

茶香菜更香
浓郁茶香宴品出秋天的禅意



红茶扣肉



茶香虾



茶香排骨



茶叶摊鸡蛋



椒盐茶叶



茶香猪肝和五花肉



倚酒

□李露

作为饮品,茶叶早已风靡全球,而把茶叶作为配料入菜变成美味佳肴却较为罕见。你可能知道杭州的龙井虾仁,但你可能不知道茶还可以炖鸡、炒菜、卤菜、做饭和甜品。寒露前后,秋茶采摘加工进入了旺季,位于尚田杨家堰的南山茶场也迎来了秋茶的丰收季……

美丽茶山的动人传说

南山茶场距奉化城区西南约16公里,杨家堰的南山主峰海拔800多米,为奉化西南腹地高峰之一。茶场总面积1000亩,开发于上世纪70年代,最高处距离主峰仅100来米,整个茶场视野开阔,生态环境独特。

于是,当年还在蜿蜒的盘山公路盘旋时,连绵数个山头的青葱翠绿茶地,背着竹篓说说笑笑的采茶女,还有那股混合着桂花和茶叶的清幽香味,已经用它们自己的方式欢迎你的到来。

据茶场主方谷龙介绍,这美丽的茶山还有一个动人的传说。很久很久以前,南山还是一片荒芜的野山,并没有如此多的茶叶。有一天,弥勒佛来大雷山游玩,路过南山的时候,看见一个老妇人晕倒在路边。弥勒佛慈悲为怀,他驾云下来给老妇人吃了路边一棵树上的几片叶子,没过多久,老妇人就醒了过来。此后,老妇人为感谢弥勒佛的救命之恩,就在南山开始种植这种树。慢慢地,南山就从一座野山发展成了茶山。

如今的南山茶场是奉化绿色食品茶生产基地,也是雪窦山茶叶专业合作社的支柱企业。在高山云雾的宜茶环境下生产的奉化曲毫,翠绿清香,滋味纯爽,回味甘美。除了奉化曲毫当地名优茶叶品种外,茶场还引种了金观音、黄金芽、平阳特早、迎霜、福鼎白毫等名茶品种,相继开发了弥勒白茶、弥勒红茶、老白茶等系列名茶。

有一股清香的茶香猪

茶山有好喝的茶叶并不稀奇,但是你听说过用茶叶喂养出来的茶香猪吗?据说,这种茶香猪不仅肉质鲜美肥而不腻,还有一股淡淡的茶清香。

“啰啰喂,喝茶啰。”伴随着一声吆喝,数头猪仔迅速聚拢过来,围得水槽喝得不亦乐乎。方谷龙指着眼前的生态猪说:“这就是所谓的茶香猪。你可别小看这些小猪仔,它们可是喝山泉,吃茶叶,终日与鸡共舞长大的。”这些茶香猪是他从广西巴马引进的新品种。南山茶场海拔高,群山环绕,绿树成荫,非常适合生态禽畜养殖。除了合适的环境,茶香猪的饮食也是非常重要的一环。除了日常喂南山茶场自产的茶叶粉末外,南山种的高山番薯叶、花生叶、白菜等都是茶香猪的日常食材,方谷龙甚至专门在茶场空余地块为它们种了黑麦草。“由于我们的茶香猪每天茶叶的摄入量在25-30克之间,所以猪肉不仅没有一点膻味,就连大小肠都有股茶

的清香味咯!”方谷龙自豪地说道。

据悉,茶香猪在养殖过程中,采用发酵床养殖,利用生态茶叶为饲料,养殖周期比一般猪要多3个月,茶香猪每头的养殖成本也要比一般的猪高七八百元。除了茶香猪,方谷龙还用茶叶粉末喂养出了肉质鲜美的茶香鸡。

独特茶宴色香味俱全

茶,不仅是一道历史悠久的全球性饮品,也是较为油腻及鲜美的食物的最好搭档。鱼类、肉类中富含的脂肪、蛋白质可以减低茶叶的苦涩感,而茶又能去除食物的腥味,其清香、甘醇更能美化食物,改善口感,成为一道色香味俱全的菜肴。

将茶融入到菜肴中,制作出美味的茶宴是方谷龙的一个心愿。好在他有一个同样热爱创新的行政总厨,两人不断地尝试研发,这才有了吸引了无数回头客的茶香宴。

看似一道普通的炖鸡,其实蕴藏了与众不同的茶香,“茶+炖鸡”的独特风味让炖鸡这道寻常的家常菜多了几分层次,山间放养的茶香鸡肉质本就鲜美,再加上鸡肉里淡淡的茶香让整道菜别具一格。而以茶香猪为主要食材的白切猪肝和五花肉,仅仅只是用白灼的手法,就勾勒出了猪肉的鲜香,美味得根本不需任何调料。

不过,在茶香虾、茶香排骨、茶叶摊鸡蛋、红茶扣肉……这些好吃又好看的菜肴中,最让我惊叹的却是一道其貌不扬的椒盐茶叶。金黄的面皮中裸露出来的褐色茶叶,任谁一看都以为这只是一道寻常的椒盐溪鱼,但是夹一筷,送入嘴里一尝,你才恍然发现,这居然是茶叶!厨师说,椒盐茶叶必须选用白茶的嫩茶叶,才能让这一道看似寻常的菜肴,虽有茶叶的清香,却没有茶叶的苦涩。

林清玄在《平常茶非常道》一书中说:“善茶之人必有五美,味之美、器之美、火之美、饮之美、境之美。”将茶的饮品身份打破入菜肴之后,方谷龙推荐的茶宴搭档就是南山茶场自酿的竹酒,他说茶宴配合着竹酒,那才是真正的“以茶散郁气,以酒益元气”。竹酒选用野生毛竹,运用独创技术,将优质原浆酒灌入活竹内自然生长,天然密封。多年以后,等竹筒内的酒吸饱了天然汁汁、竹叶多糖等活性成分,即可开封食用,是一款比白酒更香、更纯的原生态健康酒。

人们常说生活是一门艺术,而真正能欣赏“生活”这门艺术,需要我们的五观六感统统打开。一杯茶,一道菜,很多时候,给予我们或不以物喜不以己悲的淡然意境,或得之坦然失之淡然的人生情怀。我想,这是茶的一种浸润,也是秋茶的一种禅意。



更多精彩,请关注“七彩奉化”“in奉化”



当你在自家厨房尝试一道道美味,投入身心制作时,不妨与我们一起分享你的感受;当美味出炉,不妨让我们一起共享成果。

记住,伟大的美食家可以来自任何地方,或许就是你的厨房哦!

投稿邮箱地址:740498844@qq.com 88912175

玛德琳



玛德琳作为一款经典的法式小蛋糕,不仅美味,而且颜值高,深受大家喜欢。今天就让我们一起来动手操作吧。

原材料:

鸡蛋:2个
糖粉:100g
低筋面粉:100g
泡打粉:3g
黄油:100g

操作步骤:

- 1.鸡蛋中稍微加入几滴柠檬汁,可以去腥,用手持打蛋器搅拌几下,加入糖粉,充分搅拌至融合;
- 2.将泡打粉和低筋面粉混合筛入,搅拌均匀;
- 3.黄油融化,温度在手温时加入到面糊中,继续搅拌均匀;
- 4.搅拌后的面糊细腻可流动;
- 5.盖上保鲜膜,放冰箱冷藏半小时。在模具上涂上融化的黄油,并撒上面粉,有助于脱模;
- 6.冷藏后的面糊比较浓稠,装入裱花袋,挤到模具中,八分满即可;
- 7.烤箱预热180℃烤16-18分钟,适合分量为20个左右的玛德琳。

制作者:网友“宜家小厨”



对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而不想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:740498844@qq.com,88912175

麻婆豆腐的前世

麻婆豆腐始创于清朝同治元年(1862年),开创于成都外北万福桥边的陈兴盛饭铺。店主陈春富早歿,小饭店便由老板娘经营。

老板娘面上微麻,人称陈麻婆,当年的万福桥是一道横跨府河,不长却相当宽的木桥。两旁是高栏杆,绘有金碧彩画的桥亭,桥上常有贩夫走卒,推车抬轿下苦力之人在此歇脚脚尖。光顾陈兴盛饭铺的主要是挑油的脚夫。这些人经常是买点豆腐、牛肉。再从油篓子里舀些菜油要求老板娘代为加工。

日子一长,陈氏对烹制豆腐有了一套独特的烹饪技巧,烹制的豆腐色味俱全,深得人们喜爱。求食者趋之若鹜,清末就有诗为证:麻婆陈氏尚传名,豆腐烘来味最精,万福桥边有影动,合沽春酒醉先生。文人骚客常会于此。有好事者观其老板娘面上麻痕便戏之为陈麻婆豆腐,现通常称为麻婆豆腐。饭铺因此冠名为“陈麻婆豆腐”。

据《成都通览》记载,陈麻婆豆腐在清朝末年便被列为成都著名食品。由于历代传人的不断努力,陈麻

婆川菜馆虽距今140年长盛不衰。麻婆豆腐也成为遍及全国的一道家常菜,各地因饮食习惯略作调整。

家常做法:

食材:豆腐1块、葱花、红油豆瓣酱、豆豉、盐、生粉、花椒、生抽、料酒、鸡精;

- 1.豆腐成小块备用,肉末撒少许食盐,倒适量的料酒腌制备用。锅中倒入水,撒少少许盐煮沸,下入豆腐块,焯水,可以使豆腐的口感细嫩、爽口;
- 2.锅中倒入适量的炒菜油,油温约6成热的时候放入肉馅,中火炒散;
- 3.肉馅翻炒变色后放入2大勺郫县红油豆瓣酱;(也可把肉末盛出后重新倒油炒红油豆瓣酱哈);
- 4.炒出红油后放入葱花和豆豉,爆香锅;
- 5.倒入热水(也可以用高汤);
- 6.下入之前焯烫好的豆腐块,盖上锅盖中小火略煮三四分钟,水多的话可以大火收汁,勾芡撒上鸡精出锅后装盘撒上适量的花椒粉即可。

据百度



图片来自网络