



浙江日报美丽乡村周刊官方微信平台“老家”，扫一扫，更多精彩内容为您呈现。

老家味道

农家菜烹出乡土风情



武义十里荷花景区打造的伯温鹅煲，集合故事和美味于一体。

本报记者 陆遥

常言道：美味在民间，好菜在农家。农家菜，历来以原始、质朴的粗犷质感，吸引着都市人的味蕾。它的美味，在于它的本真。

如何让农家菜开出一朵花？体现出更多的地域特色和农家风采？

在浙江省第五届农家乐特色菜大奖赛上，几十个布置细致、色香味俱全的展台，让我们找到了答案。

以土味为荣

粗糙是食材的本味，细腻是烹饪的心意。

早晨6时，刘小兵就醒了，寻思着怎么用辛苦带来的食材，充分展现出武义农家菜的特色。作为武义烹饪协会副会长，他兼具使命，把武义的十里荷花景区宣传出去。

武义的宣平莲子种植历史悠久，在清朝时成为贡品。依托优势，发挥特长，借助荷叶、荷花、莲子、莲藕为主要原料，打造一桌荷花宴，这是刘小兵早在参赛前几个月就拟定的。

每一道菜都足见功夫。“莲子糕”，是用莲子粉、桂花粉、菠菜粉和橙汁一起打造，所以自然形成了橙色、粉色、米色三段颜色。用竹笼蒸架，才能排出水分，维持糕的整体造型；“双味宣莲”，用两个小碗掬着，先把莲子炸松脆了，再裹上浓浓的巧克力酱，外甜里脆，香甜暖心，考虑到不爱吃甜的人，另外还做了一味盐烤莲子。



武义十里荷花宴的作品集。

几道硬菜，更是要格外上心。说起当家菜伯温鹅肉，刘小兵卖起了关子，讲了这道菜背后的故事。相传刘伯温在武义讲学时，有个学生家里穷，老师来了，他杀了家里唯一一只鹅，用木炭盆慢慢炖着，聊着聊着却忘记了时间，没想到一尝，滋味美妙非凡。

虽然平时在农庄里做过很多次，今天，刘小兵还是一大早就忙活上了。他拿出了陶土盆，点上了从武义农家带来的木炭，几个小时的文火慢炖，足以让鹅肉鲜美入味。

普普通通的菜，也要匠心独具。正如刘小兵的炖山羊肉，多了一味莲心，却大不同。“用当地土酿的黄酒和盐，体现原汁原味。放一点莲子，从而调节羊肉的热性，吃多也不上火。”讲到自己的小心思，刘小兵颇为得意。

以心，将“土味”雕琢为美味。这一桌心意满满的百荷宴，获得了展台奖金奖。

秀当地文化

每一个展台前，大家除了忙着雕琢自己的展品。更多的是互相“串门”。许多大厨举着相机，忙碌地对别人家的展台“咔嚓咔嚓”。

“每个地区派出三个代表队，我们金华的几家农家乐虽然平时交流挺多的，但是这样全省级别的交流，机会很难得，要多取经。”说话间，刘小兵就窜到了同属金华地区的另一个展台前。

这一桌“美丽乡村”农家宴，由东阳将军殿农庄的老板张永平精心打造，菜谱具有丰富的文化内涵。分别是：“歌山荟萃”，主要是香菇、金针菇、茶树菇等菇类的

集合；“画水聚鲜”，材料来自南江水库里的石斑鱼、虾、螺蛳；“建筑之乡”，即土蜂蜜炖桃浆；“教育之乡”，是博士菜扣金华两头乌肉；“工艺之乡”，是手工盐卤豆腐；“强市名城”，即酒糟公鸡煲；“曲项天歌”，即白切农家鹅；“牛羊成群”，说的是千祥羊肉、黄田畷牛肉。

“突出了我们东阳的特色，更寓意浙江省在积极打造美丽乡村，经过‘三改一拆’、‘四边三化’、‘五水共治’等，人们的幸福指数不断提高。”张永平想得还挺深，赋予了农家菜新的高度。

秀菜，更秀文化。比味，更比创意。此次大赛，除了发挥农家菜点的基本特征，即利用本土种植和养殖的烹饪原料、以当地传统烹饪方法加工制作、具有浓郁地域风味和特色的菜点，更坚持绿色、安全、实惠原则，大力突出地方特色和历史文化民俗，突出农家菜的鲜、土、野。

博众家之长

不同于有些地区以一家为主，衢州市衢江区派出了来自四个农家乐的四位师傅，集体作战。

微弱的炭火上，煨着一只硕大的包头鱼头，浓浓的香气扑面而来。配上清爽的白瓷大盘，更显得活色生香。来自笔架山庄的陈全新师傅守在展台边，不时从桌下取出一桶水，加入汤汁中，以免干烧。“这道鱼头，一定要用我们乌溪江大坝里的鱼，再加上一级水质的溪水，才能烧出这样的好味道来。”陈全新很自豪。“我们衢江区的几位师傅都拿出自己的拿手菜，齐心协力，力量更大！”

“衢江区一共有200多户农家乐，以前都是小打小闹，互相竞争，形不成气候。现在大家学会了交流，平时在业务上也多有来往，光是今年，全区就举行了18场农家乐的比赛。”领队师傅马临清总结说：“有了这样的凝聚力，我们更有信心，将美味的衢江菜有力地推到全省各地区。”

浙江农家乐经过近十年的大力发展，量质齐升，接待能力、经营业绩和整体水平都有了很大提升。目前，全省已有农家乐特色村(点)3192个，从业人员近13万人。预计2014年接待游客可突破1.8亿人次，营业总收入可突破180亿元。

“由于农家菜本小利微，制作传承容易出现断层。多一些这样的机会，让大家发挥所长，互相取经，便于交流、传承和弘扬民间饮食文化。”赛会负责人说，打造粮食安全与营养美味的健康饮食理念，展现农家乐特色菜的无穷魅力和农家乐服务社会、蓬勃发展的结果，更能打响浙江农家乐的品牌，让浙江农家菜开出花来。

老家人物

龚益华：窑火不息 琢磨不止



龙泉青瓷四大家族龚氏传人龚益华。

通讯员 严慧荣

龙泉开窑，对51岁的龙泉青瓷四大家族龚氏传人龚益华来说，是一个隆重的日子。这样的日子，一年只有一两次。

12月13日上午7时半，“开窑啦！”随着一声高呼，龚益华逐间打开已经冷却的窑门，搬出装成品的匣钵，取出温润如玉的青瓷，梅子青、粉青，晶莹剔透的瓷器让在场的人们赞不绝口。

龙泉市宝溪乡宝溪村有着独特的制陶黏土，龙泉青瓷四大家族都聚集在这里，历史十分悠久。由于城市建设、生产方式改变等原因，宝溪龙窑成为了龙泉市目前保

老家影像

再来一碗“水煮捞饭”

老家粉：王东方

不管走得有多远，时间过得多长，对于在上世纪90年代前出生于武义农村的人来说，“水煮捞饭”，是母亲深情的呼唤，是家乡炊烟袅袅的美好记忆。

在武义新宅镇新宅村，我偶然间看到一对老夫妻正在做“水煮捞饭”，便用镜头拍摄下这久违的画面。

这对老夫妻，丈夫傅纯杰80岁，妻子陈枝翠76岁，土灶上一口大锅里，乳白色的汤水已经沸腾，当米粒煮至七八分熟时，陈奶奶用笊篱捞起，盛进钢筋锅里。

土灶边放着一个厚棉絮包裹得严严实实的大灰缸，里面还有一个小灰缸。傅爷爷将灶膛里的炭火用火锹铲出来放进小灰缸里，将一个网状的铁丝放在小灰缸上，再放上钢筋锅，盖上厚棉絮包裹着的缸盖。米粒就在这密不通风的器具中慢慢焖，留作中饭。

这对老夫妻对焖的工具似乎有所改进。在我小时候，家里用来

盛米的是一种带把的陶钵，半埋进灰缸，状似鸡娘。从小熟听了村里流行的“一只赖孵鸡娘，天天早上起来滚灰缸”的谜语。

水煮捞饭捞出来后，锅里剩下的饭粒，继续用文火煮透，慢慢地，锅的边沿会出现一层薄薄的“粥衣”，滋润养人的粥便煮好了。记得那时村里有哪家媳妇坐月子了，奶水不够，便用这米汤加点白糖或红糖喂婴儿，婴儿也长得白白胖胖。

我正好没吃早饭，傅爷爷给我盛了一碗，咕嘟下肚，顿时感觉浑身都有力量了。傅爷爷说，如果粥里加入毛芋、番薯，味道更好，可惜今天没准备。夫妇俩喝了粥就安心地到附近一家香菇烘干厂去做分拣香菇的零工了，两个人一天能赚个三四十元钱。到11点多钟，夫妇俩回到家里取碗盛饭。我看到刚熟的米捞饭颗粒分明，色亮而香浓。虽然只有豆腐干、青菜，但夫妇俩吃得津津有味。傅爷爷说，早上稀饭，中午干饭，他们一辈子都吃这种“水煮捞饭”。既经济又实惠，还节约能源养生健体。



煮饭的汤水已经沸腾，夫妇俩准备开饭。

年终归来

老家年终福利发放第一波

瓯柑，快到我的怀里来



上大学的支悦同绽开了笑脸。

本报记者 包璇漪 许雅文
通讯员 仲彦瑾

12月20日的下午，晴空蔚蓝，阳光灿烂，瓯海泽雅龙头村，森马农业万客丰生态瓯柑园迎来了老家粉。

为答谢老家粉丝的一路同行，老家君携手森马农业送出了30户免费采摘瓯柑的福利名额，30户来自全省各地的老家粉丝如约而至。

自驾前来，有粉丝对老家君说：“连我这个温州人都没来过这里。”是啊，老家带领大家寻找的，正是这样养在深闺的山水秘境，听潺潺的山泉水流，吹拂着富含负氧离子的微风，徜徉在果香阵阵的瓯柑园里，粉丝们夸赞，老家君的推荐果真是没错的。

黄澄澄的瓯柑，悬在枝头召唤老家粉采摘，大人孩子都

在瓯柑园里撒欢。6个月的小老家粉丫丫，在爸爸的怀里眼珠骨碌碌转，看着叔叔阿姨、哥哥姐姐们忙活着，一个个黄澄澄的大瓯柑就落进了网兜里。丫丫的妈妈练春美通过朋友圈的信息关注老家成为新粉丝，这次幸运中选，连带丫丫都成了参加老家活动的最小粉丝。

“那个好贵！”7岁的项奕丞提着沉沉的一兜瓯柑奔向一棵硕果累累的瓯柑树。在温州市建设小学上三年级的谢宜瑾像一阵风一样穿梭在树林里。8岁的小贝则专注沉着，只见他一手拽住树枝，另一只手拿着剪刀，剪刀一开一合，一个大大的瓯柑就落入手中，干净利落。他还按照工作人员的嘱咐，仔细地把手带剪平，以便存放，够专业。上大班的支悦同，努起小嘴说：“妈妈拿走了

剪刀，我今天连一片叶子都没摘到。”大大小小的老家粉连忙把自己的剪刀递给他，同侪绽开了笑脸。原来，因为妈妈们一进瓯柑园就忙着自拍了，这两个小小男子汉只好“自力更生”。

很快的，网兜装满了。小小老家粉们又集聚到生态瓯柑园的二楼，带回新鲜剪下的瓯柑叶，动手DIY，制作“柑儿文”香囊。三个瓯柑幼果制成的柑儿文，四片用小手揉碎的瓯柑叶，塞进香囊，一股清香。孩子们要把亲手制作的小香囊送给爸爸妈妈，放在车里提神醒脑。

羡慕么？那还迟疑什么，快快关注老家，老家君的年终福利仍在继续。本周末，我们将要去江山参加荸荠节，两天的活动，食宿全包，赶紧回复“荸荠”报名吧！15户家庭，老家君在下一个地点等你！