

缙云烧饼杭州总部 开进武林广场

两位千里挑一的大师坐镇 空气感馄饨+烧饼来一份吗

本报记者 黄葆青 毛玮琦 文/摄

说到在杭州的缙云烧饼,你会想到哪一家?

是文三路上名声在外的“胖子烧饼”?是位于西溪天堂里的“绿之园缙云烧饼”,还是杭州街头巷尾不足两平方,挂着“缙云烧饼”招牌的小烤桶店?

最近,杭州吃货收到报料——在武林广场附近,开出了“缙云烧饼杭州总部”,店里有缙云来的“烧饼大师”坐镇,小小一家店面,每天中午都坐满了人……

能开进浙江展览馆?还能叫杭州总部?这家小烧饼店想必不一般。

缙云烧饼开进杭州市中心 千里挑一的两位大师坐镇

记者找到了这家“传说中”的缙云烧饼店,就开在浙江展览馆里北门,距离武林广场地铁B出口很近,位置可以说是非常优越了。

与杭州其它的烧饼店不同,这家店门头虽然也不大,但走进店内却“别有洞天”。

店里摆了六七张四方桌,墙上挂着缙云烧饼的传说故事。招牌上赫然挂着缙云的招牌美食:烧饼、馄饨、土爽面、山粉饺、敲肉羹、芥菜饭……都是正宗的缙云味道。宽敞的操作间里,几位师傅热火朝天地忙活着。

午饭时分,已有不少客人赶过来吃烧饼,“两个烧饼一碗馄饨解决中饭,方便又落胃。”

烧饼店的主理人是缙云人黄多通,他和搭档吕杰飞都是缙云当地的烧饼大师。缙云县有大约1万名烧饼师傅,而大师级别的只有10位,黄师傅和吕师傅就位列其中。

黄师傅说,他原本在宁波天一广场城隍庙经营烧饼店。今年4月22日,他在缙云县“烧饼办”的支持下,把店开进了杭城的地标武林广场。

说到缙云“烧饼办”,那是缙云当地为推广这个非遗小吃专门设立的机构,全称为“缙云烧饼品牌建设办公室”,2014年就成立了,缙云县专门成立了缙云烧饼品牌建设领导小组,由县人大副主任担任领导小组组长,下设缙云烧饼品牌建设办公室。

记者特地连线采访了烧饼办的吴李琴主任,她介绍说:“缙云是浙江省唯一一个小吃文化地标城市。缙云烧饼是浙江省著名小吃,入选国家级非物质文化遗产,也被评为浙江省十大扶贫典型案例之一,是缙云县的一张金名片。所以,展示缙云烧饼不能是一个冷冰冰的展馆,必须是可品尝的活态展示。之所以把展览馆店叫做杭州总部,是考虑将它做成缙云烧饼在杭州的示范店。我们就想通过这个示范点在杭州充分展示缙云的烧饼形象和烧饼文化。”

吃正宗烧饼 还必须来一碗“空气馄饨”

缙云烧饼虽小,历史却悠长。

如今,缙云烧饼店遍及大江南北,但不少缙云烧饼店为了迎合当地人的口味,把饼做得又薄又大,已不是那正宗的味道。

事实上,在土生土长的缙云老乡心目中,缙云烧饼就不该是薄脆型的。

“饼皮应该是略微蓬松有嚼劲,内馅应该富含丰富的五花肉末配以香气逼人的梅干菜,烧饼的大小也有讲究,应该就像碗口那么大……”顾客金先生说。

而在黄多通的眼里,缙云烧饼则有三大大特征——

首先,要有厚度,而且必须有肉。我们现场可以看到,黄师傅做烧饼用起肉来毫不含糊。

第二,烧饼表面必须要刷糖油。这层糖油用的是麦芽糖,这样能使烧饼增加口感、颜色漂亮、吃起来外脆内软。

第三,烧饼里的缙云菜干必须是上好的“九头芥菜”。有人说烧饼火气大,其实不然。烧饼里,用芥菜做的梅干菜,性凉,可以中和烧饼的火气。

缙云馄饨土话叫“面饺”与烧饼是绝配。这碗馄饨好吃的关键在于薄皮里包入空气感。正在包馄饨的大姐告诉我们,“这馄饨包起来要用特别的手法,用虚劲,包得松而不实,才能尽可能多地包进空气。”

煮馄饨的方法也很特别,馄饨煮沸,漂起来时要用木质锅盖盖住,锅盖会比锅的直径小很多,一定要让锅盖漂在水面上,这样馄饨皮才不会散开。

馅儿用的是纯手工刀切土猪肉,不用绞肉机,这样吃起来才有肉的颗粒感。煮好的馄饨就像精致的花朵,每只都是汤汁充足,很轻松就能滑进嘴里。

这样的烧饼加馄饨,你也打算来一份吗?

在杭州,你吃到过来自家乡的正宗小吃吗?



扫码留言
与我们互动



空气馄饨



缙云烧饼

品质如何? 价格贵吗? 最快何时送到杭州?

正宗奉化水蜜桃 昨天上市

本报讯 娇滴滴鲜甜多汁的奉化水蜜桃,昨天正式上市啦!主打品牌有一个好听又吉祥的名字——“欢喜奉桃”。

奉化水蜜桃有三美,除了品相美,味道美,还有一美很多人可能并不知晓,那就是内涵美,代表了情谊、长久、仙意,“欢喜奉桃”的名称也正由此而来。

欢喜奉桃品牌已推出三年,因为走的是高端路线,包装特别精美,而且挑选的都是个大,品相好,糖度高的精品水蜜桃。昨天上市的欢喜奉桃主要是中熟品种湖景玉露,记者尝了一个,八分熟,十分香甜。

今年的水蜜桃品质比去年更好

品牌运营总监郑勇说,今年的水蜜桃品质比去年更好,因为今年的气候条件好,立夏早,梅雨季天数比去年少了很多,因此水分要少,但糖度更高,据监测很多桃子的糖度达到了17%;此外上市时间也更早,像湖景蜜露的上市就比去年早了5天。还有一点值得一说,就是今年的果子比去年要大,很多桃子都超过了半斤以上。这源于桃农早期的疏果管理,树上果子少了,单个的自然就长得大了。

据奉化区农商发展集团有限公司相关负责人介绍,今年的价格比去年要略高一点。记者拿到的一份欢喜奉桃推介资料显示,像以黑色外观包装的奉系列二(去年一度成了网红产品)为每箱198元,8个,重量为4.5斤。其余系列有88元、128元不等,重量在四五斤。一款5斤装的至尊版(8个桃子),则标价688元。

众所周知,水蜜桃跟杨梅一样,柔弱,经不起温度以及长途运输的折腾。为此,运营方使用了不少“秘密武器”进行保鲜。除了专用周转筐(无需二次分拣)+溯源标签,还特别引进日本技术预冷库和保鲜库。

桃农凌晨采摘后,运营公司一大早收购,直接将桃子装进预冷箱第一时间进行快速降温,将果实温度从30℃左右降低到0℃,桃果进入休眠后保持新鲜状态,再行包装和发货。由于产地直发,减少了中间环节,可4小时送达宁波,6小时送达杭州,8小时送到上海。

奉化水蜜桃文化节蜜桃季开始

2021年奉化区水蜜桃投产面积约4.3万亩,产量约5.37万吨,同比去年增加约1万吨。销售区域扩展到北京、香港等20多个省(市)和地区,总产值近5亿元,比去年增加12.5%。另外,“欢喜奉桃”品牌打入市场两年来,已在长三角大城市市场立足,而且辐射到全国绝大多数地区,奉化水蜜桃的销售由此实现从“论斤卖”推进到“论个卖”的逆袭,“水蜜桃中的‘爱马仕’”形象已深植消费者心中。

随着2021奉化水蜜桃——欢喜奉桃的上市发布,也揭开了2021奉化水蜜桃文化节蜜桃季活动的序幕。活动围绕最美桃花源主题,共将推出8项系列活动,包括“红心向党”主题系列活动、“清奉兴农惠万家”活动、欢喜奉桃全民售卖PK赛、“桃行天下”蜜桃促销系列活动、“桃喜大会”欢喜奉桃2021杭州推介会、2021海峡两岸排球公开赛、2021年浙江省第八届“龙舞桃香”龙狮锦标赛等。

本报记者 唐旭锋 通讯员 严世君 郑连乔 文/摄