



乌树叶山上摘,茭白叶当柴火,一天卖出500多斤

江南的夏天,从一碗乌米饭开始

本报记者 黄葆青

再过两天,就是“立夏”节气。立夏意味着春天的告别,是万物进入旺季生长的一个重要节气。中国人向来讲究“不时不食”,就如立春吃春卷,清明吃青团,立夏这天,杭州人的餐桌上都少不了一碗乌米饭。

“岂无青精饭,使我颜色好。苦乏大药资,山林迹如扫。”杜甫《赠李白》诗中所提到的青精饭就是乌米饭。

这两天,记者跑了一圈农贸市场,发现借着这股“立夏之风”,乌叶、乌米饭、春笋这些做立夏饭的材料,已经成了菜市场最耀眼“明星”。

申屠永丽和丈夫在杭州拱墅区凤起路农贸市场卖菜已经快10年了,摊位上的菜绝大多数都是自家种的,大家都亲切地叫她申屠大姐。“摘了什么、种了什么、养了什么、动手做了什么”,申屠大姐的朋友圈,是许多都市人对躬耕田园生活的向往。

每年立夏时节,申屠大姐摊位上最抢手便是乌米饭。有的顾客是看好多人在买,就跟着买一份,但是识货的老杭州们只要闻一闻就知道,申屠大姐的乌米饭做得非常地道,是真正用木桶蒸出来的手工货。

“去年立夏当天,一桶四五十斤的乌米饭,一个小时就能卖掉两三桶,一天下来最多可以卖出十几桶。”申屠大姐说,她们家卖乌米饭有26年了,一开始是她的婆婆烧过一次拿出来卖,没想到反响不错,于是每年立夏都会做乌米饭卖,一直延续到现在。经常没到立夏就有老顾客打电话来问,乌米饭开始做了吗?

申屠大姐的家在距离杭州市中心38公里的余杭区角头村。前不久,记者到她家的时候,她正忙着收拾从山上摘来的乌叶。“乌米饭紫黑的颜色其实来自乌叶汁。新鲜采下来的叶子,只留嫩头,洗干净,放进麻布袋里,用棒槌在缸里捣碎,然后挤出汁液,经过过滤,再继续放进麻布袋里捣。如此反复几次以后,才能得到干净无渣的汁液。”申屠大姐边用棒槌捣乌叶边告诉记者,这根棒槌已经用了二十多年,是她当年的陪嫁。盛乌叶的缸也用了十几年,她和婆婆每年做乌米饭都用这套家伙。

不一会,土灶上的水差不多开了,申屠大姐麻利地端出已经被乌叶汁浸泡一夜的糯米,叶汁呈现灰青色,原本雪白的糯米经过一夜浸泡,裹挟成微微发黑发青的颜色。接下来,就是上木桶蒸乌米饭。只见她将浸泡好的糯米捞出,倒入土灶上的木桶中。“蒸得好的乌米饭色泽紫黑油亮,喷香诱人。”申屠大姐介绍,她家土灶烧的是晒干的茭白叶子,灶膛的火候得拿捏好,蒸好一锅乌米饭起码要耗时一个多小时左右,这样蒸出的饭才会更加香糯。



申屠大姐家蒸饭用的传统木桶



加过配料的乌米饭更美味

浙江旅游职业学院举办“双选会”

450余名未来食神烹制亚运味道 这桌“青绿江南”惊艳了



“青绿江南”主题宴



“双选会”直播现场

本报讯 翻糖制作的亚运吉祥物“琮琤”“莲莲”“宸宸”,蛋糕制作的莲花、八角亭,亚洲各国极具代表性的菜肴……近日,在距离杭州2022年亚运会主场馆不到10公里的浙江旅游职业学院内,厨艺学院2021届毕业设计作品展览暨就业线上“双选会”如火如荼进行,457名毕业生以“迎亚运”为主题设计制作了65桌宴会作品。

在“青绿江南”桌宴前,整桌宴席都采用了翻糖工艺。“我们的灵感来源于《千里江山图》中所描绘的青绿江山。《千里江山图》描绘的美景和现代杭州是两个时代的碰撞,也是我们对于国家锦绣常在的美好愿望。”青绿江南的小组负责人张晨楠介绍道。“所有材料是可以吃的糖和蛋糕,我们以青绿色为主题色,加以莲花、八角亭、祥云等元素,从而突出江南风格,还加入了翻糖制作的亚运吉祥物‘琮琤’‘莲莲’‘宸宸’。”

而在主题为“Heart to Heart @Future,心心相融@未来”桌宴前,一张亚洲地图上,以手指餐的形式呈现着各国代表性的菜肴,用带有亚运比赛项目图标镂空的亚克力支架作为底座,既表达欢迎,也展示杭州之美。桌宴学生负责人夏天一说:“我们不仅要传达各国餐饮文化的融合,更要在传统菜肴基础上创新。”

“今年受疫情的影响,我们将毕业作品的展示时间分批次在一周内进行,从毕业设计书写作开始,大家前后准备了两个月。”厨艺学院院长金晓阳介绍。

作品展现现场,还展示着来自杭州、宁波、嘉兴、湖州等地的43家高星级酒店和知名社会餐饮企业的招聘信息。今年,学校还为毕业生安排了与企业“云见面”,毕业生们通过直播镜头,向企业展示作品,介绍自己的特长和就业意向。

“从2009年起,我们就采用了将招聘会和毕业设计作品展‘合二为一’的双选模式。”金晓阳说,往届双选会都获得了学生和企业大量好评,既是专业技能的大比武,又能让企业近距离与学生沟通。 本报记者 潘骏 通讯员 高晴 陈杭琪