



耒阳一桌“码头菜” 人间至味香四海

■文 / 衡阳晚报全媒体记者 周 琪 图 / 耒阳市委宣传部提供



虎皮扣肉。



清水铺豆腐。



耒阳红薯粉皮。



新市圆子。



耒阳清乐汤。

有着 2200 多年悠久历史的蔡伦故里，自从神农氏在这片神奇的土地创耒耜、播五谷，这座千年古城的耒阳烟火码头就人气沸腾、炊烟袅袅、美味飘香。那堪称人间至味的耒阳一桌“码头菜”，本已源远流长。相传明代郑和下西洋，用“耒阳码头菜”下酒，写下了一首气势磅礴的诗，诗曰：海外传来家乡味，国人众堂地道香。气采三山和五岳，味调四海遍九州。

“码头菜”是指饮食圈的一个概念。饮食圈古已有之，所谓“北食”“南食”“胡食”“帮口”就是这个意思。现代人分得更加细致，有京菜、津菜、粤菜、湘菜、川菜、秦菜、晋菜、鲁菜、辽菜、扬州菜、苏州菜、上海菜等上百种之多。后来，又有按地域文化圈划分的菜系，有湖南菜系、四川菜系、广东菜系、浙江菜系、江苏菜系、安徽菜系等大餐饮文化圈。

“耒阳码头菜”最初出现在新市镇。这里曾是长盛不衰的交通要塞和千年古埠，南来北往的商贾和要员，都会在这里登岸歇息。因此，在新市的沿岸街区，汇聚了南北各地的精英厨师，将商务宴席做到了极致。声名远播的“耒阳码头菜”，便在这样的环境下应运而生。

最初以私房宴席的形式呈现出来的“耒阳码头菜”，注重应酬礼仪、味觉规律、色彩搭配、食材取舍、刀工艺术、烹饪技巧等，讲究慢工细作、巧搭妙配、精心烹制，席面尽显豪奢，具有典型的“官菜”特点。后来，随着宴席规模的扩张，享宴成员的平民化，食材加工成本必然降低，精致的“码头菜”被简化成乡土菜。自此后，豪华的码头宴演变为民间乡土宴，它与传统民间礼仪结合起来，形成了风格有别、菜品不同的婚庆宴、白事宴、寿庆宴等约定俗成的地方特色食礼文化。

“耒阳码头菜”有三道经典传统名菜：头碗菜、担管肉和压席鱼。头碗菜类似衡阳土碗；“担管肉”透亮似玉，用筷子夹住肉中间，有如负重的扁担，上下晃动，富有韧性而不断裂，吃时却入口即化；“压席鱼”取材江白鲢，蒸熟后把藷口、香芹、姜丝、辣椒丝热油爆香，浇入蒸鱼的汤汁炆锅，最后淋在鱼身上即成，极尽精美鲜嫩。由于是最后上席，取连年有余吉兆，故称“压席鱼”。

随着时代的变迁，“耒阳码头菜”也从“官菜”嬗变成“土菜”，体现了餐饮文化流行的必然规律。而随着越来越多的厨师们将四乡的口味偏好融入“码头菜”中，再通过不断地取舍、改良、推陈出新，便形成了各类宴席的乡土特色菜系，并直接影响了寻常百姓的膳食习惯。

美食与文化，更是如影随形。耒阳是炎帝神农创耒耜之地，“揉木为耒”开创农耕文明之始，农耕文化自然成为耒阳饮食文化的底色。“耒阳码头菜”不断从农耕文化中汲取养分和灵感，传统与创新并重，涌现出耒阳清乐汤、头碗菜、虎皮扣肉、茶油炒土鸡、藷口焖大和鱼、干萝卜炒脆肚、耒阳粉皮、新市干麻拐、耒阳大拌鸭、清水铺豆腐、金钩子白菜炒西皮、水煮笋头、水煮红苋菜等一批具有耒阳特色的耒阳一桌“码头菜”，还有江头贡茶、张飞糯米酒、耒阳刮皮、耒阳红薯粉皮、新市圆子、古法茶油、夏塘麻饼、糖耙粿等一批风味特产也声名远播，深受游客的喜爱。

如今，历经千年的沧桑，不断推陈出新，“耒阳码头菜”已香飘四海、享誉全球。



人气爆棚。



茶油炒土鸡。



神农国油。



头碗菜。



耒阳刮皮。