



中秋送鱼为什么要鱼头朝下 开化何田人 和你讲讲清水鱼的故事



记者 张钱

钱江源头游来一群鱼,它的名字叫开化清水鱼,而这群鱼中的佼佼者,当数何田清水鱼。

在开化人看来,中秋节庆之时,正是鱼的收获季节,你有余(鱼)送给亲友,就会得到人们的祝福。

中秋送鱼,即为长辈送去了祝福,又送去了健康。尤其是送上这尾常年喝着山泉水长大、静心“闭关”多年的清水鱼。

何田淇源头村 有着质朴的中秋鱼文化

开化何田,清水鱼的原生地。

若来这,不仅能赏月,还能了解最民俗的中秋鱼文化。

在何田乡柴家村淇源头自然村内,有个北纬30°公园。这里环绕着不少古鱼塘,几条质朴的古道穿插其中。

中秋佳节,来公园转一转:明月当空时,皎洁的月光,透过树影,点点洒落小径。微风拂过,树影婆娑,宛如一首悦耳的曲子令人陶醉。

在淇源头村,每到中秋,就有开塘食鱼的习俗。

家家户户在自家的水塘里捕捞上一条最大的鱼,精心烹调,月上中天时,山村处处弥漫着诱人的鱼香。你可以看到这样一副场景:合家品尝鲜美的清水鱼,共享团圆之乐。村民还会将鱼尾悬挂在堂前,以祈盼年年有余。

所以,中秋送鱼成为当地孝敬老人长辈的一种风俗。而且送鱼很有讲究,必须用稻草绳缠住鱼尾,鱼头朝下。一来是对长辈的尊重,二来是鱼头营养最丰富,将鱼头朝下,鱼的血液会下聚,增加营养价值,送健康给长辈。

“秋风起,月儿圆,赏中秋明月、品清水鱼鲜,善莫大焉”。来淇源头赏月,定能让你感受到融融的温情。

关于何田 关于清水鱼

1/ 生长

何田乡,森林覆盖率达85%,是名副其实的国家级生态示范乡。

“我们这里山好水好,家家房前屋后养池清水鱼。”开化县何田乡党委书记张月桥说,在这里,清水鱼是骄傲的存在。

那清水鱼究竟是怎么养的呢?

何田清水鱼的养殖,始于明代。据开化县志记载,何田一带的村民为吃到鲜鱼,就利用开化独有的生态优势,在房前屋后或居室中,用石块砌成四方形水池,面积有5平方米至10平方米,水深0.8米至1米。

他们引进溪涧山泉,投鱼于鱼池中进行养殖。因是清水养鱼之故,一年一尾鱼也只长半公斤。但是这种用流水坑塘养出的清水鱼背部溜黑、鳃色红艳,其肉细腻鲜嫩而有弹性,且无塘泥腥味,成为鱼中上品。

2/ 品质

何田清水鱼,以草鱼为主,另有鳊鱼、鲤鱼、鲫鱼。

这些年,鱼儿慢慢“游”出了开化,“游”出了何田,以优异的品质出现在了大家的面前。

至2015年,何田全乡共有流水坑塘727口,鱼塘面积32535.9平方米,2015年清水鱼总产量30万斤,实现单位面积产量9.2斤/平方米,总产值800余万元。

何田乡是全国最大的古法流水坑塘集中养殖



地,其养殖历史可以追溯到明朝。因小塘古法养殖,加上特殊的地理条件,何田清水鱼(草鱼)氨基酸含量是普通草鱼的3倍,维生素E的含量是普通草鱼的19倍,所以民间有传说,何田出美女,何田多读书人。自改革开放以来从何田走出的博士研究生已有22名呢。

3/ 味美

何田清水鱼的烧法独特,只要将鱼剥块后在锅中略微过油,放盐和料酒,然后加清水滚煮,最后加少量葱调味,就可以出锅了。

装在青花大瓷碗中,鱼汤浓白如乳,鱼肉晶莹似玉,阵阵鱼香味吹都吹不开。喝一口汤,浓郁鲜美,吃一块鱼,细腻嫩弹。

吃何田清水鱼最大的享受在于品尝鱼的原汁原味,没有纷繁的调料,没有浓重的口味,一碗浓浓的鱼汤配上几块鱼肉,就将鱼自身的鲜美体现得淋漓尽致,这也是清水鱼的哲学——简单、味美、返璞归真。

如今何田清水鱼已经是开化十大名菜之首,慕名而来的客人络绎不绝。不过要品味正宗的清水鱼,还是要到何田,因为据说只有用何田水烧出的何田清水鱼,才能真正将清水鱼的美味发挥到极致。

也许在何田青山绿水中悠然自得的清水鱼,也需要何田山水中的那份灵气才能变得完美。

4/ 游乐

来何田品尝了美味的清水鱼后,你还可以去这些景点转转。

中共浙皖特委旧址:位于何田乡柴家村福岭山,西连江西婺源,北接安徽休宁,海拔500多米,是第二次国内革命战争时期在浙江成立的第一个地市级党组织。今年,中共浙皖特委纪念馆经历八个月终于竣工落成,并在8月3日开馆。

中共浙皖特委纪念馆:以更加丰富的历史文物、更加翔实的文史资料、更加多样的表现方法,生动记载和展示了土地革命时期浙西革命根据地的斗争历史。此外,何田乡还配套建设胜利广场、红军雕塑、胜利长廊等红色旅游基础设施,形成了以中共浙皖特委旧址为核心的福岭山红色旅游区。

福岭山漂流:驾着无动力的橡皮艇,在时而湍急时而平缓的水流中顺流而下,体验漂流版的“速度与激情”。当船行至开阔平缓的水面后,狂欢的嬉戏、打水仗也便自此开始。据了解,今年的营业期将延续至10月1日。

福岭山索道滑行:距离游客接待中心不远处,就是今年新增的长约175米的高空索道滑行所在地。在2分钟时间里,大家将借助索道动力的牵引,既感受高速滑行带来的刺激,又欣赏美丽的自然山水风光,可谓刺激与观景两不误,趣味性十足。

摘辣椒割水稻:何田乡历来有种植高山蔬菜的传统,其中占据“大拇哥”地位的当数辣椒。何田辣椒主要集中在陆联、高升等村庄,其中面积和数量称第一的便数高升村。高升村距离乡政府约5公里,地处高山,平均海拔约500米,建在最高处的农家海拔达680米。由于海拔高,昼夜温差大,植物的生长周期较长,加之光照、湿度和土壤等环境因素影响,这里出产的蔬菜长势好、营养价值高。

来何田体验劳作,和东家一起吃饭,过一过普通农家生活吧!