文化广场
文化周刊
株洲日报

株洲往事

闲话株洲手刻油印文学报

黄文珊

1981年国庆节前夕，我收到了株洲市石峰区文化馆寄来的一册手刻油印的《北苑》文学创刊号。所有稿件都是当年8月汇集并已通过评审的“国庆征文”。翻阅浏览之下，我真的惊呆了：印刷装订得象新华书店买的书那样整齐，散发着浓浓的油墨清香。醒目的封面图案，简洁的封底设计，丰富的版页内容，全部手刻油印。

1984年国庆节期间，我在文友处又读到了一份芦淞区文化馆举办的手刻油印《江南文学报》创刊号。当时，我非常惊叹这份报纸的手工技巧，由衷佩服钢板字刻制的纯熟精准，章法布局的均衡妥贴。后来，我有幸又陆续收到株洲各地冠名“蹊亭”、“芳洲”、“诗潮”、“山泉”、“寻梦”、“犀河”、“三人行”、“双枪”、“造林”等文学社团手刻油印的文学报……

手刻油印，学名叫“誊写印刷”，属“孔版印刷”中的一种。我在自己工厂组织的文学社团中身体力行过，深知其中繁锁辛苦的程序套路。首先，要写得一手刚直、遒劲、潇洒的变体魏碑或仿宋或楷书“钢板字”，而使用操作的笔头则系锐利的铁尖。笔画虽然在特制的轻柔软薄的腊纸上运行，铺垫衬托的却是一块硬绑绑的钢板。笔尖抵触钢板，字形落笔腊纸。一笔一画既要除去腊层能让油墨渗透又不能伤到腊纸，容不得一星半点的差池破损——蜡纸若产生一丝一毫的缝隙孔洞，印出来就会是脏墨斑斑、团团墨块。

其次，双手要灵活敏捷左右开弓。那时候的印刷机，只是一个八开纸大、厚约五寸的木板箱。印刷时，打开买来的油墨盒，用括刀铲些适量油墨涂括到一把直径寸许、宽约六寸的木柄铁夹橡胶筒上，再将沾涂了油墨的胶筒放置早已预备好的玻璃板上，来来回回辗滚，促使胶筒所沾油墨均匀。

俗话说，功夫不负有心人。手刻油印的文学报，虽然原始，劳心劳力，而且伤身伤神，但是，勤奋的手，刻出了株洲人的作品，刻出了株洲人的才华，不少业余作者通过这些油印小报而广为人知。譬如芦淞区手刻油印的《江南文学报》，自创刊日起至1998年，14个年头，100多位业余文学作者的2600余篇作品陆续在中央、省、市级报刊、杂志、电台发表，更有100多篇作品冲出国门，被海外刊物采用，部份优秀的工人、农民业余作者，被省、市政府机关或新闻事业单位选调，一些人还上进成为领导干部。

石峰区手刻油印的《北苑》文学报，也极具典型性，1982年元月起，改不定期为定期月刊，至1998年，《北苑》在197家企业中，吸纳的工人业余作者近700名，许多工厂支持合办《北苑》。《北苑》手刻油印的文学触角延伸到广西、湖北、江苏、浙江、河北、河南、辽宁、北京等地，这些地方的很多读者、作者不断来稿或来信，寄予了深厚的期待和垦切的关注，谢璞、刘勇、王以平、于沙、姚天元等省内外知名文化人亦曾受聘指导顾问过《北苑》文学报。

随着技术的发展，手刻油印这一颇为原始的印刷技术渐已退出历史舞台，莫说社会文学团体自行刊印的文学刊物，即连一些企业、店面的产品宣传册也采用最新技术手段印制得美轮美奂。但我还不能忘怀那些年的手刻油印刊物，正是这些简陋的设备，点亮了一个又一个文学青年的作家梦，也有了今日株洲文学日新月异的迅猛发展。

①1949年8月，程潜、陈明仁（右）在长沙通电起义，实现了湖南的和平解放

②醴陵人袁昌英“用情热辣专一”的湘女作派至死未变

③渌江书院外景图，左宗棠曾在此出任山长，并得以邂逅两江总督陶澍

株洲人文

火辣辣的醴陵

风鹏

据醴陵方志载，明朝末年醴陵开始引种辣椒，算来也不过是四百年左右的历史。但醴陵从开始种辣椒到如今，不仅把一个“辣”字写进了生产生活，还把它写进了醴陵人的秉性。

嗜辣的醴陵人

醴陵农家的生产活动，可以不栽冬瓜、南瓜，可以不种萝卜、白菜，但绝对不可能不栽辣椒。正由于醴陵人尤为看重种辣椒，因而醴陵的辣椒品质，也享誉中华甚至海外。

醴陵人的辣椒种得好与其嗜辣的生活习性是分不开的，醴陵人常自称是“辣椒苑子”，此话含义有二，一是嗜辣之王，无可匹敌；二是喻生活习性之根本，无辣难活。

醴陵人做菜，辣椒这样佐料是万万少不得的。厨子离了辣椒仿佛就不会做菜，即便做好了在醴陵人看来也味同嚼蜡，可惜了菜。正因为如此，醴陵人只要有辣椒，其它菜肴都不要也能有滋有味地咽下一顿饭。但如果不放辣椒，即便是山珍海味也觉寡淡难咽。早年醴陵人出外旅行，在行李中必备几瓶油炒辣椒末。走出食椒方域，便会像捧着珍宝般从行李中捧出自带的辣椒来。因为这些作派，外地人一看就知是湖南人，有的甚至还知道是湖南醴陵人。

醴陵人把辣椒视为生命中的一部分，因而也尤擅做辣椒。

煎辣椒，是醴陵人最爱吃也会做的一道菜。可以这么夸一句海口，天底下的煎辣椒，谁也超不过醴陵人。选肉厚、个大的青椒为原料，备蒜末、豆豉为佐料，然后把去蒂洗尽的原料椒放入烧红的锅中干煸，待水干、皮黄、锅底冒烟之后放油爆炒，数分钟之后黄皮开始泛白，青椒开始泛香，再将火调至文火，放适量的盐和着青椒用铲一起捣至成椒成丝成块，最后加入蒜末、豆豉煸炒一下出锅。笔者出门在外时，只要许可，总要点这么一道“煎辣椒”。但几回下来之后却是大失所望，味道大多僵硬生腻，只得忍痛割爱。

更多的时候，醴陵人惯于将辣椒弄碎做菜，随是什么肉菜，总得放点辣椒，才能出味。还有剁辣椒，也是醴陵的一大特色。选鲜红的辣椒洗尽稍作晾晒，然后去蒂再剁碎，再加平时做菜偏咸的盐，与适量的酒，密封于坛中，十天之后即可食用。至于用干辣椒末做菜，更是醴陵人的家常菜。

一餐不食辣，就有“嘴中淡得出鸟来”的感觉；一天不食辣，就像“瘾君子”毒瘾发作一般难受；连得两三天吃不到辣椒，似乎便觉难以活下去。这就是醴陵人，这就是“辣椒苑子”的注脚。无辣不成菜，无辣难生活，是醴陵人最普遍，最典型的生活习性。

『火中取宝』的醴陵产业

正因为醴陵人嗜辣，其性格特征也便如辣椒般火辣。火性的脾气，不仅处事如此，生产也偏要向“火中取宝”。

醴陵是全世界鞭炮烟花生产的发源地。一个李畋先师，不仅为醴陵人赢得了永远的光荣，还为世界留下了永远的产业财富。醴陵人把花炮生产推向规模，推向高峰则是吃辣椒以后的事。“爆竹辣辣喜洋洋”是早年醴陵人闹洞房“赞花烛”的开场词，“辣辣”二字是醴陵人对爆竹的声响、芳香以及所产生的气氛效果最精当概括，这也正是醴陵人性格的集中体现。至于烟花，醴陵人更是把辣椒的色彩发挥到极致。赤橙黄绿青蓝紫。七彩中，除“蓝”之外，辣椒在成熟的过程中表现出了其中的“六彩”。醴陵人以烟花为载体把这种璨璀和鲜艳写上了云天、写满了世界。因而有位醴陵领导说：“醴陵给世界五分之一的人口送去了灿烂！”

火中取宝的另一杰作是瓷器。中国是世界瓷业的发源地，中国也便成了瓷器的代名词。醴陵则号称中国瓷城，名气仅次于瓷都景德镇。早在清末民初，醴陵的釉下五彩瓷就捧回了太平洋巴拿马万国博览会的金奖，代表着当时整个世界工艺瓷的最高水平。解放后，毛泽东主席、周恩来总理的日用瓷，人民大会堂的国宴瓷，邓小平、江泽民等党和国家领导人出访用的礼品瓷，大多都是从醴陵定制，醴陵从这一刻开始，又多了一个“红色官窑”的美誉。

“薄如纸、洁如玉、声如磬、艳如花”，是醴陵瓷的特色与最高境界，因而很受世人欢迎，尤为很多收藏家看好。

醴陵生产的日用瓷不仅远销世界各大洲，更占下了中国五分之一的市场份额。因而前面说到的这位领导还说：“醴陵是给中国五分之一人口送去饭碗的城市。”

醴陵不仅盛产日用瓷，还盛产电瓷，耐磨耐酸之类的特种工业瓷。近年开发的炻瓷更是异军突起，成了醴陵出口创汇一根支柱。在整个湖南都是数一数二的创汇大户。

现在，光陶瓷、花炮两大产业的从业人员，就有十万之众。说醴陵为陶瓷花炮之乡一点不假。火样的性格，决定了醴陵人火样的热情；火样的热情，助醴陵人成就了火红的事业，占下同行业的鳌头。

革命的醴陵人

醴陵人的“辣”更多的还体现在社会生活中。有人说辛辣文化是湖湘文化最显著的特征之一，造就了湖南近200年来的一波又一波的人材崛起，醴陵更是个中翘楚，所谓“近代中国半湖南，湖南半醴陵”即此谓也。

在孙中山举起旧民主革命的义旗后，醴陵的刘揆一、傅熊湘、宁调元、马福益等人跟随革命先驱出生入死，立下不朽的汗马功劳，宁调元、马福益还为此献出了宝贵的生命。

抗日战争时期，湘籍军长15人，而醴陵籍的就有6人。他们不但在抗日战场上为打击东洋兵立下赫赫战功，在解放战争后期，也彻底认识了蒋介石的真面目，毅然投向人民的怀抱。尤其是程潜和陈明仁，为了使湖南家乡的生灵免遭涂炭，也为了刚刚从“文夕大火”中恢复一点生气的省城长沙免遭战火的毁灭，通电起义，实现了湖南的和平解放。

说到湖南和平解放，这正是醴陵人演出的一幕历史活剧。代表中共做策动联络工作的是醴陵的李明灏，代表蒋介石集团利益而来督察的是醴陵人邓义仪。洗去历史铅华，丢开政治纷争不说，让一省之民免遭一次战火的荼毒，其功德远不止”胜造七级浮屠”。

与此同时，醴陵籍儿女，很多一直站在革命最前线。曾一度主持中共中央工作的李立三，彪炳中国军事史册的蔡申熙，为驱倭寇血洒太行山的左权，威震敌胆的宋时轮、杨得志、郭鹏，为打开新中国外交局面立下了汗马功劳的耿飚……

至于为新中国的科技发展建树卓功动勋的醴陵籍科学工作者更是灿若群星，有世界巨星级的医学家汤飞凡，还有彭道儒，张泽民，阳名珠等一串串耀眼的名字。他们秉承湖湘文化精髓，把醴陵人的个性特色发挥到极致，在各自的领域，尽自己最大的努力推动着社会的发展与进步。

有人说，近代湖南出现了五大人才群落。只有曾国藩群落没有醴陵人，但该群落的左宗棠却是因在醴陵渌江书院出任山长时，邂逅了两江总督陶澍才开始步上了仕途的，正是醴陵的人文环境给了左氏更多的灵气，才成就了左氏后来的辉煌。

湘女多情，醴陵尤甚

醴陵男儿因辣文化燃烧着热血，在各自的时代和领域里叱咤风云，同样也熏陶了醴陵妹子那火辣辣的情怀，把一个“情”字用到最浓最辣最专。

袁昌英应是知名度最高的醴陵女性之一，她多才多艺，既是著述颇丰的知名学者，又是创作过包括戏剧、小说、诗歌等多种作品的一流作家。当年她初从英国留学归来，便用西方的戏剧形式，把《孔雀东南飞》的千古爱情故事，搬上了舞台，剧中女主人公的对爱情的态度，就有着醴陵妹子的某些影子。袁昌英虽从1957年反右斗争始就遭至厄运，直至“文革”中被造反派从武汉大学遣送回醴陵原藉，最后含冤去世，但她“用情热辣专一”的湘女作派却至死未变。

醴陵妹子这火辣辣的情，更体现在爱情上，她们的爱有时并不需要理由，才、财、貌、身世背景都可以不是恋爱婚姻的参数。她们爱你便是爱你，哪怕你是个穷光蛋，也要爱得死去活来，也要不顾一切地以终身相托。她们坚信只要男人对她好，就可以胜过一切，穷是暂时的，只要勤劳善持家，一切都可以改变；哪怕是桀骜不驯的男人，醴陵妹子凭着自己的温柔贤淑加泼辣，也可使他成为一个规矩的好男人！

醴陵人是“辛辣文化”孕育出来的一个很有特质的社会群体，火辣辣的激情，使他们在社会活动中显得如火如荼，在生产活动中敢于“火中取宝”，在朋友交往中只要两心火热，他们可以“脑壳砍下来把你当凳坐”，与醴陵妹子恋爱更是热辣刺激……

或许是辣椒的刺激，醴陵人还个个精明能干，因而醴陵人还有另一个雅号——“醴陵拐子”！

这就是生死嗜辣的醴陵人！

本版各栏目投稿邮箱:yzhy83@163.com

株洲风物

茶陵“鸡婆饺”前世今生

王薛刚

“鸡婆”为茶陵俗称的母鸡，“饺”在茶陵指一种粮食被磨成粉后用手捏成之物，“鸡婆饺”多以米、面捏成各种动物形状，再以颜料点缀眼、耳、鼻，望之栩栩如生，经蒸、煮、煎后可为食用。

过去的每年正月十五，除元宵之外，茶陵人还时兴做这种精致可爱的“鸡婆饺”，只是现在做的人少了，年轻人也对这些并不热衷，但还是有一些年长村妇，在家做好了，用篮子提着在农贸市场兜售，上了年岁的人见了，多会买些回家食用，也算给喜气洋洋的元宵节多添一层民俗氛围。

据笔者了解，元宵节食用“鸡婆饺”之俗仅在茶陵及周边的安仁、永新等地留存，他处皆无，这可能与神农炎帝在茶陵周边传播农耕文化的历史相关，茶陵当地也一直流传着“鸡婆饺”的由来之传说。

传说神农炎帝与其妻来到茶陵，一边采药尝百草，一边了解民情，到达茶乡看到这里山青水秀，土地肥沃，可却到处杂草丛生，无人耕种——这里的人仍过着渔猎生活，生活来源没有保障，很是艰苦——就留了下来，教人农耕。后来茶乡人也就学会了耕种纺织，有饭吃，有衣穿，很是顺心，大家对他感激不尽。

神农炎帝不幸去世后，大家十分悲痛。在他的灵柩抬往白鹿原时，人们纷纷宰猪杀羊，跪在灵柩的必经之路旁祭祀，以让神农炎帝分享。从此以后，人们每年丰收后都要赶往白鹿原，带上猪、牛、羊等宰杀，并摆上五谷、瓜果等来供奉神农炎帝。

有一年，秋收后，人们又要赶往白鹿原奉祀神农炎帝时，有位青年农民正忙着准备祭品，忙到深夜，迷迷糊糊地睡着了。睡梦中见到一位用龙头拐杖扛着药篓的白胡子老人和一位身着树皮叶蓑衣的人，向他走来。白胡子老人把他摇醒说：“你去告诉大家，从今以后，不要去白鹿原杀生，也不要供奉五谷、瓜果，这些都是大家用血汗换来的，不能随便糟蹋呀”！青年摇头：“这怎么行？没有神农天子，我们怎能过上今天的好生活？用点东西，我们高兴”！这时，身披树皮叶蓑衣的人，撩起白胡子老人的衣袖说：“你看看，大家到炎陵杀生，糟蹋东西，引来好多蚊子、蚂蚁，咬得神农一身又痛又痒”。原来这是神农、赤松子显灵。青年农民连忙跪伏于地，自言自语地说：“我们不供奉神农天子，心里不好过呀”！白胡子老人说：“好吧，你们以后就用米粉捏塑些瓜果、畜禽带来表示心意。丰收了什么，就捏什么。算是向我们报个喜吧”！

从此，茶陵人便改用米粉捏成些动物包括十二生肖作为祭品奉祭神农炎帝，同时又害怕这些祭品会引来蚊虫伤害神农，就把时间改在天气寒冷的元宵节供奉。所捏成的动物中，以鸡婆最多，就有了“鸡婆饺”之称，祭祀之后又可带回自己食用。

这一传说故事，寓意人们要珍惜劳动成果，不搞铺张浪费和爱护环境。运用这种方式、方法搞祭祀，既能体现人们一种心愿的表达，又不会浪费更多东西，于是传承下来。尽管如今副食品十分丰富，但鸡婆饺一年只见一次，又是纯绿色食品，故销售仍很兴旺。

鸡婆饺