



编者按：日前,《浙江日报》刊登了《美食 IP 带富一方百姓》一文,讲述了近年来我县聚力打造“鲜辣常山”美食 IP,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”……走出了一条以鲜辣美食带动常山百姓走向共同富裕的道路。现全文刊登,以飨读者。

从舌尖到田间,记者打卡体验“鲜辣常山”—— 美食 IP 带富一方百姓

浙江日报记者 赵璐洁 本报记者 郑徐丽

在衢州市常山县鲜辣厨师培训基地,空气中都泛着鲜辣味道。味道来自聚集于此的51名厨师。9月28日,51名厨师结束为期3天的“鲜辣厨师技艺”提升课程,在最终考核中,大家纷纷亮出自己的培训成果,炖煎炒煮轮番上阵,一道道独具常山鲜辣风味的菜肴悉数完成。

近年来,常山县聚力打造“鲜辣常山”美食 IP,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”……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,为常山县带来经济收益超20亿元,鲜辣美食产业已经成为当地的富民产业。

一种地方风味上升到一个美食产业,是“鲜辣常山”美食 IP 逐渐“出圈”的过程。近日,我们寻着鲜辣滋味来到常山,探究一个美食 IP 如何带富一方百姓的奥秘。



品一条鱼 鲜辣滋味带热旅游

“要想尝尝地道的鲜辣美食,来长风村将军鱼准没错。”在小红书等社交软件上,不少博主自发推介了何家乡长风村。长风村自然成了我们到达常山后寻访鲜辣美食的第一“打卡地”。

独具鲜辣特色的将军鱼究竟味道如何?用餐时间,我们走进长风村的望江鱼庄,店内已经有不少食客入座点菜,坐下

点上几样特色菜,不一会儿,一盆冒着袅袅热气的将军鱼就端上桌了。鱼汤的鲜香伴随着紫苏与辣椒的浓香,一起扑鼻而来,让人食欲大开。我迫不及待地夹一块鱼肉咬上一口,鲜嫩多汁,细腻柔滑,再舀起一勺鱼汤送入口中,鲜辣的味道洋溢于舌尖。

“这里的鱼,我吃了10年也不觉得腻,不知道为什么,总觉得别的地方烧不出这样的味道。”来自台州的游客陈君平自从到长风村品尝过将军鱼后,便对这道美食

念念不忘,只要节假日就会驱车来这里吃上一餐。

老板樊小飞告诉我们:“区别于四川的麻辣、湖南的香辣、云贵的酸辣,常山的特色是鲜辣。烹饪的原材料都是来自本地地产的新鲜食材,厨师在烹饪时会放些辣椒,本地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。”

正是这样的鲜辣滋味,引得许多游客寻味而来。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50余家的规模,形成了远近闻名的“渔家乐一条街”。今年1月至今,“渔家乐一条街”营业额已经超过2000万元。

“渔家乐一条街”也证明了“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,都会有上万名游客前来感受“鲜辣美食”的魅力,到了端午、中秋等小长假,这个数字甚至翻倍。

评十大碗 挖掘推广鲜辣文化

在打卡体验中,我们得知包括常山将军鱼在内,还有柚皮炒羊肉、球川豆腐干等10道菜,被称作常山“十大碗”。

常山县餐饮协会会长周长发向我们介绍,早在此前,为积极响应省政府开展的“诗画浙江·百县千碗”旅游美食推广系列活动号召,常山县围绕“鲜辣”特色,研发出120多道鲜辣名菜,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’,在杭州也能尝到常山‘十大碗’。”周长发说,坐落在杭州市区湖墅南路商圈



▲白石镇草坪村农妇将制作好的辣椒酱装罐

种千亩地 做大鲜辣美食产业

常山县打响“鲜辣常山”美食 IP,同时带动了当地鲜辣食材种植业和加工业的快速发展。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。

“你们眼前看到的就是上百亩辣椒种植基地。”草坪村党支部书记林芳良介绍,自常山县全力打造“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。草坪村有悠久的种植辣椒历史,但以往以农户零散种植为主,收益也不稳定,去年村里通过流转土地,建设起辣椒种植基地,定期邀请市农科院蔬菜所专家到基地指导辣椒种植技术。

草坪村在专家指导下种植本地辣椒

品种和多个引进品种。经过种植比对,大家发现本地品种的产量虽然不是最高,但收获的辣椒果肉更厚、口味更佳。“为了扩大草坪村本地辣椒品种的影响力,村集体成立了鸿驿农业投资有限公司,把这个辣椒品种命名为‘草坪红’,并注册了商标。”林芳良说,村民可以一起跟种“草坪红”,村集体为村民辣椒价格和销路进行兜底。

如今,草坪村有300余户农户跟种“草坪红”,种植辣椒面积达600余亩,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,常山县还有食用笋基地、茭白基地等各类鲜辣食材基地171

就有一家名叫“陈先进鱼馆”餐厅,在那里能尝到原汁原味的常山将军鱼。目前,仅杭州就有20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?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,其中既有涉及到鲜辣文化发展及“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,把常山的“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,常山县还出台《常山鲜辣美食产业扶持政策》,每年安排400万元财政专项资金,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。

美食品牌打造带来了显著的效益。据了解,近一年来,全县餐饮业营业额超过11.1亿元,其中常山“十大碗”菜品点单率占80%以上。

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3000余亩,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2400余万元。

一端连着百姓,一端连着市场。鲜辣美食产业已经成为常山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。



◀厨师们参加常山“鲜辣厨师”培训课程



▲“鲜辣常山”数字美食地图