

代表人物



林幼琴

女,浙江普陀人,1957年生,舟山市级非物质文化遗产代表性项目“巴哈鳗干鱼丸面制作技艺”市级代表性传承人。

林幼琴的父亲名叫林懋和(又名巴哈),原是福州市南口人,祖辈都做鳗干、鳗丸,他先在船上工作,因为会做鳗干、鳗丸,就调到厨房做厨师,来沈家门后,操起祖传行当,开起一家小吃店——巴哈面店,至今已有百余年的历史。林幼琴初中毕业后跟随父母学习鳗干鱼丸面制作技艺,从1986年开始一直执掌经营巴哈面店至今。多年来,巴哈面店曾被授予普陀特色小吃、舟山市“老字号”等称号,浙江卫视、上海星尚电视台“美食”栏目、CCTV-4“城市一对一”栏目、CCTV-10“味道”栏目等新闻媒体进行过采访报道。

巴哈鳗干鱼丸面制作技艺

巴哈鳗干鱼丸面制作技艺至今已有百余年历史。其制作方法:把新鲜鳗鱼洗净剖开,做成鱼糜,再用盐、淀粉、味精拌和,以手工操作做成鳗丸。鳗丸内要嵌入猪肉球,然后蒸熟就成,主要放在汤面上,也可做其他菜肴用,如三鲜汤、杂烩汤或鱼丸汤等。鱼丸特征外表洁白光滑,松软且富有弹性,一口咬下去汤汁满口,鱼香味和肉香味皆有。鳗干的食材同样选用海鳗,切成块形后加入适量淀粉,反复揉捏而成,特征是韧性十足,吃起来非常有嚼劲。

2018年,巴哈鳗干鱼丸面制作技艺被列入第六批舟山市非物质文化遗产代表性项目名录。



鳗干鱼丸面原料



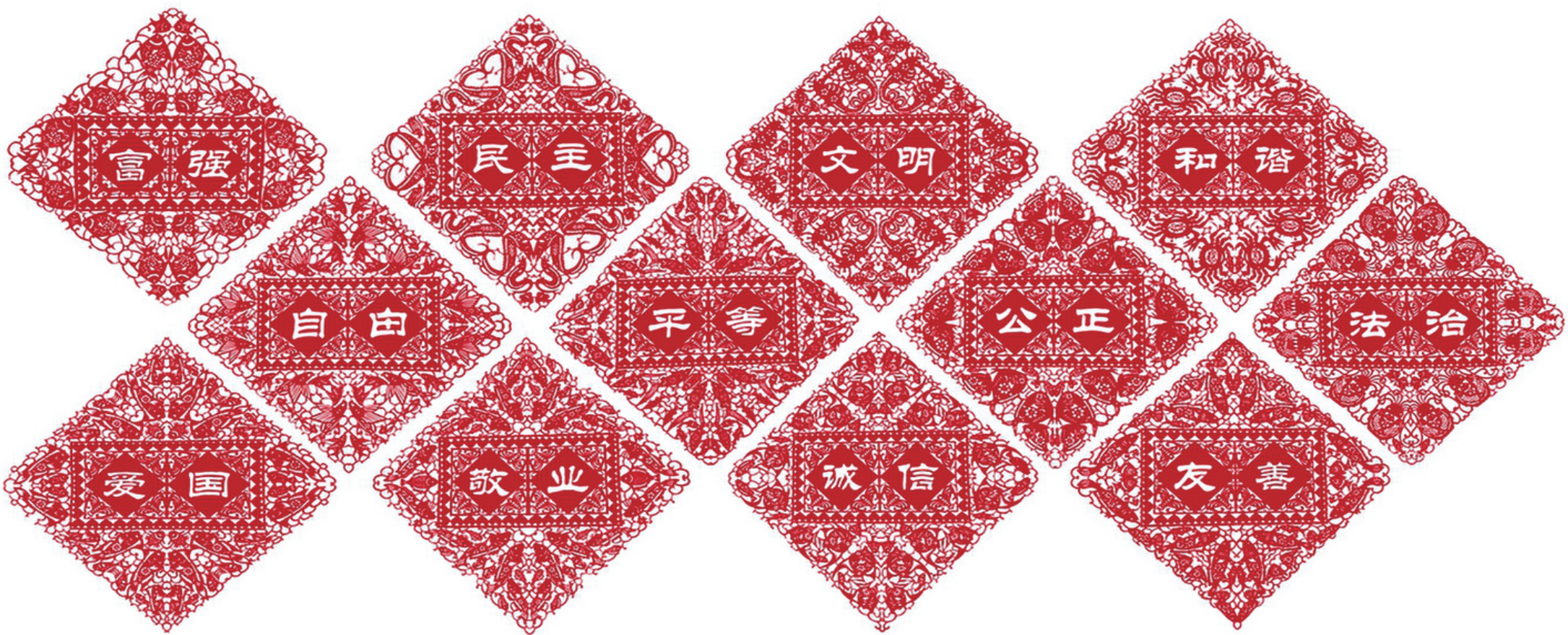
鳗丸



鳗干鱼丸面

(本版内容来源:《普陀技艺》一书)

社会主义核心价值观



浙江省舟山市文明办制 舟山嵊泗海洋剪纸 作者:陈士定
舟山市自行设计作品