

出发,拾味浦江!

浦江十碗旅游美食推介活动举行



为深入挖掘浦江特色美食资源,进一步传承浦江美食文化,将“拾味浦江”打造成影响力高、知名度和美誉度强的旅游美食品牌,11月26日,“出发,拾味浦江”浦江十碗旅游美食推介活动在浦江景澜国际大酒店举行。浙江省文化和旅游厅二级巡视员戴言,浙江省文化和旅游宣传推广信息中心副主任楼钢,浦江县人民政府副县长虞红梅,中国旅游集团旅行服务有限公司浙江公司总经理许亮,浦江县文化和广电旅游体育局党委书记、局长张国樟,义乌市文化和广电旅游体育局副局长程建芳等领导出席。浙江省“百县千碗美食游”活动暨浦江文旅宣传推广季正式启动。

浦江县地处浙江省中部,隶属金华市。自东汉兴平二年(公元195年)建县,至今已有1800多年历史,人文底蕴深厚,生态禀赋优越,享有“万年上山、千年郑义门、百年书画兴盛地”的美誉。2017年还被公布为“千年古县”,截至目前,全省仅有6地入选。



品拾味美食

浦江历史悠久,文化底蕴十分深厚。距今万年的“上山遗址”的发掘,更是证实了浦江作为世界稻作农业最早的起源地之一。这里千百年来传承下了许多饱含民间智慧的传统小吃和美食。自浙江省“诗画浙江·百县千碗”旅游美食推广系列活动开展以来,浦江积极收集评选出一批极具地方特色、融合当地人文历史风貌的美味佳肴。

竹叶熏腿酿蜜枣、馒头焗肉、浦江吴氏鱼羹、灰汤粽……这些诱人的美食被“百县千碗”代表人从浦江的田间地头、街头巷尾带到了推介会现场。除此之外,还有浦江特色美食宋氏糕点推介、浦江非遗美食表演等,全程带给嘉宾色香味俱全的饕餮盛宴。

据了解,今年5月,“浦江十碗”正式公布,名单包括白切羊肉、竹叶熏腿酿蜜枣、馒头焗肉、牛清汤、浦江吴氏鱼羹、灰汤粽、三豆腐(木莲豆腐、观音豆腐、柴籽豆腐)、豆腐皮鸡蛋汤、灰堂老鸭煲和浦江麦饼。

虞红梅在致辞中表示,此次浦江十碗旅游美食推介活动的举办旨在进一步发扬浦江美食文化,希望在场嘉宾朋友能积极参与,近距离欣赏、品尝浦江美食,进一步感受浦江、了解浦江、爱上浦江。

接下来,浦江还将通过建设一批“百县千碗·拾味浦江”消费体验点,提升IP打造,推行“百县千碗·拾味浦江”进万家活动模式,积极举办群众喜闻乐见、主动参与的主题活动,让“百县千碗·拾味浦江”走进千家万户,品牌深入人心,引导美食创业创新,促进全民消费。

游诗画美景

浦江除了有诱人的美食,还有挡不住的美景。

2020“书画之乡”浦江首届金牌导游线路设计大赛暨“驾道友到·万年上山”浦江行活动同步启动。现场,浦江县领导向首批“拾味浦江”金牌导游发证书,并为“驾道友到·万年上山”浦江行自驾车队代表授予主题旗帜。

据悉,该活动旨在以专业的旅游人视角深度挖掘浦江文化和旅游资源,积极开发当地特色旅游产品,提升浦江旅游品牌形象。从民俗、美景、美食等多角度探索,为浦江设计出具有多样性的个性化旅游线路。

万年上山,诗画浦江。推介会上,金牌导游引经据典,从人文、风景、美食等方面向在场嘉宾娓娓道来,结合现场摆放的充满浦江元素的展位展板,更是让所有人身

临其境、耳目一新。

值得关注的是,现场还举行了浙江云导游大赛颁奖仪式。为了进一步促进旅游市场恢复,有效提升“诗画浙江”的知名度、美誉度,浙江省文化和旅游宣传推广信息中心联合新浪浙江在微博举办“浙江云导游大赛”,自9月开赛以来受到广泛关注,最终从所有符合要求的参赛VLOG视频中评选出前4名。

戴言对浦江在全域旅游发展工作中取得的成绩给予充分肯定并表示,近两年浙江省委、省政府高度重视“诗画浙江·百县千碗”工程,全省文化和旅游系统也将其作为重中之重来打造。希望浦江继续坚定信念,深入贯彻浙江省委“大花园、大景区”建设的决策部署,着力打造浦江全域旅游发展新格局,为浙江全面建成“诗画浙江”“中国最佳旅游目的地”作出更大的贡献。

浦江的美食承载着浦江人的情感、浦江人的生活。一碗豆腐皮鸡蛋里是妈妈的关怀与记挂,一杯木莲豆腐里是酷暑中难得的清凉,馒头焗肉里是对客人远道而来的欢喜和热情……山水是眼睛的风景,食物是舌尖的风景,眼睛看美景,舌尖尝美食。带着舌尖在浦江旅行,地道诱人的浦江美食必将与你期不期而遇。浦江,一个来了就不想离开的地方。



浦江十碗美食推荐



第一碗 潘周家一根面

手工面为浦江土特产中的一绝,以潘周家村为商标的手工面最有名气。在浦江,此面被视为馈赠亲友和长辈的好礼,逢年过节,往往一“面”难求。据当地人戏说,一根面潘周家村品牌的由来——在浦江的某个小山村里,因潘家制面技艺绝佳,而周家传得一手煮面绝活。



第二碗 灰汤粽

端午节有一个传统的风俗习惯——包粽子。由于端午节是初夏时期,天气渐渐变暖,以前没有冰箱,为了不使粽子很快变色变味,浦江的祖先发明了用稻草灰汤和糯米裹成的灰汤粽。



第三碗 浦江麦饼

麦饼是浦江特色小吃之一,历史悠久,用料简单。麦饼以两面微黄、薄似纸、韧如皮、无破损为佳。烫时以出现馒头形为上,当火温降低后,麦饼复原如常。正因为出现如此奇观,麦饼才成为上等佳品。



第四碗 竹叶熏腿酿蜜枣

竹叶熏腿起源于北宋年间,《光绪浦江志》记载:“兰熏,金华猪也,南省皆能制,但不及金华者,以其皮薄而红,熏浅而香,是以流传而远近。目为珍品,然亦惟出浦江者佳。”首先,选一块熏腿加入冰糖腌制,待熏腿软了之后,再加入蜜枣蒸透,最后再进行装盘勾芡即可。



第五碗 馒头焗肉

浦江五样五食筵席上,馒头焗肉是第一道菜,也是各种筵席中的大菜和主菜。馒头焗肉寓意非常吉利,馒头丰满发酸,寓意幸福美满,长发其祥,焗肉形状方正,喻人的美德。以馒头焗肉招待客人是最隆重的礼节,宴席如无焗肉,便不算宴席。



第六碗 牛清汤

牛清汤顾名思义就是用牛头、牛骨放在大锅里精心煮出来的汤,当然也少不了加一些牛筋、牛血、辣椒、胡椒粉等可口的配料。秋冬时节,来一碗浦江牛清汤,美味又强身。



第七碗 浦江吴氏鱼羹

据《浦江志》记载:“浦江吴氏以烹饪著名于世,其《吴氏中馈录》系南宋时浦江前吴乡吴氏所著。”首先,选青鱼一条,上笼蒸熟,取出青鱼肉;其次,笋、香菇切成丁,下锅炒制,下高汤和青鱼肉调味;最后,勾芡成羹即可。



第八碗 豆腐皮鸡蛋汤

浦江豆腐皮是传统名产,距今有数百年的历史,以色泽晶莹光洁、薄如蝉翼、一叶之中通体均匀闻名。豆腐皮选用浦江“白豆”为原料,经浸泡、磨浆、过滤、结膜、捞膜、晾干等多道工序精制而成。



第九碗 白切羊肉

浦江的白切羊肉取材当地山羊,把杀好的全羊直接放入大木桶箍起的大铁锅里煮制。煮好的全羊肉质鲜嫩、口感清爽,再砍成几部分,按不同口味需要切成小片,蘸点佐料即可食用,好吃又方便。



第十碗 三豆腐

浦江夏季特色甜品三豆腐,包含了三种当地独具特色的手工豆腐——木莲豆腐、柴籽豆腐、观音豆腐。木莲豆腐晶莹剔透,柴籽豆腐爽滑可口,观音豆腐色如墨玉。三豆腐是夏季难得的解暑良品。