

·公益广告·

# 仙居

## 寻一场『梅』好『食』节

应芳露



杨梅



说起仙居，绕不开味如初恋的杨梅，也绕不开山水馈赠的美味。正所谓“山肴野蔌多珍品，烹炒烩炖皆鲜嫩；粗犷豪放八大碗，精细婉约十瓷盆。”

蜿蜒永安溪，清澈见底，藏在石头间的“溪滩鱼”跃出水面，入了食客的眼。煎炸后加开水炖煮，将鱼肉的鲜美完美释放，浓郁的汤汁伴着仙居的杨丰山大米，一场高蛋白与高碳水的绝佳碰撞便完成了，口留鲜美，快乐翻倍。

一颗颗不起眼的螺蛳，只有长在永安溪里，才能成为仙居人最“上头”的食材。优质的水源成就了干净肥美的螺蛳，与“上汤”的结合，使之完成从食材到美食的转变，肥美鲜甜，一“嗦”成瘾。

巍巍青山，给予了仙居独一份的“仙梅”，也为这里的人们带去了鲜美的食材。以冬笋为代表的山珍食材，走出大山，与仙居土猪肉腌制的腊肉意外相配，娇嫩脆爽的笋肉、色泽红艳晶莹剔透的腊肉，将鲜味锁在了仙居的春天。循着四季，大山的馈赠源源不断地丰富着仙居人的食谱。

“梅”好时节，恰是美食不断的好“食”节。在杨梅与山珍之间的不断磨合、创新中，杨梅仔排、杨梅鸡、喜上梅梢等成了“食”界新宠，酸甜多汁的杨梅与蛋白质的热火烹制，形成口感上的最佳点，排骨的香味里浸润着杨梅的酸甜和清香；煨得酥烂的“杨梅三黄鸡”底部焦脆，鸡肉软嫩入味，咸鲜中透着杨梅特有的果香。

“梅”好仙“甜”的“梅”食等着大家来品尝！