

当2022中国农民丰收节邂逅全国唯一“中国土菜名县”，来自大自然的馈赠便转化为餐桌上的美味珍馐——

来衡东，体验“舌尖上的丰收节”

■衡阳晚报全媒体记者 唐翔 通讯员 刘晓燕 实习生 周继晋



新塘削骨肉。这是衡东地区盛行的一道家常小炒，青椒削骨肉。



大浦血米鸭。这道菜十分讲究原滋原味，微妙之处在于添加新鲜鸭血。



杨桥麸子肉。又名“东方红云”。这道菜耐储藏，显喜庆，制作独特，在衡东县大部分地区流传千年以上。



棋子肉，是流传于衡东地方的一道古老宴席菜，因成形为等边正方形，盘式如棋盘格而得名。



卜辣椒炒鸡，一道传承久远的农家土菜，能够百世流传至今，在于其风味独特的主料和配料。主配料系农家散养土鸡和农家自制卜辣椒。

五谷丰登，瓜果飘香，稻菽卷起千层浪。这是希望的田野，这是丰收的衡东！

作为“庆丰收·迎盛会”2022中国农民丰收节湖南主会场——衡东县不仅物产丰饶，而且还是全国唯一的“中国土菜名县”。在湖南餐饮界，更有“做优一桌湖南饭，衡东土菜争头碗”的美誉。在本届丰收节期间，主办方精心组织了衡阳名优农产品展示展销、衡阳味道风味小吃展示与品鉴、衡东土菜（茶担子）文化体验等多个美食体验活动，定让“吃货们”不虚此行！

深受食客追捧的衡东土菜，以衡东县本地土畜产品为主料，以山茶油、米烧酒、黄贡椒“三件宝”为辅料，凭借“辣得过瘾、鲜得难忘、香得舒畅”的鲜明特点名震食界江湖，石湾脆肚、杨桥麸子肉、棍子鱼、新塘削骨肉、鳝鱼炒蛋、煨蛋等都是独树一帜又点单率极高的菜肴，为广大食客津津乐道。

“衡东成就了土菜，土菜也成就了衡东。如今，土菜产业已成为衡东支柱产业。”衡东县委书记谭建华介绍说，衡东土菜利用米酒、茶油、黄贡椒等地方特产“三件宝”，加上传统的烹饪制作方法，注重绿色健康、低碳环保、原汁原味、生态自然，以“鲜、辣、美、香、土”而著称，已成为湘菜领域的一道靓丽的风景。谭建华热情地表示：“这个丰收的季节，欢迎大家来到衡东，一同体验‘舌尖上的丰收节’！”

据了解，衡东县还是全国油茶生产示范县，全省产粮大县、生猪调出大县。1100余家土菜餐饮店、12万名从业人员，让衡东土菜走出湖南、走向全国；三樟黄贡椒入选“中国十大名椒”。目前，衡东县内土菜餐饮经营店500多家，县外直营连锁店600余家，辐射长沙、广州、深圳、上海、云南、贵州、湖北等地，年营业收入近4亿元，每年拉动县内食材原辅材料采购8000万元左右。花开墙内墙外香，今日的衡东土菜正在走向全国。

从2004年开始，随着先后五届土菜文化节成功举办和“土菜中国行”系列推介活动开展，衡东土菜走上了品牌化对外推广大道，已有18年。目前，衡东土菜行业已申请41个土菜农产品商标，拥有“味美思酒店”等省级著名商标17个。“石湾脆肚”“鳝鱼炒蛋”“新塘削骨肉”等12道衡东土菜入选湖南百道名菜。



芥菜炒牛肉。做好芥菜炒牛肉，必须选用本地黄牛牛肉，配上红辣椒、蒜头、剁椒、生姜，用茶油、米酒，速炒而成。



石湾脆肚，又名“生炒肚丝”。是盛传于衡东县石湾、三樟、大桥、白莲一带的家常口味菜。



黄贡椒炒羊肉。这是在衡东县石湾地区传承四百年的地方菜。以衡东地区乡村放养的黑山羊为主料，茶油、米酒、三樟黄贡椒为辅料，生炒而成。



鳝鱼炒蛋。这道菜鲜嫩可口，色香味型俱佳，且具有温补性，是流传在衡东县新塘一带的古典特色菜。



土头碗，又名“七层楼”，衡东土菜八大碗之首。



草市豆腐，制作时必须用衡东县草市、高湖等小地域所产黄豆，制成豆腐后，用山茶油黄焖成菜。



帅乡醉鱼又名酒糟鱼。醉，古有以酒粕藏食之解。故知古人亦把此珍藏新鲜鱼肉之法用之已久。