



不仅形、色、味俱佳,更蕴含浓浓文化味

这样“味上加味”的南岳美食,你爱了吗?

■文/本报记者 莫雄飞 通讯员 文 兰 曾小艳 图/本报记者 莫雄飞

“吸收寿岳的灵气,再加上甘甜的山泉水,这样的豆腐不但吃起来香、滑、嫩,入口即化,最主要的是还可以养生……”10月1日上午,在南岳区祝融小镇庙会小吃城内,该区副区长王翊安当起了“俏厨娘”,现场烹饪了一道南岳本土特色菜——家常豆腐,一饱游客口福。

当天的祝融小镇庙会小吃城内人头攒动,2021“味道湖南”衡阳味道南岳美食周活动在此火热开启。名厨、吃货达人、市民和游客共聚于此,交流烹饪技巧,品尝特色美食,一起享受这场视觉听觉味觉齐聚的“盛宴”。



南岳区副区长王翊安做了一回“俏厨娘”,现场烹饪南岳本土菜——家常豆腐。



南岳特色小吃很受游客青睐。



南岳美食周活动现场。

“不只是好看好吃,还好听” ——菜肴里的文化魅力很迷人

“不只是饱了眼福和口福,还饱了耳福!以前只知道南岳的景色宜人,但没想到,美食文化也源远流长,而且很多菜里都有典故,把文化体现在菜里。”市民旷先生一边逛一边感慨道。

在“名厨美食秀”展台上,数十道造型独特、内涵丰富的南岳特色土菜、素菜环绕排列,引得不少市民、游客啧啧称赞,纷纷“打卡”拍照。还有美食博主、网红和观众组成的评委团队,根据菜肴的“色”“香”“器”“型”对其进行投票推介。

“南岳所有的菜肴都有一个特点,就是‘就地取材’,做菜的原材料都是本地食材,所以不论你怎么做,菜里都有一股家乡的味道。”在活动现场,南岳区餐饮协会秘书长谭长江为大家一一介绍起每道菜肴的魅力所在。

“你看这道名为‘不可思议’的菜肴,乍一眼看上去以为是一盆扣肉,其实它是用冬瓜做的。这道素菜是南岳自古以来就有的菜,每个店都会做,它是我们南岳八大怪之一,冬瓜当扣肉卖。”

“这道菜叫‘寿比南山’,模仿做的是甲鱼,用茄子做的头,香菇做的脚,红薯粉做的壳,甲鱼是长寿之物,所以这道菜有长寿的寓意在里面。”

……

“南岳土菜历史悠久、文化底蕴深厚,今天现场参赛的60道菜,菜品的创新和质量都非常好,不仅形、色、味俱佳,很多菜肴里更蕴含着浓浓的文化味,大家在品尝这些美味的时候,如果能‘倾听’一番其背后有趣的历史故事,那就更是‘味上加味’,别有一番滋味在心头。”南岳区餐饮协会会长谯绍斌如是说。



南岳名厨齐聚活动现场,展开厨艺大比拼。

“不打农药、不施化肥、不打除草剂” ——南岳土特产“绿色”成分足

“这是我们红星村的有机生态米,不打农药,不施化肥,不打除草剂,我们今年在稻田里放养了12000只鸭子,都是依靠鸭子在田里捉虫,所以是真正的有机生态米……”活动现场,衡阳市龙武农业种植专业合作社负责人肖冬云忙着向游客介绍自家公司的各色农副产品。

记者看到,在名优食材展销区,琳琅满目的当地土特产备受游客的青睐。其中,南岳的建安雷笋很快被游客抢购一空。建安雷笋是纯天然无污染的绿色食品,这种笋采摘于1000

米左右的南岳高山区,“它不愁销售,尤其在深圳和广州那边很受欢迎。”该公司负责人说。

记者从南岳区农业农村局了解到,目前南岳的高山云雾茶、建安雷笋、豆腐乳、绿色有机蔬菜、湘黄鸡、寺门前猪等农副产品销路很好,在省内外有一定的知名度。2019年,南岳区成功申报了全省优质农副产品(茶叶)示范供应基地,南岳云雾茶获区域公用品牌商标。建安雷笋入驻“湘江源”公用品牌示范供应基地。

南岳区农副产品近些年发展势头强劲,农产品加工企业已达30余家,农产品品质不断提升,绝大部分为绿色食品,加工和销售产量年年攀升。

“截至2021年9月底,南岳区三季度农产品加工主要指标预测,营业收入49037万元,同比增长9.2%;实现利润值24547万元,同比增长8.6%。”南岳区农业农村局相关负责人告诉记者,“今后,我们打算利用每年的农民丰收节或其它活动契机,在当地多宣传多举办一些有规模、上档次的展销活动,助力农民销售,助力乡村振兴。”



名菜展销区人头攒动。

“美食地图即将出炉” ——游客寻找“舌尖上的幸福”更方便

南岳土菜源远流长、历史悠久,南岳素食更是南岳美食中的一颗明珠,以其深厚的文化底蕴、鲜明的地方特色、浓郁的宗教文化元素享誉海内外。2013年,南岳区被授予“中国素食之乡”称号。2017年,南岳19道素菜被选为湖南省地方湘菜标准菜品。

“吃是旅游六要素之首。作为传统旅游区,南岳区近些年一直很注重饮食文化的传承、发展和创新。”该区商务局负责人告诉记者,此次举办南岳美食周活动,旨在以“挖掘南岳美食、品味寿岳文化、做强南岳美食产业、繁荣城乡消费”为目标,培育一批有文化内涵、有地域特色、有品质口碑的美食和名优食材,为助力南岳乡村振兴,为打造世界级旅游目的地出一份力。

此次美食周活动时间为10月1日—7日。活动过后,南岳区还将发布“南岳美食旅游线路”,将活动中评选及展示的名菜、名厨、名店、名优食材等“四名”成果,制作成精美的宣传小册,编撰进南岳的美食地图里,方便游客能够快速找到心仪的美食和名店,给广大游客朋友带去更多“舌尖上的幸福”。

南岳区委书记刘浪表示,此次举办美食周活动,是全区推进农业高质量发展,推动南岳餐饮行业与文化、旅游等行业融合发展的又一集中体现,也是新形势、新阶段下推进衡阳“三强一化”建设的“南岳举措”。

“下一阶段,南岳区将继续高度重视南岳美食发展,通过专家引领、政策扶持等方式,积极推动南岳土菜、素食产业化、规模化、效益化,激活南岳美食消费新蓝海,真正在全区上下形成‘百厨进城、千菜竞秀、万民消费’的生动场景,助力南岳经济社会高质量发展。”刘浪说。



游客在为喜爱的菜品拍照。