质嫩滑、皮爽骨香、味道鲜美。

每到年底,杭州察院前巷口便会变身杭州最具年味的地方之一。每走两步就有一家卖酱味的,酱鸭、酱肉、酱鹌鹑、酱鲫鱼、酱猪舌……琳琅满目,喜庆了整个冬天。

推荐去处: 察院前巷文娟酱鸭、祝君酱鸭、付大姐酱鸭

油赞子

在老宁波人的零食匣子里,有一样油炸食品必不可少,那就是油赞子。油赞子,其实就是一种小麻花,因为造型酷似簪子得名“油簪子”,随着时间的推移演化成了“油赞子”。

据说这种小吃已有一百多年的历史,以“香、酥、脆”俘获了老宁波人的味蕾。相比麻花,油赞子吃起来更加酥脆,牙口不好的老年人也咬得动。除了大家熟悉的甜味,宁波人还根据自己的饮食习惯,在面粉里加入海苔粉,创造出了咸味的油赞子。

推荐去处: 沈家祖传宁波油赞子店

新昌芋饺

对于新昌人而言,芋饺并不是一味普通的小吃。“芋,年年有余(芋)。”因此,芋饺也就成为了新昌人年三十的桌上必备佳肴。

不同于寻常饺子,芋饺的“饺子皮”是透明的,还带有三个棱。这是番薯粉与芋子“结合”擦出的火花——精选嵊州产芋子,高压锅蒸熟,冷却后剥皮,芋子捣碎后,与碾细的白番薯粉按特定比例混合。和普通饺子一样的是,芋饺可蒸可煮。蒸好的芋饺刷上美味鲜和薄薄一层猪油,再撒上一把葱花即可上桌。

推荐去处: 一溜下(新昌县)

练市牛肉

说起湖州的羊肉,必然会提到新市和练市两大巨头。两地都以红烧做法为主,不同之处在于练市羊肉需要剥皮且切成小块,而且汤汁相当浓稠。在练市,没有羊肉不成筵席,再好再贵的硬菜,都比不上羊肉的地位。

做练市羊肉,采用一年大小的雄性湖羊最为合适。这个年份的湖羊肉质鲜嫩紧实,再配以辣椒、冰糖、酱油、蚝油、红枣等

调味料,以及当地特产练市优黄(一种黄酒,可做料酒),大锅炖煮极其入味。

推荐去处: 江南功夫私房菜

老鸭馄饨煲算是嘉兴西塘的一道“土菜”,相传为西塘的窑工发明。西塘人只要办大事,餐桌上就会有这道菜。

做老鸭馄饨煲,一般选用一岁大小、两斤多的老鸭为主料,细熬慢炖上两三个小时;馄饨一般选用荠菜大馄饨,一口咬下去,荠菜与猪腿肉牢牢锁住了鲜美汤汁,不愧是征服一代代西塘人的家常美食。

推荐去处: 陆氏馄饨(西塘)

“鸡子”在兰溪方言里是鸡蛋的意思,鸡子粿其实就是鸡蛋饼。鸡子粿的饼皮需用死面,才能保证“薄而脆”的口感,而鸡子粿的馅料极为简单,仅鸡蛋、小葱、鲜肉。包馅时,饼皮需留个小口子,方便注入鸡蛋液。

相传兰溪籍文学家李渔不食葱蒜,一次病中吃了鸡子粿,大为赞赏,还将其载入后世吃货必读的《闲情偶寄》。尝一口刚出锅的鸡子粿,先是酥脆的外皮,而后是鲜嫩多汁的馅料,葱、鲜肉、鸡蛋三者完美融合。

推荐去处: 兰庆鸡子粿(兰溪市)

“迷倒,危险赞”(味道,非常赞)的搁袋饼,是衢州人钟爱的烤饼之一,不少衢州吃货将它奉为早餐的首选。制作搁袋饼并不算难,将长条面饼铺上厚厚的肉沫后裹起,再切成小长段,放在铺满芝麻的竹匾上,随后淋上一些水放入烤炉中,只需几分钟,香气四溢的搁袋饼就能出炉。

衢州人吃搁袋饼,一般会剪开饼夹根油条配着吃,顺便再来碗豆腐花。

推荐去处: 府山豆腐花衢州搁袋饼

无数临海人的回忆里,都有一碗麦虾的滋味。麦虾不是虾,它似面非面,是将粉浆刮进热锅中烧制而成的,出锅后形状如弯曲的虾。

据传,麦虾是昔日穷人发明用作裹腹。所以,在最初的“版本”中,麦虾中只有萝卜、瓜藤之类的家常菜。发展到现在,麦虾中不仅可以放虾、放肉,如果能够讲究,连汤底都可采用牛肉高汤。

推荐去处: 双平麦虾(临海市)



油赞子 吴夏璠 摄

扫码查看
干饭人必吃的
浙江美食



老鸭馄饨煲

兰溪鸡子粿

搁袋饼

临海麦虾