打造“世界美食之都” 助力提升城市品牌和形象

□岳阳市政协委员 刘伟

民以食为天，中华美食闻名全球。

截至2020年5月，联合国教科文组织先后授予世界八座城市为“世界美食之都”称号，中国有四座城市先后上榜，分别为2010年的四川成都（川菜代表），2014年的广东顺德（粤菜代表），2017年的中国澳门（粤菜和葡萄牙风味），2019年的江苏扬州（淮扬菜代表）。

湘菜系中华美食八大名菜之一。湘菜由湘江流域、武陵山区、洞庭湖区三个区域菜系组成，湘菜在中国近现代社会颇具影响力。岳阳地处洞庭湖区域，交通区位优势明显，经济总量全省第二，市场繁荣，旅游资源相当丰富。

新冠肺炎疫情发生后，国家倡导以国内大循环为主体，国内国际双循环相互促进的新发展格局；岳阳市委、市政府更高站位，打造名副其实全省第二经济强市，在加快推进七大千亿产业，推动高质量发展中发挥更大作用。七大千亿产业之一的食品产业，包含食品加工、餐饮制作等。

将岳阳打造成“世界美食之都”，有助于推动做大做强我市食品产业，加速引爆我市旅游产业发展。旅游六大要素，即吃、住、行、游、购、娱。要素之首，即是吃，吃什么？当然是美食；购什么？当然也是以食品为主导；有助于提升城市品牌和城市形象，更有助于提振消费，拉动与食品相关产业的发展，如农业、畜牧业等。

学做岳阳虾饼

□元角分

食物不分“阳春白雪”“下里巴人”，只是人的取向不同，像我家的姐姐弟弟特爱吃虾，妻子和我会吃，却并不偏好，我们更喜欢吃啤酒鸭。但同一食物风味却是存在伯仲之分的。我家做虾一般有两种方法，一是椒盐炸虾，油炸类，可以连着外壳一起吃；二是浪里淘虾，水滚类，吃时剥壳，蘸着调料吃。然，一段时间来，姐姐弟弟表达强烈不满了，只因表叔的女儿从湖南岳阳快递回来生鲜虾饼，煎炸了，姐姐弟弟尝鲜，差点连舌头一同吞下，就一直嚷嚷着让妻子和我也要做这种虾饼。

某周六，妻子和我宣布制作岳阳虾饼，姐姐弟弟欢呼雀跃。

网搜“岳阳虾饼”，跳出来五花八门“虾饼”的信息，我看到“虾饼-岳阳美食-岳阳旅游网”，以为信息比较权威，点击进去，读到定义：虾饼是湖南岳阳风味小吃，是用洞庭湖一带出产的鲜虾拌以面粉糊炸制成的，具有味鲜香嫩、焦脆可口的特点。再点定义下方“虾饼的做法”图案，百度找到相关结果约904000个，第一个是“虾饼的简单做法”。

我认真看，觉得有一点不对，做法里根本没有提到“面粉糊”成分，不能不说是遗憾。既然是岳阳美食，介绍就当正儿八经，言之有物，体现地方特色，兼具主流性、典型性、可操作性知识，向社会传递岳阳的一张名片。

虽然虾饼制作方法可能有千万种，但主流框架应该是可以有的，像千古一方“六味地黄丸”，派生出若干系列“地黄丸”，更证明了“六味地黄丸”本身的魅力与强大。然否？纯属一孔之见，得罪的地方请海涵！

最后，我们一致决定采用“岳阳美味小吃虾饼怎么做-岳阳本地宝”提供的技术信息制作美食。

妻子去市场采购鲜虾1500克和面粉、葱、花椒等材料回来，姐姐弟弟帮忙给鲜虾“卸甲”，粉嘟嘟的身子漂水后沥干，妻子放入盆内，加入面粉450克、精盐60克、清水30克和葱、花椒、料酒少许，拌匀。

接来下由我掌勺，首先在不粘锅内加入茶油3000克，待中火烧至七成热了，开始将拌好的虾面糊舀入直径约13厘米的平底瓢内，用不锈钢筷子扒平，尽量均匀，然后激情入锅，炸5秒钟后，虾饼版图一统山河，便自行脱离铁瓢了。

我抽出铁瓢，再炸虾饼4分钟，接着用不锈钢筷子夹起，放置一边沥油。这时金黄酥嫩、外脆里软、香鲜可口的一个虾饼就制作告成了。剩下的虾面糊，我继续“舞枪弄棒”，邀大功。

清代文学家袁枚在《随园食单》有载：“虾饼，生虾肉、葱、盐、花椒、甜酒脚少许，加水和面，香油灼透。”可见，好东西不薄过去，炫彩现在，传承未来，必须的。

姐姐弟弟吃得酣畅淋漓。弟弟吃完一个，还夸张地喙两下沾香的食指。姐姐说：“好吃真好吃，不过与岳阳虾饼还是存在不小差距的。”然后扮了个鬼脸。

妻子和我笑了。我们知道，岳阳虾饼，洞庭湖飞虾，光听听，都是那么有诗意的名字，当然比不上了！

故乡笋

□罗先礼

故乡盛产竹，村名以“荆竹”而冠，可见故乡人待竹厚矣。今年清明节给父母扫墓，返程时，仍住故乡的长兄送我一箱新鲜竹笋，抱着春天“家”的馈赠，对竹笋温暖的记忆，历历在脑海上演。

笋下饭，香。我身为“幺儿”，干不了重体力活，也不允许吃“闲”饭，天天拿拖根竹篙帮家里看鸭子。那时大集体，父亲不敢缺“工”。清晨，父亲把鸭子从鸭圈放出来，就归五岁的我看护。父母是没时间给我送中午饭的，只好干饿。有时，我头天准备个红薯，乘鸭吃饱喝足休息时，生堆野火烤熟，垫底。有天傍晚，论辈份我喊幺叔的本家，看我饿得可怜，喊我到他家吃饭。

事经四十多年，我一直清晰记得当时的情景。幺叔有7个子女，菜是竹笋煮腌菜，直接用只断把铁水瓢装着。黑乎乎的腌菜拌着白生生的竹笋，黑白相间，颜色蛮悦目。虽然满瓢菜里半个油珠子都看不到，但饿得眼睛发绿的我面对如此丰盛的“佳肴”，恨不得从喉咙里长出只手来，将饭菜直接倒进肚子。我不管不顾吃了一碗又一碗，撑得饱嗝直翻。现在想起8个细伢子围着少了条腿的饭桌，抢饭、抢菜，依然温馨。那一水瓢竹笋腌菜，是迄今为止我最难忘的美味。

竹笋，自古被当作“菜中珍品”。《诗经》中有“加豆之实，笋菹鱼醢”；“其籁伊何，惟笋及蒲”。杜甫《送王十五判官扶侍还黔中》有：“青青竹笋迎船出，日日江鱼入馔来”唯美之句。由此看来国人吃笋由来已久，还相当有研究。

回家，我细心地把笋剖开，笋衣剥净，切成薄片，用开水焯后放凉；生火、坐锅待油烧滚，倒入笋和自家腌制的土腊肉同炒，肉、笋香味交相混织，霎时弥漫整个厨房。炒熟装盘摆上餐桌，我迫不急待夹了一筷子，放入嘴里细细咀嚼，却吃不出记忆中笋的甘美、香甜。我是否应了《芋老人传》中“时、位之移人也”的谶语？不得而知。