



涑水岸边，
可远对峰峦迭
秀的灵龟峰。

攸县血鸭



闻名遐迩的攸县豆腐



攸县杀猪肉



土豆焖土鸡

涑水攸州段美丽的自然风光。



熙攘热闹、生
活气息浓郁的攸
州菜市场。

制图/王玺

株洲风物

在攸州,吃并快乐着

漫谈攸县的吃文化

刘铁建

吃,是件大事。民以食为天。天还不大么?其实,稀松平常的日子里,吃,就是一件稀松平常的事,就是一种本能的原始需要,所谓“生根要肥,生口要吃”是也。若硬要从大处、高处讲吃,就是另外一番情形了。那就不是饱不饱的问题,是吃不吃得好,吃不吃得巧,吃不吃得精彩、热闹又充满趣味的事了。人们早把吃的原始性和社会性完美结合在一块,吃里面早就揉进了传统、习俗、文化和人的情感和智慧了。攸州这地方也不例外。

好吃的攸州人

攸州人好吃。别不好意思!有事例作证明。接亲嫁女做寿上梁乔迁,都做酒。做酒是什么?就是吃!老了的人也要吃,吃个三、五、七日,就在老者睡的千年屋的旁边吃。顶有大篷子,旁有吹鼓手,高音喇叭里唱着流行歌。直吃得天昏地暗,直吃得人欢马叫,直吃得老者入土为安。添了丁也要吃,先三朝,后满月,后百日,后满周。置了物也要吃,买了小车子、大摩托、金首饰,先喊了贺喜,接着就说:请客啊!店铺开张,更不用说,吃字当头,当盛事办。久久居家,忽地想起去外地转一下,五、七、八日,丽江看了大土司的城,西安看了始皇帝的兵马俑。回来人未进屋,微信有响:热烈欢迎游子归攸,盼望隔日有请!累得够呛的这人哼一声:不就吃一顿么?

打牌手气佳,也是逃不脱的。上佳喊吃饭,中佳吃粉,下佳者称点时新水果让大家嬉笑打闹一番吧。职场晋升,春风得意,三五好友还是要请的,总不能让人家喝杯开水吧。年末评个优、评个先,也有被吵着闹着缠着要请客的。被吵的人苦笑:这样事也请客?做人太不低调罢!最后还是请了。只不过歪头动了一番脑筋,另拟了一个名义,不与这“先”“优”挂上钩。有天,有个人买了大红短裤穿上身。本命年,底下穿个红,提提胆气振奋士气。也有人嚷:这么大的事!不请客?不行!乖乖地请了,场面还蛮大。

如今,外出的人多,外出的因由也多,外出的机会也多,外出发达了事业做得有模有样的也多。这些人,只要回来了,最想花费一点的地方其实是家乡攸州。事情并不复杂,请吃吧。请同学朋友,请老师故旧,请老邻至亲。拣好吃的吃,拣有好吃的地方吃,不过只有一条鸭腿。第二次又发信息:酱板鸭!机灵人送去的是半边。第三次又发信息:鸭!这个又机灵又殷勤的人送去的是整只。后来干脆一个字的都不发,鸭却常常有吃,并如此衍生出来对其它许多奇奇怪怪吃的东西的興味。我见过开车从梅城新城西路夜宵摊子里,山吃海吃夜宵的。还见过从梅城从其余各地赶往山场上吃钵子饭带杀猪肉的。

攸州人谈到吃总是眉飞色舞,找寻吃风土人情。也有毫无缘由,忽地喊一声:走,到街上吃一顿去!梅城特色店子就能见到他们的身影。这是乡下人;也有毫无缘由,忽地喊一声:走,吃鸭去!或是在一个路边店或是一处农家乐,就能见到他们的身影。这是城里人。城里和乡下,在距离上全然无了隔阂,在习俗人情上全然无了两般。一个“吃”字将城乡紧紧粘在一起。也是一个“吃”字将城乡人的心灵紧紧契合。

因此,好吃,不见得就是丑事。攸州人,好吃不懒做。今日城乡焕然一新的面貌就是佐证。日见殷实舒坦的日子,让好吃的攸州人更有了好吃的底气。

会吃的攸州人

不光好吃,还会吃,充分显示攸州人的聪明与智慧。

吃得精致。圣人说,食不厌精,攸州人深知其味。吃藕和肉,片藕切肉炒着不就吃了?攸州人!一拣一肥壮的藕,洗净,留一头节,切一头。五花肉剁碎,拌点葱香和切碎的香菇,将藕孔灌满,用筷子戳实,切下的一头复原,置锅里蒸,闻到香气揭盖,凉一阵,将藕拦腰切块,装盘,撒小许香菜和胡椒粉。这样,事是费神一些,吃着逍遥。

吃韭菜、香椿煎蛋,不直接煎,转弯。植物切碎,打入鸡蛋,搅匀,茶油、胡椒、鸡精、酱油、醋、生油等调料,看个人喜好,少放为宜,都放无害,但盐切记不能放早。锅里放油,量稍多。碗里放盐,再次搅匀。油滚入锅,改文火,提锅,转锅,放锅。香气外溢,锅中物成型。锅铲将成型的东西拨堆,翻转,米酒一洒,出锅。这样,也叫韭菜煎蛋,或且香椿煎蛋,但一上桌,常让人恍惚:究竟是吃的还是看的?手机一拍照,朋友圈里有回复:遭孽,你吃的可是艺术品哟!

黄鳝吃圈子,是小黄鳝。大黄鳝,攸州人有一种精妙的吃法。置一只盆,放米酒小半杯,用刀背将黄鳝砸碎,七开,弄出肠子,再用刀背捶打黄鳝背,从头至尾,反复多次,直至肉烂骨碎,再剁成段,放入米酒的盆中备用。大火,放植物油,倒入黄鳝,急炒两下,放水煮,熟透,茶油、调料,姜末、蒜瓣、香菜、紫叶、香椿一齐放,出锅装碗。

鸭子,喜欢的总津津乐道。提本地麻鸭中6至8月龄、产蛋前期的鸭,较之于2、3月龄的鸭,更肥大,肉更紧致,水份更少。宰杀前碗里放水适量,盐三小勺、米酒一小勺、糯米酒一小勺,宰杀时,鸭血尽注碗中,着力用筷子朝同一方向搅圈子,至粘糯不沾碗即可。剁块,形稍见长条,大细适当,备佐料,然后做到三到。一是炒到,一定炒到锅中喳喳作响,骨头半酥;二是煮到,宽点放水,煮得炒脆的鸭肉软下来,汤汁成稠状,再放切好的姜片、拍烂的蒜瓣,事先炒得七成熟辣劲较足的新鲜圈子红椒,再放少许茶油和其它佐料,注意各取所需;三是捞到,将鸭血倒入锅中,改中火,铲子不停地、均匀地、从容不迫地捞,鸭血不能见生,也不能见老,与锅中物完全融合就出锅,撒上切段的嫩香菜。大功业已告成,其中程序的繁琐和制作的复杂细致不易处,只有自知!像这种麻烦事,攸州人总是乐在其中,沉醉于此。仿佛不惟此不像个攸州人。

不光吃得精致,还吃得奇巧。煎蛋煮蛋的多,蒸蛋的少,攸州人却擅蒸。大海碗里打四个鸡蛋,搅匀,放盐、一滴酱油、两滴米

酒、三粒鸡精、四滴猪油,再放浸过少量生石灰的水,水浅碗口一指宽,再搅,锅子早沸,海碗入其中,大火蒸,两分钟后揭锅盖,再搅,盖盖后五分钟端锅。取出来,呈金黄,如凝脂,动碗则有荡,动勺状如玉,入口细腻糯糯绵软如香馅。

还有田螺焖土鸡。个大壳薄的田螺在有水的桶里活了六、七、八日,桶子每天换水,螺是没了污物秽气,置锅中,水沸即捞上,冷水泡一阵,用老壳钳把螺的尖屁股钳碎,用牙签将螺中废物挑出。土鸡剁好了,微炸干圈子椒,放鸡、姜片,炒几炒,放水、螺、盖盖焖。既熟,放茶油、米酒、其它佐料。成了。地上走的,水里躲的,搞到一起,奇不奇?一吃,又觉得巧。像这样别出心裁独树一帜的菜品种和吃法还有很多。如西乡的狮子头、南乡的鲜豆腐、北乡的豆芽杆子炒肉丝、东乡的新鲜竹筒蒸排骨以及城乡流行的红毛公鸡鸡黑毛狗,等等。

此外,攸州人还吃得有想象力。一只大瓷盆,底下是切块的白色芋头,上面一层猪肚片,再一层包丸,再一层水浸切片的烟笋,再一层切成小块的排骨,再一层个头适中的干枣,再一层剁块的鸡肉,再一层泡发的香菇和去壳的板栗,再淋上浓稠的鸡汤,大火蒸。材料的选用,安排和取舍并无成规,根据自己的喜好、意趣,大胆弄。仔鸡、猪肚弄净,鸡入肚中,肚子扎口,普通锅子文火蒸九十分钟。黄牛肉剁碎,晒干,荷叶包好,再用锡纸包好,置灰火中煨。本地土产麻青蛙,也是如法炮制。腊制品呢,也渍盐,也熏烟,也烘焙,但不走极端。渍盐不过量,烧火熏烟用白米,微熏稍焙。鸡鸭鹅肉鱼,成后不至于像干柴。炒前急过水,外脆里嫩香醇。吃土鸡,亦可撿血。炒好的鸡块加水炖,半熟,将已经半熟的土豆稍晾切块,与鸡同烹,再倒入如同留鸭血那样留下来的鸡血,轻轻撿匀,放佐、调料即可。吃过的人说,我还不知道土豆能焖土鸡哩,从没吃过,好吃!说这话的多是外地人。

猪身上的东西,居然可以一锅煮,谓之吃猪杂。所有东西洗净,弄口大铁锅,舌、喉、肚、心、肺、大小肠、脑骨头、腿骨头、爪、尾巴,全放锅里,至八分熟。先熟的先捞,后熟的后捞。全捞出了,该片的切片,该段的切段,该块的剁块,大块剔出。放点茶油,就本汤,一锅煮。放干椒、新鲜肉片、猪肝片、猪血块,还有就是香料佐料。弄他个几大盆,吃他个几大桌!吃,在攸州,其实是件随心所欲的事情,并无规矩,不讲方圆,全由了兴致,全随了喜好,哪种精妙哪种来,将想象力发挥到极致,奇迹自然出现。

找吃的攸州人

攸州是个吃地。攸州人是这样说,越来越多的外地人亦是这样说。梅城里最热闹繁华的地方,恐怕是直接跟吃有关的地方,如湘大农贸市场、工会菜市场、老十字街菜市场。现在又兴起了西山下、谭桥、接官亭等菜市场。乡下的菜市场也不比城里差,网岭、皇图岭、黄丰桥等地的菜市场日日逢市,熙熙攘攘。还有各处的集市,各处的早市,星星点点、星罗棋布。市场,往往是最鲜活、最生动有趣、最富生活气息、最有人情味和最能体现生活本真原味的地方,说那么多,其实主题还是吃,精髓还是吃,仿佛一切都是围着吃打转。好吃、会吃的攸州人的口福有了切实的材料保障。

再看攸州这个吃地,那些吃的场所吧。梅城南门有个吃黑山羊的馆子,名字朴实无华,就叫黑山羊。在那里,可以吃到纯粹的羊肉,或黄焖或生炒。可以喝到纯粹的羊汤。可以尝到纯粹的羊杂、羊血、羊蹄。能喝到纯粹的羊鞭酒。若有兴致,干脆可以来个纯粹的全羊宴。这个馆子最早在南门一条小巷子的时候,就已经遐邇闻名。店子的老板兼主厨,蛮清瘦斯文的一个人,戴了一副眼镜,不见他有多伶俐乖巧,自然拙于奉迎,生意却出奇的好。外地朋友来,话题转着弯扯到黑山羊,结果就去了。纯粹做菜,纯粹做人,就是小店扬名的诀窍吧。

像这样有名在外的店子,在梅城有很多。各街道各巷子,都不鲜见,多半以个性特色招徕顾客。在涑水风光带一带,在南边汽贸城一带,在一中往东宋家洲一带,都有很多既方便进出又偏于一隅、场地大方、环境幽静、风格陈设近似农家乐的吃饭喝酒的好去处。尤其以吃鱼为主的宋家洲那边的,最为本土和外地人所津津乐道。那地方,水有涑水攸河,水面泛着三四叶捕鱼人捕鱼的小舟,小舟摇摇晃晃,随波逐流。洲有对岸的白茅洲,洲上是一户人家,一片屋场,一堆堆青荫荫的树木。滩有顺涑水弯过来的一大片浅滩,滩上有泛着青光的大卵石、净白如碎米的细沙,还有人可以在上面仰天看云睡觉的草地,草地上有甩着尾巴悠闲吃草的黄牛水牛和三两群黑山羊,还有锦鸡河鸟从灌木丛里自由出没。山有远近高低不同的山,远山高远苍苍,近山青翠湿润。塔有山头上高耸的古塔,古塔于新行新近渐矮的山头静默矗立,让人感觉此地非她莫属,缺她不可。灵龟峰峰峦迭秀,寺庙的飞檐掩映于扶疏的树木之中。这些都是目之能及的。看到这样景致,又吃了几口清凉凉、甜丝丝的好空气,谁想去吃饭呢?只怕最想做的是要作诗了!被美景陶冶了一番的人们,诗兴既已大发,趁着这畅快,还是去

吃吧。没有例外,吃鱼!仔鱼、大鱼,身段长的,身段短的,有鳞的、无鳞的,都有,都是野生的,都是活蹦乱跳或是在大水池中游乐游去的,都是眼前河中之物。用不着有运气,随时能吃到河鳊、马脚迹、翘嘴巴、野草鱼之类的稀罕之物。顺便还尝到了麻青蛙、石蛙、大黄鳝、黑泥鳅等野物。来到了这里,不吃鱼吃什么呢?你可以这样问问你面对着的这一大片一大片流动着的水吧。

如果要吃鸡,走新市盘波去。那里的土鸡馆哪个不知晓?S315线上车水马龙,有多少人是赶盘波的鸡?在岳岳高速上回来回的人,接近盘波,一定放慢车速,然后下了高速,直奔土鸡土菜馆,馆子的名字心里一直记着。初来乍到的人,早得一副眼镜,不见他有多伶俐乖巧,自然拙于奉迎,生意却出奇的好。外地朋友来,话题转着弯扯到黑山羊,结果就去了。纯粹做菜,纯粹做人,就是小店扬名的诀窍吧。

如果要吃鸡,走新市盘波去。那里的土鸡馆哪个不知晓?S315线上车水马龙,有多少人是赶盘波的鸡?在岳岳高速上回来回的人,接近盘波,一定放慢车速,然后下了高速,直奔土鸡土菜馆,馆子的名字心里一直记着。初来乍到的人,早得一副眼镜,不见他有多伶俐乖巧,自然拙于奉迎,生意却出奇的好。外地朋友来,话题转着弯扯到黑山羊,结果就去了。纯粹做菜,纯粹做人,就是小店扬名的诀窍吧。

如果要吃鸡,走新市盘波去。那里的土鸡馆哪个不知晓?S315线上车水马龙,有多少人是赶盘波的鸡?在岳岳高速上回来回的人,接近盘波,一定放慢车速,然后下了高速,直奔土鸡土菜馆,馆子的名字心里一直记着。初来乍到的人,早得一副眼镜,不见他有多伶俐乖巧,自然拙于奉迎,生意却出奇的好。外地朋友来,话题转着弯扯到黑山羊,结果就去了。纯粹做菜,纯粹做人,就是小店扬名的诀窍吧。

攸州是盛产豆腐的地方,豆腐的形式、颜色、口味、形形色色,各式各样,五花八门。吃活豆腐,走北乡。吃油炸豆腐,走西乡。豆腐脑则是中部一带的名气大。名扬海外的香干豆腐,各处都有,可以走到哪吃到哪。麻辣豆腐,黄丰桥首出一指,豆腐乳,皇图岭独占鳌头。这里所写到的,在攸州人一年四季所吃当中,不过是九牛一毛。随着时代的不断演变进步,攸州人应该越来越吃得精妙、新奇、本色、健康和充满智慧吧。相信会有越来越多的外地人,来到攸州,吃并快乐着吧。