

有些美食隐匿在市井小巷里,不是本地人,开着导航都不一定能找到。没关系,你记忆里小时候软糯的麻糍、有家味道的肉麦饼和角干麦饼、热乎乎的牛血汤……这些都会出现在11月17日至19日在国际会展中心举行的农展会上。

在广大“吃货”眼中,农展会美食节是一场寻找儿时记忆、体验舌尖诱惑的饕餮盛宴。市民周莉告诉小编,她一直都是农展会美食节的忠实粉丝,几乎年年美食节都要去凑凑“热闹”。“农展会美食节的本土小吃让我印象特别深刻,去年美食节的烤包子味道我到现在都还记得,想想都流口水。”3天农展会,无论走到哪里,都是满满的“永康味道”。平时见不到的传统美食,这里都能找到;难得一见的制作流程,在这里一一呈现。



赴一场舌尖上的盛宴

草袋饭、海鲜焖面、油炸深海鱼丸、蜗牛串……

亮点一

地道传统永康美食 Party

传统美食为代表的展区有角干麦饼、牛血汤、麻糍、肉麦饼、烤包子、馄饨、糖洋糕等。本次美食节上的制作传统美食的都是行家。角干麦饼采用“饼贴锅沿烤脆底,锅里蒸汽蒸饼面”的独特做法。蒸烤相结合,让饼既有松脆的锅巴底,又有馒头般松软的口感成了每年农展会美食展上食客们的宠儿。

说起受人喜爱,小编想到另一个老少皆爱的美食,那就是麻酥。麻酥是用麦面为原料烘烤而成,表皮微黄,几粒芝麻分布其上。形似馒头但内里中空,轻叩几下外壳还会发出“嗒嗒”声。内壁衬着一层红糖,轻咬一口格外香甜酥脆。平时,我们也能吃到麻酥,但唯独在美食展上,麻酥工匠们会把独特的烘烤工具搬到现场进行制作。新鲜出炉的麻酥,味道自然格外好。

平时我们吃的永康豆腐干,都是切片炒菜、掰开卷进小麦饼里……各种吃法层出不穷。而美食展上的豆腐干,都由优质商家制作,买了掰开就吃,那香味真是久久难忘。除了这些永康的“土味”,糖洋糕、发饼、青团等美食同样不容错过。

亮点二

新增网红美食区和八婺美食区

这传统美食吃的不够,不着急,本次美食展还有新增的网红美食区和八婺美食区。一说起网红美食,大家是不是满脑子都是朋友圈美美地霸屏照片。这次美食展就一次满足你承包朋友圈的愿望!有来自香港的美食鸡蛋仔、西安地道凉皮和羊杂汤,喜欢吃辣的,还能去尝尝重庆口味的麻辣小串。吃多怕上火,就去买一碗青草腐降降火。尤其那红彤彤的糖葫芦,酸中带着甜,虏获了多少少女的心呐。

这次美食展还有很多新奇美食——“草袋饭”。用于装饭的草袋采用生长于山野的席草,手工编织而成,主食配以广式腊肉、香菇、虾仁等,放入锅内猛火焖,揭开锅盖,伴随米饭香和山野气息的草香扑鼻而来,这股草香味便是“吃点”。最关键的是,草袋设计还可以边走边吃,根本不影响你去“逛吃,逛吃”。

喜欢吃海鲜的,可以去尝尝海鲜焖面,这可是店家招牌菜呢。里面配虾仁、螺肉,还有鱿鱼等许多小海鲜,拌上一拌后,面与其他食材搅和在一起,互相融合,有种吃意大利面的感觉呢。除了这些垂涎欲滴的美食,还增加了油炸深海鱼丸、炸酱面、蜗牛串、烤兔肉、花甲、香辣蟹等新面孔,让你看了立马就流口水,检验你胃容量的时刻到了。

亮点三

新去处——体验农业背后的文化之美

说农展会只有“吃喝玩乐”,本届农展会,给你不一样的文化内涵。在农业创新成果展区,你将看到现代农业带给你不一样的视觉效果。在名特优农产品和非遗产品展区,你将看到花生的红、玉米的黄、蒜瓣的白,构成秋天最绚丽的颜色。当你路过时会邀请你,尝尝刚刚从地里摘下来的嫩花生,还能品尝到平日很少喝的五指岩姜茶。当然,此次农展会不仅有地道农味,还文化韵味十足。传统手工艺表演一直深受参展观众喜爱,现场表演制作蓑衣、剪纸、竹编等传统手工艺的制作过程。让你在口舌生香之际,还能在质朴文化中漫步。



农展会展区分布图

