

“超下饭”纪录片再度开播！ “浙”些美食，你都吃过吗？

本报记者 徐雨阳 乐美真

“朋友，好久不见……”熟悉的配音与音乐响起，《舌尖上的中国 第四季》带着食物的香气在初春时节回归，那些藏匿于市井小巷、山川湖海间的鲜滋妙味——被镜头唤醒。在此前的“舌尖”大片里，提到过哪些浙江美食？



记者为大家梳理了一份不完全的攻略：

油焖冬笋：遂昌冬季的笋子有着“两头尖”独有的样子，鲜嫩爽脆，冬笋甘甜馨香，煲汤、小炒、剁馅、油焖，怎么做皆成美味。

嘉兴粽子：嘉兴粽子历史悠久并深受游客喜爱，以糯而不粘、肥而不腻、鲜而咸为特点，其中鲜肉粽子尤为著名。

杭州片儿川：这道菜主要由雪菜、竹笋和瘦肉片组成，其鲜美的口感使得食客回味无穷。

跳跳鱼煲：外地少见的跳跳鱼肉嫩少刺、肥腥少、劲道爽滑，人们通常把它做成跳跳鱼煲、跳跳鱼烧豆面、炸跳跳鱼。

温州鱼丸：温州鱼丸以其鲜香和弹性十足的口感而受到人们的喜爱。食用时，通常会搭配米醋、葱花和胡椒粉等，以增加风味。

紫苏炒青蛎：在衢州开化，外壳墨绿细长的青蛎由于生长水体高度净洁；一把紫苏，是青蛎最好的搭配。

而在最新一季的8集纪录片中，浙江风味美食共出现4次，一起跟着记者盘点《舌尖4》中的浙味美食，看看哪道菜能勾起你的味蕾与乡愁。

宁波荡蟹

《舌尖上的中国(第四季)》开篇就将镜头对准浙江宁波绵长的海岸线，讲述宁波人“荡红钳蟹”的故事以及红钳蟹的多样吃法。长期以来，它都是宁波沿海一带百姓餐桌上常见的美味。红钳蟹之所以让宁波人欲罢不能，在于一个“鲜”字。无论是油炸、爆炒，还是熬汤、制酱，都能释放来自海洋的鲜美，更能将其他食材的鲜甜充分激活。

西湖醋鱼

“吃过西湖醋鱼吗？”面对记者的“灵魂拷问”，镜头前司机师傅的沉默震耳欲聋……西湖醋鱼以一种戏剧化的方式登场。据美食名家陈立教授考据，西湖醋鱼源于宋人南迁，以本地草鱼改良入菜，成就了这道“爱憎分明”的传世名菜。

杭帮菜名厨傅月良沿用了传统的“七刀半”改刀手法，但食材上大胆创新，选用本身就没有泥土味道的笋壳鱼。文武火的余鱼方式保证鱼肉口感爽滑，以鲫鱼、小黄鱼和豆腐鱼熬成的鱼汤为醋鱼提味增鲜。最关键的醋鱼汁由杭州双鱼米醋、临安小黄姜、湖羊酱油调配而成。落筷时，鱼肉保持鲜嫩的蒜瓣状，入口的是鱼肉，品的却是蟹味。

东海鳗鱼鳗鲞

晨光熹微中，一艘渔船飘荡在东海万顷碧波之上，船上的渔民们正在奋力捕获来自东海深处的自然美食馈赠——海鳗。新鲜的东海鳗鱼肉质细嫩、油脂丰富，在舌尖轻轻一抿便化作无形的鲜甜充盈唇齿之间。制成鳗鲞后，既可做成汤羹，也可佐以本芹、香干等时令配菜旺火爆炒，镬气十足、咸鲜入味，每一口都是家乡的味道。

温州敲馄饨

煮好的温州馄饨飘在汤面上，如同一个个白里透红的小气泡，因此当地也有“泡泡馄饨”的叫法。搭配上黄金配角“烫生肉”、鸡蛋丝、海苔、葱花、鸡丝，吃起来汤清味鲜，一口一个馄饨丝滑落入胃底，落胃的叫法果然充满生活的哲学。

作为国内最具影响力的美食纪录片，《舌尖》从2012年开播至今，用一个个生动具体的故事串联起全国各地的美食生态。



制图 丁艳枫

