

鲁迅爱的霉干菜、流传千年的清水鱼、“三层楼”的杀猪菜 舌尖上的美味,皆是文化传承



开化清水鱼 视觉中国供图

美食的非遗制作技艺不仅是浙江饮食文化的舌尖体现,更是中国文化遗产不可或缺或珍贵的宝贵财富。每一种美食都承载着丰富的历史和文化内涵,值得细细品味和传承。看完了杭州、宁波、温州、嘉兴、湖州五地市的非遗制作技艺,有没有觉得各具特色?来,让我们到其他地市继续品尝!

绍兴·乌干菜

绍兴乌干菜又称绍兴霉干菜,色泽乌黑,爽口下饭。对当地人来说,乌干菜就如同绍兴老酒一样,是日常生活不可或缺的。2009年6月,乌干菜制作及烹饪技艺被列入第三批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

夏天用乌干菜做汤佐餐,有消暑防痧之效,在民间几乎家家腌制,常年食用。乌干菜除了用来佐餐外,还作为各式菜肴的百搭辅料,烤笋、烧鱼、炖鸡、蒸豆腐等。

鲁迅先生就对霉干菜爱得深沉,霉干菜毛豆、霉干菜扣肉等就屡次出现在他笔下。

金华·东阳瓦罐鸡

鸡,与“吉”同音,是年夜饭餐桌上少不了的硬菜。

即便鸡有一百种做法,你仍然可以相信金华的东阳瓦罐鸡。最初,东阳人蒸鸡都用泥坯瓦罐蒸鸡,一家蒸鸡,全村都能闻到香味。目前,东阳瓦罐鸡已经是东阳市级非遗代表性项目。

这道美食选用一年以上的老母鸡,切块后用热水洗干净,取3个生姜切片,先拿一半铺在锅底。随后,把鸡块以及鸡蛋还有猪脚一起放进锅中,放上姜、盐、老抽和酱油,加上黄酒和山泉水后,再扔一个大葱结,最后封口,慢慢煨4个小时才行。

衢州·清水鱼

自明清起,开化边远山区的农民就开始在溪流山泉边挖坑筑塘养殖清水鱼。历经数百年演变,形成了独具特色的山区清水鱼养殖方法,如今已是开化的市级非遗代表性项目。

清水鱼是草鱼,喝的是山泉水,吃的是有机草,在山区低温的怀抱里慢悠悠地成长一年才长1斤左右,鲜味氨基酸指标远超普通草鱼。

随着《舌尖上的中国》《风味人间》等美食节目的热播,开化清水鱼成了远近闻名的“网红鱼”,还“游”进了楼外楼等知名餐厅,成为全国各地名店、名厨长期采购的食材。

舟山·巴哈鳗干鱼丸面

巴哈鳗干鱼丸面是由一位姓林的福建手艺人传入舟山,巴哈是他的小名,他18岁到普陀,在沈家门西横塘开了一家面店一直传承至今。

巴哈鳗干鱼丸海鲜面先后被列为舟山特色小吃、舟山老字号,2012年被列入舟山市非遗代表性项目。手打的鳗鱼丸Q弹有劲道,浓稠的汤汁让人爱上它的味道。

掌管巴哈面店的现在是第二代传承人林幼琴婆婆,她接过父亲手中的老味道,在默默守着这家老店。

台州·家烧黄眼鲮鱼

近几年随着台州菜的出圈,家烧的做法也渐渐被世人所知。区别于红烧、白烧以烹颜色来命名,家烧是以场所命名。

对于台州人来说,家烧才是对海鲜的尊重。做法可用于任何海鲜,台州路桥金清,淡水与海水交汇,盛产黄眼鲮鱼,不仅味道鲜美,其“有子有孙”的吉祥如意,深受台州路桥当地食客的喜爱。

家烧黄眼鲮鱼制作技艺于2023年列入路桥区区级非物质文化遗产代表性项目名录。

丽水·风炉宴

遂昌人为了在寒冷的天气能随时吃到热菜,便发明了风炉这种烹饪器具。风炉宴就是以遂昌风炉为核心器具打造的特色宴席。

“三层楼”是风炉宴里的主角,由杀猪菜逐渐演变而来,是早年春节时才能吃上的大菜。

肉汤煨透的萝卜垫底,铺上盐卤豆腐和鲜嫩猪血,再将炒得喷香的五花肉置于顶部,鲜辣层层叠加。然后慢慢用炭火温着,食材的味道交融一锅,小火慢煨之下味道越煨越醇厚。

遂昌县人民政府在2021年公布的第八批非物质文化遗产代表性项目名录中,明确将“风炉宴烧制技艺”列入其中。

春节特刊·

年味

新春寄语

愿你新年心里有光,吃得好,想得少,开开心心没烦恼。

本报记者 黄葆青 潘骏



霉干菜扣肉 受访者供图



风炉宴之三层楼 潘骏 摄

