

豆腐皮、虾皮、笋干……开化汽糕为什么弹而不腻

昨天60位师傅比赛 万元重奖“开化好汽糕”



扫一扫关注
“浙江去哪玩”

汽糕,开化人的味觉名片。

昨天,开化首届汽糕制作技能竞赛在开化芹江畔举行。

在这场“汽糕”的盛宴上,60位参赛师傅在江边一字排开,一比较高下,争夺10块“开化好汽糕”牌匾。

记者 董齐 陈佳



开化汽糕被誉为“东方比萨”



每位参赛者都要制作三笼汽糕,其中一笼要取出五块装盘供专家打分。

豆腐丝 虾皮 笋干 开化汽糕吃起来弹而不腻

说起开化汽糕,当地人常这样介绍:“开化人的早饭从一块汽糕开始”。

它是被誉为“东方比萨”的人间美味,这种用“汽”蒸出来的糕,由早稻米制作而成,吃起来弹而不腻。薄薄一层最厚不过半指,内中却有豆腐干丝、虾皮、笋干、萝卜丝、猪肉等馅料。

在开化人心中,汽糕有着十分重要的地位。关于何时起源,已经很难追溯根源,反正每年农历七月十五,很多开化人都会自己准备食材,在家蒸上几屉汽糕。原本只是重大节日才会制作的糕点,如今已成为一种常见的餐桌点心。

竞赛九点半正式开始,可还没到九点,位于吞滩广场的比赛场地外已经挤满了男女老少。几位市民开玩笑说,“今天整个开化县城早点店吃不到汽糕了,只能到现场碰碰运气,也见证这难得的盛况。”

早稻米 开化水 发酵时间 做汽糕很讲究

为了备战这届大赛,54岁糕点师傅老徐,27号中午就开始挑选食材,制作汽糕一定要选早稻米,使用本地水浸泡。

“挑选好糙米,用水洗净,浸泡四五小时,再加上适

量的米酒糟、老浆打磨,最好是石磨打浆,米浆会更好。”老徐说,米浆磨好后,就要放进干净的环境发酵,根据季节、气温不同,发酵时间也不一样,冬天要8个小时左右时间,夏天要2到5个小时,发酵的好坏,直接决定了汽糕后期制作口感,发酵不够汽糕会硬,发酵过头汽糕会发酸。

发酵好的米浆要装入铝制或毛竹制成的蒸笼,摇摆均匀,分量不能太多,蒸熟后汽糕的厚度要控制在1到1.5厘米之间,太厚太薄则都不行。

蒸笼上灶前,和西方人制作比萨一样,制作者可以根据自己的喜好在米浆上撒上一层馅料,传统主料有香干丝、肉丝、黑木耳、虾米,配上辣椒、料酒、酱油、盐等调味品。

“上灶蒸10分钟左右的时间,如果有条件农家大锅柴灶是上上之选。”老徐说。

不黏牙 有弹性 菜不掉 这很考验制作人的经验

余惠英是这届大赛的打分专家,从事餐饮业二十多年,汽糕的好坏,只要经过她品尝立见高下。

余惠英说,作为开化的特色小吃,汽糕制作工艺独特,对水质和环境要求非常高,很多人曾经想尝试着把汽糕引进杭州等地方,可奇怪的是,离开开化,即使用相同的工艺制作,还是蒸不出开化当地口味的汽糕。

这就是开化汽糕的神奇之处,也让很多漂泊在外的开化人心有惦记。

“好的汽糕要做到不黏牙、有弹性、菜不掉,表面气孔大小要均匀,厚度刚刚好,这些都要考研制作者的经验。”余惠英说,汽糕太厚、太黏牙都会影响口感,做出发酸的汽糕那就更加失败。

家常汽糕要形成产业 成为开化金名片

昨天的比赛现场,每位参赛者都要制作三笼汽糕,其中一笼要取出五块装盘供专家打分,10点不到,第一笼汽糕出锅,还没等切成小块,一些围观市民已经迫不及待冲进赛场,一品好坏,即使维持秩序的工作人员劝说大家再稍等一会,可瞬间出锅的汽糕已经被“瓜分”一空,足可以看出开化人对这个传统小吃的热爱。

下午1点,经过3个多小时的紧张角逐,1号选手、来自“随意快炒”的徐水炎一举夺得了本次竞赛的冠军,收获万元奖金及国家职业资格高级中式面点师证书;57号齐月仙、33号郑社明荣获亚军,51号徐沙清、47号段辉、41号吴淑丹荣获季军。

开化县相关负责人说,他们希望通过这种竞赛的形式,让更多人关注开化汽糕,让开化的汽糕走出去,形成一个产业,也进而来提升开化地方美誉和影响力,让更多人知道开化。

好山好水出好茶 开化龙顶斗茶激烈开战

专家教你好的龙顶怎么选

开化是个好地方,好山好水出好茶。

昨天上午,2016开化龙顶斗茶大赛在开化国际大酒店举行。10家经过层层筛选的茶叶生产企业汇集在一起,拿出看家本领,争夺金牌茶王。

为了弘扬开化茶文化,激活茶叶市场竞争,促进茶业工艺完善,鼓励茶业产品创新和拓展产业链,同时和开化优良的生态旅游资源相结合,推动茶产业、文化产业、旅游产业的协同发展,做大做强茶产业,开化此前已经举办了四届斗茶大赛。

记者 董齐 陈佳

开化12万亩茶园 创造8亿产值

作为钱江源头,浙、皖、赣三省七县交界处的开化,境内树高林茂,生态优越,日夜温差大、有效积温高、漫射光多,土壤植被、水源涵养丰富,孕育出开化龙顶茶,色泽嫩绿,滋味鲜爽,富含咖啡碱、氨基酸、茶多酚。

开化产茶的历史悠久。《开化县志》记载,明崇祯四年(1631年),开化的芽茶就被列为贡品,深得皇帝大臣喜爱。1979年被正式以“开化龙顶”命名,1985年更是评为全国名茶,如今已经获得众多省、部级名茶证书、奖状和金杯。

1992年获首届中国农业博览会金质奖,从1998年首届中国国际茶叶博览交易会开始,连续四次蝉联“国际名茶”金奖,2000年在韩国举办的国际名茶评比会上获金奖,2004年浙江省十大名茶评选中更以总分第一入选“浙江省十大名茶”。

今天的开化龙顶产于开化县齐溪镇的大龙山、苏庄镇的石耳山、张湾乡等地,去年全县12万亩茶园,创造了8个亿的产值。

什么是好的龙顶? 光看色香味还不够

开化龙顶茶是经摊放—杀青—揉捻—烘干至茸毛略呈白色——100℃斜锅炒至显毫——烘至足干而成的。

茶叶专家说,鉴别是不是好龙顶:一看外形,二闻香气,三品滋味,四观汤色,五察叶底。

优质龙顶茶的外形紧直挺秀,翠绿披毫;香气馥郁持久,隐有兰花或板栗之香,尤以兰花香为上品;滋味鲜醇爽口,回味甘甜;汤色呈杏绿,清澈、明亮;叶底肥嫩、匀齐、成朵。

泡茶 夸茶 问茶 斗茶现场很热闹

现场斗茶,参赛企业要经过泡茶、夸茶、问茶三步,

来介绍企业的茶,最后由评委评分。

“我的茶生长在海拔600多米的高山,要经过48小时的炒制,5泡后仍有茶香……”浙江芹阳茶业有限公司负责人陆杰星一上台,就以“夸茶”作为开场。接着,他拿起水壶,反复冲泡后,倒满一杯差不多5泡后的茶捧到评委面前。

最终经过三个小时的角逐,开化县名茶开发公司分别获得一芽一叶及一芽二叶组、白叶及黄叶等变异组的金牌茶王称号,并获得单芽组特等奖。

“希望通过比赛把开化绿茶的好生态优势宣传出去,并利用茶叶的大型活动带动旅游业的发展。”开化县政府相关领导介绍,如今品牌化是所有产业发展的核心,而区域公共品牌的建设是中国茶叶发展的大势所趋,他们希望以此促进开化龙顶茶工艺改进和品质提升,实现从名优茶向品牌茶的转变,让更多人知道开化这里除了好山好水,还有好茶。