

当黄金周遇上美食周……

# 美景佳肴, 尽在南岳

■文/图 本报记者 莫雄飞



名厨厨艺大比拼。



活动现场之一。



评审团在为参展菜品投票。

南岳不仅有美景, 还有可口的美食。当国庆黄金周遇上美食周, 会碰撞出什么样的火花? 10月1日国庆节当天, 记者特地进行了探访。

南岳区祝融小镇庙会小吃城内, 2021“味道湖南”衡阳味道南岳美食周活动火热开启。名厨、吃货达人和游客共聚于此, 交流烹饪技巧, 品尝特色美食, 好不热闹。

在“名厨美食秀”展台上, 60道造型独特、内涵丰富的南岳特色佳肴环绕排列, 形、色、味俱佳, 令人垂涎欲滴。值得一提的是, 很多菜肴蕴含着浓浓的文化味, 引得不少市民、游客纷纷打卡拍照。还有美食博主、网红和观众组成评委团队, 根据菜肴的“色”“香”“器”“型”进行投票推介。

活动现场, 南岳区餐饮协会秘书长谭长江兴致勃勃地为大家一一介绍起南岳菜肴的魅力所在——“你看这道名为‘不可思议’的菜肴, 一眼看上去以为是一碗扣肉, 其实它是用冬瓜做的。这是南岳自古以来就有的一道素菜, 也是我们南岳八大怪之一。”

“这道菜叫‘寿比南山’, 蕴含甲鱼长寿之意, 用茄子做的头, 香菇做的脚, 红薯粉做成甲鱼的壳。

……

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。正因为如此, 南岳区有“中国素食之乡”的美誉。

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。“这是我们红星村的有机生态米, 我们不打农药, 不施化肥, 都是依靠鸭子在田里捉虫……”衡阳市龙武农业种植专业合作社负责人肖冬云正在向游客滔滔不绝地介绍自家公司的各色农副产品。

在另一个摊位前, 南岳特色农产品“建安雷笋”很快就被游客抢购一空。建安雷笋采摘于1000米左右的南岳高山区, “它不愁销路, 尤其在深圳和广州那边很受欢迎。”该公司负责人说。

据了解, 近些年, 南岳区农副产品发展势头强劲, 农产品加工企业已达30余家, 农副产品品质不断提升, 销售量年年攀升。

“吃是旅游六要素之首, 作为传统旅游区, 南岳区近些年一直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、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”。



特色小吃摊前生意火爆。



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。



南岳名优土特产——南岳云雾茶。



各个摊位上挤满了食客。



南岳特色小吃很受游客青睐。



南岳名菜——香积佛饭。