

策划/尹二荣
株洲日报·掌上株洲记者/肖蓉 黎世伟 陈驰

人间四季,一日三餐,享受春天,亦从吃开始。春天是一年中吃野尝鲜的最佳时节,藏在山间田野的美食连接着季节与家乡,是令人难忘的“儿时味”。在株洲县域,各色餐桌已是一片“春意盎然”,春茶味甘气馥、麻鸭鲜嫩多汁、艾叶米果艾香四溢……用舌尖品尝特色春食,感受春的气息,别有一番趣味。在这诱人的春食里,有春光时序,有风土人情,有勃勃生机,更有增收的喜悦。

春茶 甘新气芬馥

宋朝李复有诗云:“春茶自造始开尝,色味甘新气芬馥。”春茶特别是清明节前采摘的“明前茶”,由于发芽数量有限,生长速度慢,产量低,加之芽叶细嫩,品质优良,香气与众不同,被称为茶中佳品。

寻古溯今,茶陵因茶叶而得名。炎帝神农氏“崩葬于茶乡之尾”,炎帝不仅是中华始祖,也是中华茶祖,所谓“陵谷多生茶茗”,在唐代陆羽的《茶经》中,便可找到佐证。

时下,茶陵春茶采摘进入高峰期。在严塘镇龙岫生态农业茶叶基地里,满目青翠,采茶人三五成群,手指在茶树间不停地翻飞,娴熟地采摘着今年的第一茬嫩芽,脸上洋溢着丰收的喜悦。采摘好的嫩芽被送到加工厂,经过摊凉、杀青、揉捻、干燥等工序,就制成了明前茶。今年,茶陵县春茶采摘面积超2万亩,吸纳2000余人

从事采茶工作。

茶叶是炎陵的特色农业产业。随着各茶园相继开园,除了采茶工人的劳动场景,美丽的茶园风光也吸引了游客们接踵而至,体验摘茶。近年来,炎陵县茶叶产业快速发展,现有种植面积3.55万亩,年产量320吨,年综合经营收入逾1.6亿元。主栽品种有台湾软枝乌龙、铁观音、安吉白茶……名优茶主产区集中在大院、霞阳、中村、船形等地。

霞阳的黄金茶也很不错。在均楚镇固坊村,放眼望去,沿着山坡迤逦而上的茶园和忙碌的茶农,构成了一道亮丽的风景线。黄金茶的干茶色泽翠绿,条索紧细,稍有弯曲,带有白毫,匀整度高。冲泡后汤色黄绿,明亮度高,茶汤滋味鲜甜。据检测,固坊村生产的黄金茶氨基酸含量高达7.48%。茶产业已成为周坊村乡村振兴的重要路径,带动农户发家致富。

舌尖寻味品春光

春之韵 系列报道之「春食馋人」篇



▲采茶的茶农。
炎陵县委宣传部 供图



▲黄博制作的
蒿子粑粑。
邹怡敏 供图



▲特色菜肴攸县血鸭。
刘晓聪 供图



▲洞口生产的干蕨。
刘芬 供图



大院农场的竹笋破土而出。何品佳 供图

好竹连山觉笋香

尝鲜无不尝春笋,春笋尝鲜的好时节就在当前。雨后春笋竞相破土而出,炎陵县大院农场职工们也忙碌起来,他们都是挖笋能手,背着锄头在竹林转悠一天,就能挖到两三百多斤春笋。

炎陵是有名的“中国特色竹子之乡”,竹笋是当地百姓收入的主要来源之一。大院农场拥有笋竹两用林基地面积达3.4万亩,笋竹林以毛竹居多,每年3月中下旬至5月上旬是春笋采收旺季,出产的鲜笋数千吨。笋尖刚露出土面时挖取的春笋品质最好,笋壳底色淡黄,个头不大。笋体露出土面后,笋壳色泽变褐紫,表面密生棕色小刺毛,称为“毛笋”。

这里的鲜笋品质好,不用吃喝,就有“老板”走村入户

收购鲜笋,大部分鲜笋销往江西、福建、浙江一带,也有部分鲜笋被职工们加工成笋干,作为旅游伴手礼售卖,实现增值。据了解,仅靠春笋一项,大院农场职工人均年收入近5000元,成为当地人“靠山吃山”的创收渠道。

竹笋是美食,更是雅食,自古众多诗人赞叹它的美味。“好竹连山觉笋香”,宋代苏轼觉得笋与肉同炒味道最为鲜美,写下过“将笋肉齐烹,盒盛露,人止食笋而遗肉,则肉为鱼而笋为熊掌可知矣”的诗句。在无肉的情况下,将笋单独白煮蘸酱,或素炒,也能品尝到其真趣。清朝李渔则认为笋“能居肉食之上”,其至美之所在,仅仅是一个“鲜”字。有经验的厨师,连煲笋之汤都舍不得倒掉,做别的菜兑一点进去,相当于味精了。

蕨芽珍嫩压春蔬

暖春,蕨菜娇羞地卷曲着毛茸茸的嫩叶,像一个个攥着的小拳头,等你来采。新鲜蕨菜色泽红润、质地软嫩、营养丰富,被称为“山菜之王”。

“蕨芽珍嫩压春蔬”,宋代诗人陆游这样称赞道。李时珍《本草纲目》记载,明人吃蕨菜,采取嫩茎,用灰汤煮去黏液,晒干当菜吃。清人则是用滚水泡软,择去根叶及粗梗,选取极嫩部分,用鸡汤煨熟而食。当代,蕨菜可煮,可烧,可煨,可炖,可炒,烹制方法甚多,菜肴品种不胜枚举。

如果说株洲人最爱的做法,便是蕨菜炒腊肉。新鲜的蕨菜吸附性强,而腊肉的咸度和油汁过量,蕨菜饱吸腊肉的咸味和油汁后,使得两种味道达到互补而均衡的状态。清爽滑润,唇齿留香。

蕨菜可鲜食,但难以保鲜,因此,市场上常见其腌制品或干品。大自然的馈赠带来优质农产品。洞口区属于中亚热带季风湿润气候带,境内多为丘陵地貌,为各种蕨类植物提供了绝佳的生长环境,朱亭镇及周边乡镇的干蕨加工产业渐成规模,并打造成为“湖南省老字号”品牌——“湘春蕨菜”,每年出口400吨左右的干蕨或水煮蕨菜,远销韩国、日本等国外市场,供不应求。

每年3月底至6月初,加工企业派人来到各村集中收购新鲜野生蕨菜。每10余斤新鲜蕨菜,经过杀青晾晒等制作工艺,浓缩成精华,才能产出1斤干蕨。与鲜蕨爽滑软嫩的口感不同,干蕨再次泡发后,经过凉拌、爆炒、下火锅等烹饪方式,清脆爽口,味道纯正,迎合了现代人追求天然、绿色食品的要求。

碎点青蒿凉饼滑

“碎点青蒿凉饼滑”,诗界“美食家”苏轼把艾蒿的美味写入《春菜》,广为流传。而株洲人从小的记忆里,自然也少不了“蒿子粑粑”这一道春日美食。

洞口区松西子社区的黄博为了将家乡美味推介出去,在这道特色美食中琢磨出商机,依托互联网销售起蒿子粑粑,走上了创业路,成立公司。该公司的蒿子粑粑都是传统手工制作,采摘新嫩的蒿叶,洗净、焯水、切碎,再拌上糯米粉,搅拌均匀,揉成面团,最后放入锅中煎制,成品通过真空包装送到顾客手中,只要加热一下就可以吃,很是方便。“既有糯米的软糯口感,又有蒿子的清香,还能吃出家乡的味道。”通过微信、抖音等互联网平台,该公司去年完成销售200万元,实现利润20万余元,带动周边100多名村民就业。

而在炎陵,每年清明前后,家人团聚在一起采摘蒿

草或黄花艾叶,制成艾叶米果。品艾叶米果,或用艾叶米果,来扫墓祭祖,成为当地独特的民间习俗。

乡间田野里,阳光下的艾蒿正在湿润的土壤里迎风摇曳,将鲜嫩的艾叶采摘下来煮熟后放凉,和进米浆中,制作起艾叶米果的“面子”——米果皮。揉搓过程中,米团越来越有韧性。揉搓好的大面团再分成一个个小米团,灌进炒好的竹笋、厚膘腊肉、油豆腐等馅料,一个个捏紧做成饺子状,只需蒸上十分钟,就可上桌享用了。一口下去,表皮艾香四溢,内馅咸香回味,还有祛湿散寒之效。

炎陵艾叶米果是随着客家人的迁入而兴起的。如今,艾叶米果不仅是炎陵的时令美食,还成为美食名片。来这里的游客,常常会叫上一盘艾叶米果尝尝,有的宾馆饭店一年四季可供顾客点用,县内还有多家专门加工店铺并通过互联网常年销售。

春江水暖鸭先知

“春江水暖鸭先知”,春季是鸭肉最为鲜嫩的时节。3月25日,在攸县宁家坪镇双凡村,党支部书记王敏与妻子正指导养殖户与客户进行视频连线,身后,数万只麻鸭等着被挑选,一解顾客们的口舌之欲。

说起麻鸭,最出名的做法莫过于攸县血鸭。村里的大厨说,挑选3个月左右的麻鸭宰杀,让鸭血滴入盛了料酒的碗里,将鸭子去毛剖腹切块,与生姜、红辣椒、蒜瓣一道入油锅爆炒,加鲜汤焖至快干,最后将鸭血整个儿淋在鸭块上,边淋边炒,再加调料起锅。一道色香味美、鲜嫩可口的血鸭,令人垂涎三尺。

“吃血鸭必须要嫩鸭最为鲜美,所以春日里麻鸭供不应求。”王敏表示,不少人还亲自来村里,去河边稻田抓鸭。

春风吹皱了一江春水,浮绿水、拨清波的,还有炎陵白鹅。

炎陵白鹅又叫“鄱县白鹅”。鄱县白鹅的鹅肉营养价值高,除了鹅肉,鹅肝、鹅脾、鹅掌皆是美味。白鹅的吃法有很多种,但在当地最常见的做法还是“粉蒸鹅”“辣椒炒鹅肉”“丝瓜、苦瓜炒鹅杂”“卤鹅”等。

炎陵养鹅历史悠久,清代重修的《鄱县志》记载“祥凤飞岩,群鹅集坂”,可见当时养鹅盛况。2009年,炎陵白鹅被当时的农业部首批认证为国家农产品地理标志产品。目前,炎陵已建成国家级“炎陵白鹅”资源保种场、省级特色产业园、多个200亩以上的标准化“炎陵白鹅”养殖基地以及加工能力达300万羽的鹅肉系列产品加工厂。

他山之石

陕西袁家村 靠“吃”打造网红“打卡点”

陕西袁家村曾是一个籍籍无名的关中贫困村,既没有叫得响的名胜古迹,也没有独特的山水资源。2007年,该村机智地选择了将“吃”作为第一主题和核心磁极,关中美食声名远扬,由此成为中国乡村旅游第一网红,年收入超10亿元。

结合着关中出身背景,袁家村就地取材,广泛搜罗地道的关中美食,将自身打造成为一个舌尖上的关中民俗美食博物馆。袁家村的小吃文化街汇聚了100多种不同的各色关中美食,包括凉皮、粉汤羊血、生煎丸子汤、臊子面、油糕、肉夹馍……让游客真正做到“一日吃遍关中美食”。

当美食产业发展成熟后,袁家村向乡村度假转型,做乡村客栈留住游客,同时建设乡土文化的祠堂街,让游客深入体验关中乡俗文化,逐渐实现升级产业。

别光顾着“吃” 更要善于“走”

肖蓉

春日美食从乡野“绽放”到餐桌,带来极致味蕾享受,同时也蕴含着一方水土独特的文化韵味。美食当前,我们不能光顾着“吃”,更要善于“走”。借美食让独特的美食文化“走出去”,打响地方特色品牌;用美味吸引投资消费“走进来”,助力乡村振兴。

北京烤鸭、长沙臭豆腐、武汉热干面、柳州螺蛳粉……响当当的特色美食,无疑是地方品牌的独特标签。在株洲县域,并不缺乏这样的美食文化底蕴。“千年国饮,始于茶陵”,茶陵的茶昔日还是宫廷的贡品;炎陵的艾叶米果从宋朝客家人迁入起逐渐兴起,如今已被纳入炎陵县县级非物质文化遗产名录;攸县麻鸭、鄱县白鹅历经千百年驯养和进化拥有了独特的优势基因;2007年已入选国家种质资源基因库;洞口的蒿子粑粑和蕨菜,从民间手工小作坊制作到工厂产业化生产,保留下了家乡的味道和儿时的回忆……

擦亮舌尖上的名片,让本土特色美食“走出去”:一方面,要在食品产业链上下工夫,既需保持原汁原味“地道”的本地特色与风味,又要规模化生产,精细化延展,提升档次;另一方面,更要深度挖掘美食背后的文化内涵,通过名人典故、民俗风情等,打造人无我有,人有我“特”的差异化旅游产品,不但抓住游客的“胃”,更留住游客的“心”。

民以食为天。不少特色美食已成为游客“走进来”的重要因素。有好吃的,更要“以吃带景”“以吃传情”,做好吃好玩好看的深度融合文章,让舌尖带动脚尖,积极开展美食推广和美食旅游体验活动,让本地特色美食成为链接地、景、人的纽带,提升地域吸引力,带动多行业发展,增加更多的就业、创业机会。