

争“香”斗“艳” 唇齿留香 湖北崇阳“端”出十道特色好菜

极目新闻记者 成昱勋 通讯员 汪佳

家乡是心的归途,家乡的味道,最是令人牵挂。经过精心组织及网络投票评选,近日,湖北崇阳从近百道地方特色菜品中,评选推出“崇阳味道”十佳菜。

黄精排骨汤、雨山黄牛肉、青山湖鱼三鲜、苏

塘炸豆腐……舌尖上的“崇阳味道”令人垂涎欲滴。据了解,此次崇阳菜谱(百道崇阳特色菜)评选活动旨在为广大职工搭建厨艺交流、创新、展示平台,同时大力宣传崇阳地域特色优秀菜肴与美食文化。



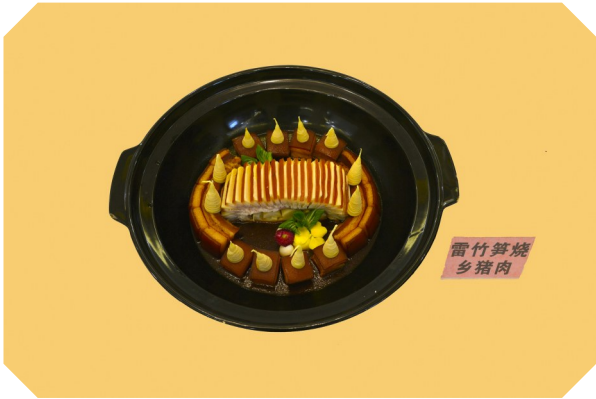
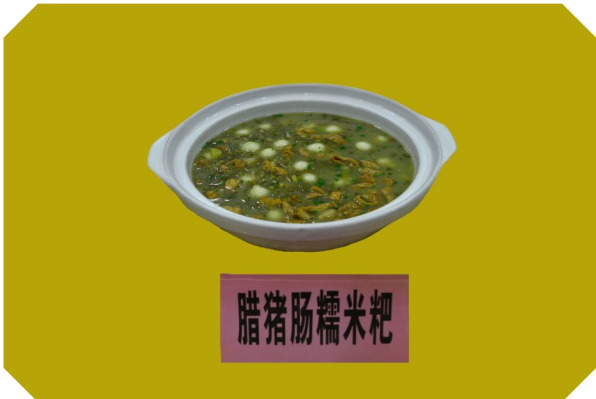
2万余票投出“家乡味”

在崇阳县当地融媒体中心的活动平台,极目新闻记者看到,评选活动一共收到崇阳下辖12个乡镇报送的100道特色菜,经过近一个月时间的投票,累计总投票数达到21245次。“崇阳味道”十佳菜分别是:雷竹笋烧乡猪肉、黄精排骨汤、腊猪肠糯米粩、苏塘炸豆腐、青山湖鱼三鲜、雨山黄牛肉、崇阳菱角肉、马蹄狮子头、土鸡炖猪肚、扣蒸蛋卷。

参赛作品要求:参赛作品原辅材料以崇阳地域食材为主,且源于崇阳本地乡村传统加工制作方法,具有浓郁乡土特色,有创新性,接地气,要能够凸显崇阳特色文化和独特的地方传统风味特色。此外,农家菜要保持原汁原味、营养丰富。

“我们鼓励,通过原料选材、工艺制作、文化挖掘展示等方式,在以往的基础上开展创新创造,不断推出传承久远、大众广为认可的各类菜品。”崇阳县文旅局副局长丁学理告诉极目新闻记者,地方特色食材旨在突出“家乡味”,让回乡游子记住家乡味道,同时,十佳菜以地方性特色农产品为主,更有助于带动产业发展。

“当时讨论非常激烈!”丁学理介绍,除了网上投票,当地还特别邀请了崇阳县烹饪协会、崇阳县作家协会等专家、领导共计20余人专门组成了评审团,对各个菜品进行细致评选,最终才端出了“崇阳味道”十佳菜。



特色佳肴渊源流长

苏东坡曾感叹:无竹令人俗,无肉使人瘦。不俗也不瘦,餐餐笋煮肉。

咸宁市崇阳县位于北纬30度线,是著名的楠竹之乡,竹笋食材丰富。特别是幕阜山区的崇阳县,遍植雷竹,一年四季,鲜笋不断。此次评选出的“崇阳味道”十佳菜中,就有一道与笋有关的地方特色菜品——雷竹笋烧乡猪肉。

“这个雷竹笋烧乡猪肉来头可不

小! 2019年,崇阳雷竹笋就被湖北省商务厅评为湖北楚菜名菜之一。”丁学理介绍,雷竹笋富含粗蛋白、氨基酸,味道鲜美,甘甜脆嫩。可烧肉,可佐汤,可清炒,一种食材可以有多种烹饪方法。

据了解,崇阳县从1998年开始引进雷竹,如今已发展成为“中华雷竹之乡”,全县雷竹种植面积超4万亩,还建成了雷竹小镇,雷竹产业实现六产融合。

“农家饭”盘活乡村游

“将五层五花肉和前甲瘦肉用白水煮熟,再将五花肉斜刀切成菱角块,瘦肉切厚片,切好后用糖上色(或老抽),胡椒粉、味精、姜末拌匀,最后上蒸锅1个半小时后即可。”崇阳县烹饪协会会长庞建新正在介绍的,是十佳菜之一的“崇阳菱角肉”。他说,这道菜在崇阳可谓家喻户晓,每逢红白喜事,基本都会上。

黄精是崇阳道地药材,十佳菜中的“黄精排骨汤”正是取自其中。近年来,该县围绕黄精“野转家”频出大招,政策激励下,全县中药材种植面积达14万亩。依古法炮制的九制黄精片、黄精丝,以黄

精为主配制的药膳包、花茶包、固颜膏,以黄精、白芨为主要原材料的美容护肤产品,火爆全国。

极目新闻记者梳理发现,早在2021年12月,崇阳县便印发《实施“万千百”工程助力乡村旅游发展工作方案》的通知,通知提出,到2022年底在全县改造建设1500间乡村旅游客房,做好100桌农家饭,研发10道适合各方游客的崇阳特色菜。

崇阳县文旅局相关负责人表示:“崇阳味道”十佳菜的评选,旨在让农民深度融入产业链、价值链,形成农旅、商旅、文旅结合和以农促旅、以旅兴农的乡村产业发展格局。

