

# 百余名优特产展销点燃市民热情 衡州大厨比拼『衡阳味道』

■本报记者 周琪 唐翔

谁才是真正的“衡阳食神”？2017年中国·衡阳乡村生态旅游节暨珠晖“四美”茶山旅游文化节创新美食烹饪大赛为您现场揭晓！昨天上午，来自全市七县五区的100家餐企，106位“大厨”烹饪出106道菜肴，供评委及游客现场“打分”。

只见厨师们操刀、热油、挥铲、舞勺、调味……一道道“拿手菜品”新鲜出锅，看得游客们直流口水，纷纷掏出手机把这些赏心悦目的菜肴拍下。来自雁峰区的蒋建成站在人群最前面，几乎每道菜品都要拍下来。他笑着告诉记者，“回家后，就让老婆按这个模板做菜”。

据悉，本次比赛前5名选手将授予其市级五一劳动奖章，前十名授行业标兵。“我们期望通过这次比赛推动衡阳味道进一步创新，并推动餐饮企业走进农村，进而形成农产与企业对接，让更多环保、科学、营养的食材进入老百姓的饭碗。”市餐饮协会会长涂剑秋如是说。

3月23日，2017中国·衡阳乡村生态旅游节暨珠晖“四美”茶山旅游文化节盛大的开幕仪式结束后，游客们来到金甲古镇开启逛吃逛吃、买买买的模式。

乡味厨房展示区里，衡阳原生态纯手工特产正在制作中，炸得金黄的红薯球在油锅里欢快翻滚着，诱人的色泽、香气吸引了围观群众垂涎欲滴，锅前围满了跃跃欲“吃”的游客。

衡阳市农副产品商会全力打造衡州乡润品牌主题馆，陈列的特级红枣、一级香菇、有机黑木耳、野生刁子鱼等，打出天然、绿色的招牌聚集了众人的目光。

综合展区里共有29家企业参展，设置30个展位，分别展示各县（市）区的特色产品。金甲岭鸡萝卜成为明星产品，一根根白胖萝卜条在红油里滚一圈，咬一口香辣可口，大家纷纷点赞又脆又辣正对胃口。撒上芝麻的香脆红薯片，让人吃出了“童年的味道”。闻着臭吃着香的南岳豆腐乳、白胖的君玲元宵、香糯的糍粑……满满都是衡阳人的回忆。



展出的各类菜品



为游客分发美食



游客品尝自制农产品



一级香菇、有机黑木耳等土特产应有尽有



珠晖第一碗