

賞非遺、品非遺、玩非遺、學非遺、買非遺，在安徽省黃山市歙縣的非遺夜市，遊客可以近距離接觸徽墨、歙硯、徽劇等上百種非物質文化遺產，盡享徽州古城和當地非遺的魅力。不僅如此，在黃山的很多熱門景區，常態化的非遺專場亦讓遊客流連忘返。近年來，黃山市深入推進文旅新融合，將非遺保護與景區發展相結合，一方面提升了景區的內涵，提高遊客的滿意度與體驗感，增強景區的吸引力。另一方面促進了黃山市非遺傳承人的商業變現，掀起新一輪普及非遺知識、感受非遺魅力、宣傳非遺保護的熱潮。

黃山市境內擁有12處國家級重點風景名勝區、自然保護區、森林公園等，54家59處A級以上景區，同時，黃山亦擁有涉及民間文學、傳統舞蹈、傳統技藝等非物質文化遺產達9大類共1325個項目。基於此，由黃山市文化和旅遊局牽頭，充分利用傳統節日、大型文藝活動等活動，在黃山熱門景區舉辦一系列非遺宣傳展示活動。在歙縣已舉辦了20期的非遺夜市，有徽州武術、徽劇、跳鍾馗等徽州民俗節目表演，300餘名非遺傳承人在現場開展非遺展示、產品展銷等活動，目前已成為彰顯徽州文化獨特魅力的重要窗口。

【非遺夜市】  
文旅融合掀熱潮

■傳統技藝中對太平猴魁進行整形。



■非遺傳承人在非遺夜市現場展示各項技藝。



■黃山市歙縣的非遺夜市展示各項傳統風俗。

徽州文化不僅有徽玩之雅、徽工之巧，更有徽味之美、徽茶之香、徽藝之韻，作為徽州文化的主要發源地和核心展示區，安徽省黃山市擁有傳統技藝、美食、文學等9大類共1300多項非物質文化遺產。如今，傳承千百年的徽州文化已成為黃山市的頂流IP，在這裏，遊客不僅可以因徽文化而來，亦能將徽文化帶走。

文：趙臣 黃山報道 圖片由受訪者提供

非遺名品

徽州魅力

太平猴魁是徽茶的重要代表，也是全國十大名茶之一。其非遺製作技藝分為揀尖、攤放、殺青、整形等13道工序，尤其是理條、壓扁的整形環節，手工製作費時費力，一位熟練的製茶師傅，一天工作超過12小時才能製作一斤太平猴魁乾茶。

太平猴魁製作技藝國家級非遺傳承人方繼凡介紹，太平猴魁的特色是兩葉抱一芽，一根茶葉足有57公分長，比大部分茶葉都大，再加上其外形要求扁平且挺直，要求機器對每根茶葉都整形達標，該技術難點極難攻關。而目前，方繼凡創辦的黃山市猴坑茶業有限公司，經過6、7年研發，已完成太平猴魁分料排隊、捏尖整形及壓扁定形3項技術研發及樣機製作，2022年太平猴魁春茶有望進行機械化生產。

【太平猴魁】  
製茶有望機械化



■太平猴魁製作技藝國家級非遺傳承人方繼凡。



【臭鰻魚】  
薄鹽醇出魚鮮味

■鍾少華基於年輕人口味研發的香辣豆豉臭鰻魚。

作為徽菜的代表之一，臭鰻魚在徽州有着「無鰻不成席」的美譽。在非物質文化遺產「臭鰻魚製作技藝」代表性傳承人鍾少華的「鍾大廚」徽菜館裏，記者看到，前來就餐的食客桌桌必點臭鰻魚。而除了親自來黃山品嘗大廚烹飪的臭鰻魚以外，現在通過網購、冷链運輸的真空包裝臭鰻魚即可輕鬆寄到家。小小的臭鰻魚可謂徽州文化的「徽味」代言人。

臭鰻魚傳承至今已約200年的歷史，作為徽菜的代表菜，因其製法獨特，在保持鰻魚肉質鮮美的同時，更將鰻魚「臭」與「香」的對比體現得淋漓盡致。鍾少華16歲起跟着師傅學廚，做臭鰻魚已有30多年，他介紹，傳統技藝醃製臭鰻魚只需一味薄鹽即可，然而因為徽菜講究食材本味，所以對鰻魚的選料、手作醃製的分寸、烹飪的技法等都有着嚴格的講究。

鍾少華說，臭鰻魚傳統技藝需精選優質活鰻魚，宰殺淨膛後，抹上薄鹽，放入特製的杉木桶內，壓上鵝卵石讓其入味，純自然發酵9天方可烹食。他強調，除了醃製鰻魚的手法考究，醃製的時間尤為

重要，只有醃製7到9天的鰻魚，它的香臭味才會更柔和，醃鮮風味才會更好體現。臭鰻魚雖聞起來微臭，但吃起來很香，肉質鮮嫩、醇滑爽口。

徽州當地傳統的臭鰻魚做法最初只有紅燒，而且「臭」味偏重。隨着黃山旅遊業的不斷發展，越來越多地遊客來黃山，在與食客們交流時鍾少華了解到，只一種口味的臭鰻魚太過單調，江浙、上海等地的遊客口味偏清淡，年輕的食客會更喜歡麻辣等刺激口味。為此，鍾少華相繼推出了清蒸臭鰻魚、香辣豆豉臭鰻魚、臭鰻魚燒肉等新菜品。不僅如此，基於黃山市旅遊景區的遊客需求，他還研發了零食版各式口味的塊狀臭鰻魚，深受遊客喜愛。

■非物質文化遺產「臭鰻魚製作技藝」代表性傳承人鍾少華。

