“诗画浙江”漫游长廊百县千碗特辑正式推出

以味为舟，赴一场永不散席的“江南宴”

◎ 记者 刘 青 通讯员 潘云美 供图 浙江省文化广电和旅游厅

从西湖的宋韵风雅到瓯江的市井烟火，浙江的千碗风味从来不止于舌尖，不过，它们的确是山水孕育的物产密码，是文脉沉淀的味觉记忆，更是旅人触摸江南的最佳介质。自“味美浙江·百县千碗”工程启幕以来，近百个县（市、区）的千道珍馐从市井巷陌走向文旅前台，串起一部流动的“舌尖风物志”。近日，“诗画浙江”漫游长廊推出百县千碗特辑，邀旅人以味蕾为笔，在江南版图上勾勒独属自己的宝藏游线。

杭帮风雅，宋韵里熬煮的鲜甜艺术

“风雅宋韵最忆钱塘”游线将杭州的饮食智慧藏进西湖烟柳。那道传世千年的西湖东坡肉，必选二寸见方的半肥半瘦猪肉，经黄酒慢煨至色泽红亮如琥珀，筷子轻戳便渗出脂香，肥腻在文火中化作绵密，咸甜在瓷碗里达成和解，恰是“南料北烹”的杭帮菜精髓。而龙井虾仁则是春日的味觉诗行：明前龙井的清冽茶汤浸润河虾仁，热油快炒间茶香裹着鲜甜，脆嫩口感里藏着“舌尖上的清明”。

杭州往西走，建德的江鲜江湖又是另一番气象。“富春山居三江两岸”游线中，建德生炒鸡以山野土鸡爆炒，辣意裹着镬气窜上舌尖；红烧船钉鱼在碧波江水中汲取鲜味，酱汁收至浓稠时撒一把葱花，便是“三江碧水烹烟火”的最佳注脚。葛溪螺蛳吸饱了溪水的清鲜，玉泉石上笋带着山涧的野趣，共同熬煮出钱塘江畔的鲜辣绝味。

太湖之畔，红船烟火，水乡肌理里的清鲜哲学

“绿水青山太湖翠韵”（湖州）之旅是一场食材本味的朝圣。太湖水滋养的湖鲜与溪畔时蔬，在灶台前演绎“清雅”二字。那道“鱼香莲韵”堪称神来之笔：鲜莲蓬作器皿，将白鱼肉剁成鱼羹，佐以荷叶清香，入口便是“香远益清”的宋韵食趣。更有湖州生态宴里的时鲜——初夏的莼菜羹滑如凝脂，深秋的橘红蟹粉烩豆腐，皆以“鲜活应季”为圭臬，让食客在江南水乡的灵动中，尝透“不时不食”的古老智慧。

嘉兴南湖的涟漪晃荡着“红船启航江南寻梦”游线的味觉记忆。南湖船宴将红船文化揉进食材：余新镇的红烧蜗牛以黄酒焖煮，螺肉吸饱酱香；新塍的蒸缸羊肉用陶缸慢蒸，酥烂脱骨处渗出陈年老汤的醇厚。最妙是南湖菱歌——不剥壳的鲜菱与糯米同蒸，粉糯中透着清甜，恰似江南水乡的温柔底色。而嘉禾八宝肚则是时间的杰作：猪肚里塞满八种山珍海味，文火慢炖至汤汁浓稠，每一口都是“烟火温情的舌尖盛宴”。

东海馈礼，山海交响，海岸线边的咸鲜江湖

在宁波“穿越千年海港遐思”游线，红膏呛蟹是东海最霸道的馈赠——咸齑水腌渍的梭子蟹，膏黄如红玛瑙，咸鲜在齿间层层绽放；咸齑大汤黄鱼则以雪菜吊出深海鲜味，汤色乳白如琼浆，喝一口便知“鱼米之乡”的底气。象山海鲜宴更将渔家风骨摆上餐桌：刚靠岸的鲳鱼清蒸，带鱼红烧，海螺白灼，每一口都是“东海渔仓”的慷慨。

舟山“小岛你好踏浪东海”之旅则把大海的澎湃煮进碗里。自由搭配的海鲜面堪称“海洋盲盒”：虾蛄、蛤蜊、鱿鱼在骨汤里翻滚，面条吸饱海味；葱油梭子蟹以热油激发出蟹肉的清甜，蟹壳掀开时香气冲散海风。当暮色漫过渔港，渔家灶台上的咸香与海浪声交织，便是“风盐共酿的海洋诗篇”。

“一号公路黄金海岸（甬台）”之旅串联浙东山海的味觉呈现。从宁波的千年鲜韵南下，台州的山海野性在餐桌上迸发——家烧大黄鱼用猪油煎至金黄，加酱油与姜片焖煮，浓油赤酱里藏着渔家的豪迈；望潮打边炉则将鲜活小章鱼投入骨汤，蘸上本地辣酱，鲜甜与辛辣在舌尖交锋。当食客沿着海岸线咀嚼，便能读懂“用舌尖丈量山海滋味”的真意。

金衢辣韵，丽水野趣，山珍与烟火的热辣协奏

“画廊魅力光影”（金衢）之旅是鲜辣爱好者的天堂。金华火腿的咸鲜需经三年陈酿，肥瘦相间处渗出琥珀色油脂，切片蒸食便是“时间沉淀的醇厚”；开化清水鱼在山泉中生长，青椒红椒爆炒后，鱼肉细嫩中透着泼辣；衢州“三头一掌”则以卤香征服味蕾——兔头、鸭头、鱼头与鸭掌在老卤里翻滚，辣意裹着酱香，啃完手指都要吮净。而筒骨煲里的骨髓吸饱了山珍鲜味，舀一勺汤便能尝透“山水联袂的美食宴席”。

“江南秘境乡村记忆”（丽水）之旅让山野成为厨房。竹林里的春笋带着晨露破土，油焖后脆嫩中透着清甜；畲寨熏肉在烟火中熏制数月，肥瘦相间处咸香扑鼻；安仁紫苏鱼头以山野紫苏去腥，汤汁红亮酸辣，鱼肉吸饱香料气息；遂昌辣排用本地辣椒腌制，蒸至酥烂时辣意渗透每一丝肌理。当食客在溪流边举起筷子，尝到的不仅是“山野真味”，更是大山与灶火的千年对话。

杭绍文脉，青石板缝里的味觉乡愁

“江南文脉寻迹名家”（杭绍）之旅把文化嚼进嘴里。次坞打面需用擀面杖反复捶打面团，面条韧劲十足，配一碗雪菜肉丝汤，便是“千年台门”的日常滋味；黄酒布丁将绍兴黄酒的醇厚融入蛋奶，酒香在舌尖萦绕；西施团圆饼以梅干菜猪肉为馅，煎至金黄时咬开，咸香里藏着吴越故事；谢塘五香豆腐干在卤汁里浸足时辰，嚼起来豆香与五香味缠绵，恰是“青石板路缝里渗出的文脉余温”。

瓯越食光，温州街巷的烟火日常

“奇山秀水瓯江飞歌”（温州）之旅从一碗糯米饭开始晨光。蒸得油亮的糯米铺在碗底，浇上香菇肉燥，撒一把油条碎，再淋一勺卤汤，咸香软糯在清晨唤醒味蕾。沙岙炒粉干在码头夜市飘香，柴火灶将粉干炒至焦香，虾仁与豆芽的鲜味渗入每一根粉条；桥墩月饼则是中秋的味觉符号，大如圆盘的月饼里藏着五花肉与瓜子仁，甜咸交织间尽是“山海浸润的家常风味”。

浙东诗路，绍台之间的碳水狂想

“浙东诗路新天仙配”（绍台）之旅是一场碳水与酱香的狂欢。绍兴的糟香浸透四季——熟醉蟹在花雕酒里沉醉，蟹肉带着酒香；绍三鲜以鱼丸、肉丸、肉皮熬煮，汤色清亮却滋味丰厚；酱鸭酱鸡在屋檐下风干，咸香里藏着江南秋日的况味。而台州的碳水王国更让人挪不开脚：泡虾在油锅里膨胀成金黄球，内里藏着虾仁与肉末；梅花糕顶着红糖与芝麻，软糯中带着焦香；姜汤面以浓郁姜汤打底，配上海鲜与面条，辛辣中透着暖，恰是“文化与自然相融的江南滋味”。

当下，“诗画浙江”漫游长廊的游线共创计划正在征集读者心中的美食宝藏地，或许下一道惊艳味蕾的珍馐，就藏在你记忆里的某条老街、某座山岙。当人们以味为舟，便能在这场永不散席的江南宴中，共同书写属于这个时代的“舌尖风物志”。