

开栏语 相比于一些城市,永康似乎是“美食荒漠”。然而,这片土地同样孕育了独有的味蕾记忆。所谓的“美食荒漠”在不同人心中有着不同的定义。面对众口难调的现实,永康各地的美食却能引起大家的共鸣。为了深入探索永康各镇(街道、区)的美食宝藏,本报特别推出“十三太饱——来自镇街区的佳肴”专栏。我们从永康16个镇(街道、区)中筛选出13个相对有特色美食的地方,并深入了解与之相关的风土人情和独特属性。希望通过这次的梳理和整合,能够列出一份诚意满满的美食攻略,让大家品尝佳肴的同时,也能感受到永康的乡愁韵味。

路通味聚 美美与共

食在石柱 饭店的鹅肉 夜市的炸串

投“食”问路

石柱镇位于我市东南部,镇域面积65.42平方公里,下辖24个行政村,常住人口3.98万余人,其中有苗族、彝族、布依族等17个少数民族同胞8000多人。330国道、金丽温高速、东永高速、金温高铁、台金高铁等公铁交通网络呈放射状与周边地区相接,交通区位优势明显。



记者一行人挑选菜品



李新爱接受采访



白切鹅肉

因路而兴 因味而名

说起石柱镇的美食,白切鹅肉必须上榜。8月5日晚,记者和几位同事相约去石柱镇品尝这道本土美食。石柱“土著”同事向我们推荐了位于天鹅路上的飞鹅山酒店。一行人直奔目的地后,却只找到一家名为“飞鹅山庄”的饭店。

“店门口写着几十年老店,应该也不会差,要不先试试吧?”抱着这样的想法,一行人走进店里。由于没有菜单,食客需在后厨看现有食材点菜。在“点菜届”小有名气的同事建议下,我们选了白切鹅肉、红烧鲫鱼、椒盐藕饼、毛芋汤等几道菜。

众人刚点好菜入座,一盘码得整整齐齐的白切鹅肉随即被端上桌。色泽诱人的白切鹅连皮带肉,配以简单的酱油醋蘸食,咬一口皮脆肉嫩,回味鲜甜醇香,饥肠辘辘的几人瞬间得到满足。如果说白切鹅肉的精髓在于原汁原味,那接下来的红烧鲫鱼就是多重味道在舌尖的碰撞融合。有别于其他地方的红烧鲫鱼,这家店的鲫鱼经

过多次油炸,鱼骨酥脆,红烧汤汁浸透鱼身,使得整道菜的味道丰富。

酒足饭饱剔牙之后,记者仍记得工作是第一任务。找到老板娘李新爱表明来意后,对方云淡风轻地说了一句:“我家就是飞鹅山酒店,几年前门头上的‘酒’字掉了,再加上总有人以为我们这里能住宿,我就索性在后面加了个‘庄’,改名好了。”李新爱告诉记者,之所以会这么随意,是因为来店用餐的以老客居多,换店名对他们并不会产生多大影响。

“毕竟我老公14岁就开始做厨师了。”

“真的假的,14岁比灶台才高多少?”

在李新爱的呼唤下,记者见到了14岁就“统领”整个厨房的应靖旅。“当时,父母经营着一家旅馆,家里缺做菜的,我跟村里的师傅学了2个月就‘上架’了。”应靖旅说,现在店门口看着并不宽敞的街道,在40多年前是老330国道,缙云、青田等地的客商都会从此经过。“住宿一晚

才3毛钱,我父母为了多赚点钱,就学对面的国营饭店,在1983年的时候把餐饮也经营起来了。”后来,应靖旅又去城区的饮食服务公司进修,归来后凭着一手好厨艺在石柱打响了名声。除了堂食,他还跟父母一起到附近各村烧酒席,一道白切鹅肉总是席面上的常客。

“为什么石柱镇本土饭店基本上都会有白切鹅肉这道菜?”面对记者的疑问,应靖旅解释说,这跟石柱镇的地理位置和历史有关。“石柱和缙云黄碧街离得近,黄碧街历来有养殖灰鹅的传统,而石柱在几十年前是浙中一带有名的家禽交易集散地,缙云、青田等地的鸡鸭鹅都会贩到这里,大家就有啥吃啥嘛。”

随着市场经济的快速发展,1990年,才22岁却已做了8年厨师的应靖旅赶上南下深圳的潮流,背上行囊去深圳跑起了校具业务。之后,他回到永康经营过加油站,干过永康第一批租赁汽车业务。事业再成功,家里承接农村酒席时,应靖旅还是得从城区回乡村帮父

母料理。2011年,赶过各种时髦的应靖旅从父亲手中正式接过这家饭店。“那时候经济发展迅速,2020年,新330国道启用,店门口的老330国道日渐车马稀,但客人还是一拨接一拨地来,一个晚上要翻好几次桌。”应靖旅说。

每天晚上夫妻俩等到最后一桌客人离开,就关门打烊回到城区的家。“现在新330国道通车,回家之路更通畅,用时比以前少了。”和应靖旅的对话中,记者没有感受到落寞,更多的是他对当下生活状态的满足。“白切鹅肉因物价原因从早年的25元一份涨到现在50元一份,但蔬菜一直都是10元一份,来吃的都是老客人,我不好意思涨价。”应靖旅说。

当记者问到有没有打算让孩子接手饭店,夫妻俩都摇了摇头。“大儿子36岁有自己的事业,小儿子20岁了,我现在56岁,等小儿子大学毕业我就‘功成身退’,60岁准时退休。”应靖旅呵呵笑道。

“你别听他说!那还是要再干好几年的。”李新爱白了一眼丈夫补充道。

青山依旧 梦回童年

还记得记者小时候,最开心的事就是放学或做戏时冲到卖炸串的小摊前,拿出兜里的5毛钱,叫喊着自己要吃什么。随着各地美食的融合,永康的油炸店越来越少,取而代之的是各式各样的烧烤。但在石柱镇天鹅路与330国道交叉口的石柱夜市,“青山油炸”坚守了25年。

走近“青山油炸”,只见沸腾的滚油冒着白烟,食材还未出锅,就闻到了一股熟悉诱人的香味。“山,给我里脊肉炸一串。”晚上9点多,住在附近的居民李先生和妻子外出购买夜宵,一声熟稔亲切的呼唤,便知

这是一位老客。“我在这吃了15年,自己孩子都14岁了。”李先生说,“青山油炸”的推车承载了不少东西,各种蔬菜、香肠、臭豆腐……在这儿都能找到踪迹,点单的时候仿佛自己还是曾经的那个少年。

王青山,河南商丘人,“青山油炸”主理人。1999年,他从老家来到永康打工,第一份工作是工厂里的装卸工。干了半年,王青山觉得自己不适合打工。“永康各地流行做戏,我发现每个戏台边都有油炸摊,而且生意都很好。”心思活络的王青山站在油炸摊前观察多日,从菜品到调料都研究过

后,“青山油炸”摊便在石柱镇妙端村桥头出现。

“刚开始还顺带着要去赶一些戏场,后来慢慢地就固定摆在这里了。”王青山说,最开始这个桥头只有他一家,后来摆出了越来越多的摊位,逐渐形成了石柱夜市。“这里从十多年前开始热闹起来,大家来自安徽、河南、贵州、江西……全国各地都有。”石柱夜市所处的飞鹅山石榴籽社区,有17个少数民族同胞8000多人生活。少数民族同胞在石柱镇创造美好生活的同时,不同的民族风味也在此融合。

灯火通明的夜市一条街上,可以看到来自各地的美食。王青山的油炸摊上的菜品也增加到四五十样,从永康本地的响铃到川黔风味的魔芋,满足了不同顾客的口味。

25年来,王青山几乎每天下午五时出摊,凌晨三时收摊。夏夜站在高温的油锅旁,豆大的汗珠一直往下淌,冬夜则是寒风戚戚,双手隆起冻疮。王青山说,干这一行,辛苦是必然的。好在王青山的儿子很体贴,每天下午从工厂下班后,就来到摊位前给父亲搭把手。“干不动了就让儿子干,怎么也比打工强,是不?”王青山笑道。

■记者手记

交通与味道的协同发展

通达则地盛,地盛则繁华。当狭窄的泥土路面、砂石路面逐渐被平整、宽敞的水泥路面或沥青路面代替,美食也随着时代的车轮在不断地变化。

应靖旅和王青山不仅仅是食物的提供者,更是当地风土人情的记录者和

见证者。选择采写这两家店,或许是因为记者自身对他们加了时光滤镜。从“飞鹅山庄”到“青山油炸”,我们可以看到,交通和人来人往带来食材流通与可获得性,丰富了餐饮的食材选择,也可以看到人们的迁徙带来新的风味,新石

柱人在当地积极融合,进一步丰富了石柱镇的美食文化。

地方美食的保持和发展需要创新与适应市场变化的能力。同时,良好的交通系统和开放的文化环境也是促进地方经济发展的关键因素。也许,若干年后,石

柱镇还会出现其他的特色美食,让我们共同期待。

读者朋友如果有别的佳肴推荐,千万不要吝啬,多向我们分享。

融媒记者 吕笑佩