

兰溪鸡子饊

鸡子饊也叫鸡蛋饼，金华各地均有摊店制作出售，而以兰溪鸡子饊最为著名。

一只猪油、瘦肉和葱馅的油煎饼中，灌入一只打碎调味的鸡蛋，熟后各馅结成整体，入口醇香鲜美，深受食客们的喜爱。城镇居民则多作夜宵点心食用。

特点：形态丰满，色泽金黄，蛋香扑鼻，鲜美可口。

推荐店：兰溪老屠鸡子饊店的还比较正宗，地址在兰溪市和平路 56 号。

东阳土鸡煲

- 1、取两年以上的土公鸡宰杀褪毛，洗净内脏；
- 2、再取陶钵一只，放入五花肉、鸡及米酒、姜片、酱油等调料，盖好后用面团密封；
- 3、然后将几片碎瓦放在铁锅内，上面放上盛鸡的陶钵，盖上另一只铁锅，用中火炖三四小时而成。

味道鲜美，鸡肉酥而烂，开筷前是整鸡一只，但轻轻触动鸡肉就会“四分五裂”

1、相比我们饲养的肉鸡，土鸡的肉更加结实，肉质结构和营养比例更加合理，土鸡肉中含有丰富的蛋白质，微量元素和各种营养素，脂肪的含量比较低，对于我们人体的保健具有重要的价值，是我们中国人比较喜欢的肉类制品，属于高蛋白的肉类。

2、土鸡中含有丰富的氨基酸，氨基酸对于人体具有非常重要的作用，他是构成我们人体蛋白质并同生命活动有关的最基本的物质，是在生物体内构成蛋白质分子的基本单位，是我们生命的基本物质,与人的生命活动存在着密切的关系。是我们人体中不可缺少的营养物质。土鸡肉中的这些营养物质对于我们人体的生长发育具有非常重要的意义。

3、土鸡的鸡肉皮中含有丰富的胶质蛋白，能够被人体迅速吸收和利用，是一种非常好的胶质，我们在做土鸡的时候就会发现土鸡和我们在市场上买的鸡在肉质上的差别，土鸡可以作为滋补的食品，以前孕妇生产以后，用土鸡来炖汤可以促进身体的恢复，现在的人在患病以后的康复饮食中炖土鸡汤也是很好的选择，经常吃土鸡能够增强我们人体的体质，提高我们人体的免疫能力，土鸡的制作方法很多，可以用清炖、烧烤、风干等各种制作方法，不论采用什么方法做，土鸡的营养价值比我们在市场上买的鸡营养价值都高很多。是真正的绿色无污染的食物。

从配料、和面、制作、焙烤、检验、包装，各道工序分工明确，管理严密，全部产品由杭州市万隆食品有限公司统一配送给各大超市销售。最近算是淡季，每天发一车货，过些日子销量会大有增加。货款按时向“万隆”结算，听说“万隆”曾将“大麻子”酥饼发往义乌市场。金华酥饼取什么商标牌号好，当时请的一些人提出三个方案，一是一品牌，二是金华府牌，三是大麻子牌。大家研究来研究去最后选定“大麻子”。据说是因为酥饼上面有很多芝麻，同时，这三个字通俗、好记，容易传扬。只是，“大麻子”欠文雅，不过天津“狗不理”包子也是个不好听的名字，可是不但传遍全中国，还传向大洋彼岸。后来，“大麻子”顺利通过审核，于1995年7月获准国家商标局注册。现在桐庐、新登、富阳城乡很多人都知道“大麻子”，在杭、绍地区已经有一定知名度。把一只小小的酥饼在异地他乡做成现在这个样子是很不容易的。金华酥饼是金华特产，还是要从金华走向全中国。

第七章 历史名人

骆宾王

骆宾王（约627—约684）字观光，汉族，婺州义乌人（今中国浙江义乌）人。唐初诗人，与王勃、杨炯、卢照邻合称“初唐四杰”。又与富嘉谟并称“富骆”。唐龙朔初年，骆宾王担任道王李元庆的属官。后来相继担任武功主簿和明堂主簿。唐高宗仪凤四年（679年），升任中央政府的侍御史官职。曾经被人诬陷入狱，被赦免后出任地方官临海县丞，所以后人也称他骆临海。武则天光宅元年（684年），徐敬业起兵讨伐武则天，他做为秘书，起草了著名的《讨武氏檄》。

唐高祖武德二年（619），也就是唐代建国的第二年，在乌伤城北一个风景秀丽、环境幽雅、名叫骆家塘的小村庄里，后来成为“初唐四杰”之一的骆宾王，诞生来到人间。

骆姓是古乌伤的名门望族，早在东汉末年和三国时期，就出了骆俊、骆统、骆秀一门祖孙三人，成为名盛一时的文臣武将和志行卓越的俊士，一直为史家所称道。此后骆族虽然簪缨不绝，代有才人，但到骆宾王出生之前，家族已经衰落。然而诗书传家、清节自守的家风却始终不变。

骆宾王的祖父，早年也曾担任过地方小吏，隋末为避兵乱，弃职回家闲居，过着耕读自娱的农家生活。他学识渊博，精通经史，为人豁达大度，和地方上的关系相处得很好。宾王