



## 美食飘香乡味浓

文/记者王恬 图/记者张大乐 夏正峰 通讯员 秦修



### ■记者手记

#### 传统饮食也是一种文化

嘉鱼的美食制作精巧,有其独到之处,超出“吃”的范畴,成为嘉鱼的饮食文化。

但现在,越来越多年轻人不会做菜,更别谈做工序复杂的特色菜。文化传承似乎在走下坡路。

一些饭店老板说,现在会做传统菜肴的师傅很少了,十样菜、一鱼两吃等特色菜都没有多少人会做。正宗传统菜肴反而要到乡下才能吃到。这样久而久之是会失传的。

如何做大嘉鱼的美食名片?湖北省烹饪协会会长张贤峰在点评嘉鱼美食时认为,首先要保护嘉鱼特色美食制作工艺和传承人,把饮食文化作为名片打出去。其次要挑选合适的产品进行包装、推广,形成品牌。同时,要注重文化的传承、挖掘,让厨房与书房联动,让菜肴散发文化。

近年来,嘉鱼正兴起乡村特色旅游,如果把传统美食这一饮食文化包装好、推广好,不仅能够提高嘉鱼特色美食的知名度,打响嘉鱼美食品牌,而且会让乡村旅游更具特色。



美食是一种文化,也是一门艺术,更是一道亮丽的风景。

1月16日,嘉鱼美食巡展拉开帷幕。簰洲圆子、香辣蟹、陆溪鱼糕……各种嘉鱼本土特色美食——亮相,散发着诱人的香味,挑起市民的食欲,唤起了家乡的记忆。

上午9点整,嘉鱼县二乔公园锣鼓喧天,人头攒动,一片欢声笑语。附近的居民一早就赶到了这里,品美食,尝鲜味,打年货。

在美食展区,数十种各色小吃冒着腾腾热气,厨艺大师们正忙不停的抖着锅勺,烹饪着拿手好菜,馋人的清香扑面而来。

许多嘉鱼居民左手抓一只香辣虾,右手捧着一摞嘉鱼麻糖,吃得不亦乐乎。

“我是个典型的吃货,每个摊位上的小吃我都尝了一下。”冯叶峰是一名来自广州的游客,受嘉鱼籍朋友邀约来此饱口福。冯叶峰说,他尤其对清香爽脆的簰洲“十样菜”很“中意”。

将粉条、干张皮、黑木耳、胡萝卜、白萝卜、黄花菜、芹菜和藕片等十样新鲜蔬菜切丝,拌上嘉鱼地道香麻油,翻炒出独特的滋味,让他印象深刻。

沿着一排门铺走,记者停留在了“忘不了”店口,“做龙骨煨野藕吊锅可要花些工夫,这是我家的祖传手艺。中央电视台《舌尖上的中国》都采访报道过。”制作野藕吊锅的大厨一边忙着打包美食,一边告诉记者。虽然龙骨煨野藕汤是嘉鱼人家家会做的一道传统美味,但许多市民还向他请教做法。

簰洲臭干子门铺前围了不少闻“香”而来的市民。一位大厨将腌制好的臭干子一块一块下入油锅,不停翻动正反两面,将臭干子炸成外表金黄色。另一位大厨也忙活着,把葱花、姜末、蒜丝炒油爆香,加入香菜末和豆瓣酱,淋点香油……“给我来一块!”“给我也来一碗!”在一旁观看良久的市民终于忍不住了,要了一块又一块,大口大口地吃起来。

在美食区出口,一位中年妇女提着五六盒嘉鱼鱼圆。她说,她的儿子从小吃着鱼圆长大,现在在青岛工作安家了。即使去了外地,仍忘不了嘉鱼鱼圆的味道。“今天一口气买了好多,刚好过年给他带去,也让儿媳妇吃一吃,让她知道嘉鱼还有这么好的美味。”

“好久都没有吃到这么多嘉鱼味道了,真是不虚此行。”傍晚时分,美食巡展结束了,但许多市民仍不舍离去,纷纷感慨道。