

土到极致便是好

“浪漫音坑”大波年货来袭 就买它了!

音坑乡地处开化县中东部,距县城7公里,新老205国道相拥,黄衢南高速穿境而过,居百里金溪画廊中央,是国家公园的“精致后花园”。因水而生,因水而美的音坑,用清泉滋养了四季,瓜果飘香的乡村景象引得蜜蜂自然来。本届钱江源国家公园年货节,音坑乡亦是有备而来,干货满满,它将为大家献上一份土味十足的“音坑大礼”。
记者 王燕珍



夏家土蜂蜜采百花精华,色泽鲜艳,天然有机无添加,高端上档次,送人自留都很OK!尝一口,妈耶,好喝!

皮薄汁多易化渣,高甜度,高维生素,最接地气的土特产非底本红蜜桔莫属!答应我,一定要买它,买它,买它!

推荐人:音坑乡党委副书记、乡长丁辉

夏家土蜂蜜

群山环抱,树木葱茏,鸟语花香,涧水潺潺。走进奇蜂寨的第一印象,便是这个寨子赏心悦目的自然风光。它坐落于全国十大美丽乡村音坑乡下淤村,占地200余亩,于2017年7月建寨,是浙西最大的中蜂标准化养殖基地,2018年12月21日,浙江省十佳美丽休闲牧场“出炉”,奇蜂寨名列榜首。

被开化人尊称为“老蜂王”的夏晨,正是在这培育了1200余群蜜蜂。“这就是巢蜜,一个活框箱里有1.5万余只工蜂,在有良好蜜粉源的前提下,它们要辛勤工作1个半月时间,才能酿造出8至10斤土蜂蜜。”在养蜂基地里,夏晨随手打开

一个中蜂蜂箱,只听蜜蜂嗡嗡作响。

“我们开化的土蜂蜜是不需要经过任何加工的,蜜蜂酿造成熟,人工取出来以后直接可以食用,它含的微量元素,活性酶非常多。我们开化自然条件比较好,空气也很好,所以它受污染程度几乎为零。”随后,夏晨取出一罐夏家土蜂蜜,打开盖子,结了晶的淡黄色蜂蜜上浮着一层丰富的白沫。他介绍道,气温低时蜂蜜结晶后浮在表面的物质便是珍贵的活性酶,具有抗衰老、护肝脏以及提高人体免疫力的作用。

据了解,今年夏家土蜂蜜盛产



6000余斤,包装分为半斤、1斤和2斤礼盒。此次年货节上,夏晨还带来了蜂花粉、蜂胶、蜂王浆、蜂蜡等

送礼佳品,可供大众选购。老板喊话:多买多优惠哦!



音坑“底本红”蜜桔

说起“底本红”蜜桔,开化无人不知无人不晓,它皮薄光洁,橙红艳丽,肉质脆嫩,一直深受大众的喜爱。作为音坑名产,还多次荣获“衢州宽皮类柑橘”一等奖,产品畅销国内。音坑现有专业合作社5家,统一注册“底本红”商标,年产蜜桔150万斤,产值460万元。

每到秋季,黄澄澄的果实挂满枝头,人们便知那是又一个采摘旺季来了。

日前,记者在开化县金德家庭农场的仓库里看见,蜜桔、椪柑、胡柚、金桔等产品都已采摘完毕,一框框艳丽的果子有序陈列着。该农场以绿色环保的种植经营模式

为本,以自采、旅游观光为主,以及网络营销等多种形式,客户遍布全国各地,部分产品销往加拿大、俄罗斯等国,产品供不应求。

“今年还新增满头红、朱红等品种,果实更加整齐,甜度更高!”开化县金德家庭农场经营户主相告。

千兆坪高山蓝莓



一个常年不断的泉水,水源丰裕,水质好,无工业性污染,空气质量为一级,地表水水质常年达国家I类标准。蓝莓成熟季节在五月中旬,有奥尼尔、米斯特、莱克西、串串果等品种。这两年的蓝莓鲜果产量一亩地在450斤左右,丰产时一亩可以有800斤左右,鲜果销售除了采摘游外,其余发往金华、衢州、杭州、嘉兴等市场。

此次年货节上,虽没有蓝莓鲜果可购买,但是丰富的延伸产品一样让你眼花缭乱,如蓝莓干、蓝莓红酒等。蓝莓酒可增强人体免疫延缓衰老哦!



音坑草莓

眼下正是草莓采摘的季节,绿叶白花间,一颗颗红彤彤的草莓散发出怡人香气,甚是诱人。据了解,今年音坑乡草莓种植面积50余亩,草莓产量共计1500公斤。

嘎嘣脆的气糕干、口味独特的冷水鱼……

“七彩长虹”邀你来年货节享美食 品乡愁

长虹乡是国家4A级旅游景区。“江南布达拉宫”——台回山、世外桃源——高田坑、江南最美茶园——中山堂……风景各异的自然风光将长虹装扮得分外秀丽。这里是浙江省第一状元程宿的故乡,这里留有方志敏、关英、陈毅、粟裕等老一辈革命家战斗足迹,被誉为“浙西小延安”,文脉绵长的历史底蕴,使得长虹变得有灵魂有温度。

其实,长虹除了美景外,还有令人垂涎欲滴的美食。下面请随记者的镜头,提前享受一下这原汁原味的“长虹味道”。
记者 余红军



长虹气糕干金黄透亮,香脆如薯片,不粘牙、有嚼劲、味道好,是上好的休闲食品,也是过年馈赠亲友的首选。

长虹乡冷水鱼吃青草,喝山泉水,肉质细嫩爽滑,汤汁奶白鲜美,营养丰富,是不可多得的佳品。

推荐人:长虹乡党委副书记、乡长人选许颖

气糕干



气糕干是长虹乡特有美食。近年来,随着长虹乡乡村旅游的兴起,长虹乡的农民把目光转向了气糕。他们利用现代技术把气糕烘焙成气糕干,通过淘宝、微商等电商平台让名不见经传的气糕干走向了大都市。目前长虹乡共有气糕干经营户13家,涉及6个行政村,年销售额超过200万元。

“气糕是我县特有的小吃,但这气糕干是我们长虹人的味觉记忆。”说起气糕干,长虹乡芳村村村民黄小伟满是自豪。黄小伟是一位有着近8年气糕干烘焙经验的“美食达人”。“气糕干的制作工艺非常讲究。首先挑选质硬的大米用水洗净,再用山泉水浸泡8至10小时,之后把浸泡好的大米和特制酒酿和在一起磨成米浆,调好米浆的稀稠度,放置在温度较高的室内4至5小时等待发酵,待米浆发酵好后上土灶蒸。”黄小伟说,这米浆非常考验制作人的技术,不能过稀也不能太浓。

“蒸气糕用的是地道的土灶,这样气糕才更香糯可口。在锅中加入适量的山泉水,水的上方放上带孔的铝板,铝板上铺上一层纱布,舀上几勺发酵好的米浆,铺平,然后根据个人喜好在米浆上撒上一层馅料(馅料有:竹笋馅,萝卜丝馅,豇豆干馅,香干豆腐馅,虾仁

馅,黑木耳馅,香菇馅等,可以根据个人口味,私人定制)。盖上锅盖大火蒸炊15分钟后,一块与和田美玉相仿的气糕就成型了。气糕出锅后将它切成菱形,放入烘箱调好温度烘烤即可。”黄小伟告诉记者,烘制好的气糕干,金黄透亮格外惹人喜爱。



冷水鱼、冷水鱼干

冷水鱼养殖是长虹乡的一大传统产业,有着1000多年传统的冷水鱼养殖习俗,尤以高田坑村的冷水鱼最著名。清青山涧水汇成的小溪穿村而过,几乎家家门口都依溪而建了几平米到十几平米的小池塘,“活水流入,活水流出”,鱼儿吃的是青草,喝的是山泉水,再加上这里夏季气温比其他地方至少低5℃,鱼常年处于冷水中。在这样环境下生长的鱼可谓是鱼中极品,特别是养殖多年的大鱼头辅以腊肉清蒸,有补脑的功效。

用冷水鱼做成鱼干更是令人叫绝。过年时,把冷水鱼干与腊肉一起炖煮,将是餐桌上的一道佳肴。



百合酒

说起长虹美食不得不提百合酒。百合酒是以名贵百合为原料,精心酿造成,酒体纯净爽口,入口圆润舒顺,润肺止咳,清心安神。百合包含百年好合、百事合意的美好寓意,是馈赠亲朋好友的上好礼品。

