《三餐四季》里的义乌美味

义乌红糖制作原料

义乌红粿

丹溪醉核桃

义乌红糖、丹溪醉核桃、义乌红粿……5月18日晚8点档,中央广播电视总台大型美食文旅节目《三餐四季》浙江篇如期播出,透过镜头,义乌专属美味展现出烟火人间的温情与诗意,在传承与创新中续写新的篇章。

依时而食,江南滋味藏于四季晨昏。寻味浙江,美食是自然与人文交织的诗篇,每一味都承载着这片土地的灵秀与烟火,化作舌尖上永恒的韵律与感动。主持人撒贝宁携手文艺嘉宾凯丽、文化嘉宾陈立组成寻味团走进金华,用"美食+美景+体验"的独特方式,品味乌伤大地的"三餐四季"。

独具特色的义乌美食,赋予了城市独特的味道。历代传承的饮食习俗、惯例和菜肴烹调方法,让义乌美食各具特色。义乌美食诞生于山水秘境、乡野村间,展现了义乌人勤劳、好学、耐苦、创新的品质。

义乌红糖串起美食『菜单』

既有现代时尚的高楼大厦、繁华商圈,也有活跃于希望田野上的"诗和远方",这是义乌鲜明的标签。

节目中,在名为"乌伤草堂"的茶馆里,主持人和嘉宾品尝了义乌红糖、丹溪醉核桃、义乌红粿等当地美食。其间,节目组选取这些特色菜肴进行精细化拍摄,详细录制菜品的制作过程,多维度展现义乌美食特点。

录制当天,义乌红糖制作技艺省级非遗代表性传承人陈培亮向主持人和嘉宾介绍了义乌红糖的历史及独特吃法。"我能参与到节目拍摄,感觉很自豪,也很高兴,整个过程挺圆满的。"5月21日,陈培亮告诉记者。一桌美食里,义乌红糖"穿针引线":红糖配花生、核桃与红曲酒中加入红糖、红糖与土耳其甜品融合……不一样的饮食方式,让嘉宾们直呼惊喜。

义乌红糖在美食"赛道"出彩并非偶然。因色泽嫩黄而略带青色,义乌红糖又名义乌青,素以质地松软、散似细沙、纯洁无渣、香甜可口著称。这道传承数百年的甜蜜滋味,以"琥珀色泽、甘而不腻"的特色著称,凝聚着义乌人世代相传的制糖智慧。早在2014年,义乌红糖制作技艺被列入国家级非物质文化遗产名录。上乘的义乌红糖或冲泡或入膳,层次分明,风味甘甜,是现代化制糖无法复制的自然本味。

美食不仅是味觉的享受,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。品尝时,背后的故事,总会有那么一瞬间,激起大家内心深处的涟漪。"当时我推荐他们一勺花生配一勺红糖,结果这样一品尝,个个都夸味道好。"陈培亮说。在得天独厚的自然优势下,义乌红糖让一颗花生的口感发生了变化,这样的独特味道成为许多义乌老人心头的"儿时记忆"、中年人的"白月光"、年轻人的"新鲜事"。

传承创新家乡风味

《三餐四季》节目热播后,作为拍摄地,"乌伤草堂"被网友记进了"打卡地"目标。茶馆主理人骆智阳带领团队推出"央视同款套餐"。"丹溪醉核桃、义乌红粿等当地美食,还是挺有吸引力的。"他说。

茶馆所在地属于历史建筑,白墙黑瓦的古民居简约雅致。骆智阳认为,中国茶是一座"味觉的富矿",将中国茶取代酒水来佐餐,再通过家乡美味的加持,茶馆越来越受年轻群体的青睐。

围桌共食下饭菜,人们吃的也是家乡的情怀。记者从市文化和广电旅游体育局获悉,丹溪醉核桃、义乌红粿、红糖麻糍等已列入"义乌十碗"系列的"十道小吃"名单。

游客在探寻美食的背后,与美食相关的名人、景点也拥有了更多"出镜率"。

相传丹溪醉核桃与金元四大医家之一朱丹溪有关。朱丹溪,赤岸人。有一次,他行医乡间,偶遇一村妇产后虚弱,母子奄奄一息。朱丹溪让其家人用红曲酒糟拌核桃、鸡蛋,烧煮后加红糖,喂食村妇数日后即元气恢复。后来,大家便以此法煮成红曲酒糟核桃酒,用于滋补身体,取名为丹溪醉核桃。

"在义乌,几乎人人会做丹溪醉核桃。"陈培亮和记者分享了录制过程的有趣花絮,节目中的丹溪醉核桃就是他妻子制作的。这道有着700多年历史的丹溪醉核桃,以红曲酒糟为主要食材,配上核桃、红糖、鸡蛋而成,色彩艳丽、味道醇香,且富含多种营养元素。

美食背后的甜蜜事业

三餐烟火暖,四季皆安然。美食以其独特的体验和吸引力,不仅给人以视觉与味蕾上的双重享受,还充分展现地域特色、文化内涵。

红糖是我市传统农业特产"义乌三宝"之首。义乌自古人多地少,当地不少民众挑起扁担当货郎,走街串巷吆喝"鸡毛换糖"。彼时,红糖换来的鸡毛被义乌货郎细心分出类别,质量好的鸡毛用于制作工艺品或者装饰品,质量稍差的鸡毛则制作成农业生产的肥料,一分一厘不可浪费。后来,红糖可以换的东西越来越多,义乌货郎扁担里的物品也越来越丰富。

本土美食既是漂泊游子的乡愁味道,也是城市开展文旅活动聚人气、添活力、促消费的"点睛之笔"。陈培亮认为,义乌红糖美食亮相《三餐四季》,是对其文化底蕴、美食价值的肯定。在他看来,义乌红糖仍有"创作"空间,持续做优做精地方特色产业,延长覆盖种植、加工、贸易的全产业链,做好义乌红糖深加工文章。

当下,"购物+美食",正成为我市文旅市场的"流量密码"。以"全球小商品集散地"著称的义乌,吸引着世界各地的客商,异域美食遍地开花。节目中,来自土耳其的王伟在义乌从事餐饮多年,他将土耳其风味融入当地,成为连接两地的独特"窗口。"走在市区稠州北路、宾王商贸区一带,中东餐厅、印度餐厅、韩国料理随处可见。各种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。

《三餐四季》节目

全媒体记者 傅柏琳 文/图

乌伤有味

宝藏集市(2)

星火夜市

冰激凌臭豆腐

全媒体记者 华青 文/摄

义乌的夜市数不胜数,有的声名在外,有的别具特色,但要论好吃,星火夜市必须榜上有名。

星火夜市,位于北苑街道四季社区夏荷路,自春华路起,全长400多米。夜市归属于北苑街道星火股份经济合作社,合作社由马村、喻宅、王前山等村组成。

星火夜市以浓厚的烟火气和热闹的氛围著称。每次走进星火夜市,都有一种热气腾腾的感觉。这是琳琅满目、物美价廉的食物传递给人的幸福感。

烧烤是义乌夜市的"扛把子"。星火夜市打头就是几家大规格的烧烤摊。东北大油边、万州烤鱼、新疆羊肉串、炭烤小黄鱼、蒜蓉烤生蚝……各地烧烤流派在此"会师",真是烧烤开会,群英荟萃,肉串起舞,酱汁点缀,喷香扑鼻,让人沉醉。孜然与辣椒的辛香、肉脂与炭火的焦香,共同谱写出一曲热烈的味觉交响曲。更难得的是,摊主们在好吃不贵的同时,始终坚持品质。

万鹏云和季瑶瑶是一对义乌"90后"小夫妻。两人共同经营的胖胖烧烤是星火夜市众多资深烧烤摊之一,营业至今已有8年。摊位上两个超大冰柜,里面是各色烤串,品种齐全。万鹏云说:"我们家烤串大部分是新鲜串的,凡是能自己做的就自己做。"靠着这一点,他们的烧烤摊吸引了众多烧烤爱好者,一吃就是好多年。摊位也从最开始6平方米的"小摊",逐步扩大成超过50平方米的"大摊"。"现在一天营业额几千元,最好的时候上万元。"万鹏云笑呵呵地说,自己的生活基本就是买菜、穿串、出摊、送娃,累但是快乐,"这是自己喜欢的事,还能赚钱,一点都不辛苦。"

胖胖烧烤对面不远处,是一家小小的烤串摊。来自江西的"90后"老板娘黄建英一边穿串,一边热情地招揽顾客。她说羊肉串店何其多,自己主打的就是一个肉好、新鲜,价格亲民。"用的都是公绵羊前腿肉,细嫩新鲜,每天上午宰杀的,吃起来不会柴。"操作台上,精选的羊肉被切成均匀小块,瘦肉纹理清晰,脂肪洁白透亮,新鲜度一目了然。肥瘦相间的肉串,架在炭火上炙烤,热力将油脂逼出,"刺啦"声中腾起阵阵金黄的油雾,混着孜然、辣椒面和盐粒的辛香,化作一股浓郁的香气扑鼻而来。"我人生第一次创业正是在这里,摆摊第一天生意就很好。有的客人,是根据包装袋找到我的摊呢。"黄建英得意地说。

除了烧烤,星火夜市里还有炒馅包子、糯米饭、卤鸭头、冷吃兔、螺蛳粉、大锅肉、水果捞、提拉米苏等美食,风格各异,常逛常新。

星火夜市的另一个特色,就是经常"爆"出网红美食。比如之前,夜市里的王记肉夹馍就曾因为美食博主的报道而排起长队。老板王运城是一名"85后",作为吃着肉夹馍长大的河南人,他做的肉夹馍只能用"地道"二字形容。刚出炉的潼关饼,外皮金黄酥脆,轻轻一碰,酥皮纷纷掉落,内里层次丰富,薄而酥脆。砂锅里炖煮数个时辰的腊汁肉,肉色红亮。加上生菜、千张,塞进开口的潼关饼里,再加上一勺灵魂料汁。一个内馅饱满、香气扑鼻又扎扎实实的肉夹馍就完成了。咬下的瞬间,软烂的肉片带着胶质的黏糯在舌尖化开,肥而不腻、瘦而不柴。饼的麦香、肉的脂香、菜的清香层层叠叠,汇成一曲酣畅淋漓的味觉乐章。

"我们老家那边是纯肉,不加千张、生菜的。来这边后,大家觉得纯肉太腻了,我就根据大家的口味做了改良。"王运城说,目前他们肉夹馍的销量每天在300个至500个之间。为此,他们摊位现在年轻人有五六位,家里长辈也全来义乌帮忙。除了做肉夹馍,夏天他们还做凉皮,冬天卖烤鱼。

近期星火夜市最火的摊位,非"冰激凌臭豆腐"莫属。说是臭豆腐,其实更像是炸豆腐。但妙就妙在,出锅的豆腐外表金黄酥脆,内芯却真的像冰激凌一样柔软。搭配过油后激发出香气的小葱和酸豆角,加上各种酱料,形成富有层次的奇妙口感,让人欲罢不能。摊位上,老板季民强负责油炸,老板娘代梦妍则负责撒料,两人配合默契。"我们是2023年11月入驻夜市的,开业近两年,一天卖200份至300份,基本没有淡季。"季民强说,好吃的秘诀藏在豆腐里。"我们家的豆腐都是自己做的,用优质东北大豆,原卤点浆,轻柔压制,做出的豆腐软硬适中,富有豆香。"据了解,他们的"冰激凌臭豆腐"不仅吸引义乌乃至周边县市的美食爱好者,也引起不少媒体和博主的关注,还登上过《同年哥讲新闻》栏目。

这也是一个充满温情的夜市。1976年出生的刘荣顺是安徽人,在星火夜市经营麻辣烫近20年,是夜市"元老级"摊主。"夜市还没成立的时候,我就在这里摆摊了。"他见证了夜市从无到有、从无人管理到规范化发展历程。"最初只是零星几个摊位。"周边旧村改造后,高楼新立,街道扩建,宽阔的马路边慢慢聚集了不少摊位。2016年,星火夜市开始规范化管理,形成规模。去年,夜市开始市场化运营后,人气更是一路走高,吸引了很多年轻创业者。"我也从一个帅小伙,变成了糟老头。"刘荣顺摸着自己的白头发打趣说,"感谢社区、合作社照顾我们,经常派人来看看生意怎么样。"

每个暮色四合的夜晚,当星火夜市的灯亮起,当吆喝声此起彼伏,无论是本地居民还是异乡过客,都会被扑面而来的热气所感染。这热气里,有食物出锅的鲜香,有摊主好客的笑脸,更有一座城市包容万象的烟火气。要是不开心,就去夜市逛逛吧,拥抱市井生活的鲜活与热烈。用美食把胃填饱,用温情把心焐暖,向明天出发。

我市一少儿舞蹈勇夺省级赛事冠军

全媒体记者 王佳丽

本报讯 近日,第五届"小荷初放 舞悦浙江"浙江少儿舞蹈展演暨第十三届"小荷风采"全国少儿舞蹈展演浙江选拔活动在金华举办。我市三玖艺术旭光艺术团选送的舞蹈节目《骑马驾驾》从72支参赛队伍中脱颖而出,以9.91分的全场最高分勇夺全省冠军。

据悉,本次活动由浙江省舞蹈家协会、金华市文学艺术界联合会、金华市文化广电旅游局主办,金华市舞蹈家协会、金华市文化馆承办。本次展演活动评委由7位省内外专家组成。舞蹈《骑马驾驾》由该艺术团周旭光老师创编,以童趣视角展现勇敢担当,融入民间侠义精神,通过少儿肢体语言传递助人、无畏的价值观,体现义乌"侠义"文化对青少年人格养成的积极影响。

市图书馆全面取消借阅证办证押金

全媒体记者 傅柏琳

本报讯 5月20日起,市图书馆全面取消借阅证办证押金,并同步启动押金清退服务。

据悉,押金清退服务适用对象为2025年5月20日前已缴纳押金的读者,需持本人身份证原件、借阅证至市图书馆一楼服务台(宗泽东路35号)办理。借阅证遗失者需持身份证原件及复印件办理。需要注意的是,办理前须归还所有在借图书,如有遗失需按原价赔偿。

"凭本人有效身份证件(身份证、户口簿、港澳台居民居住证、护照等),可办理新证(免押金)。"市图书馆相关负责人表示。市图书馆统一开通市民卡、身份证借阅功能借阅图书,也可以通过电子社保卡开通借阅功能。咨询电话:0579-85175000、0579-85313300。