



赴浙东山水 品石城味道

■ 记者 钱不攷

新昌县位于浙江省东部，古称剡东，又名石城，建县已有千年，有“东南眉目”之誉，是国家级生态县，也是浙东唐诗之路的精华地。在这片山水灵秀、人文丰富、不乏烟火气息的土地上，每天都在上演着活色生香的“舌尖好戏”。



带汤吃的年糕：新昌炒年糕

1 吃年糕，年年高。初来新昌，无论如何都建议您尝尝新昌炒年糕。新昌年糕的原料是纯粳米，质地较其它年糕更为细密，用其制作的新昌炒年糕，口感软糯弹牙，辅以本地时鲜，别有一番风味。

新昌炒年糕其名带“炒”，却因“带汤”而更具特色，制作中要遵循先炒后煮的步骤，让年糕充分吸收汤汁。

新昌炒年糕久煮不烂，其既有米糕的醇香，又因食材搭配不同而各具风味，其中最常见的是以咸菜、笋丝、肉丝、嫩豆腐加以炒制；而到了春天，正值草籽（学名：紫云英）最嫩最鲜之时，本地人会到田间采集草籽，再辅以春笋烹制炒年糕，把“春天”留在味蕾上。

此外，在新昌，年糕还有煎、炸、烤、汤等多种做法，都各具风味，您可一一品味。



明清贡品：小京生

2 若您是一个“不甘让嘴寂寞”的吃货，那您可不能错过“小京生”。

小京生花生又称“小红毛”，因其粒满壳薄、果仁香而带甜、油而不腻、松脆爽口、色香味俱全，在明清时曾作为贡品，后被列为“中华名特品种”之一。据测定，其果仁含蛋白质27%、脂肪48%，营养价值比鸡蛋、牛奶还高，还有健脾和胃、润肺化痰、增强记忆力和延年益寿的功

能，故有“长生果”之美称。

口味最佳的小京生，生长于沃洲镇红旗村一带，充沛的雨水、风化后的松散黄泥土，为小京生提供了无可替代的生产环境。每到了采摘季，常有本地人拿着“新鲜、带着独有的黄红色泥土”的小京生送人。新鲜采收的嫩花生，多水煮后直接吃，鲜甜多汁，很受欢迎；晒干的花生常壳炒吃，味道各具特色。

3 每年初春开始的采茶季，是新昌茶农最为忙碌的时候。作为中国名茶之乡的新昌，种茶已千年有余，并在上世纪90年代初创立了“大佛龙井”品牌。

多年来，大佛龙井一直以其鲜爽甘醇的口感，为广大茶友所喜爱。究其原因，除了这一

方好山好水外，与其考究的采制有着莫大的联系。极品明前大佛龙井的采摘标准是完整的一芽一叶，且需芽长于叶。之后，还要经过摊放、杀青、回潮、辉锅、分筛、挺长头、归堆、收灰等工序。通常，八万个细嫩芽叶，才能炒制一公斤的极品明前大佛龙井。

4 春饼，在新昌方言中也叫“饼筒”，是新昌的一种传统面食。其形如满月，薄如蝉翼，白中透黄，酥脆香美，象征一元复始万象更新、团圆美满、吉祥如意之意。春饼常见于新昌的街

头巷尾，是组成本地人日常食谱的一部分。

若您想体验新昌的市井烟火，建议您不妨从春饼入手：松脆的春饼打一个鸡蛋，再卷上油饺、油豆腐、臭豆腐、炒榨面，或加一份肥瘦

相间的猪头肉，或加上鼎鼎大名的琅琊大肠，再刷一层甜酱或红腐乳汁，裹起来趁热吃。酥脆的饼皮与各种食材较相挑拨您的味蕾，哪怕再冷的冬天，也会让您觉得风和日暄。

5 芋饺是新昌地道的传统小吃之一，早在清朝乾隆年间，它便是新昌百姓餐桌上的美味佳肴。

平淡无奇的番薯淀粉，加上刚煮熟的芋

艸，不加一点面粉和水，趁热揉成光滑的粉团。取一小团捏成圆薄片，包上鲜肉馅，做成三角形饺子。这样做出来的饺子皮香滑弹牙，还可以滴水不漏地保留馅料的汤汁，更加凸显

肉馅的鲜美。

芋饺不仅可煮着吃，还有煎、炸、烤等方法，这样做出来的芋饺外酥内滑，甘香适口，令人垂涎三尺。

6 溯澄潭江而上，在与磐安交界处有一个名叫外婆坑的小山村。她宛若山水画布中的一叶小舟，与世无争，却又神摇目夺。在这里，你能体验到古村的宁静祥和，也能饱览“江南民族第一村”的别样风情，还能获得当地特产——玉米饼带给你味蕾和口感的双重享受。

玉米饼取材自玉米粒，由其风干磨粉、和面煎制所得，用料简单，营养丰富，含热量低，老少皆宜。制成后的玉米饼形圆味香、口感酥脆、色泽金黄，品之则有一种独特的鲜味，掰下

一小块入口细嚼慢咽，亦或咬上一口大快朵颐，都能在阵阵干脆的“咔嚓”声中，感受到慢慢溢出的谷物清香，常常让人意犹未尽。

其实，新昌的美食还有很多，譬如味美耐饿的镬拉头、甘甜入心的糖麦饼、嚼劲十足的麦糕、香甜软糯的状元糕，还有包含了本地特色菜的天姥唐诗宴……

当您乘着高铁而来，游历山水、品尝美食，直至身心通泰，或许不经意间，您会感悟道：有缘新昌，来了就好！



不用面粉的饺子：芋饺



比纸还薄的饼：春饼

