

乡间土货,如何登上美食大舞台

本报记者陈洪晨

4月27日,浙江省首届乡村美食大会技艺比赛在金华古城举行。经过现场比拼、专家评审和网络投票,台州多项美食斩获殊荣。其中,沙埠芋头获农家菜肴金奖,沙埠豆腐干获农家菜肴银质奖。

芋头和豆腐干是极为平常的乡间土货,各地乡村都能买到、吃到。来自黄岩西南部一个小小乡镇——沙埠的芋头和豆腐干,是如何突破重围,登上省级舞台并斩获殊荣的呢?

这背后,与当地一群几十年如一日沿用古法制作美食的餐饮从业者的努力密不可分。沙埠镇龙凤酒店总经理、主厨屠建敏就是其中之一。他多次带着自己烹制的芋头和豆腐干外出参赛,逐渐为家乡的美食打响了知名度。

品质

沙埠的芋头和豆腐干为何广受好评?屠建敏谦虚地表示,自己的烹饪技术不敢居功,家乡农产品本身的优良品质,起了决定性作用。

以芋头为例,他介绍:“我们这里有句老话,‘沙埠、沙埠,水打地过’。这说明沙埠的气候和环境,特别适合芋头生长。”

沙埠镇沙土遍布,土质疏松细腻,加上山区林木茂盛,空气湿润,水分充足,出产的芋头口感细软、黏嫩爽口。



屠建敏参加“百县千碗·鲜在台州”美食大比拼。

而沙埠人种芋头、吃芋头由来已久,当地还流传着独特的饮食文化。

屠建敏记得,从小就常吃父母烧的芋头,最难忘的莫过于春节吃的锅二羹(又称糊二羹)。

锅二羹以沙埠当地特产的芋头、豆腐、萝卜以及猪脚或排骨为主要食材,辅以料酒、酱油、食盐等,放入锅中混煮。

“这是一道大菜,平常很少做,只有春节才烧。一般正月初一开始准备食材,晚上放进锅灶炖煮,再用余热焖制一晚。到了正月初二早晨,全家老小就可以一起享用了。因为食材丰富,这道菜往往一烧一大锅,能连续吃上好几天,有些人人家足足吃到正月十五。我们本地的芋头、萝卜,越炖越入味,久煮也好吃。”

在他看来,包罗百味的锅二羹,煮的是满满当当的年味,吃的是合家团圆的氛围。

成年后,屠建敏也曾四处品尝美食,他觉得,“沙埠的芋头比起外面的,确实好吃多了”。

如今,慕名前来沙埠吃芋头的客人不少。屠建敏介绍,龙凤酒店主要有铁板、家烧(金汤)、砂锅几种做法,春节前后也有本地人來预订锅二羹。

“铁板、家烧(金汤)芋头一般选用芋子,砂锅和锅二羹则用‘芋头娘’(母芋)。”他介绍,沙埠的芋子个头均匀圆润,烧熟后吃起来柔滑粉嫩,香气扑鼻,像烤熟的板栗;而母芋个头比较大,吃起来非但不老,口感反而很绵密。

在浙江省首届乡村美食大会技艺比赛上获金奖的,是屠建敏烹制的家烧(金汤)芋子。

他介绍:“首先要挑选乒乓球大小的沙埠芋子,将鸡爪和腌制过的猪骨头过油爆香淋老酒,芋头入锅,然后加入鸡汁浓汤,烧开后放调料,倒入高压锅压制五六分钟,再倒回到锅里收汤汁。这样简单的家烧,做出来的芋头就很好吃。”

推广

屠建敏是80后,土生土长的沙埠人,17岁到黄岩城区的饭店帮厨、学艺,后来在天津开饭店十年,主营台州大陈岛海鲜。2015年,他回沙埠创办了龙凤酒店,



沙埠豆腐干在浙江省首届乡村美食大会上热卖。图片由采访对象提供

此后一直致力于推广家乡美食。

“我们沙埠的农特产,那可太多了。”他滔滔不绝地介绍道,“除了芋头,沙埠的菜头(萝卜)个头大,清甜脆嫩,别的地方大多秋冬两季出产萝卜,沙埠萝卜一年四季盛产不衰;沙埠的豆腐干色泽鲜黄,气味醇香,质地柔韧,据说明清时期就有老字号豆腐干作坊,传承至今仍有四五家专门做豆腐的老作坊;沙埠糕也远近闻名,采用上等糯米,打磨蒸熟后手工制作,看上去像白玉晶莹剔透,吃起来像汤圆爽滑不黏……”

每到初冬,沙埠街南面的芋头市场总是人头攒动,一箱箱品质优良的芋头从这里运往杭州、上海、南京乃至全国各地;每逢农历一、六集市日,沙埠副食品市场一带凌晨三四点就热闹起来,黄岩城区、路桥、温岭等地的农产品经营户、餐饮从业者赶来采购沙埠的芋头、萝卜、笋干等等;亲朋好友到沙埠做客,临别时,主人少不了一塞一大包沙埠豆腐干作为馈赠礼物……

自从回到家乡,屠建敏就和本地许多农户、餐饮从业者一道,为家乡的农产品卖力“吆喝”。而他的推广方式,就是凭借娴熟的烹饪技艺,带着乡土菜肴外出参赛。

2019年12月22日,屠建敏来到台州学院椒江校区参加“百县千碗·鲜在台州”美食大比拼。

现场制作完成“沙埠芋头”以后,他抬眼望望其他制作工位,各地的主厨都准备了色香味俱全的大菜,硬菜,当时他心想:“人家做得这么好,我大概没戏了……”

朴素的圆盘里,金黄色的汤汁包裹着一个圆溜溜如乒乓球的芋子——这盘摆在众多珍馐美味中毫不起眼的农家土菜,最后凭借独特的口感和味道成功入选“百县千碗·鲜在台州”16道“山珍”。

这次经历,给了屠建敏把家乡美食推向更广阔市场的信心。4月26日,前往金华参加浙江省首届乡村美食大会技艺比赛之前,他在微信朋友圈写道:“带着重托、信心和喜悦出发了,带着家乡的土特产到省级舞台上表演去……”

比起斩获奖项,这一次,现场嘉宾和游客的热情更加出乎他的意料。“那天在现场,豆腐干卖‘疯’了。我们带了大量半成品,加热、卤制都来不及,每次一出锅就被抢购一空。原本预备了一整天的量,半天就卖完了。”屠建敏回忆,“虽然是随处可见的传统小吃,但我们的豆腐干有韧性、有嚼劲,每一口都散发着黄豆的原香,顾客反响特别好,都说吃了还想吃。”

“在这个时代,人们对地道的乡村美食还是有向往、有追求的。”从区到市再到全省,屠建敏坚信,沙埠美食未来还有更大的舞台。



台州市图书馆

《云水展画》

人与书的契约——周伟玲个人藏书票展

【时间】4月23日-5月22日
【地点】台州市图书馆一楼大厅

《5月主题图书推荐》

陪你哭,陪你笑,陪你温馨与美好

裴斯泰洛齐曾说:“没有母亲而只有父亲的帮助,家庭生活儿童身上起的鼓舞作用将会大打折扣。”母亲在家庭教育中扮演着非常重要的角色,在日常生活中,在每一件小事上如何引导孩子,如何处理和孩子的关系,几乎每一种细节都蕴含着某种教育机缘——它使孩子的世界与未来全然不同。本期主题图书推荐为家庭教育类书籍,欢迎读者借阅阅读。
【地点】二楼普通文献阅览室(一)

《台州市民书友会》

阅读书目:《妻妾成群》

【时间】5月22日(周六)14:30
【主持人】张亚妮
【地点】台州市图书馆一楼读者沙龙室

《真人图书馆》

李俏俏:远离烟草,健康人生

【简介】吸烟燃烧的是香烟,消耗的是生命,危害人们的身体健康。本期真人图书馆李俏俏女士是台州市立医院医生,擅长慢性肺部疾病诊治及戒烟的干预和治疗。她将用专业知识和大家聊聊烟草的危害以及戒烟的干预和治疗。
【时间】5月22日(周六)18:30-20:00
【地点】台州市图书馆一楼读者沙龙室
【预约人数】15人(先报先约,约满为止)
报名请至微信服务号“台州市图书馆”-“我的”-“活动报名”

《台州市文化馆》

“笔墨清华”浙江省群文中国画作品展

【时间】4月28日-5月23日
【主办单位】浙江省文化馆
【承办单位】台州市文化馆
【地点】黄岩文化馆

《台州市博物馆》

《小玩童》

欢乐动物园——3D手工折纸

【时间】5月22日(周六)9:30-11:00
【地点】台州市博物馆三楼大工匠教室
【参加对象】15名9-15周岁学员
【负责老师】黄雅萍
【活动简介】折纸是一项有益于儿童身心成长、开发智力和思维的活动。让我们结合折纸艺术,把博物馆里的“小动物”带回家吧。

《大工匠》

台州记忆——黄岩翻簧竹雕

【时间】5月22日(周六)14:30-16:00
【地点】台州市博物馆三楼教室
【参加对象】15名12周岁以上学员
【负责老师】王梦露
【活动简介】翻簧竹雕因雕刻在毛竹内壁的簧面上而得名。黄岩翻簧竹雕是国家级非物质文化遗产,与青田石雕、东阳黄杨木雕并称为“浙江三大雕”。快来台州市博物馆,体验翻簧竹雕的魅力吧。

《配展》

昆虫的花衣

【时间】5月23日(周日)9:30-11:00
【地点】台州市博物馆三楼教室
【参加对象】15名7-12周岁学员
【负责老师】方琳萍
【活动简介】目前,地球上被确认的昆虫已超过100万种。它们适应能力极强,几乎到处都有它们的踪影。通过活动,可以让青少年领略昆虫的多样与神奇,懂得保护生态环境的道理,共创人与自然的和谐生活。

《小玩童》

乘风破浪

【时间】5月23日(周日)14:00-15:30
【地点】台州市博物馆三楼大工匠教室
【参加对象】15名6周岁以上学员
【负责老师】蕃茄田艺术
【活动简介】台州传统渔业以近海捕捞为主,捕鱼自然离不开渔船,造船是渔民的头等大事。这个周日,来台州市博物馆“造船”,一起乘风破浪吧!

《台州书画院》

“鸟歌花舞”金辉国画展

【时间】5月18日-5月25日

台州市教育系统书画展

【时间】5月28日-6月7日

海门老街:触摸百年历史

本报记者陈洪晨/摄

来到一座陌生的城市,逛一逛古镇古街,尝一尝本地美食,是快速了解当地历史人文、融入百姓人间烟火的方式之一。若来椒江旅游,海门老街是不可错过的打卡地。

海门老街是一条南北走向的传统商业街,南接中山东路,北至滨滨路。原街全长470米,如今留有225米,宽约6至8米。从南端题有“海门老街”四字的牌坊入内,踩着石板一路向北,直至北端上书“海门关”三个大字的牌楼,沿途便是古街全貌。

海门老街不长,却值得游客至少逛上两遍——第一遍,保持抬头45度的仰望视角,仔细观察沿途古建筑的外观风貌;第二遍,平视街两边的旧址、商铺以及雕栏花窗。只有这样,才不会错过老街丰富有趣的细节。



李文元百货号旧址

初来老街的人,会惊讶地发现,南北建筑风格大不相同——北端多为欧式建筑,而南端建筑多为中国传统风格。

说起来,这是历史的安排。椒江旧称海门,原是货物进出的大门和文化交流的港湾。海门老街的北端,就是海门港口的道头。

旧时,许多老海门人到上海谋生,致富后重回海门,按旧上海的模式建起了具有欧式风格的建筑。像李文元百货号、泰山银楼百货等洋楼,就是商人模仿上海的石库门建筑所造的,基本都在靠近北端港口的的位置。而南端多为本地人居住的四合院民居或开设的沿街店铺,现存建筑多为清末民初所建。

漫步老街,既可以见到巴洛克式的洋房,又能看到拥有马头墙的江南建筑以及像杨府庙这样传统的宗教建筑。它们风格迥异又相得益彰,共存了百年。

如今,老街两旁的商铺,主要售卖古玩、字画、茶具等。不像别的城市一些商业氛围浓厚的老街,这里的老板大多慵懒,不主动招徕客人,因此整条老街显得寂静祥和。

游客若是爱好古玩字画,可与老板攀谈一二,淘一淘好货;若对古玩不甚研究,只想挑几件称心的旅游纪念品,也有5元、10元就能带走的精致小茶壶或首饰、工艺品。

触摸完老街的历史建筑,若嫌不够,老街北端就是椒江区博物馆,不妨入内参观,了解这座城市的“前世今生”。

二

游客若是走马观花、匆匆打卡,这条225米长的老街,不消片刻便逛完了。许多人不知道,老街上的每一座建筑、每一处石碑,能留存今日之风貌,皆为不易。

2001年春,椒江区政府对老街进行保护性开发,请来上海同济大学常青教授,带着二三十名博士生、硕士生进驻老街,开出了“修旧如旧”的处方。



海门老街南入回

与大多数推倒重建后利用切割机的高温对木板烘烤进行“做旧”的古镇古街不同,海门老街的每一根木料、每一件装饰物都被拆下清洗,再依据事先拍下的图片资料原样装上。每一根“牛腿”,每一块“牌坊”构件,都回到了它们原本所在的位置。

经过长达四年的修复,白墙灰瓦、朱赤雕栏的老街才重现在我们眼前。

此后,始建于1175年的“同康酱酒坊”重新开张;台大关、杨府庙、戏台、东新街、新堂弄、去思路等具有历史价值的建筑物、街弄都刻立了石碑;“海门关”牌楼被修复重建;维修人员还按照图纸,在原址上重建了旧时为地方政要送往的“接官亭”……至此,海门老街变得更完整,也更鲜活。

知晓了这段往事,想必游人更愿意放慢脚步,用双脚丈量百年老街的风雨沧桑,用双目感受保护与再生的人文情怀。

三

逛完老街,尝尝地道的美食是必不可缺的。

老街南端,位于“海门老街”牌坊的左侧,有家名为“第一楼”的饭店,是不少外地游客的选择,也是本地人聚餐、接待

