



中國飲食文化香飄海外

令人難以忘懷的家鄉記憶



「碧潭飄雪」是由中國製茶大師徐金華吸收明代閩沏水焙製「閩老茶」與才子徐渭的「閩苑製法」後，於上世紀七十年代初在家中與妻女研製而成。

風尚中國

在中國幾千年的飲食文化中，味的調和貫穿始終。地理氣候和地方飲食文化不同，造就各地味道和形態千差萬別。無論身處何方，每個地方的人都有難以忘懷的家鄉記憶。一頓簡單的家常便菜或是小吃茶飲，總合時宜。作為茶葉的故鄉，便有川式花茶一絕「碧潭飄雪」；有人說，在海外，有華人的地方，就有陽江豆豉；上海人記憶中的老味道「蔥烤大排」；滿族風味特色小吃的河北承德「一百家子撥御麵」；東鄉族特色菜「東鄉手抓」等，成為當地獨有的飲食文化，香飄海外。

◆文：雨文、綜合新華社及中新社報道
圖：新華社、中新社、網上圖片



◆作為「陽江三寶」之一，陽江豆豉的釀製技藝已有數百年歷史。

川式花茶「碧潭飄雪」 香飄四方登大雅之堂

作為茶葉的故鄉，中國南方嘉木是否發乎神農氏已難以考據，但若論茶館之最，則首推四川，成都尤盛。在這座「一城居民半茶客」的城市，想找到一條沒有茶館的街巷實非易事，而有茶館的地方總少不了一盞湯色碧綠、醇爽回甘的蓋碗花茶。四川素有品茗之風，秦人伐蜀，始知茗飲事，元明以後川人逐嗜飲茉莉花茶。數個世紀以來，成都平原於伏天製花茶，就如川人家有泡菜般普遍；川式花茶一絕「碧潭飄雪」，即源於尋常百姓家。

而「碧潭飄雪」是由中國製茶大師徐金華吸收明代閩沏水焙製「閩老茶」與才子徐渭的「閩苑製法」後，於上世紀七十年代初在家中與妻女研製而成。其中「碧」為茶湯之色，



◆徐金華用蓋碗茶為客人準備「碧潭飄雪」。

「潭」為茶碗，「雪」為茉莉花瓣，「飄」既言花浮茶面，又有香飄四方之意。位於成都新津的徐公茶文化研究所，先見「潭幽千丈碧，雪暖一杯香」的金字楹聯，室內「茶能通神」匾額下，徐金華正為尋香而來的茶友沖泡新窸不久的碧潭飄雪。

在蓋碗中攝入少許茶葉，用85℃左右的熱水浸潤後蓋上茶蓋；少頃揭蓋，只覺茶氣清幽，花香綿延。



再次沖入沸水，碗內湯色黃綠清澈，葉如蝶勾，片片可數，湯面茉莉花瓣漂浮，散狀自然，宛如雪片。嗅香觀色後再試其味，只覺清冽回甘，齒頰留香。徐金華將碧潭飄雪製茶工藝公開，品飲碧潭飄雪已由一家一戶走入千家萬戶，香飄美國、俄羅斯、韓國、新加坡等國家和地區，雖源於尋常百姓家，碧潭飄雪亦登大雅之堂。

百年歷史「陽江豆豉」 粵菜裏的黃金配角

一顆看似不起眼的黑豆，經過浸泡、蒸煮、冷卻、製麴、發酵、回油等十八道工序，漸漸變成粵菜裏的「黃金配角」——豆豉，它質地鬆軟、豉味濃郁，能和百味，烹飪菜餚時添一把豆豉，令人齒頰留香，回味悠長。在中國豆豉幾大流派中，廣東陽江豆豉佔有一席之地。作為「陽江三寶」之一，陽江豆豉的釀製技藝已有數百年歷史，漠陽江的水、沙扒的鹽以及適合黴菌生長的濕熱環境，共同賦予陽江豆豉獨有的風味。

陽江豆豉釀製技藝傳承人馮康說，陽江豆豉以優質黑豆為原料，經過篩選、浸泡後，倒入鍋中蒸煮，直至其鬆軟為止，再進行關鍵一步——製麴。豆豉表面附着的潔白菌絲，將給黑豆帶來新的生命。麴豆拌鹽後經過30天左右的入埋發酵，就變成了豆豉。從早期農家自行釀製，到專門生產豆豉的手工作坊出現，再到豆豉廠規模化生產，陽江豆豉逐漸走向產業化。目前，陽江豆豉生產企業達到20餘家，還有眾多家庭小作坊。除暢銷本地外，陽江豆豉還遠銷美國、日本、歐盟等國家和地



◆傳統粵菜「豉汁蒸魚」

區。很多粵菜尤其是廣府菜在調味的時候都會放一點豆豉，這是廣東人典型的飲食習慣，一種味道的記憶。如果大家吃到的豉汁排骨或豉汁蒸鳳爪少了豆豉，會覺得滿足感不夠，因為豆豉濃郁的香味，帶來的是強烈的個性化味道。當中，「豉汁蒸排骨」是傳統粵菜和廣式茶點中的經典角色，夾起一小塊排骨，入口鮮嫩多汁，豉香濃郁，俘獲了眾多挑剔的味蕾。而「豉汁蒸魚」也是廣東人喜愛的下飯菜，鮮甜讓人稱絕。這些家鄉味道，隨着華僑華人一起遍布世界各地。

「蔥烤大排」

上海人記憶中的老味道

紅燒和蔥油是本幫菜（上海菜）的兩大特點，蔥烤大排可謂本幫菜特色的「集大成者」，儘管大排有煎、炸等不同做法，「蔥烤」始終是上海人記憶中的經典。老牌上海本幫菜蘭心餐廳的「蔥烤大排」是眾多食客的心頭好，醃製透徹、鬆肉徹底的大排，老練的調味，軟嫩多汁、帶骨噴香，肉中透着蔥香，非常好下飯。

「蔥本身就很香，和肉的香味混合在一起，香味就升級了。小時候弄堂裏一燒，全是這個香味。」從事餐飲行業逾30載的蘭心餐廳行政總廚曹俊說，蔥烤大排上海人都會燒，用料除了蔥和大排，只有生抽、老抽、糖、食用油、料酒，但要想味道醇香鮮美，對食材和烹飪技藝的要求都很



◆蔥烤大排

高。上海人對「紅燒」向來偏愛。曹俊說，蔥烤大排的「烤」字其實原本是「燻」，這是一種燒法，就是小火慢慢燒，還要燻一會兒，把味道燒進食材裏，「上海人燒菜都是燒成這樣濃油赤醬的」。



◆「東鄉手抓羊肉」能表達西北飲食文化的特色美食。

甘肅「東鄉手抓羊肉」 招待客人的招牌美食

近年來，在被譽為中華第一麵的百年蘭州牛肉麵競逐國際快餐品牌的同時，蘊含深厚文化和健康理念的甘肅「東鄉手抓羊肉」異軍突起，成為當地人招待客人的「招牌美食」；這道昔日的「奢侈品」佳餚還作為西北品牌飲食遍布全國各地甚至香飄海外。無論春夏秋冬，令人大快朵頤的手抓羊肉，是最能表達西北飲食文化的特色美食，這其中尤以東鄉族民眾的特色菜「東鄉手抓」最被食客推崇。據了解，東鄉手抓羊肉為現宰整隻煮就，富含豐富蛋白質及多種微量元素，久食能增強人體免疫機能，還有滋補溫中、延年益壽的功效。

其實，中國人的食羊史可追溯數千年，而「鮮」字即由「魚」、「羊」組成，足見古人對羊肉之鮮美的偏愛。在遠離海洋且河流湖泊相對稀缺的西北地區，羊肉幾乎代表了人們味蕾追逐的「上限」，是餐桌上常年必不可少的美食。時至今日，「東鄉手抓」已不僅是當地的「待客美食」，據官方統計，目前全國從事東鄉美食的餐飲實體店達3,000多家，一些東鄉族生意人還把餐館開到了馬來西亞、巴基斯坦、吉爾吉斯斯坦、土耳其等國家，將這份鮮美與熱情傳向世界。

承德「一百家子撥御麵」 滿族風味特色小吃

對於中國北方人來說，家裏來了貴客，一般要吃餃子，但在塞外河北承德，傳承了300多年的「一百家子撥御麵」是當地最地道的滿族風味特色小吃，既接地氣又



◆一百家子撥御麵

一部分用冷水和勻，不同季節比例還不一樣。

在撥的過程中，撥麵師雙手平持雙把撥刀，利用手腕、手臂、手指的巧妙配合，按照快、準、勻、細要求，撥成三棱形麵條。據說，高級撥麵師可將麵撥到「細如針，白如雪」的程度。麵條成形煮熟後盛在碗內，澆上滷即可食用。近年來，隨着承德旅遊業蓬勃發展，張三營鎮的農家樂達到20餘家，一百家子撥御麵不僅是美食，還成為當地人的致富產業。2020年，「一百家子撥御麵」進入承德市博物館，向人們展示其悠久歷史與飲食文化。

◆◆同場加映◆◆



◆魚商在包裝魚。



◆魚商將活魚打包準備郵寄到外地。

「中國淡水魚都」撫遠 東極魚市順勢而建

「中國東極」撫遠市境內有黑龍江和烏蘇里江流過，江河縱橫如網，造就了水富魚豐的良好生態資源，被稱為「中國淡水魚都」。

撫遠的魚市早期自發形成，已有百年歷史。近年來，當地政府順勢而為，就地升級改造建起東極魚市，成為黑龍江省最大的淡水魚交易市場。



◆中國東極魚市。



◆在榮成市石島漁港碼頭，漁民們分揀、裝運各類漁獲。



◆在龍眼港碼頭，漁民分揀漁獲。

山東榮成漁港碼頭 秋捕歸來魚滿艙

山東省榮成市各大漁港碼頭一派繁忙，秋捕歸來的漁船紛紛靠港卸魚，新鮮的漁獲吸引魚販、市民前來採購。當中，在榮成市好運角旅遊度假區龍眼港碼頭，漁民分揀、裝運各類漁獲。