



鲜辣常山

到底是怎样一种滋味

——跟着《“食”万八千里》，一起打卡常山美食

记者 俞国文 通讯员 刘佳

“鲜辣,鲜掉眉毛的辣!”

当由王耀庆、伯远、伍嘉成、张国伟和陈欢五位常驻嘉宾组成“食”万兄弟团走进宋诗之河的常山,硬核探寻常山独具特色的鲜辣美食;当儒雅的“舅舅”王耀庆只尝了一口便表情失控,当兄弟团在夜色中嗨吃鲜辣宴……屏幕那一端的网友们纷纷留下弹幕,“哎呀,口水都要流下来了!”“真有那么辣么?”“跟着兄弟团去常山打卡去”……

最近,由浙江卫视重磅推出的全新实景推理美食探秘综艺《“食”万八千里》将镜头对准了衢州市常山县,也将常山独特的鲜辣美食再一次展现在世人面前。这里的辣,有别于四川的麻辣、湖南的香辣、云贵的酸辣,辣中带鲜是这个浙西小县城的美食特色所在。

近年来,常山通过打造“鲜辣常山”品牌,研发“鲜辣美食名宴”,建设“鲜辣食材基地”,推出“鲜辣美食门店”,培训“鲜辣技艺厨师”……“鲜辣”已成为常山的城市新名片。如今,全县从事鲜辣美食行业人员1.1万人,经营鲜辣美食门店1500余家,鲜辣美食品类100多种。近一年来,常山鲜辣美食产业产值超14亿元,已经成为当地的富民产业。

让我们跟着《“食”万八千里》的镜头,一起走近“鲜辣常山”,了解常山那些令人食指大动的“热辣”美味,并一起了解常山通过一种地方风味带动一个美食产业、带富一方百姓的奥秘。

鲜味为底 辣得更酣畅淋漓

“舅舅,你一定要尝尝,真的不辣!”

在最近播出的《“食”万八千里》中,兄弟团一行来到了“中国辣村”长风村,第一站打卡鲜辣工坊,观摩制作辣椒酱,并现场品尝。兄弟团成员品尝完辣椒酱后,“使坏”要不会吃辣的王耀庆当场试吃。盛情难却下,王耀庆尝了一口,被辣得表情失控。可也正是这一份“鲜辣”,让这里的美食日渐出圈,引得许多游客寻味而来。

不管是让当地人介绍,还是小红书等网络平台的推荐,长风村都是品尝鲜辣美食的首选打卡地。

长风村的出名离不开长风水库。那

一泓有灵气的水,水形如一弯新月,清澈碧透,两岸突兀高耸的山峰,整洁的房屋倒映在水面,粉黛如画,美轮美奂。月亮湾清澈的水质使得各种野生鱼类栖息其中,丰富的渔业资源聚集长风村,慢慢形成了远近闻名的“十里长风”渔家乐一条街,是我县农家乐发祥地。

观摩完辣椒酱制作、体验完鸬鹚捕鱼的兄弟团五人,走进了渔家乐一条街的一间农家乐,品尝了当地极具常山鲜辣风味的特色渔乡宴。芙蓉小鱼干、章舍金瓜酱、长风将军鱼、龙绕泥鳅煲、球川豆腐……一道道美食吃得兄弟团眉飞色舞。“常山鲜辣,

果然名不虚传。”主持人陈欢如是说。

而让不吃辣的王耀庆都说好吃的将军鱼,正是鲜辣常山的招牌美食之一。“这个鱼就是我们本地的鳊鱼,烧的时候就是用盐、酱油、白酒,加上本地的干辣椒、新鲜紫苏,炖个十几分钟,炖得久了,辣椒味出来了,鱼也会嫩一点。”当地望江鱼庄的老板樊小飞介绍,鲜是常山的特色,本地产的辣椒辣度适中,不过辛不过烈不过辣,不会破坏食材的鲜味。适度的辣打开味觉,鲜味来得愈加绵长,有鲜味为底,辣得更酣畅淋漓。

望江鱼庄是长风村最早一批经营的农

家乐之一,生意一直十分红火,前些年,樊小飞又在原先店面后面造了一幢房子,有10多个包厢,能够同时容纳200多人就餐。

长风村党支部书记裴军荣介绍,长风村紧抓“鲜辣”特色,发展渔家乐,短短几年间便达到了60余家的规模。这两年生意受到新冠肺炎疫情影响,但“渔家乐一条街”已经证明了“美食带动旅游,旅游带动致富”这条路的可行性。如今,每到周末,都会有游客前来感受“鲜辣美食”的魅力,到了端午、中秋等小长假,更是一位难求。去年一年,渔家乐一条街营业额已经达到3000余万元。



做精特色 打响“鲜辣常山”品牌

实际上,在到长风村之前,“食”万兄弟团还体验了非物质文化遗产“古法榨油”,并在榨油工坊里品尝了柚皮炒羊肉、胡柚肉圆、茶油猴头菇、奶香胡柚糕点、蝉衣胡柚、拔丝胡柚等有着柚(胡柚)和油(茶油)两大元素的特色美食。这其中,有



不少是常山“十大碗”的代表菜品。

县餐饮协会会长周长发介绍,为积极响应省府开展的“诗画浙江·百县千碗”旅游美食推广系列活动号召,我县围绕“鲜辣”特色,研发出60多道鲜辣特色菜,评选出具有代表性的“十大碗”来为常山代言,开始打造“鲜辣常山”美食IP。

“如今,不仅在常山本地能尝到‘十大碗’,在其他地方如杭州也能尝到常山‘十大碗’。”周长发说,仅杭州就有100多家和“常山鲜辣”有关的美食门店。

如何确保还原地道的常山鲜辣美食?据介绍,每家门店的厨师都必须经过“鲜辣厨师”专业培训,培训内容以常山

“十大碗”烹饪为主,其中既有涉及鲜辣文化发展及“十大碗”人文典故的理论学习,也有名师传授如何制作“十大碗”的实操课程。通过提高厨师技艺和统一制作标准,更好地讲好常山美食故事、把好美食品质关,常山慢慢地将“鲜辣常山”美食IP推广开来。

除了做强名厨队伍,做精特色美食外,我县还出台《常山鲜辣美食产业扶持政策》,每年安排不低于800万元财政专项资金,用于“常山鲜辣美食”宣传推广和转型升级,通过统一设计门店形象,统一采用“鲜辣常山”标识,将“鲜辣美食门店”整体打造成“鲜辣常山”美食IP宣传窗口和

销售窗口。

同时,为了让不熟悉本地情况的外地游客,能更快更好地找到最具代表性的特色美食,我县还推出了“鲜辣常山”美食地图,以常山县地图为主体,以鲜辣美食为主题,以美食体验为标准,用数字化手段将常山美食生动地展示出来,更是突出“美食+旅游”的特色结合,在丰富游客旅游体验的同时,叫响本土美食品牌。如今,“鲜辣常山”美食地图已经成为了本地市民和外地游客的美食攻略,随时随地可以查看地图和相关介绍,获取常山“鲜辣”美食信息,探索常山美食新天地。

“十百千万”做大鲜辣美食产业

正如《“食”万八千里》节目中介绍的那样,对于常山人民来说,辣是刻在骨子里的味道,好山好水造就了这里的好食材,也造就了这里独一无二的鲜辣美食。

去年以来,我县以“十百千万”工程为抓手,通过研发十大“鲜辣美食名宴”、打造百个“鲜辣食材基地”、推出千家“鲜辣美食门店”、培训万名“鲜辣技艺厨师”,积极打造“鲜辣常山”美食IP,也带动了当地鲜辣食材种植业和加工业的快速发展。借助数字化改革的东风,我县通过数字赋能,搭建数字鲜辣美食平台,将“十百千万”各环节数据打通,让优质食材连线餐饮企业、让餐饮企业找到鲜辣大厨,让鲜辣大厨做出名菜名宴,体系化推进鲜辣美食产业高质量发展。

在白石镇草坪村,有着“常山辣椒出白石,白石辣椒在草坪”的说法。从我县

全力打造“鲜辣常山”美食IP起,草坪村在辣椒种植、销售、加工、文化IP打造等方面苦下功夫。村集体成立了鸿驿农业投资有限公司,种植果肉更厚、口味更佳“的草坪红”辣椒,村集体为村民辣椒价格和销路进行兜底。全村300余户农户跟种“草坪红”,种植辣椒面积达40余公顷,每年可增收300余万元。同时,草坪村正在延伸辣椒产业链,将辣椒制作成辣椒酱售卖,培育能观赏的辣椒,经营辣椒盆栽。

除了辣椒种植基地外,我县还有食用笋基地、茭白基地等各类鲜辣食材基地171个。在何家乡江源村,食用笋是该村的特色支柱产业,通过“鲜辣食材基地”提升改造,如今,江源村食用笋基地达200余公顷,这些笋除了供给县内外餐饮企业和食材批零企业,还销往苏州、上海等地,年增收近4000万元。

“依托数字赋能,串联起鲜辣美食名菜、名宴、名店、名厨、名食材等各环节的培育打造,将全面提升常山鲜辣美食的知名度和美誉度。”县工商联相关负责人表示。

一端连着百姓,一端连着市场。鲜辣美食产业已经成为我县推进农文旅融合发展的重要抓手,常山人正在从“鲜辣常山”中不断尝到甜头。

“虽然刚刚来到常山,但已经感觉像是一个老朋友。”体验了“古法榨油”“鸬鹚捕鱼”,参观了最“硬”的满汉全席,品尝了鲜掉眉毛的鲜辣美食,“食”万兄弟团的常山之游在依依不舍中落下帷幕。

“就是一个鲜美,瞬间调动你的血液,让你的味蕾绽放”。这是节目中,王耀庆对常山“辣”的评价。节目虽已结束,但余韵悠长,后劲十足。

