

本报记者 潘骏 毛玮琦

浙江的美,美在景,也美在食。

乡土美食是开启浙江文化风景的窗口。7月,钱江晚报·小时新闻“寻味浙江”栏目聚焦你的“家乡美食”。我们通过小时新闻吃货圈社群向大家发出征集,邀请大家来晒出自己家乡的美味。记者将在大家的“导航”下,走进浙江的“美食之乡”,寻找当地的特色美食。

我们的第一站,来到衢州开化——一座处于钱塘江源头、县城人口不足10万的浙西小县城。凭着好山好水好空气,就足够让开化人对自己的美食有着强大的自信,“我们这儿的东,出了开化你吃不到的,没有那个条件”。



寻味 钱江源头



扫码关注
小时新闻
吃货圈社群

难忘 那碗浓浓清水鱼汤

小时新闻“寻味浙江”邀你来吃货圈社群推荐家乡美食

何田乡 喝山泉水、吃有机草,“清水鱼”已成金名片

“秋光云影遇见何田,水清鱼鲜山青人醉”。

一提及开化,吃货圈社群里推荐最多的美食,就是清水鱼。

开化何田乡是发源地。“我们这里山好水好,家家房前屋后养清水鱼。”何田乡党委副书记谢晴浩告诉钱江晚报记者,何田清水鱼的养殖历史可以追溯到明代,距今已有600多年。

据开化县志记载,何田一带的村民为吃到鲜鱼,就利用当地独有的生态优势,在房前屋后或居室中,用石块砌成四方形水池,一丈见方,水深数尺,引溪涧山泉,放青鱼、草鱼于其中,以青草养之。

在乡里,有这么一条鱼王,今年28岁,身长1米多,体重30多斤,垂垂老矣,不好动,只是随着流水漂游,看着眼前的子子孙孙,享

受天伦之乐。鱼主人汪良标今年87岁,溺爱“鱼王”,每次喂草都对它特别照顾。“我儿子结婚时,我买了这尾鱼苗,当时它只有一指长。今年我孙子已经26岁了。”老汪感慨时光飞逝。“清溪水清凉,鱼肉就紧致;鱼池干净,鱼肉就鲜美。”说起清水鱼,老汪骄傲满满。

将近午饭时间,我们走进了何田乡的一家路边饭店。老板朱德陶告诉我们,要做好清水鱼,首先要将鱼略微过油,放盐和料酒,然后加清水滚煮,加辣椒、葱调味,最后加入两三片紫苏,香气扑鼻而来。朱德陶特别强调,他家的鱼好吃关键是用了柴火烧的土灶,加的是开化土菜籽油,另外,水也是用的本地山泉水,“水质对烧鱼很重要,水质好鱼汤才能烧出乳白色”。鱼肉出锅,细腻如蒜,再喝上一口如牛奶般的鱼汤,鲜香润泽,鲜味绵长。

开化 因陈晓卿“走红”的途中饭店,汤瓶鸡是一绝

说到开化美食,总有一家路边土菜馆叫吃货念念不忘,就连《风味人间》总导演陈晓卿,也不能免俗。

途中饭店便是其中颇为出名的一家。传说这家店有个规矩,晚上七点之后就不再接待客人了。

老板余身和,今年66岁,是土生土长的开化人,从事餐饮已有30多年。1985年,他在齐溪镇上开了家名叫“春燕”的小饭馆,所有的活计都是夫妻俩在忙碌。因为烧得一手好菜,引得过路客纷纷“闻香下车”,“途中饭店”这个名字就由此而生。老余说:“这个名字也寓意着人生在世,总在途中。”1997年,余身和的“途中饭店”从镇上迁到了一个前不着村后不着店的“荒凉地带”,“途中”的意味更加名副其实了。

汤瓶鸡是途中饭店的招牌菜。汤瓶是一种土陶器,取当地特有的红壤烧制而成,据说,既透气又富含矿物质,与紫砂同效。制作



汤瓶鸡的一味重要配料是黄精,把农家土鸡先用菜籽油炒出香味,放入加了生姜和黄精的“汤瓶”中,在炭火上炖上两三个小时。

汤瓶鸡上桌,满屋飘香。鸡肉染上了鸡汤的金黄色,一勺下去,连肉带骨都酥软入味。

【互动】

去开化吃什么?怎么吃? 看看小时新闻网友的推荐

两天一夜的行程有限,记者在杭州吃货社群里发起了开化美食征集。来看看开化网友们都有哪些好吃的推荐——

@老余推荐:开化青蚶

这是一道上过《舌尖上的中国》的名菜。青蚶对水的要求极高,一定要活水,而且水不能太深,现在好的青蚶也越来越难收到了。

@小张推荐:苏庄炊粉

开化版的“粉蒸肉”,到过苏庄镇的人一定会爱上这道农家菜。家家户户招待客人必备的美食。

@LYY推荐:开化汽糕

你知道吗?开化汽糕还有个别称,叫“东方披萨”。蓬松的糕体上,撒上香干丝、笋干、虾皮、肉末……无数开化人离开家乡第一个想吃的就是汽糕。对了,煎一下味道更好。

@山城小开推荐:马金豆腐

马金豆腐据说已有100多年历史。马金豆腐最特别的就是用醋点豆腐,因此即使是最基础的白豆腐也带着不一样的酸香。

另外,小时新闻吃货圈社群“家乡美食”征集正在进行中。你家乡的特色美食是哪一道,你又吃过哪些属于浙江的地道美味呢?也欢迎大家登录小时新闻App,进入“吃货圈”社群,一起来晒晒吧。

【参与方式】

(1)点击小时新闻App首页下方菜单栏“帮帮团”按钮或点击首页浮窗“我要发帖”。

(2)选择发布到“吃货圈”群组,标题注明#家乡美食#,上传文字+图片(每个帖子最多可以上传9张图片)。

(3)所有参与话题互动的用户都有资格参与我们的抽奖。我们将于活动结束后,抽取幸运读者,赠送吃货精美礼物一份。