



《舌尖上的中国》总顾问美食家沈宏非昨天连发两条微博点赞一只鸭

三斤半的水鸭配上三四月的九头芥杭帮菜掌门人胡忠英今天现场烧一只建德干菜鸭

记者 林建安 摄影 严嘉俊

昨天,《舌尖上的中国》总顾问沈宏非连发两条微博,竟为大杭州一只鸭——

第一条发在中午11点:上一次去杭州,吃了杭帮菜大宗师胡忠英的“披着干菜的鸭”。杭州的好东西据说都是皇帝吃过的,这只鸭子乾隆皇帝吃了叫好。梅干菜真的是好东西,烧肉肉不肥,烧鸭鸭不腻。下一站杭州,建德干菜鸭!

下午5点,沈宏非再发一条微博,还配上了建德绿道、温泉、草莓的照片,俨然一名建德导游。

微博随后在快报官微、新浪浙江旅游微博和朋友圈转发,一时成为当日美食热点。

美食大咖沈宏非为什么连发两条微博点赞这只鸭?

昨天傍晚,我们联系上沈宏非,他正在从厦门赶回上海的高铁上。“怎么,你们还不知道这只鸭?味道还真可以!”

这只鸭是前段时间他来杭州,杭帮菜掌门人、建德餐饮行业顾问胡忠英向他推荐的。得知今天建德在举办第四届·中国(建德)17度新安江养生美食节开幕式,他发条微博助助兴。

这是一只有故事的鸭

乾隆是它的第一位粉丝

建德这只鸭,到底是只什么鸭?今天我们也好好给大家扒一扒。

沈宏非点赞的这只鸭还真不简单,至今已有300多年的历史。

相传乾隆下江南,路过建德严州南门码头,碰到几个打猎的人从山上下来,手里拎着不少猎物。乾隆肚子饿得“咕噜咕噜”叫,走进路边一家小店也想弄点野味吃吃。

店里哪有什么野味?仓促间,老板娘想起屋后还养着几只鸭。就喊来男人杀了一只,用清水煮熟了,取出骨架,放在蒸笼上,撒上一把建德人常吃的干菜,旺火蒸烂后拿出来,把鸭子翻过身,浇上生姜、火腿丝等做成的羹汁,就端出去了。

没想到,乾隆尝了一口就给出了高分:“色香味很特别,和各派厨师做的都不一样,比在宫里吃的京都卤鸭味道好。”

回宫后,乾隆忘不了干菜鸭的味道,宫里厨师赶到建德跟小店老板娘学手艺。渐渐地,这件事情就传开了。这只“披着干菜的鸭子”就这样飞进了皇宫,飞到了各地餐桌。

“建德干菜鸭的典故,你可能还听过其他版本,我们也走访了很多‘老建德’,大家最认可的是这个。”建德餐饮协会会长王拥军说。

不是所有的干菜鸭都叫建德干菜鸭!

最新版建德干菜鸭今天发布!

建德干菜鸭火了后,人人都做,各路烧法都出来了。“但不是所有的干菜鸭都叫建德干菜鸭!”王拥军会长说,今年的17度新安江养生美食节,就特别要挖掘这道浙江传统名菜。

他们聘请中华十大名厨、G20峰会餐饮文化专家组组长、杭帮菜掌门人胡忠英,作为建德餐饮行业顾问,对建德干菜鸭进行重新挖掘、改良,在保持原特色的基础上,对味道、制作、工艺、包装等方面做了改良,统一了制作标准。

今天开幕的养生美食节上,胡大师将现场展示发布“建德干菜鸭”产品,并介绍菜肴名称、配方和烹饪方法。

我们抢先请胡忠英大师透个底——

鸭子“身材”要好

三斤半左右最佳 配上三四月的九头芥

建德干菜鸭好吃,首先原材料要好。

用来做干菜鸭的鸭子首选水鸭。鸭子生活环境好,养在当地农民家的后山,有小溪有草丛,喝的是清甜山泉,吃的是草丛里的小虫,喂的是玉米粒和稻谷,“绝对不吃饲料”。而且鸭子都是放养的,一天到晚山上跑,所以肌肉发达,吃起来很紧实。

鸭子的“身材”要好,重量3斤半左右最佳,太胖吃起来腻,太瘦吃起来柴。

年龄要合适,半年以上、一年不到的最好。年龄太小的太嫩,鲜味没达标;年龄太老的咬起来又有点干。

建德干菜鸭的另一位主角,干菜也很有讲究。

做干菜,茼菜、黄白菜都可以,但建德干菜鸭选用的干菜,是当地农村种的九头芥,也有人叫雪里蕻。用它腌制出来的干菜,纤维长,鲜度足。九头芥是一年生的蔬菜,但三四月份的最好,又嫩又鲜。

不仅选料,做干菜的步骤也有高标准。

干菜看起来黑黑的,不是加了酱油,而是一次次反复蒸晒才有这样的颜色:新鲜九头芥洗净、切碎、腌渍,放太阳底下晒一天,放到蒸笼里蒸,再拿出去晒,再蒸,这样反复三趟才算完成。现在建德干菜鸭用的干菜大多来自秋梅食品。

建德的鸭子不错,干菜不赖,得益于这里的生态:全市森林覆盖率76%以上,空气优良数344天,是国家级生态示范区。目前,建德共有30多万亩无公害农产品、绿色食品、有机食品基地。

干菜先炒后蒸 鸭子先煮后蒸

只放酱油葱姜 2小时后出好味道

有了好鸭子和好干菜,怎么烧出来?胡大师娓娓道来——

1.先做干菜。

热锅润油(菜油为佳),加一点鸡精和干辣椒段煸香,再加入2两干菜(配一只水鸭)炒香,最后把炒好的干菜放到蒸笼里蒸一个小时。



第四届·中国(建德)17度新安江养生美食节已经举行。之前,杭帮菜掌门人胡忠英已去建德现场指导烹饪技术,今天美食节将举行正式的开幕仪式。

2.在这个时间里,就可以开始做鸭子了。

将杀好的鸭子在后背划一刀,把鸭爪切断,塞到鸭肚子里准备。

清水烧开,鸭子放入锅里煮两三分钟,焯掉血水。

换锅重新烧开水,鸭子入锅的同时,加入葱段、姜块、白糖、料酒和湖羊酱油。不用加盐,如果觉得咸度不够,可以加一点老抽,既调味,又增色,鸭子的颜色以金红色为佳。

一边煮,一边往鸭子身上浇锅里的汤汁。煮1个小时后,差不多就可以出锅了。

3.这边鸭子煮好了,那边干菜也蒸好了。卤好的鸭子装盘,上面覆上干菜,再放回蒸笼蒸一个小时,一道香喷喷的建德干菜鸭才算完成。

整个过程,除了酱油和葱姜调料,没有其他作料。“这是为了保证干菜鸭地道的传统口味。”

花两个多小时做出来的建德干菜鸭,胡忠英的评价是:酥嫩甘香、油而不腻,鸭肉的鲜味中,伴有干菜的清香,略带甜意。

做一道地道的干菜鸭,确实要花不少时间,不管是煮鸭、蒸鸭还是蒸干菜。“慢慢等,时间会给你好味道。”

干菜鸭要做建德“金名片”

像西湖醋鱼、北京烤鸭一样打响品牌

“这次美食节,就是要给干菜鸭定个标准,以后在建德全市推广。”王拥军说,建德干菜鸭不仅是一道菜,有深厚的文化和历史底蕴,也有建德老百姓的智慧和手艺,是一道真正能够代表建德的美食。

接下来,建德方面将通过进餐馆、进商店等销售渠道,把建德干菜鸭作为建德菜肴“金名片”逐步推向市场。

“我们要让更多的人知道建德干菜鸭,让人一到建德,就能想到建德干菜鸭,就像去北京吃北京烤鸭,来杭州就想到西湖醋鱼一样。”

建德十大特色小吃和招牌菜

你知道都有哪些吗?

“绿色养生,食美建德!”

今天的美食节上,主办方还将公布“2016建德微友喜爱的十大特色小吃”:三都麻糍、建德豆腐包、寿昌炒粉干、严州酥饼、大同肉圆、新叶水米糕、梅城手擀面、莲花玉米糍、建德油沸粿、小标饺子;

“2016建德微友喜爱的十大招牌菜”:醉虾、石锅汗蒸虾、臭鳊鱼、筒骨猪肚、啤酒鸭、剁椒鱼、生炒黑鱼片、农家鱼锅仔、秘制肋排、一鱼六吃。



煮熟的鸭子怎么到你家? “我们大杭州”免费送10只

说得这么香,哪里能吃到?首先推荐大家去实地品尝,美食节期间(12月9日至28日),在当地餐馆点建德干菜鸭,上桌价一律48元/份,这可是在美食节期间才有的价格哦!

点点鼠标也可以!过几天,你可以通过丘丘谷、支付宝、秋梅食品等建德本地电商线上平台购买。

这只被沈宏非连发两条微博点赞的建德干菜鸭,我们大杭州也争取到了10只送给大家。

你可以发送关键词“建德干菜鸭”到“我们大杭州”微信公众平台(微信号dskb-dhz)抽取。如抽中,系统会弹出一张表格让你填,然后就等着煮熟的鸭子飞到你家里吧。

