

“食”万兄弟的常山美食推荐

记者 李玲倩 江琪

近日,浙江卫视全新实景推理美食探秘综艺《“食”万八千里》第二期节目播出,“食”万兄弟来到常山,体验这里特色风貌的同时,也享受了这里独特的鲜辣美食。

节目里,“食”万兄弟品尝了独具常山特色的鲜辣宴,主持人陈欢直呼“鲜掉眉毛”,而演员“舅舅”王耀庆只尝了一口便表情失控。究竟是什么样的美食这么美味又特别?今天,就让我们沿着“食”万兄弟的足迹,一起盘点常山那些令人食指大动的“热辣”美味。



贡面

贡面,常山又称索面,是一种以面粉掺以山茶油,配加盐水调和拉制晾干而成的手工面。把一大坨面团经过揉粉、开条、打条、上筷、上架、拉面、盘面等10多道工序,逐步做成白如银、细如丝的贡面。“洁白似银美亦香,纤细如丝意悠长”,这是人们对它的形象概括。早在唐咸亨时期贡面就开始生产,在明嘉靖年间更是被列为“贡品”,享誉四方。

常山做贡面,通常以清汤烹煮,佐上鲜香爽辣的红油辣椒,再撒一把嫩绿清口的葱段,一碗间白、青、红三色碰撞,十分诱人。一口面下肚,细、韧、鲜、香的口感令人脾胃舒畅,紧接着再来一口清汤,汤中红油的辣意挑动味蕾,令人瞬间提神,面汤搭配犹如夏日山川清新不失热烈。



胡柚宴



在芳村镇,“食”万兄弟品尝了特色满满的“胡柚宴”。胡柚,常山三宝之一,富含多种黄酮类化合物、柠檬苦素类物质以及氨基酸类、维生素类、膳食纤维等生理活性物质,具有清凉祛火、清肺润肺、降糖降脂、消食舒胃、护肝养颜等功效。

胡柚果脯为常山特产,色泽金黄、软糯清香,不仅有酸甜口味的果脯,还有辣味果脯,是品尝宴客、馈赠亲友的佳品。

胡柚福饼、胡柚麻薯、奶香胡柚糕点、蝉衣胡柚、拔丝胡柚均是以胡柚为原料制作的甜点,它们或韧或柔或酥,在甜蜜之中带着微微苦涩,食而不腻。

肉圆是常山的传统小吃,深受人们喜爱,配上清香的胡柚更是别有一番风味。

柚皮炒羊肉,取新鲜柚皮与羊肉爆炒,不仅观感上色泽鲜亮,味道上柚皮的清香也减淡了羊肉的膻味,食之鲜嫩不腻、唇齿留香。

胡柚炒百合,则由胡柚肉与百合同炒,口感绵密、味道清甜,具有美容润肤、清凉祛火的作用。一道道胡柚菜肴鲜美不可方物,绝对是不可或缺的夏日佳品。



鲜辣宴

“食”万兄弟来到的何家乡是常山鲜辣美食之乡,这里有古贤人领悟禅机的奇妙黄冈山、有依山傍水的悬空沿江栈道、更有青山重影的十里长风水库。秀丽山水也孕育出一道道韵味无穷的

大餐,金瓜酱、将军鱼、霉豆腐……这些组成的鲜辣宴怎能不令人垂涎?

“将军鱼”也叫军鱼,体稍呈圆筒形,有两对须,鱼鳞比较大、非常硬,像将军的盔甲,生存于水流较急、水色清

澈的江河中,对水质要求比较高。作为是长风渔家乐的招牌菜,“将军鱼”鱼肉紧致弹滑、鲜嫩爽口,沾上鲜辣汤汁配米饭,令人欲罢不能。

章舍金瓜酱取材以芙蓉山地南瓜

干,配以糯米粉、橘皮、八月豆等。“金瓜酱”一般用来当下酒菜招待客人,经爆炒后,色泽淡红、油光可鉴、香气扑鼻,略带微辣,食之回味无穷。

