

岳阳名厨风采



姓名:李爽  
工作单位:细毛餐饮南湖店

每周一星



姓名:张帅  
工作单位:细毛餐饮南湖店  
爱好:旅游、美食、养花

岳阳特色菜推荐



自晒阳干桂鱼  
出品单位:岳阳细毛蒸虾南湖店  
电话:0730-8727666

杀猪菜

□万辉华



一入腊月,城里人时兴开着车,到当年知青的旧地,或到亲戚朋友家,名曰访旧,实则是合伙买一只年猪年牛,吃上杀猪菜,再把分好的肉装入后备箱,打道回府。惹得一阵鸡飞狗吠,让沉寂的山村有了一些喧哗。

这杀猪菜在岳阳县、临湘市乡下,大致做法口味差不多,用铁吊锅把猪肝、猪心、猪肺、猪血等一锅煮,多放些辣椒生姜,加些白菜帮子增给亮色。

人家杀年猪把亲朋招来,图的就能够吃上新鲜的肉与内脏,不开车的,喝上烫热的谷酒,就着滚烫的火锅,眼睛观四方,筷子不抖,专择精肉下手,也啃骨头,证明牙齿锋利。当年的知青,也是花甲之

人,在杀猪菜的饕餮之下,似乎又回到了当年十八九岁,那时喝的红茵酒,劣性,一股烂茵的味道。过年吃忆苦餐,哪里有这么丰盛的杀猪菜。如今,土猪又成为稀缺品,爱寻旧的城里知青,在杀猪菜的回味中也品尝了友情。

乡里人也珍惜这些经历时光冲刷的情义,把自家烫的茵粉,挖的红薯,晒的笋干,大包小包,往客人手里塞,客人推让了几下,还是接下了这些土产品,心里暖洋洋的。

前年,朋友约我去黄沙街买年猪,一家名叫某农庄的养殖场,猪牛鸡鸭成库,人流熙攘,大厅里摆满了桌椅,也吃杀猪菜,仿如集体过年,当时在微信里为它广而告之。



碧筒酒

弯,白酒微带荷心苦。运肘风生看斫鲙,随刀雪落惊飞缕。不将醉语作新诗,饱食应惭腹如鼓。”这首诗意思是说大家在船上吃螃蟹、鲈鱼,螃蟹与鲈鱼非常便宜,然后就喝碧筒酒,也叫荷叶酒。荷叶酒始于魏晋,盛于方唐宋。最先因文人雅士兴起,后才流传到民间。用荷叶柄当作吸管,因这根纯天然的吸管是碧绿色的,故得名“碧筒酒”。

(张文波)

黄金鸡

“黄金鸡”源于李白的一句诗:“堂上十分绿醪酒,盘中一味黄金鸡。”大意是说,餐桌上有恰到好处的绿醪酒和美味的黄金鸡。看来,用绿醪酒搭配黄金鸡的吃法,在当时比较流行。我们现在喜欢的啤酒炸鸡,与古人吃法,其实并无二致。宋代林洪在介绍黄金鸡的时候,又引用了李白的另一句诗:“白酒新熟山中归,黄鸡啄黍秋正肥。”秋天的时候,丰收、喝白酒、吃黄鸡的人间快乐景象,跃然纸上。绿醪酒,一



般解释为绿色美酒,这个说法不一定准确。在元朝以前,汉人喝的酒是发酵酒,也就是度数不高的米酒。

米酒味道甜中带酸,但很浑浊。南宋诗人陆游《游山西村》中有“莫笑农家腊酒浑”的诗句,说的正是米酒浑浊的特质。

(张文波)

主办单位:岳阳晚报

协办单位:耿兄弟大排档

细毛餐饮连锁

千禧食顺酒楼

万家渔火酒楼

岳阳肖湘百年柴灶鱼店

湖湘特色地方老字号

耿兄弟大排档

湖南省特色餐饮名店消费者信得过门店

特色菜: 姜辣蛇、姜辣蟹、姜辣凤爪、姜辣猪脚、洞庭虾尾、清蒸龙虾、秘制龙虾



美食热线: 0730-8815888

地址:岳阳市建湖北路425-427号

细毛餐饮连锁

做有态度的菜

做有温度的厨子



千禧食顺酒楼

餐饮·茶艺

特色菜: 阳开边鲫鱼、秘制雄鱼、干锅斑鸠、干青椒大块肉、土芹菜炒卤肉



美食热线: 0730-8702666

地址:岳阳市南湖大道661号千禧湖酒店三樓

万家渔火酒楼 野生鱼的世界 假一罚千



美食热线: 0730-8652777 地址:岳阳市三角线渔港码头

肖湘百年柴火灶鹅肉店

岳阳首家柴火灶火焰鹅店

炎陵鹅, 饮山泉吃青草



美食热线: 0730-8237979

地址:岳阳经开区青年路富兴鹏程商业街