

# 漫步定海古城的小巷 不妨尝尝非遗馆里的状元系列小食

□记者 朱蔚 文/摄

步入定海芙蓉洲路后街，沿着青石板路向前，来到定海古城东管庙弄1号的朱家住宅，这幢白墙黛瓦的四合院建筑，古朴典雅中弥散着岁月的沧桑与情怀。

它也是现在的定海非遗馆，除了许多非遗展陈件和非遗剧场、非遗传承人工作室以及非遗课堂之外，还有状元系列的非遗小吃。这里有状元糕、状元馒头、状元饺子、状元茶，甚至状元菜。



## 杨梅馅的状元糕 酸酸甜甜别有风味

吃到这款状元糕是在吃货主理人“巧克力”小姐姐手作的“定海米道”系列的米糕中，它是一款形似状元帽模样的米糕，这顶“帽子”也是近段时间让许多人为之称道的状元糕。

比起先前的四方形米糕，状元糕因为造型的关系，馅料可以加得更多一些，在口感上也更丰富一些。

“巧克力”把它称作2.0版，比起刚出品时的1.0版，显然升级了。时值杨梅上市，她抓住短暂的时节，用舟山的晚稻杨梅做成杨梅酱，裹入米糕之中。15秒钟，一只用强蒸气“催”熟的状元糕出炉，通体雪白的帽形掩不住内馅杨梅酱的呼之欲出，上边夹杂着几缕紫红。

咬到嘴里的状元糕带着米香，软糯又有嚼劲。里边的杨梅酱酸酸甜甜，汁水饱满，带着应时的清香，和着米糕的口感，搭配相得益彰。

这样一款状元糕，入口，即是讨得“高中”好彩头，又是好吃的小食点心。至于内馅，还有其他选择：几款经典的芝麻馅、花生馅以及红糖馅。“巧克力”说，馅料完全可以根据季节的变化DIY，比如秋天的桂花季，就可以主打桂花内馅；到了草莓季，草莓酱馅的状元糕也可以非常出彩。

## 新版本的状元糕 只需15秒时间单只出炉

动手折腾美食是“巧克力”多年专注的喜好，在一个纯粹的吃货眼中，每个季节必然有它专属的美食限定。即便是寻常之物，她也能让它变换出不一样的姿态。

米糕的1.0版本便这样应运而生。彼时“巧克力”入驻盐仓黄沙的新螺头村，秋收时节，新螺头村的新米上市。新米好吃，除了煮饭，还能不能延伸至其他美食？

论一个吃货的自我修养，果然被内在的造诣推动着，经过一番折腾，用新米做的米糕出炉了。刚上

市的大米碾成粉后，继续用筛过滤，直到出品最细腻的米粉。当时的米糕是许多块一起出品的，蒸笼中先铺上一层米粉，中间加入馅，面上再覆一层米粉，便是四四方方的一大块，20多分钟可蒸熟。

新蒸出来的米糕自然是香糯的，可当1.0与2.0版本两款有所对比时，口感上便决出了高下，新蒸出来的状元糕含水量更多一些，使得米糕黏腻而不干巴，和着内馅，更好入口。

也许是因为出品方式不一样的缘故，现在的状元糕是一只只成品，模具也做了改进，改成状元糕形状的竹筒。

制作的时候，往竹筒里舀上一勺米粉，稍作压实，加入一大勺杨梅酱，顶端再舀上米粉，加盖夯实，直接在蒸气底座上捂15秒，热气腾腾的状元糕就此出炉。

每块状元糕都是一只只加工，既融合了匠心的意味，也使得每一只单独出炉的状元糕饱含匠人的用心，和“状元糕”名称的寓意相互呼应。

## 改良过的乌馒头 咬上去“宁节节”

既然有了状元糕，那不如把整个状元系列开发一下。“巧克力”脑子一转，就有了状元馒头，盖上“前程似锦”的红色印章，觉得和状元糕就是天生一对。

状元馒头，其实是老底子的乌馒头。“巧克力”记得小时候，到了端午节前后，家里的大人们就开始做起了这样的乌馒头。乌馒头因为和普通馒头有不一样的工艺过程，更适合放凉了之后吃。不过小时候的“巧克力”不爱那样的口味，反倒是成年后反复动手尝试，沿用老底

子配方，结合自己的口味改良，做出了这款晾凉之后咬起来“宁节节”的乌馒头。

此外，两只乌馒头中间夹的红糖也加多了量，滋味上的适宜度自然又提升了不少。一口咬下去，老底子手工味道仿佛能品味出岁月的悠长。

## 状元水饺、状元茶、状元菜 状元系列美食受人喜爱

状元系列继续延伸，“巧克力”是彻底停不下手了。所以，才有了状元水饺、状元茶等。

从造型来看，这款水饺与一般的水饺并无二致，但是在内馅与汤料上，“巧克力”别出心裁地动足脑筋。鱼跃龙门饺，是舟山的大黄鱼馅；还有牛肉馅的牛气冲天饺、猪肉馅的诸事如意饺、五种素菜混合馅的学富五车饺等等。状元水饺上桌，都是连汤带饺，汤头也不能忽略，是用鱼骨头小火“咕嘟咕嘟”熬出来的，非常鲜美。

而状元茶是以菊花、决明子、枸杞、金银花、桂花、牛蒡根熬煮的茶，不光补气养血，还有疏肝理气、清热解毒的功效。另一款茶，用金银花、贡菊花、甘草粒、桑叶、薄荷叶熬煮而成，除了清热解毒，针对肝火旺盛的人群，还有清肝明目的功效。

两款状元茶，前者以“挑灯夜读”为名，后者以“专心致志”为名，也是适宜在炎热夏天清热解暑的茶饮。

至于包含了金榜（蹄膀）提名等多道菜的状元菜系列，因其好寓意和好滋味，也受到了市民的喜爱。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利