

第六批市“非遗”公布 我县上榜六项

炒青蛳 养清水鱼 做麻酥糖……你会几种?

日前,衢州市人民政府公布了“第六批衢州市非物质文化遗产”代表性项目名录,开化上榜了六项,分别是:开化青蛳烹饪技艺、清水鱼养殖技艺、开化板龙灯、桐村三层楼烹饪技艺、开化董氏剪纸、朱氏麻酥糖制作技艺。这是开化的一件喜事,把老祖宗留下的传统技艺传承下去的同时,也促进了开化精神文明和先进文化建设。

1. 开化青蛳烹饪技艺

开化青蛳又称清水螺蛳,是浙江省开化县传统名吃。它和一般的螺蛳不同,黑色细长的外壳,里面是灰绿色的鲜肉。长在钱江源源头开化地区的溪水等活水中的螺蛳,因为泥少干净,被当地人称为清水螺蛳。2014年5月2日,经由《舌尖上的中国》(第二季第三集)推介,名声大噪,受到广大美食爱好者的热烈追捧。在开化一年四季都可以品尝到青蛳,菜市场里几乎每天都有出售。

青蛳烹饪方法有清炒、酱爆、葱油焖烧等,开化地区的特色是用紫苏调味,紫苏不仅起到除泥腥的作用,还能中和螺蛳的性寒。



红烧青蛳



《舌尖上的中国》在拍摄青蛳

2. 清水鱼养殖技艺



厅堂养鱼

清水鱼的养殖,始于元末明初。据开化县志载:“明末,本县就有人在河边、田边、路边、山坑边、房屋内挖土砌石成池,引用溪水、山坑水或泉水养鱼。鱼池面积7至20平方米,水深0.3至1米,设有进、出水口,但产量不高,数量也极少”。

在何田乡一带有养殖清水鱼的习俗。农户在自己家的房前屋后,挖个水塘,将山泉水引入水塘,放入鱼苗,数年后食用。每年中秋节,女婿都要给岳母送上一条清水鱼。据说此鱼进补,能医治头痛病。如今清水鱼养殖成了农民致富的一项产业。

3. 开化板龙灯



板龙灯

板龙有龙头、龙身、龙尾三部分组成,龙头、龙尾各节龙身分别独立制作,中间连接灯板,灯板每条长1.6米,板上设置2盏花灯,花灯有千秋灯、四角灯、六角灯、南瓜灯、圆形灯等等,千姿百态。

花灯上端是束鲜花,灯板两端有连接的圆孔,置一扶手,是连接灯板的插销和舞灯的扶手,每年农历正月十三、十五、十六为苏庄镇余村村的灯节,在空旷的田野上和晒场上欢舞,并绕村庄一圈,家家户户鸣炮迎灯,有乐器伴奏。

4. 桐村三层楼烹饪技艺

桐村镇一带有一道佳肴,名叫“三层楼”,实为一碗菜分三层。明末清初,兵荒马乱,福建部分居民举家北上择地而居,落户开化桐村一带。生产、生活较为艰辛。但在日常生活中又少不了招待客人,不能因生活拮据,而失主人面子,“三层楼”便应运而生。

三层楼就是一大碗里盛三种菜。底层是笋干,约占整碗菜的70%,中层是粉丝,约占25%,面上才是猪肝、猪肚、猪肉等细菜,约占5%。民间有顺口溜赞曰:“下层竹笋节节高,中层粉丝万年长,上层猪肝干片好,代代儿孙把名扬。”



三层楼

5. 开化董氏剪纸



董志华工作中



董志华作品

据《董氏宗谱》记载,董氏剪纸技艺始于明末清初,至今已有400余年历史。传承人董志华自小跟母亲学习剪纸技艺,至今已有40余年。董氏剪纸以色宣为主要材料,剪艺上以剪刀铰为主,运用刀剪与刀刻相结合技巧,这样使作品更为逼真、细腻,趣味浑朴天然,形态逼真。在剪法上采取了南、北的粗犷和细腻剪技相结合,使作品更具立体感。

董氏剪纸作品多次参加全国、省级剪纸艺术大赛,获得多项殊荣。董志华每年还要举办多期剪纸培训班,在广大青少年中传承剪纸艺术。

6. 朱氏麻酥糖制作技艺

开化每逢节日有一说,“不带麻酥糖,不好进厅堂”。朱氏麻酥糖,其产品具有香、软、酥特点,抓起成块,提起成带,软不沾牙,满口留香,甜而不腻,酥而不硬,松而不散,入口即化,老幼皆宜。

麻酥糖是开化人逢年过节用来招待亲朋好友,赠送长辈,表达美好祝愿的佳品。



麻酥糖



制作麻酥糖