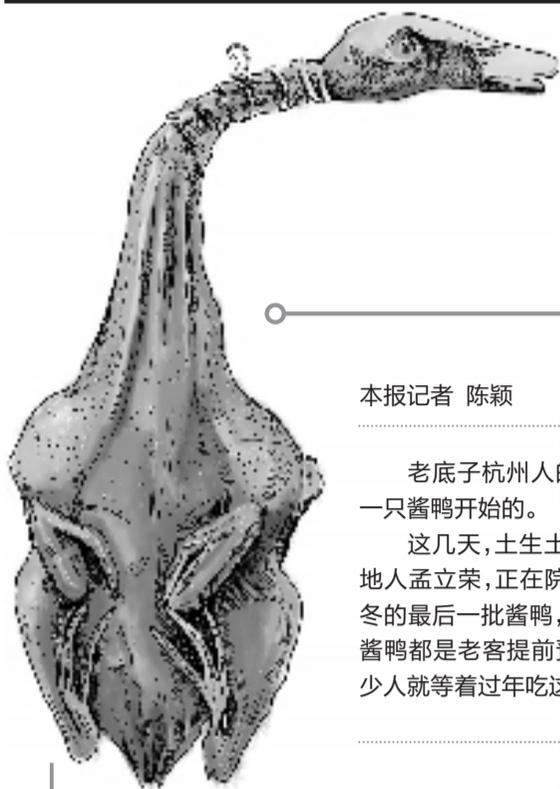


杭州的年味飘到拉萨

一只好酱鸭也需天时地利人和



本报记者 陈颖

老底子杭州人的年味,是从一只酱鸭开始的。

这几天,土生土长的杭州沙地人孟立荣,正在院子里晾晒今冬的最后一批酱鸭,“这1000只酱鸭都是老客提前预订好的,不少人就等着过年吃这一口。”



一年3000只酱鸭,最远卖到西藏去

最近,如果你走在钱塘区河庄街道向公村,只要循着空气中的酱香味,就能找到孟立荣家的小院子,真正应验了那句俗语——“酒香不怕巷子深”。

院子里,一只只泛着光泽的酱鸭正在“排队”晾晒。孟立荣介绍说:“最后这批下周就能晒好了。除了分给亲友的,里面大部分都是老客订走的年货。”

孟立荣的酱鸭,最初只是他私房菜馆里的一道菜。做了二十多年的厨师,他的手艺有口皆碑。虽然菜馆一天只开两桌,但挡不住杭州的老饕客摸到村里来光顾。坚持批量做酱鸭,源于对老客的一种回馈。

“很多客人都喜欢我做的酱鸭,问我能不能给他们做,为了不让他们失望,我就答应了下来。”孟立荣笑着说,“没想到这一答应就坚持了这么多年。”

从2008年开始,每年的11月,孟立荣就会着手腌制各种酱货,而酱鸭是其中最受欢迎的,一年要做3000只左

右。这些酱鸭大部分都供给那些买了一年又一年的回头客,“很多人10月份就开始找我预定,还有的开几十公里车子赶过来,就为这一口。”

十五年下来,孟立荣的酱鸭渐渐从杭州走向了全国。现在天南地北的订单都有,最远的要寄到西藏拉萨。

“有些在外的杭州人忘不了这口家乡味,到年底了就会给我发消息,让我给他们邮寄过去。”而为了保证客人吃到的味道和在菜馆里吃到的差不多,孟立荣夫妻在打包发货时,都会细心地放上一张温馨提示:由于鸭子年份比较老,建议用高压锅压20分钟。

孟立荣的酱鸭价格虽然比杭州市面上卖的要贵二十来块,却供不应求,“很多客人不光要酱鸭,还会让我帮忙给他们组个酱货合集。今年冬天酱肉也卖掉了2000斤。”

“我们杭州人冬天爱吃酱货。他这里的酱鸭、酱肉、酱香肠,我已经连续买了好几年了。”老客胡先生一边对老孟的酱货赞不绝口,一边又下了一单。

选鸭、酱料,有自己的秘方

每年盼着孟家做酱鸭的不止客人,也有孟家的邻居。他们会赶在老孟做酱鸭的时候,特地买鸭子送过来请他一起做,“去年光给村里邻居做酱鸭就做了200斤,今年也已经做了几十斤了。”

老孟的酱鸭到底有什么特别之处?

孟立荣告诉记者,一般酱鸭店选用的鸭子有两种,一种是绍兴麻鸭,另一种是肉质较多的呆头鸭。而他选的鸭子和别家都不一样:“我从来不去菜场挑鸭子,都是每年秋冬专门去富阳收来的。这些都是在山沟溪流中散养的土鸭,当地叫做绿头鸭。这种鸭子长期放养在水中,本身腥气少,是做酱鸭的上等材料。”

老孟的妻子何女士用旁边的酱鸭给记者比划了一下:“要长到我们用来做酱鸭的大小,起码要8个月以上。相当于这只鸭子养了一年,就为了年底给杭州人做年货。”

有了好原料,还要有好酱料。老孟的酱料是几个同样做乡厨的朋友一起

商量调制的,“复原的就是大家小时候吃到的老底子味道。”

“步骤跟其他人没太大的区别,要说特色,就是我选的酱油是专门从绍兴一家老字号酱油厂里拉来的黄豆酱油,酱香更浓。”

每年11月份收完鸭子,孟立荣会请20个村里人来给鸭子拔毛。收拾好的鸭子被放进大酱桶中浸泡2天,加入调好的香料,其间需要手工给鸭子翻两遍身,让酱料更好地渗透进去。浸泡完毕,再在太阳底下晾晒十天左右,等鸭皮呈现出酱褐色的光泽感,就大功告成。

“这个度怎么掌握,全凭经验。”他给记者指了指院子里摆放着的5个大桶,“一只桶可以浸泡250只酱鸭,一般制作一批用4只桶能做1000只,之后还需要天公作美,10度以上的气温做不了酱鸭,鸭子容易产生霉味。”

做酱鸭和做许多事一样,也是天时地利人和缺一不可。

有人专注皮的“薄” 有人推出口味“双拼” 今年杭州春卷市场有点“卷”

本报讯 春卷是杭州人过年必备的点心。尽管现在距离春节还有一个月,但杭州的春卷市场已经提前“卷”起来了:许多商家推出了特色口味,还有人卖起了多种口味的“双拼”。

这两天,本报记者走访了杭州太庙社区的几处菜市场,这里卖春卷的商户大多类似,主做雪菜、荠菜、豆沙口味,不过每家都还有些不同的特色口味,有酸菜、韭菜、芹菜、香干等。

察院前农贸市场门口就有一家做春卷的商户。老板娘张大姐从元旦节前两天就开始做春卷了,“雪菜冬笋、荠菜、马兰头,每年差不多都是这些,以本地人喜爱的清淡口味为主。”张大姐告诉记者,春卷要吃新鲜的,春卷皮也不能压,放久了容易粘连,“做了这么多年,对本地顾客的口味已经很了解,如果口味太重了,没人买。”

有些顾客喜欢吃甜的,张大姐家自制的豆沙馅是店里的招牌,“豆沙里面放的红糖不多,口感不会很腻。”

大马弄这几天也有六七家商铺开始做春卷了,商户们的定价比较统一,春卷皮15元一斤,大约50张;包好的春卷一盒15元有10个,额外再付5元可以现炸。

“这两年大马弄火了,客流量起来了,做春卷的商家也多了。”来自江西的王大姐,做了20年的春卷,对今年“卷”起来的春卷市场还挺淡定,“来我这里买春卷的大多还是老客。”

王大姐说,相较成品,老顾客对春卷皮的需求其实更大。很多人喜欢自己在家拌馅料,不过摊春卷皮还是需要些技巧,所以大家更愿意来店里买,“我只要把春卷皮的薄度控制好,炸出来的春卷就会香脆,不愁没生意。”

一抓、一蘸、一铲……短短十秒,一张热气腾腾的春卷皮就做好了。“这一招一式看似简单,实则有很多技巧在里面。”王大姐告诉记者,元旦假期那天,5平方米不到的小店前排了长队,她和丈夫两人有点忙不过来,基本上每天成品能卖超过50盒,春卷皮几千张。“如果生意一直还可以,过年就不回江西老家了,在这儿多赚点养老钱。”王大姐笑着说。

本报记者 阮西内

