



靠“三头一掌”称霸美食江湖,花样小吃让人流连忘返 这座城市,决定江浙沪吃辣上限

寻味浙江

关自山

本报记者 潘骏 文/摄

衢州,位于浙江西部,地处浙闽赣皖四省交界,独特的地理位置也让这座城市饮食更加多元,既有江西与安徽的辣,又有浙江和福建的鲜,它还有一个响亮的名号,人称“浙江小四川”。

当地美食代表“三头一掌”、烤得焦香的衢州烤饼,还有爽滑弹韧的炒粉干,汽糕等种类丰富的小吃,从早餐到夜宵,一天七顿都不重样。从杭州出发也很方便,高铁1个多小时直达。

据说许多浙江人都有被衢州菜辣哭的经历。在俄罗斯小伙德米日以往的印象里,浙江人是吃不了辣的。不过,前不久一次两天一夜的衢州之旅之后,让他对浙江人吃辣刮目相看:“衢州不仅有辣,好吃的也太多了吧!”



德米日

因在杭州闹市摆摊卖鱼香肉丝盖饭走红网络,被称“背锅侠”。



炒粉干



桂花饼



汽糕



小馄饨



擀袋饼

衢州烤饼+炒粉干

“一座衢州城,半城烤饼香”。在衢州街头随便走走,就会遇到无数家烤饼店。

早上九点半到达衢州,记者和德米日就直奔烤饼店。老板娘给我们介绍,衢州烤饼分为大、小两种。小烤饼肉质饱满,喜欢的人更多一些。

烤饼都是现点现做,擀出外薄内厚的皮,将肉馅填进去,当然还得加点辣椒,增加点鲜味。再将皮捏成团,擀平,放进烤炉,等到金黄松脆就可以吃了。

烤饼一定要趁热吃,第一个在嘴里吃到一半,就忍不住想拿第二个。

烤饼的最佳拍档是粉干,与温州粉干不同的是,衢州粉干吃起来更加爽滑弹韧。粉干可拌可汤可炒,不同季节有不同吃法。夏天吃凉拌粉干,天冷了就吃锅气满满的炒粉干。

桂花饼

吃完烤饼,我们来到衢州的杜泽老街。这里有一款很特别的“空心月饼”——桂花饼,试想哪个杭州人能拒绝桂花的味道呢?

桂花饼形似馒头,内部空心,桂花的香甜被饼包裹着藏于其内,散发出很浓的桂花香味,因而得名桂花饼。口感松脆,甜而不腻。

桂花饼的发源地就在杜泽老街,甜丝丝的桂花与浓郁的饼香飘散在小巷的空气里。德米日也被这味道所吸引,还跟着老街上的师傅学起了做桂花饼。

做桂花饼要选上好的白面粉、白糖、麦芽糖及干桂花,然后就开始制皮,再揉面、包馅儿,再擀成饼状。然后,将饼扔进装满芝麻的匾筐里左右摇晃,不一会儿,饼上就裹满一层白芝麻。

接着上炉烘烤,随着面饼自然膨起,上下饼皮会脱层形成空心。高温下桂花香气和糖浆在中空的饼里左突右撞,喷香四溢的桂花饼就可以出炉了。

“三头一掌”+水晶糕+螺蛳

在衢州售卖三头一掌的店随处可见,三头一掌指的是鸭头、兔头、鱼头、鸭掌。每家店门口都有一口大铁锅,锅里飘出的香气让每个路过的人都会忍不住咽口水。

当天,我们去的是马站底的老裴鸭头馆,是当地的知名老店,已经开了30多年。

德米日一开始是拒绝吃兔头的:“兔兔那么可爱怎么可以吃!”但还是架不住“来都来了”这四个字。在老板指导下,德米日吃下了人生中第一个兔头。

鸭头、兔头、鸭掌好吃的秘诀全在汤料,好的汤料必须要有茴香、橘皮、花椒、桂皮,还要加入几味中药。食材浸在老汤里炖煮,随着时间慢慢入味。

所有的食材都炖得肉质酥烂,轻轻一咬,肉和骨头便轻松分离。伴随浓郁的酱汁,味道非常上头,又辣又鲜,吃起

来那叫一个爽。

吃了一阵,德米日不出意外地被辣哭了。这时搭配一份水晶糕,就是正确的解辣姿势。番薯粉加水融开,然后加热搅拌成透明状,冷却切块以后就是水晶糕。吃的时候一定要加薄荷油。嘴里辣得冒火时吃上两口薄荷水晶糕,战斗力立马重新恢复。

德米日还挑战了吃螺蛳,但记者万万没想到,他居然直接用牙咬碎,“战斗民族”的DNA可真不是盖的。

擀袋饼+馄饨+汽糕

第二天早上,我们去当地松园菜场周边逛了一圈,发现衢州人的早餐真是相当丰富,可以不重复地吃上一周。

早餐中最具有代表特色的就是擀袋饼和馄饨。“擀”在衢州话里是“放”的意思。据说以前下地做农活的人们为了方便,将饼搁在口袋中,休息时可以充饥,所以才有了“擀袋饼”这个名字。

老衢州人喜欢用擀袋饼夹着油条一起吃,葱香味十足的擀袋饼夹上刚出炉的酥脆油条,碳水加碳水的快乐,谁能拒绝?

衢州小馄饨是一绝,加了碱的馄饨皮经过无数次擀压,带着些许韧性,在沸水中稍煮就会飘起来。舀起一勺馄饨入口,可以说馄饨是滑进嘴里,冬日吃简直太温暖了。

汽糕来自衢州常山与开化一带,是难得不辣的衢州小吃。用米浆蒸出来的糕体上,铺满豆腐干丝、木耳小河虾、笋干、萝卜丝、猪肉、红椒……简直就是东方披萨。

德米日曾经在披萨店打过工,他尝过汽糕以后一直赞不绝口,感叹这种熟悉又陌生的食物真是太美味了。

汽糕店老板告诉德米日,当天吃不完的汽糕,第二天煎一下会更加好吃。

南孔宴

一宴吃衢州。衢州当地的文旅部门还打造了一桌“南孔宴”,荟聚衢州各地特色菜肴的精华。

在“南孔宴”上,德米日终于会吃螺蛳了,而且吃的是登上美食纪录片《舌尖上的中国2》的青螺。这种螺蛳长在钱江源源头开化地区溪水中,泥少干净,和一般的螺蛳不同,有着黑色细长的外壳,里面是灰绿色的螺肉,肉质特别鲜嫩可口。

记者曾经为了吃清水鱼特地跑了一趟开化,如今到了开化哪有不吃的道理。清水鱼在4℃左右的流动山泉中缓慢长大,吃的是水草和天然微生物。吃的时候一定要先喝汤,再吃鱼,吃到后面,鱼肉有自然的回甜,清口甘冽。

近年来,很多吃货都发现,杭州的衢州菜馆越来越多。在许多人群密度高的场所周边,总有几家“衢州小炒”“衢州土菜馆”“衢州风味”的餐馆。但是记者建议,特别中意这一口的话,还是应该到源头去尝尝。



三头一掌