



非遗美食大赶集现场人头攒动。



主播线上推荐非遗美食。



我为非遗美食东溪腐乳代言。



游客了解金角老四川牛肉干。

这场『非遗盛宴』精彩

本报讯(记者 成蓉 邓大伟)东溪腐乳、东溪罗记洗沙油果子、东溪杨狗烧腊、东溪豆腐干、东溪黄荆豆花……6月6日,在东溪镇非遗街,各种非遗美食前来赶集,挑动游客味蕾,彰显非遗魅力。

东溪腐乳采用传统手工艺精制而成,配料讲究,风味独特,深受消费者青睐,据《东溪志》记载,“东溪腐乳”最早生产于唐太宗时期。

刘氏黑鸭选用当地天然喂养、鸭龄在一年以上的本地麻鸭作为主材,再配以多种名贵纯天然香料,采用科学配方、先进工艺精制而成,具有肉质细嫩、入口化渣、回味无穷的特点。

东溪黄荆豆花是当地传统特色小吃,主要材料为臭黄荆,通过纯手工制作,做出的豆花颜色像翡翠般翠绿。

东溪盐花生是东溪镇特产之一,为正宗小米花生,通过精选新鲜优质花生加盐水煮后,晒干而成,盐味适中,口感独特。

据《罗氏族谱》载,罗记洗沙油果子源自罗氏家族,创始人罗泽宇,于清光绪二十二年(1896年),在原有面粉油炸油果子的基础上,新创洗沙油果子,传承至今仍然深受人们喜爱。

……

每一道特色美食的背后都有自己的“独门绝技”,每一项非遗技艺的背后都包含了坚持与创新。在当天的非遗美食大赶集活动中,游客在免费品尝特色美食的同时,还可以参与非遗知识问答领取精美礼品,既满足了舌尖上的需求,又能深入感受非遗文化的独特魅力。

“罗记洗沙油果子还是小时候的味道,以前我最喜欢吃这个油果子,一口咬下去外酥内糯、香甜回味。”游客皮明先说,小小油果子能一直传承至今不容易,我要为东溪非遗技艺点赞。

食客的点赞对区级非遗东溪罗记洗沙油果子制作技艺传承人罗昭财来说是最大的鼓励,他表示,将把这门手艺继续传下去,让更多的人能走进东溪、品东溪美食、听东溪故事,助力家乡旅游发展。

“邂逅古镇,玩转非遗!”现场火爆的氛围通过直播吸引着广大网友围观。镜头前,区融媒体中心主播“胖胖妹”通过聊天的方式深入挖掘非遗技艺背后的故事,通过展示和品尝向更多的人推荐非遗美食。

区非遗文化保护中心主任、区文化馆馆长张静表示,接下来,还将继续开展非遗进景区主题活动,制作更多具有当地特色的文创产品,助力文旅融合,营造非遗保护良好氛围。



东溪古镇非遗街。



游客买到东溪罗记洗沙油果子非常开心。



游客品尝东溪黄荆豆花。

本版图/记者 成蓉 摄



綦江日报数字报



大美綦江客户端



綦江发布



綦江手机台



綦江发布视频号



文明綦江



勒是綦江



綦味无穷



红蚂蚁商城