

雁

城

味

(下)

衡阳土头碗



这是衡阳传统风味佳肴,它将草鱼丸、锅烧丸(红薯丸)、黄雀肉、腰花、蛋片等汇集成一碗,一次叠成七层,从下至上成玲珑宝塔形状,外形美观,有步步高、富贵吉祥之寓意。相传官至兵部尚书、太子少保的湘军名将彭玉麟待客推出的头牌菜就是衡阳土头碗。这道菜品也是衡阳年夜团圆饭上必不可少的美味,象征着一家人团团圆圆、和和美美。

桔皮扣肉



这道菜是湘菜中的硬菜。无论是“八大碗”,还是“十大碗”,扣肉是必上无疑的,否则会被人笑话。该菜品选用本地产猪身两侧肉,俗称“五层楼”,油炸后条条丝丝,耐嚼有味;梅干菜以本地乡间随处可见的青菜腌制晒干,充分吸附肉中的油脂,减轻腻味,两者相辅相成。有些地方也用香芋代替梅干菜。总之,这道菜吃到嘴里,肥而不腻、唇齿留香,浓浓的家乡味和满满的幸福感展露无遗。

茶油炒土鸡



所谓“无鸡不成宴”,鸡寓意着大吉大利,它代表着吉祥、欢乐、美好、诸事遂心的祝福之意。加之,我市是全国最大的油茶生产基地,被中国烹饪协会评为“中餐茶油美食地标城市”。这道菜不放酱油,颜色原汁原味,再配以乡间米酒去腥,使鸡肉肉质细嫩鲜香,可口下饭。

仔姜炒仔鸭



这道菜属于传统家常小炒,地方风味突出。仔姜味道鲜美,也是健胃、止痛、发汗、解热等医疗保健品,既可生食,也可作配料,古人称之为“蔬中拂土”。该菜肴用本地土仔姜,引爆仔鸭的鲜香,其特点是香辣入味、口感劲道。

萱草圆蹄



一道流行于祁东等地的美味。祁东县被中国烹饪协会授牌“中国黄花菜之乡”,这道菜用黄花菜与黑猪猪蹄一起烹调,取名为萱草圆蹄,深受食客喜爱。黄花菜又名萱草,性味甘凉,有止血、消炎、清热、利湿、消食等功效,与猪蹄一起做成菜肴后,使菜品味道肥而不腻,酥烂可口。如今在我们衡阳人的年夜饭上,也越来越受欢迎。

石湾脆肚



石湾脆肚原名生炒肚丝,又名三湘惊雷,是衡东县石湾、三樟、大桥一带地方的家常口味菜。清洗猪肚不能用热水,切丝必须斜纹,并粗细均匀,烹饪技术关键是中火炒辣椒、大火炒肚丝,时间 1 分钟。这道菜香辣脆爽,余味绵长,是小酌一杯的绝佳“伴侣”。

藟口煮鱼



一道流行于耒阳及附近等区域的特色菜。史料记载,清康熙年间耒阳就有水塘养鱼的历史,百姓把鱼视为鱼跃龙门、年年有余等吉祥象征。该菜肴采用产自耒阳西北部丘陵地带的大和草鱼,因这一带的土壤为紫色页岩,弱碱性,钙磷含量高,生态环境好,鱼身通体呈金黄色,品质优良独特,再配以耒阳新市镇独产的藟口(似葱又像藟)同煮,别有一番风味。

米麸螺蛳



这是一道在常宁等地比较有名的特色小吃。因其粘稠软糯,又富有嚼劲,寓意如胶似漆幸福绵绵,又名“湘女多情”。据说螺蛳肉的营养成份与鲍鱼相差无几,再配上质量较好的粘稻米炒熟磨成粉,刚出锅的米麸螺蛳浓香扑鼻。因为烹制这道菜费时费力,也讲究技术,一些年轻男女或因看中对方会做这道菜,想必勤劳能干善于持家,从而结下百年之好。

青椒削骨肉



“剔筋削骨烩青椒,酒焖油烧豆豉调,嗅得清香三分饱,原来美味夹缝创。”这几句顺口溜,生动而形象地道出了青椒削骨肉的精髓。这道菜源于 20 世纪 70 年代,衡东新塘镇一老板开快餐摊点生意惨淡,一日他发现骨头熬过汤后,骨头上的碎肉激发了灵感,欣然做出青椒削骨肉,随后这道菜成为摊点招牌。如今,这道菜以土猪肉的龙骨、光骨肉为主料,衡东三樟出产的青黄贡椒为配料,非常适合大众口味,且技术流程简单,自然也是衡阳人年夜饭桌的佳肴。

乡里雾汤



这是一道让很多外地朋友听了一头雾水,只有衡阳人才知晓的特色佳肴。实际上,乡里雾汤就是农家方便简单的大杂烩,用我们平时的家常边角原料,红薯粉冲兑成的糊汤,颜色如雾,各种食材隐约可见。春节时,衡阳人在家里杀鸡后,将鸡杂、鸡血、鸡肠加入其中,再配以鸡蛋、花生、芝麻、红枣、枸杞、豆腐、马蹄等,一道看似平淡无奇,却兼具各种风味的乡里雾汤,让您吃后不禁还想再来一碗。

■衡阳日报社全媒体记者 胡建军 通讯员 曾广映