

味美义乌 传统十碗

在充满烟火气的美食世界里,有些经典的味道历久弥新,传承了数代人的味蕾记忆。每座城市都有属于自己的味道。今年以来,为推动全省美食文化旅游产业高质量发展,省文化广电和旅游厅等10部门印发《关于打造“味美浙江·百县千碗”工程升级版的实施意见(2024—2026年)》,我市迭代打造风味美食,推出“义乌十碗”,分为热菜、小吃、冷菜各十道。作为民生之本,饮食文化的交流尤为丰富,历代传承的饮食习俗、惯例和菜肴烹调方法,也让“义乌十碗”各具特色。独具特色的义乌美食诞生于山水秘境、乡村田间,展现了人民勤劳、好学、耐苦、创新的精神。

“义乌十碗”,塑造多元化味蕾体验

记者从市文旅局了解到,经评定,“义乌十碗”具体为——

十道热菜:馒头焗肉、义乌土鸡煲、上溪牛杂煲、豆腐素包、鱼滚豆腐、义乌土肉圆、山粉大肠、佛堂醋炒鸡、宗泽火腿蜜枣、宾王咏鹅煲。

十道小吃:义乌红粿、望道红糖粽、丹溪醉核桃、东河肉饼、义乌馄饨、义乌拉面、义乌糖汤、义乌麦饺、荞麦老鼠、红糖麻糍。

十道冷菜:宗泽鱼冻、水晶黄豆猪蹄、干菜宗塘豆腐、佛堂白切羊肉、义乌白切鸡、鸡运当头、素八珍、东河糯米藕、石斛水晶冻、干炸响铃。

与其他地区对比,可以发现不少相似的菜肴,如馒头焗肉、土鸡煲、核桃酒等。然而,细细斟酌,义乌美食别有一番“滋味”。在义乌,馒头焗肉是宴席上最先上来的,一盘焗肉、一笼馒头的组合,是义乌人过年过节、嫁女娶亲、满月生日等隆重宴席的标配。

焗肉的选材讲究,最初选用的是地方良种猪“两头乌”,这种猪种因其皮薄骨细、肉质鲜美、肉内脂肪含量高而成为焗肉的上佳之选。如今,由于“两头乌”的存栏量很少,较讲究的选用土猪肉代替。

烹饪过程中,猪肉需用文火慢慢煮熟,再回锅焗至酥嫩。收汁时,原汁放入腊肉笋焖煮至入味,装盘时再撒上葱花,使色香味俱全。馒头焗肉的仪式感鲜明,一个“焗”字,体现了慢火出美食的精髓所在。看着饭桌上热气腾腾的馒头焗肉,如同蒸蒸日上美好生活,人们在享受馒头焗肉时,心里也留下了希望和甜蜜。馒头焗肉不仅是一道美食,还承载着深厚的文化底蕴和情感价值,是金华地区传统文化的重要组成部分。

除了馒头焗肉,义乌土鸡煲也拥有本地“味道”。义乌土鸡煲,讲究的是土鸡、土灶、土法、土味。选用的是放养一年以上的土鸡,尤其是来自田野乡间的“竹林鸡”为佳。相传以前有个员外嫁女儿,出嫁的前一天,员外要求女儿做一道菜。女儿想了半天,去竹林里捉来一只鸡,宰杀后用油锅煎,又用干锅文火焖。待这道菜上桌,亲友们品尝后纷纷称赞。

不直接用柴锅加热,是义乌土鸡煲的制作土法。将砂锅放入铁锅中,砂锅中放入三块小瓦片,通过锅里三块小瓦片隔空导热,置旺火上烧至出气后,即改用文火炖3至4小时以上方可。曾经受邀来义乌参与烹饪指导的高级烹调师还建

议,制作时,将土鸡宰杀褪毛洗净后,在鸡爪与鸡腿连接处割一刀,便于鸡爪能很好地折入鸡腹内,保持鸡的完整、美观。

义乌十八腔,隔溪不一样,虽说人们在“吃”的方面各有千秋,但仍以食为桥,传递着人生哲理、家国情怀。一盘佛堂醋炒鸡,将香味浓郁、肉味嫩滑的味道定格在浮桥头畔、老街小巷。据佛堂民俗文化名人、镇志编纂工作人员王和清介绍,在佛堂,自古以来,“斤鸡马蹄鳖”被视为上乘的滋补佳肴。农家生有十二三岁的男孩,人们会把家中饲养的一市斤以上不到两市斤的公鸡宰杀切块,嫩姜切片,旺火翻炒,不时地多次加入米醋,炒熟后再慢火焖透出锅。此时让孩子食用醋炒鸡,不仅美味,可增加食欲,还增强体质促进发育。这道寄托着长辈对晚辈关爱的菜肴,流传至今。

“义乌十碗”不仅是味觉的享受,更是文化交流的载体。它们不仅丰富了人们的餐桌,也让人与人、人与家乡的联系更加紧密。当你品尝“义乌十碗”时,背后的故事,或传入,或流出,总会有那么一瞬间,激起自己内心深处的涟漪。



馒头焗肉



上溪牛杂煲



义乌土鸡煲



宾王咏鹅煲



宗泽火腿蜜枣



鱼滚豆腐



义乌土肉圆



佛堂醋炒鸡

历史文化,对美食产生深远影响

酒文化在中国存在已久,酒具有一定的社会和文化意义。桥头遗址位于城西街道桥头村西侧,距今约9000年—8500年,属于上山文化的中晚期。浙江省文物考古研究所发现,桥头遗址中一些陶器容器相对较小,大小与现在的饮酒容器相似,其陶器内部表面提取出淀粉、植硅体、霉菌、酵母等残留物。

经实验室检测分析研究,残留物符合“酒”发酵的原理,也就是说,9000年前,桥头古人已经掌握了酿酒技术。这一

发现使得桥头遗址成为世界上最早饮用“酒”的地方之一。沉甸甸的历史文化底蕴,对义乌美食产生了深远影响。

从“义乌十碗”中热菜、小吃、冷菜中可以发现一批省级、市级美食非遗项目的身影”。馒头焗肉中吴店馒头是猪肉的好“搭档”。吴店馒头,是人们逢年过节、小孩满月、老人寿诞、儿女婚嫁宴请时的必用食品,是义乌人不可或缺的传统喜庆点心。吴店馒头起源于清末,历史悠久,凭着独特的做法以及纯正的口味,

成为别具特色的地方美食。2009年4月,吴店馒头的制作技术被列入义乌市第三批非物质文化遗产代表名录。在义乌人心中,吴店馒头代表着美好的祝福,是民俗的印记,也是文化的“音符”。

上溪“牛文化”历史悠久,明朝开国文臣之首宋濂“常骑白牛往来溪上”,还著书名曰《白牛生传》。2019年,上溪牛杂汤被列为我市第七批非物质文化遗产代表性项目。上溪牛杂最初配方,就是牛血、散肉丁及牛内脏,传统的煮法是用纯牛肉熬汤,另加成条的牛血、散丁和牛内脏,再佐以盐、黄酒,烧开,弥留在舌尖的香气久久未能散去。后来人们开发了“牛系列”,从牛舌头开始,到牛肝、牛心、牛肚,再到牛筋、牛蹄、牛尾,最后连牛头面也上了桌。在传统美食加持下,2023年,上溪镇举办了首届“上品牛汤节”,“牛王争霸赛”成为主打活动,将斗牛表演打造成为辖区文旅新名片,推动乡村振兴,探索共同富裕新路径。

磨碾一碗“琼浆”,舀起一勺“玉团”,这位主角叫“豆腐”。“义乌十碗”里,豆腐虽小,贯穿其中:豆腐素包、鱼滚豆腐、干菜宗塘豆腐、干炸响铃,每一道都离不开它。

宗塘豆腐出自江东街道宗塘村,从宋朝时期起距今已有800多年历史。宗塘村是历史名臣宗泽后裔聚居区,约三分之二以上为宗泽后裔,有完整的宗谱记载。二十

世纪七十年代,村里大部分农户都以制作豆腐为生,鼎盛时期曾达200多户人家。用村里老人的话说,就是“一个门头只有一家不做豆腐”,可见当时之盛况。在佛堂镇田心村,市非物质文化遗产项目“田心豆腐脑”代表性传承人王金奎将豆腐脑的美誉传遍全域。他坚持古法制作豆腐脑,凭借细、嫩、白、色泽纯正、清香爽口等特点,让田心豆腐深受人们喜爱。

一张好豆腐皮是豆皮素包的关键所在。相传义乌豆腐皮始产于清乾隆年间,当时也不是一般人所能吃到的。后来制作豆腐皮的手艺逐渐流传,寻常百姓家也能自制了。在整个义乌地区,要数北乡的楂林、湖门、上金、下金一带和南乡的佛堂、赤岸朱店最为有名,豆腐皮远销上海、福建、广东、天津等省市,甚至还漂洋过海到了日本。赤岸镇制作豆皮的历史已超百年,取材本地白豆、大豆,经石磨、泡浆、手捞、拱干等工艺而制成,具有“薄如纸、色如玉、腻如脂、韧性好,皮薄透明,半圆而不破”的特点,其制作技艺入选市非物质文化遗产项目名录。

食物作为物质生活的基本内容之一,得天独厚的自然优势,加之一代代传承人的努力,既优化了传统的饮食内容,也丰富了民众的日常生活。围桌共食下饭菜,人们吃的也是家乡的情怀。

舌尖美味,让城市闪闪发光

当代小说家汪曾祺曾说过:“四方食事,不过一碗人间烟火。”看不同地方的下饭菜,仿佛能让人闻到乡间的泥土味道,感受纯粹的生活。

美食以其独特的体验和吸引力,不仅展现地域文化,还给人以视觉与味蕾上的双重享受。“义乌十碗”中,有宗泽火腿蜜枣、宾王咏鹅煲、东河糯米藕、丹溪醉核桃、佛堂白切羊肉等菜肴,游客在探寻美食的背后,知名景点也在他们眼前有了“出镜率”。人们了解美食典故,走进义乌、了解义乌,用味道记住这座古老又繁华的城市。

本土美食既是漂泊游子的乡愁味道,也是文旅活动中聚人气、添活力、促消费的“点睛之笔”。据市文旅局管理科相关负责人介绍,为更好地促进美食文

化交流,目前我市商城宾馆、银都酒店、幸福湖国际会议中心、义乌大酒店、锦都酒店等被上级部门认定为“百县千碗”体验店。“餐厅入口设有宣传展示区,推广特色菜肴金华两头乌、丹溪醉核桃、东河肉饼、佛堂醋炒鸡等。”商城宾馆餐饮部负责人表示,许多食客还会要求将醋炒鸡打包带走,对菜品印象深刻。

“美景+美食”,成为我市文旅市场的“流量密码”。佛堂、赤岸等镇街拥有特色美食,与极具人文气质的景观融合,承载着义乌人舌尖上的烟火记忆,也带来了高涨的人气。

据相关数据显示,今年的端午小长假,国际商贸城景区又一次成为热门“地标”;佛堂省级旅游度假区日均到访人数,排名全省度假区榜单第二。“我要酥

饼,辣的!”佛堂老街人来人往,特色酥饼店迎来全国各地的游客“到此一尝”。满足味蕾后,大家沉浸式逛佛堂古镇,细细感受当地文化氛围。

近几年,佛堂镇通过引入3D灯光秀、完善基层设施、做好游客服务等方式,吸引更多游客走进佛堂老街。同时,通过民俗文化节、“非遗+文旅”等融合新模式,让佛堂老街成为非遗展厅与集聚地,进一步彰显佛堂美丽城镇的人文特色和历史底蕴,实现经济发展与精神共富的双向奔赴……

假期,游客争相来到飘着美食香味的赤岸,义南大地用独具特色的经典美食给予热情的回报。此前,我省住房和城乡建设厅公布了2023年度第二批城乡风貌样板区名单,佛堂—赤岸“对话千年·佛韵丹溪”县城风貌区上榜。该县城风貌区位于我市

山林生态屏障范围内,涵盖佛堂、赤岸两个省级美丽城镇,涉及神坛、乔亭、塘边、倍磊等59个村庄,创建面积达95平方千米,串联佛堂“千年古镇”文化慢旅、赤岸“魅力西海”美丽乡村两条精品线。

(感谢市文旅局提供参考文献《百县千碗 知味义乌》)

全媒体记者 傅柏琳 文/图



山粉大肠