

杨梅入菜，青瓷为盘

慈溪摆出杨梅“秘色宴”



杨梅烤肉。记者 张海玉 摄

端午杨梅挂篮头，夏至杨梅满山红。6月9日上午，慈溪上林湖青瓷文化传承园里越窑青瓷乐声悠扬，2020年阿拉慈溪文旅节启动仪式暨慈溪杨梅节开幕式在此拉开帷幕，现场发布了慈溪文旅宣传口号、LOGO、旅游歌曲、旅游商店、“百县千碗·慈溪味道”等文旅元素。其中，现场最吸睛的当属杨梅创意菜的发布。6道杨梅创意菜摆在会场最醒目处，引来不少游客打卡。

杨梅烧菜，在最近几年并不少见。许多热爱美食又独具匠心的年轻人，并不满足于把杨梅当水果吃。

在不少论坛和视频网站，都有网友发布的杨梅“黑暗料理”，还有人在线征集慈溪杨梅的100种吃法。杨梅菜创

意不少，但不少尝试过的网友表示，这些“黑暗料理”的味道，实在有些“一言难尽”。

杨梅菜一定是“黑暗料理”？慈溪匡堰镇美食顾问金明权大厨笑着说那可不一定，在杨梅节现场，他端出一道道杨梅美食，色香味俱全，吸引了一众游客。

杨梅烤肉肉、醉梅好冬冬……这些听起来有些萌的名字，是金明权给杨梅创意菜取的名字。他之前用杨梅做出10道热菜、8道冷菜，就连中央电视台外语频道的《中华美食》栏目组都曾“寻着香味”找到他。

今年，金明权将活色生香的杨梅新菜摆上了农家乐，开发了由6道杨梅创意菜、8道慈溪时令特色冷碟、16道榜上热菜组成的秘色杨梅宴。

既然取名“秘色”，自然跟慈溪的越窑青瓷分不开。浙江省工艺美术

大师孙威为6道杨梅创意菜定制烧制整套秘色瓷餐具，命名“梅食美瓷”。同时，在农家乐“老巷子”打造“秘色宴”主题包厢，邀请市内诗书画大师专题创作杨梅秘色宴的书画作品展陈包厢，配以青瓷甬乐乐器，打造全国首个杨梅秘色宴主题包厢。

“很早前就开始研究杨梅菜，2015年开发的18道江南杨梅宴，曾经上过中央电视台。去年，我就开始策划，想做一些创新菜，并且跟慈溪的越窑青瓷结合起来。”金明权说，慈溪是越窑青瓷的发源地，秘色代表青瓷的最高境界，如果1700多年的秘色青瓷跟7000年的杨梅结合会撞出怎样的火花？在这样的想法下，他联合省工艺美术大师孙威，一个专心研究口味，一个专注器具，一起合

作推出了新6道杨梅“秘色宴”，从色香味做了一个完美的呈现。

在金明权的推荐下，记者尝试了6道创新菜中的杨梅烤肉肉和甜品慈溪杨梅羹。杨梅烤肉选用肥瘦适中的猪五花，置入净锅后加入杨梅，并加入葱姜料酒等烧制。夹起一块肉，酥而不烂，油而不腻，放入口中，还有杨梅独特的果香味，让人食指大动；慈溪杨梅羹，是将新鲜杨梅入锅熬煮，加上小圆子和冰糖，最后洒上糖桂花。酸甜可口，清爽的口感也让大家连连称赞。完全打破了对从前杨梅“黑暗料理”的固有印象。

“接下来我们还受匡堰镇政府的委托，让独具文化特色的‘秘色宴’在匡堰的农家乐落地生根，助力乡村振兴。”金明权说。

记者了解到，自1989年慈溪举办首届杨梅节至今，杨梅节庆年年有新意，杨梅已成为慈溪的一张美味金名片。

记者 张海玉
通讯员 邵滢 张天叶

端午临近 粽子俏了

咖啡粽、雪冰粽、人造肉粽等纷纷入市 “跨界”粽，你接受吗？



冰淇淋粽子。

万水千山“粽”是情，传统节日——端午节渐行渐近，甬城的菜市场、点心店、超市已经飘出了端午粽的香味，粽子销售进入旺销期。记者在采访中了解到，一些商家也趁着节日推出一些既有颜值、口味特别的粽子，刷新了人们对于粽子的传统印象。

咖啡粽、雪冰粽，更像是甜品

“10枚星冰粽，送时尚背包。”最

近，在微信朋友圈里，记者时常能看到类似的促销广告。出于好奇，记者来到一家卖咖啡的洋品牌商家，品尝了其中两款咖啡风味的星冰粽。

跟传统的肉粽相比，这种星冰粽非常迷你，放着巴掌大只有一点点大，约35克重。粽子外面包着粽叶，打开后，里面晶莹剔透，吃的时候是直接吃，不用经过水煮。细细一尝，Q弹的水晶皮，而里面的馅料也与众不同，有

咖啡味、咸蛋黄芝士味、蔓越莓优格味、青柠白茶味、茶瓦纳桃桃味，一般人两三口就能吃完，味道更像是甜品。

“有点像粽子，但没有粽子的灵魂，最多尝一次。”市民张先生说，19.8元一个的价格，真心贵，尝尝鲜可以。“我买星冰粽，就是冲着个漂亮的包包去的，”这是不少网友的留言。

市面上冰淇淋粽子也是近年来出现的，基本两种风格，一种是纯冰淇淋做成粽子的样子；另一种则是糯米里面包了一颗“冰淇淋心”。据商家介绍，这种跨界创新是将传统文化和西洋味道结合在一起，比较受到青年群体的喜欢，尤其今年端午节比较晚，天气炎热，符合清凉主题。

人造肉粽子，你尝过吗？

随着去年下半年人造肉逐步布局，今年的粽子家族又多了一种人造肉粽子。

在一家电商平台上，记者搜索到，两个来自浙江的品牌不约而同推出了人造植物肉粽，且都号称“首款”。

一家沿用以往的外包装和“龙腾粽”的名字，口味包括板栗素肉和笋尖素肉，一盒两个，分别重120克的人

造肉粽，两只卖12.9元。从包装上看，人造肉和糯米融为一体，看起来油润细腻，不注明是人造肉，几乎没人能识别出来。

另一家是老字号品牌，人造肉粽包装盒比较时尚，是一个大号绿色易拉罐，写着“未来粽”，粽子则是当地传统的船形粽，小巧玲珑，口味包括咖喱牛肉味、咸蛋黄五花肉味和黑椒肉丸味，一盒“未来粽”三个粽子，价格约14元一个。

这些粽子的肉馅，主要配料都是大豆和豌豆制品，且都不是品牌自主研发，而是来自人造肉创业公司。

在电商平台的相关留言区，记者注意到，网友的评价不一，总体评价尚可。杭州某媒体对两个品牌人造肉粽子与普通真实肉粽进行了试吃对比。得出的结论是：单吃肉馅，很难找到熟悉的真肉口感和香味，和糯米饭同吃，才能回到普通肉粽的风味。优点也比较明显，它们不像真肉粽那么油腻，都比较清爽，热量不高。

传统粽子的主要原料是糯米，在糯米中添加肉、咸蛋黄、红枣、红豆等各种食材，用粽叶包好，蒸熟后即可食用。

记者 周晖 文/摄