

永字号 舌尖盛宴好吃又好玩

第十届美食展聚集数百种传统美食

热气腾腾的牛血汤、清香美味的糕干麦饼、嘎嘣脆的锅巴 数不清的美食扑面而来，一年一度的农展会重头戏 美食展昨日在会展中心开展，近百家美食展位分为三大区块，不少展商都是现做现卖，香味诱人。

本次美食展将持续至8日，营业时间为8:00 18:00。没有去美食展的吃货们，周末要抓紧了，错过就要再等一年喽！

辣妈助阵制作美食
微信评选优秀展户

美食展上 创新亮点多

见习记者 李忆

火辣辣、香喷喷的美食展区年年人气爆棚，究其原因，除了让人垂涎欲滴的美食外，还有各种创新的亮点。

今年，市妇联指导组建的辣妈团宣传队，文艺骨干们也来到农展会助阵，摇身变成美食制作高手，制作的传统美食产品文艺味十足。此外，与往年不同的是，今年美食展优秀展户将通过微信平台投票产生，让更多人参与到互动活动中来。

辣妈团宣传队 助阵 巧手制作美食

在美食展中央区域，有一个特殊的展位，摊主是由龙山镇各村妇女主任以及各部门已退位的老妇女主任40人组成的辣妈团宣传队，她们中年纪最大的69岁。

辣妈们个个拿出看家本领，开心地制作着本土美食杨梅糕粿、树叶豆腐、上轿馒头、肉麦饼、小笼包等。

她们为什么会在美食展亮相？据市妇联办公室工作人员介绍，原先这支宣传队只是龙山镇一群普通的文艺爱好者，2014年以来，市妇联积极引导，帮助她们实现了从民间文艺团队到政策宣传使者华丽转身。

这支辣妈团宣传队的成员个个多才多艺，不仅下得厨房，更是上得舞台，她们自编自演的30余个草根节目，以喜闻乐见的方式向老百姓宣传政府的好政策。

她们不仅自掏腰包购买表演服装、演出道具，还经常牺牲个人时间排练，并多次受邀前往杭州、横店等地友情表演。其中在杭州宋城的比赛中，她们表演的歌舞节目《东方红》荣获一等奖。

这次美食展，市妇联特地邀请了辣妈团宣传队参展，让这群富有公益之心、热情之心的基层妇女干部，在美食展展现我市基层妇女的巾帼风采。

优秀展户评选 网络投票已经开始

往年的美食展，金奖、银奖的评定权只在评委手里。今年美食展金银奖评定则特别接地气，除了大众评分，还有网络评分，评选结果将作为金银奖评定的依据。

目前，美食展优秀展户评选微信投票已经启动，展会期间，将每天评出5名优秀展户。投票方式有两种：微信订阅永康妇联微信公众号，点击右上角美食评选栏目，进入投票界面，就可以为你喜爱的展户投票；也可通过阅读永康妇联官网微信图片推送，点击阅读全文，进入投票界面投票。

优秀展户评选活动将按总分100分计算，分基础分、工作人员现场评分、大众评分和网络评分进行公开评选。

据悉，获得流动红旗的展户，将奖励精美礼物一份，连续3天获得流动红旗的展户，市妇联将颁发优秀展户荣誉证书，并给予800元奖励。



有得吃：

麻字号 美食现做现卖

麻酥是永康传统美食的名小吃，不过要在永康城吃现做的麻酥可不容易。原来麻酥是这样做出来的，为何炭要放在上面烧？派溪茂森麻酥展位刚开张，一拨拨市民就好奇地挤进来寻求答案。

只见制作麻酥的展区，一口平锅的锅盖上摆着一堆滚烫的炭火，等师傅把麻酥一只只放进平锅内时，这只冒着热气的锅盖平移后与锅合拢，开始烤制。

平锅用火有讲究，采用上下加温，上面用炭火烤制，下用木炭生火，同时还要不时翻动麻酥，注意加热温度，直到麻酥表面微泛焦黄，外形渐渐拱起半圆的弧度。师傅边操作边介绍。看着这个神奇的制作过程，食客们忍不住你一份、我一份下单。

摊主吕旭明介绍，传统的麻酥原料特别简单，只需要红糖、麦芽糖和面粉三样。而这种好吃的麻酥又酥又脆，令人回味无穷。像这样纯手工制作的麻酥，每天最多仅能制作1000余个。

这边麻酥新奇的制作工艺引来

市民围观，那边纯手工制作的麻糍展位同样挤满吃货。一台150公斤重的大石臼、100公斤重的木质脚踩大锤正在打制麻糍，在一个人脚踩大锤的敲打下，麻糍香飘四溢，食客们纷纷上前现场体验自己动手的乐趣。

有得玩：

美食体验做回 农家巧妇

这边吃货们正津津有味地品美食，那边的体验区内，市民们纷纷自己动手，现场制作豆腐、烘焙蛋糕、烤饼。

在后吴美食体验馆内，李小姐跟男朋友简直玩嗨了。只见李小姐领了一桶已磨好的豆腐糊，端到制作台前，盛起一勺勺放进垫着纱布的工具内，然后再压平包上纱布，然后用桶压实，挤出里面的水分。没多久，一块豆腐顺利出炉。自己做豆腐既卫生又环保，还能品尝到外婆的味道。李小姐捧着新鲜出炉的豆腐，乐滋滋地回味。

体验完豆腐制作的全过程，李小姐又挤进麻糍制作区，体验制作全过程。带来的250公斤黄豆，一个上午就快用完了，明天得多带一些！展位负责人连呼：失算。

在隔壁的贝恬体验馆内，人群同样一拨接一拨涌进，体验制作自己动手制作蛋糕等西点的乐趣。

据悉，今年美食展共有90个展位，聚集了我市数百种传统美食。和往年不同，除了地道的土特产美食，还有历届金奖、银奖展区，让市民一次就能品尝历届所有获奖美食。不仅如此，美食展还有一些新奇的美食亮相，如烤蜗牛、海鲜面条、炭烤花甲等，迎合了年轻人的口味。

有得学：

首次开辟微商体验区

这次美食展，市妇联首次尝试触电+互联网+，开辟了微商体验区，开设微商课堂，为对互联网创业感兴趣的市民留足了位置。微商课堂上，除了利用投影机播放教学课程外，技术人员还在现场为广大展户和市民传授开微店的基本知识。

记者在微商体验区看到，驻足的大多是对互联网感兴趣的女性创业者。此外，市市场监督管理局的工作人员也来到现场，不时提醒着创业者，做微商必须取得《餐饮服务许可证》《食品流通许可证》《营业执照》等合法证照，才能从事食品微商服务。主办方提供的各类贴心服务，让前来咨询的市民直呼：服务到位。

见习记者 李忆
记者 秦艳华 杨成栋



市民在体验打麻糍

传统工艺制作麻酥