



衡东土菜的经典菜式石湾脆肚



土头碗“土”而有味



下饭“神器”豆腐乳



让人垂涎欲滴的“假羊肉”

美食飘香



美味的鱼粉走进央视



南岳斋菜闻名遐迩



鲜嫩可口的黄花菜

■本报记者 颜玲玲

爱上一座城，始于颜值，陷于美食。

衡阳的美食，譬如鱼粉、唆螺、酥薄月饼……听着稀松平常，却融揉了衡阳广博的地理特色和饮食文化，吃过一次便经久难忘。除此以外，南岳斋席、衡东土菜、南岳腐乳、祁东黄花菜、酃湖醪醅酒、古汉养生精等“大咖”级美食或特产更是享誉在外，甚或成为网红美食，引来四方“饕客”来此寻鲜。以“吃货”自居的衡阳人都有哪些“心头爱”，一起来细数！

都说衡阳人的一天是从早上的一碗米粉开始的，鱼粉更是衡阳人的“深爱”。取了活鱼现杀现熬成鱼汤，加入衡阳当地的五爪朝天红椒、调入当地特产豆膏、茶油等佐料，一碗鲜香劲辣的衡阳鱼粉新鲜

出炉！先吃鱼肉、再嗦粉、最后喝汤，这份幸福感瞬间让早起的你通体酣畅。鱼粉因为味道鲜美、食后爽心养胃，几年前还登上了央视《中国早餐》栏目，成为网红“爆款”。现今衡阳县渣江鱼粉、衡南县三塘鱼粉、市区多家鱼粉店均可满足你对一碗正宗衡阳鱼粉的向往。

照常理，美景总与美食如影相随。外地人来衡阳，南岳衡山大多为首选目的地。南岳斋席便伴随美丽的南岳风景区应运而生。南岳的斋席，最知名的是一品香、二度梅(霉)、三鲜汤、四季青、五灯(炖)会、六子连、七层楼、八大碗、九如意、十样景十道素菜。其口感独特、禅意深远，备受食客青睐。除此之外，近在眼前的衡东土菜千万别错过，土头碗、黄贡椒炒羊肉、大浦血米鸭、石湾脆肚等经典土菜定会让你回味无穷。冰啤加唆螺又是衡阳夏季夜宵不可或缺“风景”，呼朋喝友街边摊一坐，一盘香辣的唆螺既是最好的下酒菜，又是感情的催化剂。体会了这些，你大致可自诩半个衡阳吃货了！

本版图片均为资料图