

寻访登封“非物质文化遗产”之《嵩山不一般水席制作技艺》

登封历史悠久,文化灿烂,被命名非物质文化遗产艺术之乡。非物质文化遗产是文化遗产的重要组成部分,保护和利用好非物质文化遗产,对于继承和发展登封优秀特色文化、促进文化传承、弘扬民族精神、建设和谐登封具有重要意义。为进一步推动登封市非物质文化遗产保护工作,即日起,《郑州晚报·登封时报》推出寻访登封“非物质文化遗产”系列报道。

今日,走进登封“非物质文化遗产”之《嵩山不一般水席制作技艺》。

大禹宴天下 嵩山不一般

中国第一个朝代夏王朝定都阳城,即登封告成,而夏朝国宴便是水席,水席起源于大禹治水时期。在嵩山地区,大禹治水的传说与文化遗存非常丰富。据记载,大禹治水成功,建立了中国第一个王朝——夏朝,并立阳城为都(今登封告成),为了答谢各个部落首领在治水和立国过程中所做的贡献,决定在都城宴请天下。禹王用“嵩山不一般”水席宴请天下之后,四方赴宴的部落首领对“嵩山不一般”水席啧啧称赞,并且都想讨得此种做菜方法,以便回去后恩赐各自的部落子民。在各大部落首领的再三肯请下,禹王最后决定,对九州各分一鼎,以示纪念。同时,禹王口谕:鼎者,定也。九州各有一鼎,从此天下安定。禹王的“嵩山不一般”水席开始在嵩山腹地民间广为流传,凡有婚丧嫁娶,都用“嵩山不一般”水席宴请宾朋。

带着对嵩山水席的期待,记者代你打探可以吃的“非遗”——“嵩山不一般”水席。

登封时报 胡建邦 李剑



“嵩山不一般”外景

数千年的水席 二十四道美味传文化

何为水席?在未品尝之前,不少人脑海中都会对水席想象一番。“水席水席,自然离不开水。”嵩山水席非物质文化遗产传承人、“嵩山不一般”水席文化餐厅的掌门人贺占有说,“水席中的全部热菜都有汤,汤汤水水构成了水席的8个热盘,8个汤碗(即八大八小),每上一个大菜,伴随两个汤碗,叫陪补菜或调味菜,名曰‘带子上朝’。除8个冷盘的下酒菜外,其余8大盘和8小碗盘盘有水,碗碗带汤,色味各异,别具一格。”

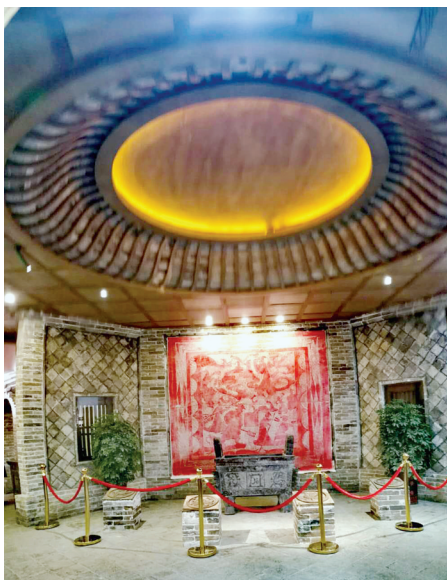
走进“嵩山不一般”水席文化餐厅,首先映入眼帘的是大禹文化展览馆,集文物收藏、陈列展示、学术科研、宣传教育、文化交流以及休闲服务功能于一体,为大禹文化研究、文物古建筑保护、诗词楹联收集等业务提供了一个广阔的交流空间。二层为半开放餐区,卡座别致优雅,八仙桌古朴传统,在品尝中式传统水席的同时,体验传统民俗风情,感受高雅文艺气息。三层分为两个区域,宴会接待大厅和包房,宴会大厅全部采用八仙桌,灯光与空间完美结合。包房桌子为流水玻璃水系桌面,在品尝水席的同时欣赏鱼儿遨游,聆听水声潺潺,别有一番意境!

独具匠心 不一般水席技艺永传承

文化是根,菜味是魂。说起嵩山水席的制作工艺,贺占有说:“我出生在厨师世家,从小与水席结缘。“嵩山不一般”水席的制作技艺自创立以来,经数千年的综合、提高和发展,形成了一套完整而独具特色的制作技艺。我师从先父学习水席制作技艺已30余年,已系统和完整地继承了“嵩山不一般”水席的制作技艺。”贺占有的传承弟子有贺子洋,并带有各类制作厨师10余人。贺子洋已学习水席制作技艺8年,已初步掌握“嵩山不一般”水席的制作技艺。

据了解,登封民间水席厨艺传承人贺占有自1995年以来,苦心钻研、勇于尝试、不断创新,使“嵩山不一般”水席在保留原有水席精髓的基础上,增加了现代人对饮食色、香、味、形、健的需求,对原材料层层把关,让顾客吃得放心、健康、绿色。从此“嵩山不一般”水席带着自己独有的风味,从山野乡里登上了大雅之堂,有了自己扬名天下的名字和品牌。

如今,“嵩山不一般”水席文化餐厅在贺占有的带领下,正在努力以打造百年老店为己任,将“嵩山不一般”水席餐饮文化至善至美呈现在消费者面前。



天圆地方——一楼大厅大禹治水照壁

“嵩山不一般”美食不胜枚举



枣花馍



嵩山不一般烧饼



美食地址:登封市文化城西北角
美食热线:0371-62788999 62788777
15639298888