



寻味四方 鲜在舟山

今日大寒,跟着节气品尝“舟叁鲜”

临近年关,让山珍海味来驱散冬日寒意

大寒

腊酒自盈樽,金炉兽炭温。
大寒宜近火,无事莫开门。
冬与春交替,星周月讷存?
明朝换新律,梅柳待阳春。

——《咏廿四气诗·大寒十二月》唐·元稹

大寒是二十四节气中的第24个节气,也是冬季的最后一个节气,于每年公历1月20日左右交节。“大寒”顾名思义,是天气寒冷到极点的意思。民间有谚语说“小寒大寒,无风自寒”。大寒时节,寒潮南下频繁,风大、低温、地面积雪不化,呈现出冰天雪地、天寒地冻的严寒景象。

大寒是一个承前启后的节气。它既是一年中中最严寒时期的代表,象征着旧的轮回的终结;又蕴含着大地回春的征兆,预示着新的生命循环即将开始。大寒节气虽然寒冷,但临近年关,充满了喜悦与期盼的氛围,舟山家家户户开始忙着准备年货,迎接最重要的节日——春节。值此时节,舟山市农业农村局邀您共赏舟山本地特色优质农产品展茅林地鸡、沟头井猪肉、衢山海鳗等。



制作红烧肉、玉米小排汤、青椒炒肉丝等菜肴,可充分展现其原汁原味的鲜美。当然,还可以用沟头井猪肉腌制酱猪肉,做法也比较简单:将香叶、花椒、大料等和盐一起炒成有香味的花椒盐,并涂抹每一条五花肉,之后再用葱和姜搓一遍。随后将肉整齐地放入盆中,压上重物静置,四五天后将腌制出来的水倒掉,将肉在阴凉处晾上一天开始酱肉。首先煮酱,将茴香、桂皮、豆蔻、葱、姜、干辣椒、胡椒粉、花椒入锅,加入酱油、黄酒、白砂糖开始煮,直到糖煮化,随后等酱放凉之后,将肉有顺序地放入酱中,让肉的每一面都能浸润到酱中,这样腌制上四五天,其间记得给肉翻个身。之后就是晾晒了,如果天气好,晾上一个星期即可,要是天气不给力,那就得耐心地多等上几日了。

衢山海鳗

衢山海鳗是指生长在舟山衢山岛周边海域的海鳗,因头形似狗,又称狗鳗、狗头鳗。其体细长,口裂大,体表无鳞,全身灰色,下体稍淡;肉厚、质细、味美、含脂量高;性凶猛,牙齿锋利。衢山海鳗之所以备受推崇,关键在于其优质的产地环境、独特的传统加工工艺(尤其是风鳗和糟鳗)、丰富的营养价值以及深厚的文化寓意,成为舟山一张闪亮的“海鲜名片”。

2018年,由衢山海鳗加工制作的“舟山风鳗”成功入选首批浙江省“非遗浙菜”名单,其制作技艺和文化内涵得到了进一步的认可和保护。每年冬季,特别是农历西北风起时,约公历11月至次年2月是捕捞衢山海鳗的旺季,也是制作鳗鲞的最佳时期。

选购指南

展茅林地鸡:皮薄骨细、肉质紧实,脚底有厚茧,脚杆细而硬实。用手按压鸡的胸骨(龙骨),手感硬挺,骨骼结实。

沟头井猪肉:肉色纹理鲜明,颜色呈自然的鲜红色或深红色。用手捏一下肥肉部分,感觉坚实而不油腻,手指的温度不易将其融化。

衢山海鳗:眼睛清澈明亮、饱满凸出,体型细长,口裂大,掀开鱼鳃,颜色应为鲜红色或暗红色。

李佳莹 整理

展茅林地鸡

展茅林地鸡是指舟山市普陀区展茅街道放养在林地中的鸡,是当地一种很有特色的生态畜禽产品。由于展茅街道林地鸡养殖区域环境优美,山地面积多,空气好,鸡群自由牧养于生态林地中,吃天然的昆虫野草,还吃养殖户投放的灵芝边角料粉末,因此林地鸡肉质细嫩、鲜香,味道鲜美,独具风味,深受舟山市民喜爱。林地鸡一年四季都可品尝,但在大寒之时,品尝以展茅林地鸡为原料的“一品鸡煲”,别具一格。

沟头井猪肉

沟头井猪肉是舟山市普陀区虾峙镇沟头井牧场养殖的优质生态土猪品牌。沟头井猪肉凭借优良的品种、生态化的养殖模式,使得猪肉皮薄肉嫩、肉质细腻、肉香浓郁、肉色纹理鲜明,加上严格的质量管理,赢得了市场的认可和消费者的喜爱,获得2024浙江好猪肉、浙江省农博会金奖、浙江省十大猪肉优质品牌等。目前全市有16家直营门店。

沟头井猪肉全年都有供应,但大寒时节,大年来临,沟头井猪肉供不应求。用沟头井猪肉来

其他时令推荐

		
羊肉 温补气血 暖中祛寒	白萝卜 顺气消食 清热生津	韭菜 温阳补肾 行气活血
		
冬笋 开胃健脾 清热化痰	黑木耳 活血润燥 清涤肠胃	黑豆 补肾益阴 健脾利湿
		
桂圆 补益心脾 养血安神	舟山红虾 温补肾阳 益气通乳	舟山带鱼 养肝补血 泽肤养发

