



奔袭130公里 只为挑到最好的火腿

美食狗仔队为了大家的年夜饭 真是拼了

记者 钱卓君 金华报道

“你们最好早上6点杭州出发,这样赶到金华正好8点多,清晨阳光下的火腿看起来最美。”

下乡前一天,王老板给我发来这样一条出行建议。早上6点!我脑子嗡一声大了,立刻告诉老板,美食狗仔队对火腿的颜值并没有迷恋到如此程度,可否容我们欣赏10点多甚至11点的火腿?老板说当然可以啦,虽然错过了清晨火腿的盛世美颜,但是味道是不变的。

此次下乡行动源于对优质食材的渴望。眼看又要过年了,我以前喜欢去饭店订年夜饭,现在倒是更倾向于家里弄一桌热闹随意。但是对于懒人来说,烧菜真的好烦!有没有一种神奇食材,把它扔进其他菜里,立马就提升逼格?我第一个想到的就是火腿。但是怎样的火腿才是好火腿呢?在万能的朋友圈晒出疑问后,就有朋友指点说,金华有家厂火腿做得蛮地道,有些厂家火腿做了三个月就拿来卖,而这厂家做足三年。你要不相信,就自己上门去看。

七盐七晒七个月发酵 这只火腿要做足三年

这家厂叫金华金年火腿有限公司,地方在金华市金东区,老板王伟强就是前面提到的王老板,和他一攀谈,立刻感受到这是一个火腿重症痴迷者。什么金华的猪最好看,皮薄臀翘,所以腌出来的火腿也最好。什么鉴别火腿就靠香,三年陈的火腿体香浓郁胜过雅诗兰黛。这到底是在说火腿还是在选秀……好,眼见为实,我和队员小鱼再加外援周毅,挑了个晴朗冬日从杭州奔袭130公里,去金华看火腿。

进了厂门,就被晾晒场的壮观景象震撼。这么多的火腿!粗略算了算,至少有一万五千多条!样样东西只要拗出团体操造型,就自有一股壮观。而且这满场火腿除了壮观外,还自带体香。边上的工人说,啊哟,这有什么香的,你们去发酵车间去闻已经发酵了三年的腿,那个才叫香。这里的腿啊,大部分是今天才挂上去的呢。

接下去我们就进入了科普时间。一条好的火腿和红酒一样,要经过三年的发酵。按照老底子的规矩,火腿从立冬前后开始选材,上盐腌制。腌制时间大约30天左右,等盐融入肉质后便开始洗晒,然后在阳光下晾晒5-6天。对于农产品来说,阳光是香味的源头,晾晒场的每个师傅都对去年阴冷潮湿的冬天耿耿于怀,而我们下乡这天,太阳暖洋洋晒得人只想拖把躺椅来,和火腿们一起分享这日光浴。

接下来,火腿毛坯被送到了专门的发酵间发酵。整体制作过程叫“七盐七晒七个月发酵”,算算日子,等到来年盛夏,火腿们才可以浑身涂满菜籽油,静静保养去了。保养两年后,一只金华火腿才正式成型。老板骄傲地说,一般火腿满足19个食品安全检验指标就可以上市流通,他家火腿满足的是79项指标。至于如何区分一条腿是三个月还是三年就出街的问题,老板说,闻香味啊!两块腿放一起,一闻就分出来了。



阳光下的火腿 余夕雯 摄



最后的最后,美食狗仔队当然要为吃货们争取福利!他家火腿是入选过国宴的,所以售价自然也高大上,三年陈四两重的上方每盒售价78元。然而我们为大家争取到了相当于3.5折的优惠力度,不过仅限12月30日一天,仅送前30位。具体如何购买,请扫码关注“快报美食狗仔队”,就能下单啦。

如何利用这款火腿 做出最体面的年夜饭大餐

回到我们找火腿的初心,其实就是为了年夜饭里端出一只体面又懒惰的当家菜。这样说来,火腿老鸭煲是符合审美的。等我和老板设计出流程后,周毅和小鱼一致表示,这样的做法,哪怕是再懒的厨娘也是可以接受的。对厨艺要求为零,你只须付出煤气。

零厨艺火腿老鸭煲攻略:

笋干提前泡发。老鸭焯水撇去浮末后洗净,火腿切成3厘米见方的长条形块状(一定是块不能是片),两者比例在二八开,八成鸭配二成腿。姜切片铺底,老鸭、笋干、火腿一起放进砂锅,加满水,大火烧开后转小火炖煮。三小时后端上桌!其间你只须定其去添点水!要是笋干靠谱,连盐都不用放!

作为一个求真务实的美食狗仔队成员,难道老板说什么就是什么吗?当然是要买回来,自己测试啊!于是我们买了块火腿里最精华的上方,背回杭州料理。炖足三小时后,最大感受就是香!香!香!这要搁以前密封性差的老房子里,正儿八经是当得起“香动四邻”这句赞美的。我们买的500克上方,被我分成三次试验。除了前面的标准版,后两次我还分别加进了平菇和白木耳。平菇吸饱味道后比老鸭更鲜,白木耳几乎炖化,平白增添了满满胶原蛋白。而工作量几乎没有增加,你只需要一起把它们放进砂锅炖煮。

美食狗仔队·探店

15块一碗汤,满满的六大块羊骨!更绝的是 他家祖传三代的高庄馒头!

光复路上的“新西北人家”,是“美食狗仔队”微信后台粉丝极力推荐给我们的,说一定要去写一写。“15块钱一碗羊骨汤,满满的六大块羊骨!上面都有肉!汤还免费续!开了好多年,附近居民都提着水壶来打羊汤!”他(她)用了那么多感叹号,看得我们脸上也热乎乎的,好像被羊汤的热气擦过一样。

“新西北人家”虽然也是小店,但放在光复路这里,反倒显得很大——我毫不费力就找到了。

然而,明亮的厅堂里,只有一个老伯,正在逗婴儿车里的孩子玩。一个正在吃东西的人都没有……(爆料中说好的排队呢?人山人海呢?难道一切都是骗局?)

我惴惴地摸将进去,惴惴地看着老伯,惴惴地问:“羊骨汤……还有吗?”

他看了我两秒钟,用北方口音答道:有!老伯姓马,叫马利友,今年五十多,地道山东人。这家店,他们全家已经经营了七八年。

他点起炉子,羊汤很快就冒出热气,不久,就咕嘟咕嘟滚起来。他一边和我聊天,一边挑了一些羊骨放在碗里。骨头大多是脊柱,也有筒骨。我数了数,正好六块,敞口的大碗已经满得快堆不下了。他看看我,大概是觉得我太瘦弱了,就又给我加了一块……

我仔细观察,发现粉丝的描述基本准确:骨头上都有肉,或者肉筋,以及骨髓。这些骨头,放在仔细的人嘴里,可以吃半个小时。

汤很清口,也鲜。我问老马用的是什么羊?他说是山东老家的山羊。这锅汤除了盐,不加任何调料,就靠羊骨熬,要七八个小时。

汤不错,15块钱的价格和无限续汤的服务更是实惠,但为什么在这个饭点会没人?我还没好意思开口,老马自己先说了。

他说自己真正的绝招,还不是这碗羊汤,而是家传的高庄馒头手艺。“从我爷爷到我爸,到我这辈兄弟五个,现在到我两个儿子,都会做这个。”他自豪地说,自己十年前来到杭州,一开始就是在凤凰寺对面专门做馒头的,那时候一天能卖出上万个去。

现在呢?他给我看了看后厨里两个比人还高、宝塔一样的蒸笼。蒸笼直径大概一米,有十几层高。“这一笼就是1000多个,现在一天大概要卖六七千个馒头,最多的时候可能有八九千个,生意好的时候也要排队的。”

做馒头是个费力活儿,每天凌晨两点起来和面。一道一道地发、揉,这个过程至少要三个半小时。“所以我们每到晚上六七点,差不多就收摊关门了,不然太累啦。”

羊骨汤喝完,但馒头是吃不到了。于是我决定次日中午再去。

到店的时候大约12点,果然人头攒动。店里除了各种口音喊出来的“一碗羊骨汤”和“两个馒头”之外,最多的就是嘬吮羊骨的声音。

记者 吴轶凡

新西北人家

店址:杭州市上城区光复路20号

推荐:高庄馒头、牛肉煎包、羊骨汤、羊肉汤

欢迎爆料:快报美食狗仔队致力寻找真正的人间美食,如果你有什么私藏美味小店,欢迎关注我们的微信公众号“快报美食狗仔队(kbmsgzd)”爆料,我们将第一时间出发考证,让更多吃货品尝到美味。



引爆3000多名读者抢购热情

鄂尔多斯地区荣恒羊绒

首届暖冬羊绒节

备战“元旦”

连续4天大放价

今日开抢

全场低至1折 2折封顶!

更多明星同款到货码数有限

上等山羊绒 18道工序制成一件成衣

一件品质好的羊绒衫的制成绝非一件易事,除了山羊绒材料用量比较大外,内蒙荣恒品牌还对制衣工艺有着苛刻的要求。据悉,本届“羊绒节”上所售的羊绒制品都是经过特别工艺制造而成。全部采用鄂尔多斯地区的优质山羊绒,经过18道工序,采用16针或更细的18针横机配以48支双股或68支三股纱进行生产。这样严格工艺制成的羊绒制品更为细腻丰满,手感柔软糯滑,穿着轻盈舒适,保暖性好,吸湿透气。并采用优质蓝纳素进行染料,保证了衣物不易褪色,变色的效果。

来就送 加二二维码送精美族盾(每天仅限前50名)

证书

证书

荣誉证书

证书

工厂

经销商

批发商

零售商

商场

消费者

去掉中间环节 省20% 省20% 省20% 省20% 直接让利给消费者

活动时间: 2016年12月30日-2017年1月2日(星期五-星期一)

抢购热线: **0571-87977951 15925601277**

活动地点: 杭州市西湖区香格里拉酒店二楼郁金香厅(北山路78号)

乘车路线: 118路、7路、27路、52路 新新饭店站 呼和浩特市蒙城羊绒制品有限公司

成分含量以实物为准