

奎元馆的面、宁波的咸齏、温州的鱼

吃不够的美食,都是岁月的味道



三珍斋酱鸭

春节,是中国人最隆重的节日。在春节传统习俗中,除了拜年、贴春联、放鞭炮外,美食占据重要的一环。美食不仅满足人们的味蕾,更承载着深厚的文化寓意,是家人团聚不可或缺的部分。

浙江美食地域特色鲜明,历史悠久。经过岁月的沧桑洗礼和劳动人民的世代传承,许多美食被保留下来,成了舌尖上的非物质文化遗产,让我们看看浙江11个地市都有哪些经典的美食出现在春节餐桌上。

杭州·奎元馆宁式大面

《奎元馆宁式大面传统手工制作技艺》,是创建于1867年的杭州奎元馆,历经15代掌门人、传承人发扬光大的传统技艺,至今已有158年历史。很多国内外游客来杭州,都要慕名到奎元馆吃面,吃过才算到过杭州。

奎元馆一直主营面条。其中虾爆鳝面、片儿川、红油八宝面、金玉满堂大碗面等招牌面,深受广大顾客欢迎。宁式大面继承了千百年来江南地区传统面条制作技艺的精髓,有浓郁的杭州地方特色。

著名书法家沙孟海为奎元馆题写招牌,著名书画家程十发题写了“江南面王”匾额。上世纪40年代起,奎元馆名气越来越大,曾接待过梅兰芳、竺可桢、盖叫天、周璇、金庸等众多各界名士。

人对这道菜的偏爱,就是他们辨认彼此的最佳暗号。

嘉兴·三珍斋江南传统卤味

如果离开嘉兴时要选伴手礼,那就选三珍斋吧。

三珍斋诞生于1848年,2007年,被商务部认定为“中华老字号”。2009年,三珍斋卤制技艺被列入嘉兴非物质文化遗产代表性项目名录,以其独特的酱卤肉禽制品而闻名,其产品包括酱鸡、酱鸭等。

三珍斋还有一家酱鸭博物馆,是游乌镇的吃货必打卡地。在这里,你会了解三珍斋的“三珍”其实并非指卤味产品,而是指三珍斋独创的“三煮三晾”工艺。博物馆最多时一天可以卖出上万只酱鸭,相信你也一样不会空手而归。

宁波·邱隘咸齏

咸齏,即咸菜,是宁波菜的灵魂。

“咸齏大黄鱼”是春节饭桌上的硬菜。体现了宁波菜“鲜咸合一”的配菜之道,将鲜黄鱼和咸齏配在一起烹制,会产生鲜美至极的复合味。这道菜的精华在汤不在鱼,是老一辈宁波人最认可的过年宴席压轴菜。

咸齏不仅可以与其他食物一起做成美味菜肴,也可以单吃,无论生吃熟食都能吃出味道来,所以流传着“家有咸齏不吃淡饭”“三天不吃咸齏汤,脚骨有点酸汪汪”等谚语。

邱隘的咸齏具有香、嫩、脆、鲜、微酸的特点,特别好吃,腌制工艺2008年相继列入宁波鄞州区、宁波市级非物质文化遗产代表性项目名录。

湖州·荻港陈家菜

荻港陈家菜是湖州南浔荻港渔庄的传统菜肴,以其独特的烹饪技艺和丰富的菜品而闻名。荻港陈家菜不仅是一道美味佳肴,更承载着湖州地区丰富的饮食文化和传统习俗,被列入湖州市非物质文化遗产代表性项目名录。

荻港陈家菜的代表菜之一是鱼汤饭,在湖州地区有着悠久的历史 and 深厚的文化底蕴。最大特色在于其浓郁的鱼汤和鲜美的味道,米饭充分吸收了鱼汤的精华,口感软糯,香气扑鼻。鱼汤饭不仅是一道美味的菜肴,更象征着“年年有余”,在节庆和重要场合中经常出现。

作为特色美食,荻港陈家菜不仅在当地广受欢迎,还吸引了众多游客前来品尝。

温州·酒炖黄鱼

在温州,大黄鱼是宴席中不可缺少的原料,在年夜饭中自然也是不可缺少。温州人讲究整鱼制作,吃鱼要吃“全鱼”,有头有尾,年年有余。

瓯菜,自东瓯国建立时便已经诞生,而酒炖黄鱼可谓是瓯菜中的首席代表,也是温州人特有的大黄鱼烹饪技法。

一条鲜活大黄鱼加上黄酒,只需简单烹饪,就能达到既嫩又细腻的口感。在黄酒的加持下,鱼肉鲜香可口,多了三分滋补与七分香醇。

一口温润的鱼汤,一口嫩滑的鱼肉。温州

春节特刊·

年味

新春寄语

愿新年美食、烟火人家,让你暖胃又暖心。

本报记者 黄葆青 潘骏文 受访者供图



酒炖黄鱼



虾爆鳝面

