

# 品“味”——舌尖上的开化

潺潺的源头水,浇灌着这片浙西林海。她的魅力,不仅在山与水、云与雾,还在于舌尖上的滋味;不仅是“风景这边独好”,还是“滋味这里独到”。

开化,与山水之名并称的还有美食之名。她,灵秀天成,拥有最原生态的珍稀资源;她,原汁原味,故有八方游子最难忘却的乡怀;她,以宽广的胸怀,迎八方来客,共绘珍馐。

那么,在正宗的开化味道背后,究竟有怎样的魅力,一起走进开化的十里八乡,品尝舌尖上的开化。

## 一

开化处于诞生无数奇迹的北纬30度沿线,这里植被丰茂,是全国17个具有全球意义的生物多样性保护地之一,也是9个全国生态良好地区之一,被誉为“浙江水缸”“中国生物基因库”。独特的地理条件,独特的气候环境,孕育了原汁原味的天然食材。

2014年4月18日,中央电视台综合频道开始播出《舌尖上的中国》第二季,在第三集《时节》中,有一段关于开化青蛳的描述。开化青蛳是开化县的传统菜肴。它有别于一般的螺蛳,有着黑色细长的外壳、灰绿色的鲜肉,生长在钱塘江源头的溪涧中,因为泥少干净,在当地又被称为清水螺蛳。

随着《舌尖》的播出,开化青蛳以其独特的风味从大山深处走到了全国观众的面前。而开化,这个山水灵秀的清新之地,也因为它的好山好水好吃,被世人所认识。

民以食为天,对于老百姓来说,吃饭是头等大事。那么时代发展到了今天,能不能吃饱已经成为历史,关键是能不能吃好。有什么好吃?这个亘古不变的话题,在开化的大街小巷,却从来不是什么问题。

源头人坐山吃山、靠水吃水。清水鱼,这种在喧嚣的城市里难觅其踪的水产,在开化的江河沟渠中,却屡见不鲜。据史料记载,开化人食鱼历史悠久,尤以何田人为甚,每逢中秋佳节,家家户户都要从自家水塘里捕捞一尾大鱼,合家品尝河鲜,共享团圆。村民们还会将鱼尾悬挂堂前,企盼年年有余。

何田清水鱼的养殖,始于明代。当时,为了躲避战乱和水灾的安徽灾民,来到何田后利用村后屋后的溪涧水源,因地制宜,挖塘养鱼。他们用石块砌成方形水池。几百年的岁月更迭,养清水鱼成了何田人世代相传的习俗,正如俗话说的那样:“山坞里,没好菜,抓条活鱼把客待。”

清水鱼腮色红艳,不沾半点泥腥味。山区海拔偏高、温度较低,清水鱼生产速度慢,一年才可长半斤左右。鱼肉细腻而有弹性,食之不腻;鱼汤则粘稠如饴,鲜味绵长。“问渠那得清如许,为有源头活水来”,正因为有钱塘江源头这片未被染指的净地,才孕育出至清至鲜的清水鱼。

## 二

一日之计在于晨,早饭既要吃饱,又要吃好,在开化人的早餐中,气糕是最常见的一种糕点。这种用大米制成的美食,据说,离开了开化的水,就难以做出来。

一方水土养育一方人,开化气糕就是在开化独特的地域环境下诞生的传统美食,对于出门在外的开化人来说,气糕那咸鲜的口感,正是家乡的味道。

气糕有“中国的披萨”之美称,这种在街头巷尾随处可见的小吃,做法极其讲究。粗糙的早稻米浸泡一晚后磨成米浆,浓度要根据天气变化不断调整,这是气糕口感、弹性的关键所在。一块带孔的铝板,铺一层纱布,舀上两三勺发酵过的米浆,摊平,根据个人口味,撒上豆腐干、虾仁、猪肉等馅料,不停加热,十分钟后一块厚约1.5厘米,香糯适中、洁白晶莹、松软有弹性的气糕就大功告成了。

出自不同的手,有不同的味道,气糕的踪影流转在开化的大街小巷,它的味道,总是不太一样。然而无论如何,都是开化味道。



何田清水鱼



开化青蛳



马金豆腐干



十八洞腊肉



苏庄炊粉

## 三

开化有着一千多年的历史,璀璨的历史和人文塑造了这里独特的饮食习俗。因此在开化大多美食的背后都有长长的故事。苏庄的炊粉就是典型。

苏庄,在开化县最西边,有着悠久的历史 and 多元的民俗生活。走进苏庄人的家里,随意吃一顿饭,就会发现在他们的食谱里,家禽走兽、螺蛳鱼虾、各种蔬菜都能做成炊粉。而这种特别的饮食习惯背后,大有因由。

苏庄炊粉,是蒸菜的一种。在当地民间传说中,炊粉起源于南宋。相传出生于江西婺源的南宋大思想家朱熹,一次回乡遇见当地闹饥荒。朱熹见农民挖野菜充饥,就弄来米,磨成粉,拌野菜蒸熟,让乡亲们吃。一来野菜好吃多了,二来也耐饥。苏庄人祖籍多为婺源,因此就有用米粉蒸菜而食的传统。

另一传说则起源于元末,相传当时朱元璋兵败鄱阳湖,逆新安江而上,在苏庄一带休整,因缺粮缺油,军民就用米粉拌菜蒸熟而食,这样一来比炒菜省油好吃,又能填饱肚子。朱元璋尤其爱吃,曾有“一咽三赞,饭后离去,还依依回味”的不舍。

在苏庄炊粉之中,最为典型的当属粉蒸肉,这道菜以新鲜猪肉为基础,放入饭盆,拌上米粉、茶油、米酒、食盐、辣椒等佐料,在蒸笼里用猛火蒸熟。粉蒸肉蒸熟之后,流香四溢、油光松黄,既保存了蔬菜和肉的原有成份,又营养丰富、辣而开胃,令人食指大动。

## 四

当美食遭遇游子,便是刻骨铭心的记忆,也是萦绕不去的乡愁,对于开化人来说,这座山城大街小巷的美食,可以很近,因为它在家乡垂手可及;也可以很远,一旦走到千里之外就难觅正宗。比如,最正宗的马金豆腐干,只能在马金才能吃到。

传统的马金豆腐干,以优质的山大豆为原材料、清醇的山泉水为辅料,一切都是手工精制。精心挑选的黄豆,用水桶浸泡一夜,到了第二天清晨,再用石磨碾成细腻的豆浆。

豆腐西施们把乳白色的豆浆煮成洁白如云的豆腐花,兑入豆腐醋,撒上辣椒末和食盐,一勺勺舀进搁在木托盆的纱布里,重叠纱布四角,压上木板,添上石头,压尽水分,一刀又一刀顺着板痕切块,一扎八条豆腐干便慢慢成形。如果在晴日,它们将经受阳光曝晒;如遇阴雨,就用天然草木灰吸去水份。

最后,当豆腐干慢慢坚硬,便和着食盐、胡椒、桂皮、茴香等辅料,放入锅中慢慢温煮,入味后再放在太阳底下晾干至金黄色。拈一片在手,于唇齿间,外表柔韧内里细腻的口感牵动了难以化开的乡恋。马金豆腐干的味道,就是家乡的味道。

做豆腐干就像做人,那些口耳相传的诀心法,不离眼看、耳听、鼻嗅、舌尝,大体步骤虽能一目了然,关键之处则需要心领神会。那些做了一辈子豆腐干的开化人,游刃有余地游走在豆腐干的好吃与不好吃之间,从心所欲而不逾矩。

## 五

正因为有特别青翠的山、特别甘甜的水、特别清新的空气、特别新鲜的食材,才有特别美味的开化菜。走进开化,在观赏风土人情之余,一定要尝尝开化菜,它不仅是舌尖上的盛宴,也是珍藏于心的想念。

今天,开化菜从十里八乡的农家大院走进了金碧辉煌的饭馆酒店。何田的清水鱼、西坑的石斑鱼、古田山石鸡,这些只有在开化原生态山水环境才能孕育出的生鲜食材,被远道而来的游客啧啧称赞;十八洞腊肉、大溪边伙包肉、龙门白腊肉,这些在历史的烟云里以动人的故事传承至今的珍馐佳肴,令食客们沉醉其中;蟠桃嫩姜、清明粿、千层粿、麻糍粿,这些保留了地方特色最传统地道的手工糕点,更是令人大开眼界。

开化美食三十六碗,这些开化人家中饭桌上的家常,有着不同的滋味,正是百态的人生,它们却共同化就了开化人对美味的渴望,对生活的期盼,对幸福的向往。