

一本食谱传承半世纪

季氏“黄陂三鲜”50多年味道不变



季氏黄陂三鲜食品加工厂里,工人正忙着打包。

记者郝天娇 摄



传承了半个世纪的黄陂三鲜食谱。



季关运将食谱保存在锡纸袋里,又用牛皮信封装好。



食谱中关于“鱼元(圆)子”的记载。 记者郝天娇 摄

季关运打开保险柜,取出一个牛皮纸信封,从里面掏出用夹子夹住的锡纸袋,又从锡纸袋里拿出一本小册子。册子不厚,正中印着“烹调知识”四个字,落款是黄陂县“五七”学校,一九七二年七月。纸页泛黄,边角微卷。翻开,便是油印的一道道食谱,里面有“黄陂三鲜”的制作方法。

2月4日,记者在黄陂区横店街道的黄陂三鲜食品加工厂见到了这本写自半个世纪前关于“黄陂三鲜”的食谱。

季关运是“季氏”黄陂三鲜的第四代传人。1941年,他的曾祖父、曾祖母——季开会和余凤娥在汉口打铜街开了家“合记餐馆”。招牌菜是鱼圆、肉圆、肉糕合烧的黄陂三鲜,生意兴隆。

看着墙上的老照片,他娓娓道来:“听老人说,我们余家祖上曾有人在皇宫里做御厨,专做无刺的鱼圆。”后来,余凤娥将黄陂乡土菜带到武汉,经过改良,使得鱼丸滑嫩、肉丸松泡、肉糕软柔。三样加汤合于一大碗中,统称“黄陂三鲜”,渐成地方一绝。

1972年,黄陂县“五七”学校编烹饪教材,季开会的儿子季先抖便把这鱼怎么剁、肉馅怎么调的门道细细整理出来,收进了这本食谱,还被录入了黄陂县志。食谱被季家人小心翼翼地保存下来,代代相传。

1982年,改革开放初期,季关运也开起餐馆。一天,他已年迈的叔叔赶来,正式把食谱交给他。从此,季关运按照食谱方法主做“黄陂三鲜”,生意也越做越好。

2010年,黄陂“三鲜”制作技

艺入选武汉市级非物质文化遗产名录,制作配方却几乎没变。“现代机器能代替力气活,但有些关键步骤,比如肉圆子,还是手工剁,保留指甲盖大小的肉粒,才有食谱里强调的口感。”

85年过去,打铜街的老店早没了,“合记餐馆”变成了“季氏黄陂三鲜食品加工厂”。

应对食材的变化,配方也有了微调。“以前的鱼味道鲜,现在的养殖鱼肉肥了,味道也腥了。”

季关运说,他们的办法是多放葱,把葱白打成汁掺进去,既能提鲜,也能压腥。

如今,季氏“黄陂三鲜”的车间里终日蒸汽弥漫,油炸声、机器声不断,一天能做两三吨。产品被装在锡纸袋或罐头里,通过高温杀菌能保存一年,在全国各地的高速公路服务区、长途客车、火车站、飞机场等地售卖。

季关运说,他已经将手艺和生意慢慢交给女儿季菲,她是季

氏“黄陂三鲜”的第五代传人。她现在常去外地展销,还打算扩大线上业务。

他说,天气晴好的时候,会把食谱拿出来晒一晒。

与记者聊完,季关运忍不住翻阅了几页,合上册子轻轻用手指摩挲封面,又把它装进银色的锡纸袋,层层装进牛皮信封里,收了起来。

记者郝天娇 通讯员黄宣 黄雨欣

渤海银行 CHINA BOHAI BANK

全国性股份制商业银行

三年期定期存款 10万元起

存款年利率

1.90%

保本保息

温馨提示:
1. 以上仅为产品信息提示,具体产品信息请以实际发行为准;
2. 本期产品可部分提前支取,部分提前支取后的剩余本金不低于产品起存金额,需办理全额支取;
3. 提前支取部分按照我行活期利率计息,剩余本金仍按照原产品利率计息;
4. 本机构吸收的本外币存款依据《存款保险条例》受到保护;
5. 本资料仅作为渤海银行宣传材料,不构成对潜在投资者的要约行为;
6. 详询渤海银行各营业网点或致电客服95541。

广告