

一杯福佑茶泡出匠心之道

径山茶远近闻名,即便已至深冬,依旧挡不住人们“径山喫茶去”的热情。位于余杭西部的径山镇,近日迎来了一拨拨茶客,90后姑娘小薛和父母也在其中。

走进一间茶室,小薛就被一阵淡淡清香吸引。在屋子一角,小薛瞧见了香气的来源——箩筐里的一个个“黑疙瘩”,小南瓜一般的个头,被白色绳子绑着。

“这是什么?”小薛不禁好奇起来。

“这些我们径山本地的柚子茶,也叫福佑茶,黑色的是柚子皮,里面是径山红茶,喝起来香着咧。”农家乐老板娘王萍是一位制茶人,“别看它乌黑滚圆,年代越久泡茶越香,十年的茶能卖到6000元一斤。”

九蒸九晒 柚子变成“黑疙瘩”得等大半年

12月底正是径山本地柚子成熟的时候,也就成了柚子茶的首选。“这时候本地柚子成熟度高,口感酸甜还带着点微苦。”王萍一边清洗柚子,一边介绍。

待到果皮水分控干,紧接着要掏出果肉,王萍用小刀在柚子顶上划一圈,掀开一个“小盖”。手再伸进去,贴着白色的瓢开始一点点地掏,将果肉和皮分开。看似简单,却颇费力气。

果瓣去掉筋膜,撕成细碎的果肉后,就和炒制好的径山红茶搅拌在一起。然后再回填柚子壳中,一个柚子壳能填进三倍体积的茶叶,这样做出来的柚子茶果香、茶香都很明显。

紧接着盖上“盖子”,用绳子捆扎出8条棱,用力抽紧。一颗柚子能捆出10多条楞,如

果捆不紧,柚子茶就有变质的风险。

一旁的炭火已经烧旺,支起蒸笼,王萍将捆好的柚子上锅烘烤。高温作用下,柚子皮慢慢变软,发生形变与绳子产生“间隙”,所以需要隔段时间再拿出来抽紧绳子,如此反复多次。

王萍介绍,只有越来越紧,茶叶和果肉才能在柚子壳中充分融合,酝酿出和谐浓郁的风味。

这段过程需要持续半年,甚至一年。在此期间,柚子不断变小,一般经过“九蒸九晒”,茶叶馥郁的“黑疙瘩”便能大功告成。“其实九是个虚数,柚子个头大小不一,晾晒情况也不尽相同,蒸晒十几次也是必要的。”王萍说,“所以每一颗福佑茶泡出来的口感也都是独一无二的。”



最高能卖6000元/斤 福佑茶让茶农富起来

王萍说,一般来说,茶叶越喝越淡,但福佑茶不一样。从一泡到尾水,福佑茶的口感会逐渐浓烈,柚子的酸甜口感越来越明显,和红茶的圆润微甜搭配,让人对每一口都产生期待。

“最开始喝的时候,微微的甜,像是板蓝根的味道,有柚子的回甘。喝了第二杯,第三杯,又有淡淡的枣香,仿佛在喝红枣汤,感觉很适合冬天。”被“黑疙瘩”吸引住小薛,细细品尝后也被“圈粉”了。

和小薛一样的游客很多,最初是好奇,但在品尝之后就对这一口感难以忘怀。从径山买一些散装的福佑茶带走,也成了大家的“必打卡事项”。更多的年轻人走进径山,在茶山上踏青,在茶室里围炉煮茶,一壶径山福佑茶越煮越有滋味。

目前,和径山茶一样,径山福佑茶按重量计价。如果是近两年的茶叶,大概是2000元/斤,如果是放了八到十年的福佑茶,能够卖到12元每克,比白银都要金贵,也就是6000

元/斤。“我一年也就只能做300多颗福佑茶,基本是被预订一空的。”王萍说镇上也有不少做福佑茶的茶室、作坊,大家的销量也都不错。

有数据显示,近年来,随着径山茶产业的不断发展和消费需求的变化,径山红茶生产企业逐年增加,生产规模不断扩大,2023年径山红茶的产量达70吨,产值近一亿元,径山红茶、福佑茶等茶叶产品已经为茶农增收带来了新的路径。

“能让农民更富裕,让径山茶的市场更加宽广这也是我们当时想做径山福佑茶的初心。”王萍再次讲述起曾经的日子,“福佑茶经得起时间的考验,做茶也是长久的事,喝茶的人也各有各的故事。” (杭州发布)

几百年后径山红茶又火了

径山红茶,虽在清末民初已有生产,但是其真正走向市场和福佑茶的诞生也是近十年的事情。

2008年,来自瓶窑的王萍辞去城市里的工作,来到径山给小姨帮忙卖茶叶。2012年,一位客人来到径山考察,下单之后,顺口提了一句“要是红茶就更好了”。可能说者无心,但王萍听了进去。

2013年,契机来了。径山镇牵头组建了一个茶叶研究小组,开始研究径山茶的更多可能性。小组4人里,有茶农有技术员有农院老师,王萍也在其中,她主要负责记录数据。

王萍回忆,当时大家都不

知道怎么用径山茶叶做出红茶,只能学着别的地方的成品红茶“依葫芦画瓢”。制作红茶的一个关键步骤是发酵,需要较高的空气湿度。没有专业设备,小组成员们就把家里的床单浸湿挂起来,给空气“加湿”。

不知道温度标准,就一个个去试。“我都觉得难受的环境,茶叶肯定也不舒服。”王萍记得有次房间里湿度不够,她就在一旁把毛衣浸了水挂起来,结果那毛衣是技术员的,搞得大家哭笑不得。

好在,吃过的苦都化成了那一口温和甘甜。2013年,径山红茶终于面世,当年一百来斤的成品红茶统统脱销。

每年能卖出6000多只 “冬季限定”水果酱鸭你吃过吗?



本报讯(记者 胡宇晨)“鲜而不腻,还有水果香气”“最爱这一口,每年都要和家人一起吃”……径山村村民们最近经常提到一款美食——竹林山庄的水果酱鸭。

“冬季限定”美食有讲究

酱鸭对酱油温度、天气都有严格要求,因此成为季节性限定美食。“我们每年11月中旬开始做酱鸭,气温在2-3℃是比较合适的。”朱姐介绍道,除了需要关注天气,酱油也很重要,煮好的酱油需要完全冷却,再将清理干净沥干后的鸭子下缸。

用水果调和酱鸭的香味

竹林山庄的老板娘姓朱,从事这门手艺至今已有14年了。“我们家的酱鸭销量很好,买得最多的客人,一次订购了800只,像这样的水果酱鸭每年能卖出去6000多只。”朱姐告诉记者。

传统酱鸭一般比较咸,吃多了可能对身体造成一定的负担。朱姐爱吃酱鸭,平时也习惯琢磨新配方。有一次,她突发奇想,想试试把对人体有益的水果和酱鸭的制作结合起来。

尽管有了想法,但水果酱鸭新配方的成功并非一蹴而就。朱姐经历了无数次的尝试,才找到了最适合大众口味的配方。在朱姐看来,水果的选择尤为关键——山楂开胃,甘蔗去腥,苹果、凤梨、柚子等可以用来调和酱鸭的香味。

“特别是野生柚子,皮厚汁多,酸甜可口,用它混合酱油熬煮后腌制出来的酱鸭,肉质更加鲜美。”朱姐说,“酱油里面需要多少水果,需要多少蔬菜,有一定的配比,如果配得不好,做出来的酱鸭口感会变酸。”

和传统酱鸭不同,水果酱鸭在制作过程中不加鸡精、味精等调味品,主要靠水果来调味,味道更鲜美清香。

此外,在熬制的酱油中,有干辣椒、桂皮、茴香等香料以及洋葱、姜蒜、大葱等配菜,可以帮助去腥提味。

做酱鸭可不是一件轻松的活,山庄里的阿姨和周边村民每天凌晨3点就要开始杀鸭、推毛、挂晒沥干,等水分完全晒干之后再放到事先煮好冷却的酱油里。

腌制期间,阿姨们还要每天翻缸,确保每只酱鸭都腌制到位。“每天大概要处理150只鸭子,每缸腌制75只,一忙活就是大半天。腌制5天左右的酱鸭可以出缸,还要再晒上7-9天,之后便可以由顾客带回家做成饭桌上的美味佳肴了。”朱姐介绍说。

对于食客来说,水果酱鸭更是一段段美好的回忆和情感的寄托。张阿姨是竹林山庄的常客,每当冬季来临,她总会特地赶来品尝这道水果酱鸭。“每次吃这道菜,我都会想起小时候妈妈做的酱鸭,那种味道,是任何美食都无法替代的。”张阿姨说。

小李是一个北漂的年轻人,每次过年回家,总要和家人来竹林山庄吃上一顿水果酱鸭。在他看来,尽管吃过了北京烤鸭、铜锅涮肉,但最爱的还是家乡的这一口。“每次和家人一起过来吃,都能感受到家乡的味道。”

如今,水果酱鸭已经成为径山人餐桌上的“常客”。一家人围坐在一起,品尝充满果香与酱香的美食,何其美哉。

南方砂锅 一锅“煲”揽万物

人间至味在饮馔

不论你是南方人还是北方人,冷空气来袭时的第一反应,就是把橱柜里的那口砂锅找出来。

东北的砂锅最豪迈热情,五花肉、豆角、西红柿、土豆、宽粉……手边有什么食材都可以利用上,名字也不端着,就叫“东北一锅炖”或是“东北乱炖”。在砂锅的咕嘟汤汁中,各色食物被砂锅细熬慢炖,滋味完全激发、交融。

强强联手的千张筒子骨砂锅,像杭州人一样精打细算。骨头肉在浓汤里颤巍巍冒气泡,千张吸了油后滑嫩爽口,笋片在高汤中清爽提鲜。先喝上一小碗骨头汤,让全身都暖和起来,再挑一根吸收了汤汁的大筒骨,吸一口丰润的骨髓,鲜到浑身一个激灵。

寸土寸金的上海市中心,穿过摩天大楼背后的小弄堂,铁皮围挡后面升起热气的,是印花搪瓷砂锅里现包现下的小馄饨。

南京砂锅店每家都有自己的汤汁秘方,咸鲜口的汤头撒上咖喱粉,和汤头一起在砂锅里沸腾的有粉丝、干丝、海带丝、鹌鹑蛋、卤蛋、荷包蛋;牛肉、鸡肉、羊肉;香肠、肥肠、火腿肠,还有面筋泡和绿色蔬菜,轻松排列组合出十几二十种花样。

再往南去,云南的砂锅米线、暖胃暖心的潮汕砂锅粥,香气四溢的广东煲仔饭啫啫煲——拥有砂锅的冬天,总是特别让人安心。从容不迫地享受,时间也仿佛慢了下来。

筒子骨砂锅



用料:土豆一个、胡萝卜一个、藕两节、筒骨500克、料酒一小勺、生姜4片、盐、大蒜、白醋

做法:1. 骨头焯水后放入砂锅;
2. 加入姜片、大蒜、料酒2勺、白醋4滴,大火煮沸,转小火熬40分钟后加入食材;
3. 藕和土豆切好,放水里泡软;
4. 胡萝卜切段,待用;
5. 加入食材后煲15分钟,加入葱,起锅。

砂锅米线



用料:米线200克、排骨汤、小油菜、丸子、海带丝、木耳、豆芽、干豆腐丝、盐、鸡精、油辣子、麻油、陈醋

做法:1. 把米线提前一晚泡软,准备一碗排骨汤;
2. 锅中烧开水,放入米线煮熟捞出过凉水备用;
3. 砂锅中倒入排骨汤,烧开后放入丸子和海带煮至八九分熟;
4. 放入蔬菜,再放入米线,煮开后调入适量的盐和鸡精;
5. 加入麻油、辣子油,调入陈醋即可。

鸭血粉丝砂锅



用料:鸭血、粉丝、葱、盐、火锅底料、大蒜、洋葱、料酒、生抽、味精、蚝油、花椒油

做法:1. 粉丝泡软,取出鸭血切成片;
2. 冷水下锅,放少许料酒,焯1分钟;
3. 砂锅上火,放入1小块火锅底料熬化,再放入蒜瓣儿、洋葱;
4. 加适量开水,放适量盐、生抽和蚝油,再放入粉丝和鸭血;
5. 小火炖10分钟左右,放入味精,淋上花椒油,撒上葱花即可。

啫啫鸡煲



用料:土鸡、葱姜蒜、洋葱、香菜碎

做法:1. 土鸡剁成小块放入大碗中,接着加入淀粉、生抽、老抽、蚝油、白糖和食用油搅拌均匀,再腌制20分钟备用;
2. 切成葱姜蒜和洋葱,然后取砂锅烧油,油热以后,放入葱姜蒜和洋葱爆香,再铺上腌制好的土鸡,淋入剩余的腌制酱汁;
3. 煮1分钟后,再淋入一圈白酒继续煮十分钟;
4. 最后翻炒,再撒入一把香菜碎点缀提鲜,即可开吃。