

用一双筷子品尝高楼农家菜

试一试大山里的美味

文|李心如 图|孙凇

旅行的目的不只有美景 还有不可辜负的美食。在 高楼 游玩 ,选一家农家餐厅 ,点一桌当地特色的农家菜 ,你就不枉走这么一趟了。



记者试吃 :吃一份打包一份都不够

驱车来到高楼镇龙湖社区 ,我们下车随意找了一位当地人 ,询问龙湖哪家餐厅的高楼菜地道。建国酒店啊 !阿姨不假思索回答 :我们这儿好多人都在那儿办喜事 ,你们开车的吧 ,车也好停。

跟随着阿姨的引导 ,我们来到这家建国酒店。一进点菜区 ,作为高楼人的记者大 V 就按耐不住激动的心情 ,欢腾了起来 :这个好吃 ,那个好吃 ,还有这个爆炒起来简直美味 !

散黄白

许多在 高楼 片区吃过农家乐的朋友都知道 ,上菜前 ,服务员都会先端一壶茶上来 ,绿绿的叶子泡在热腾腾的开水里。一口喝下 ,没什么味道 ,但是淡淡的草香清凉解毒 ,是不错的清热饮品。另外 ,这散黄白炒蛋一样美味。

炒双粉

说起炒双粉 ,这可是 高楼 片区的一大特色 ,任你挑选一家酒店 ,里面的师傅都能为你炒出地道的双粉来。

炒双粉 独特的就在 双粉 二字 ,即番薯粉和细粉丝。高楼炒双粉的做法颇为讲究 ,双粉下锅前 ,要先在温水中浸泡 ,且要分先后 ,番薯粉先放 ,粉丝稍后。浸泡过的双粉炒出来后 ,较一般的炒粉更具韧性。热好猪油 ,双粉下锅 ,文火翻炒十余分钟 ,期间要将笋干、肉丝、豆芽放进去。番薯粉有弹性 ,细粉丝相辅相成 ,很有口感。

苦槠豆腐

苦槠豆腐是 高楼 片区的名吃。苦槠豆腐来自苦槠树的果实 ,初冬时分苦槠子从树上脱落 ,人们要非常仔细的搜罗这些果实 ,之后要经过暴晒、浸泡、

磨浆、过滤、加热、冷固成块、切割 ,最后才得到这特殊的苦槠豆腐。制作好的苦槠豆腐散发着天然的香气 ,原生态加工的苦槠豆腐会略有涩味 ,现代加工工艺加工则能去除涩味。

经过厨师烹饪的苦槠豆腐 ,有着微微的苦涩 ,吃起来口感似魔芋 ,清香扑鼻 ,能补脾胃 ,清热润燥 ,利小便 ,解热毒。

猪头片

猪头片在选材上就有特别要求 ,一定得是 寨寮溪 农民自家养的土猪。剔除猪头上的全部肥肉 ,只留下精肉部分。猪头骨边边角角的一点肉 ,紧粘连着骨头 ,故格外美味 ,有 骨中肉 之美称。烹饪后的猪头骨香口味俱全 ,让人垂涎欲滴。

溪螺、溪虾蟹、溪鱼

溪螺、溪虾蟹、溪鱼是 高楼 片区人人点赞的美味水产。一盘爆炒溪螺能嘬上一整个中午都不为过 ,而红烧的溪虾蟹、溪鱼 ,有着不一样的肥美 ,都是农家餐馆下溪流里摸上来的 ,绝对天然无公害。

野菜炒蛋

靠山吃山 ,靠海吃海 ,到了 高楼 片区 ,当然要吃山货 。当地的农家菜馆里 ,各色菜干各色野菜应有尽有。刀豆干、甜菜干、香椿、泥下芦笋 ,有些甚至连服务员自个儿都报不出名字来 ,我们就随意点了一盘野菜炒蛋。

一端上来 ,是一张圆圆的蛋饼 ,用筷子戳开 ,热气腾腾 ,夹一口放进嘴里 ,野菜清新加上鸡蛋的鲜味 ,让人难忘。

这样一桌农家菜吃得我们四个人摸着肚皮打着嗝 ,却还想着要打包一份带回家去。



高楼片区

特色农家菜馆集结

[龙湖社区]

餐厅 :留云阁 (九珠潭景区门口)
联系人 :周大龙 13958827005
餐厅 :上龙生态乐园 (上龙村溪滩边)

联系人 :林明杰 15068222233
餐厅 :玉女谷休闲农庄 (樟岙村)
联系人 :何端生 13567759658

餐厅 :龙腾酒店 (57 省道下龙村红绿灯旁)

联系人 :陈茂樟 13567751717
餐厅 :高楼商务酒店 (寨寮溪组团 15 幢)

联系人 :黄寿林 13506655055
餐厅 :寨寮溪农家大院 (湖石客运站对面风景管理处内一楼)

联系人 :黄发挺 13967719657
餐厅 :鸿达酒店 (寨寮溪组团洪达酒店)

联系人 :项宗南 13705875238
餐厅 :玉竹苑农家乐 (寨寮溪度假村西首)

联系人 :陈茂干 13567763629
餐厅 :建国酒店 (下龙村向平阳方向 57 省道边)

联系人 :林培进 13806809183
餐厅 :寨寮溪度假村

联系号码 :65998888、65998699

[高楼社区]

餐厅 :沙垟农家乐 (高楼沙垟村)
联系人 :胡允祥 13958801159
餐厅 :胖伍农家乐 (高楼象垟村)

联系人 :叶纪伍 13868817121
餐厅 :桃园农家乐 (蚕场直道对面省道边)

联系人 :周贤架 13575439577
餐厅 :日月农家乐 (高一村)
联系人 :鲁日月 13057588588

餐厅 :马大嫂农家乐 (高一村)
联系人 :王大松 13868388270

餐厅 :高朋酒店 (高一村)
联系人 :林朝良 13736948010

[营前社区]

餐厅 :黄百味农家菜 (营前社区黄岙村办公楼新 56 省道旁)
联系人 :胡丽娟 15867746930 (市府网 577087)

餐厅 :地赖农家菜 (地赖村新 56 省道旁)

联系人 :戴圣立 13989715637 (市府网 675637)

餐厅 :阿进农家乐 (营前社区营前村)

联系人 :阿进 65744130
餐厅 :随乡农家酒店 (营前社区营前村)

联系人 :陈崇民 13958852877
餐厅 :阿勇农家乐 (潘营村新 56 省道旁)

联系人 :刘良勇 15726885688
餐厅 :石溪农家乐 (石溪村新 56 省道旁)

联系人 :陈崇义 13736902558
餐厅 :瀑门溪农家乐 (铁山村新 56 省道旁)

联系人 :池上听 15967721230

[宁益社区]

餐厅 :小芳农家乐 (墩头村)
联系人 :程光新 13705873848
餐厅 :盛鑫农家乐 (墩头村)

联系人 :朱启善 13356128198
餐厅 :阿友农家乐 (双坑)

联系人 :林圣有 13515870084
餐厅 :清水湾农家乐 (徐垟村)

联系人 :吴万井 13646565366

[平阳坑镇]

餐厅 :喜来登酒店作义老酒店 (平阳坑村办公楼)

联系电话 :0577-65710666
餐厅 :望江楼酒店 (菜市场正对面)

联系电话 :0577-65711118
餐厅 :新味园酒店 (市中心街 33 号)

联系电话 :0577-65711688
餐厅 :锦江酒店 (沿江东路 25-12 号)

联系电话 :0577-65766918

吃不完也要带走的高楼片区农家特产

高楼 片区的美食太多了 ,带一个肚子装不下怎么办 ?当然是 吃不完兜着走 。记者为您整理了一些 吃不完也要带着走 的当地农家特产 ,您跟高楼说 拜拜 的时候千万别忘了带上。

索面

索面是一种用手工拉成晾干的面 ,老人祝寿、生日喜宴、妇女坐月子都少不了它 ,是温州的传统特色美食。索面细软均匀、颜色白净、鲜软可口 ,索面下锅后不易煮糊 ,口感柔韧。制作索面的工序较为复杂 ,每一道工序都有讲究 ,面团的湿度、晾晒时间都要有精准的把握。如今 ,平阳坑南山索面已漂洋过海 ,跨越国界 ,大量出口到东欧及东南亚各地 ,深受当地侨胞喜爱。

溪鱼干

来自寨寮溪纯净无污染的溪流中的溪鱼经手工烤制而成的溪鱼干 ,鲜甜美味 ,无泥腥气 ,是极好的下酒菜。

玉海春早茶叶

高楼的 自然生态环境及地理位置十分适宜茶叶的生产。玉海春早历史悠久 ,始于唐宋年间。玉海春早主要园区地处赵山渡引水工程库区南岸海拔 600 米的高山上 ,土壤质地富含人体所需要的微量元素硒 ,所产出的玉海春早具有抗癌、抗辐射、抗衰老和提高免疫力的作用 ,作为瑞安名特优农产品享誉全国。

糟烧

高楼非物质文化遗产之一的高楼糟烧是瑞安

名特白酒 ,香气优雅独特。高楼糟烧已有 200 多年历史 ,一直延续至今。糟烧用料讲究 ,工艺繁复 ,采用优质糯米为原料 ,以传统独特的手工艺进行精心酿制而成。瑞安烧酒历史上就有名气 ,清嘉庆《瑞安县志》记 :邑烧酒绝佳 ,他邑虽善酿者其色其味 ,终不及也 ,温人呼为瑞安烧。

