



“水乡百鱼宴”飘香长三角

■记者 朱良城 文/摄

近日,“湖州·南浔第十一届鱼文化节”在荻港渔庄拉开帷幕。本届主题为“用一生情怀,哺万代鱼桑”,将传统鱼桑文化融入科技创新,推动传统桑基鱼塘在发展中传承。同时围绕湖州桑基鱼塘历史人文和鱼桑农耕,开发了一系列育人效果突出的研学实践活动,让湖州鱼桑文化研学成为研学领域中独特的基地。

水乡百鱼宴,鱼桑研学,捕鱼体验,千斤锅鱼汤饭,渔火晚会等活动精彩纷呈,欢声笑语不断,渔民同乐共庆鱼桑丰收。“一条鱼儿游世界,一片

桑叶兴三产。一指小鲜陈家菜,一百巧妇烹小吃。一营研学育稚子,一脉鱼桑传万代。”全面展现了今年鱼文化节的特色。

“湖州·南浔鱼文化节”被认定为“全国示范性渔业节庆活动”。“水乡百鱼宴”尤为著名,根据淡水鱼品种特色和四季更替,做成不同的菜色,运用各种刀法,通过炸、熘、爆、炒、煎、蒸、烩等多种烹饪方法,烹制出数百种菜肴,故名百鱼宴。百鱼宴由12种菜类组成,其特点是用料讲究,刀工多变,多用白汁原汤,注重保持鱼味;又兼顾南味清、淡、嫩、滑与北味鲜、香、咸、辣。人间至味是鱼鲜,鲜美之气漫延迂回,萦绕鼻端,令人垂涎欲滴,心旷神怡。

