



参赛菜品展示。

县长当“大厨”。

9月15日,2021年“味道湖南”衡阳味道美食季活动启动仪式暨衡东美食周活动拉开序幕。衡东土菜源远流长,蜚声省内外。此次“味道湖南”衡阳味道美食季活动选择将衡东县作为首发站,更是意蕴非凡。当天,该县还举办了名厨美食秀、名优食材展示展销、衡东味道美食品鉴宴等活动,让人们体验衡东风情、品尝衡东味道——

热气腾腾的“衡东土菜”出锅啦！

■统筹/章焱平 文/本报记者 唐翔 通讯员 周健 颜伶俐 图/实习生 王皓永

衡东土菜名优食材展示展销



名优食材展示现场。



活动现场。



市民欣赏参赛菜品。



厨师比拼刀功。



赛事评委给菜品打分。

“衡东土菜,色香味俱佳!衡东大地,山美水美人热情!”9月15日上午,在衡东县洑水“状元人家”餐饮店的前坪,县委副书记、县长徐志毅当起了“大厨”,起锅炒了一道石湾脆肚,并盛情邀请大家品尝。这是在衡东县举行的2021年“味道湖南”衡阳味道美食季活动启动仪式暨衡东美食周活动现场的一个镜头。

如果这些都只是“小荷才露尖尖角”,那么,请移步“状元人家”餐饮店内,一场味觉盛宴正在等您品鉴!“这是‘荔枝虾球’,外形像极了一颗颗饱满的荔枝,其实它们真的是虾球。”“这是‘衡东杀猪菜’,择取猪肘、猪肝、猪排等多个部位进行烹饪,选用5只可爱的小猪拼盘盛放。”“这是‘油茶霸王鸡’,厨师用精妙的刀法,让鸡和鳖换位,形成‘鸡中有鳖’‘鳖中有鸡’的造型。”……记者在现场看到,上百道衡东名菜罗列在食客面前,通过讲解员的解说,大家更是垂涎欲滴。在现场,食客们不仅可以品尝,还可以为钟意的菜品“打分”。

作为“中国土菜名县”,衡东县是此次“味道湖南”衡阳味道美食季活动的首发站。“全国十大名椒三樟黄贡椒的‘辣’,三湘咸蛋黄的‘纯’,衡东大桃的‘鲜’,真塘草鱼的‘肥’,湾头洲脐橙和白沙枇杷的‘甜’,石湾香干的‘香’,乡里腊肉的‘正’,杨桥麸子肉的‘嫩’……这些味道都令人垂涎欲滴。”在接受采访时,徐志毅对衡东的特色美食如数家珍。

十余年来,衡东县委、县政府按照“政府引导、市场运作、企业经营”的模式,整合土菜资源,精心举办了四届“土菜文化旅游节”,衡东土菜已成为湘菜最青春、最有活力的一张名片。品尝衡东土菜,感受土菜文化,已在三湘四水、大江南北成为一种时尚。

据了解,衡东不仅是中国唯一授牌的“土菜名县”,也是全国油茶生产示范县、商品粮基地县。该县农业产业资源丰富,具有独特特色的地理条件、源远流长的农耕文化和精耕细作的优良传统,孕育出了三樟黄贡椒、金黄牌咸蛋黄等一大批富有地域特色的优质农产品。特别是在衡东土菜产业链的带动下,现代农业蓬勃发展,培育形成了充满生机和活力的特色农业产业体系。

截至去年,衡东县农业总产值达88.45亿元,农产品加工总产值达238.83亿元。全县规模农产品种、养、加工企业达230多家,其中规模以上农产品企业52家,省、市龙头企业36家,有农民专业合作社1352个,家庭农场2573个。

活动现场,来自衡东县的诸多纯天然、无污染的名优特农产品和原汁原味的衡东美食吸引了大批“粉丝”,成了众多采购商眼中的抢手货。