



淳安的冬天 万物皆可烤

□记者 杨奇

寒冬已至,春节将临。在团圆的时节里,淳安人的家里,最不可或缺的肯定首推红红的炭火。白居易在《问刘十九》中就曾描述围炉夜话的冬夜,“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”只是对淳安人而言,与红泥小火炉最配的,除了新酿的美酒,更有那烘烤出的各色美食,温暖整个寒冬。

说起淳安的碳炉烘烤,或许也是最能反映淳安人“大气开放”的新时代“淳安精神”的东西。无论是新房装修时便早早砌好的“挖地火炉”,还是可以自由移动的木架铁锅,亦或是老太太们时刻捧在手中的藤编小火炉,都可以在其中找到来自大江南北的各色美食。而在这红红火火的炭火之上,没有南北差异,没有咸甜之争,更不在乎习惯或传统,只要能下肚,万物皆可烤。

节日美食

尽管碳炉发挥作用的时间基本都是寒冷的冬季,但并不代表能放在其中烘烤的节日美食就仅限于春节特产。在爱吃的淳安人眼里,对春节最好的庆祝方式,就是把所有能想到的节日美食都聚集到一路炭火之中,想吃啥就烤啥。

清明粿

说是清明粿,但实际上淳安人在春节期间也经常有制作品尝的习惯。只不过在春节期间,会将制作原料中的艾草剔除,纯以米粉制作外皮,再加入各色馅料包裹后蒸制,等凉透后整齐摆好,需要吃的时候再拿到炭火架子上烘烤,等到油滴冒泡,外焦里嫩,就可以大快朵颐了。此时若再有一碗热腾腾的米羹,那就更是神仙日子也不换。

烤粽子

与清明粿一样,作为端午美食的粽子,在淳安,人们也常常会在春节期间制作。而烤粽子的魅力就在于,虽然烘烤后的粽子外皮坚硬,但那一层硬皮之下,经过烘烤后的糯米不仅香气四溢,更是呈现出与水煮完全不同的粒粒分明状态,带给人们全新的口感体验。同时也有些地方会将粽子切片后或油煎、或烘烤,品尝起来也是别有一番风味。

烤年糕

与许多夜市的油炸切片年糕不同,淳安人在过年时会将年糕整条置于烤架之上,等烘烤至外皮焦黄后,抹上蜂蜜、腐乳、辣酱等不同搭配,一口下去,酥脆与软嫩并存,口腔与肚皮皆暖。

烤麻糍

有经验的食客都知道,烤麻糍必须要刚做好时食用才能体会到最佳风味。但如果不小心错过了这一时刻,倒也不必过于懊恼。面对这样的情况,聪明的淳安人会选择将麻糍进行烘烤,即使味道与口感比不上刚完成时的完美状态,但在火炉前看着麻糍慢慢地焦黄、胀大、冒泡,那种充满期待的乐趣,也足以让人留恋。

地方小吃

三省通衢的淳安,历史上就是各种文化汇聚交流的胜地,这其中自然也少不了对美食小吃的融汇创新。而这些经过长久发展、改良并传承至今的特色地方小吃,也有不少进入了冬季烘烤的行列,为寒冬中的淳安人增添暖意。

辣豆腐(腊豆腐)

淳安人爱吃辣,于是在豆腐制作中,也产生了特别加辣的“辣豆腐”。而除了辣椒外,还会有茴香、橘皮、芝麻等食材,使辣豆腐在炭火烘烤下相较于普通老豆腐更显异香扑鼻。而炭火的温度加上辣椒的辣度,无疑会让人们在吃下一口后立马从头热到脚,再也不怕冬季的寒风与低温。

苞芦粿

“手捧苞芦粿,脚踩白炭火,除了皇帝就是我。”淳安人对苞芦粿的喜爱,从这句民谣中可见一斑。

这里的苞芦粿,也就是玉米粿,分为实粿和菜粿,由金灿灿的玉米粉经过打芡、摊饼、烘烤后制成,其中没有馅料的苞芦粿在需要时进行烘烤后,再抹上一层淡淡的腐乳,是淳安人最喜爱的吃法。同时,与其制作方法相同,但原料以米粉为主的米粉粿,也同样是淳安人喜爱的冬季烘烤食物之一。

毛豆腐

毛豆腐是淳安最具特色的地方小吃之一,因其制作过程以豆腐自然霉变为主,成品表面有一层白色菌丝绒毛而得名“毛豆腐”。同时也因其闻起来有一股淡淡的臭味,也被称为淳安臭豆腐。虽然其主要做法为油锅煎制,但在冬季,淳安人也会选择将辣椒酱涂抹在毛豆腐上,用炭火烘烤直接吃,伴随家人朋友围炉夜话,惬意非常。

油粿

油粿作为淳安特色小吃,以威坪油粿最为出名,制作中,先将糯米粉揉搓均匀,搓成粉团后再捏成一个个状似乒乓球大小的粉团,表面粘上白芝麻后,再放进油锅中烧炸,等其颜色深红即可起锅。而过年时除了蒸软,也可选择在碳炉上烘烤,是当地春节期间不可缺少的美食。

特色果蔬

在大多数情况下,生吃都是水果蔬菜最合适的食用方法之一。但在寒冷的冬季,冰冷的食物显然不会引起人们的食欲,即使是新鲜水果,在淳安也逃脱不了被烘烤的命运。而水分蒸发导致的糖含量提升,炭烤后形成的软糯口感,以及掰开食物时冒出的白色热气,则共同构成了冬季最让人难以忘怀的美食印象。



烤橘子

在深秋初冬才渐渐成熟落果的橘子,无疑是淳安年节里最常见水果之一。也因其过于常见,也使得烤橘子的出现在淳安显得那么合理。掰开外皮时显著的热气,橘子入口时烫嘴的浓香,以及长辈们那一声声“多吃橘子不感冒”的叮咛,使烤橘子成为了淳安水果烘烤系列最具代表性的标志。而由烤橘子发展出来的淳安烘烤界“新贵”,还有橙子、枇杷、提子、香蕉等,可谓是最典型的“万物皆可烤”。



烤地瓜干

烤地瓜作为冬季最受欢迎的食物,自然也不会被淳安人遗忘,只不过除了烤地瓜外,淳安人还特别钟情于烤地瓜干。原本干巴坚硬的地瓜干,在被烘烤后不仅口感软糯,甜度也有了大幅提升,让人们即使频频为粘牙的问题苦恼,也忍不住要来上几口解馋。



烤甘蔗

淳安人特色烘烤系列中又一款看上去有些迷惑,但实际上又十分合理的产品。烘烤后的甘蔗因水分蒸发使得糖分浓度上升,吃上去更加香甜,炭烤的温度又减少了甘蔗寒性对感冒者的侵害,可谓一举多得。



烤玉米

淳安人爱玉米,可不只是爱苞芦粿这样的加工品。在寒冷的冬天,将玉米直接整个埋入炭火中也好,放在烤架上也罢,甚至丢进厨房的灶火之中,最终都能得到一根满带热气、焦香四溢的烤玉米,与小伙伴们分而食之,足以快乐好半天。