

株洲日报

ZHUZHOU RIBAO

神农周刊

2025年11月9日 星期日

乙巳年九月二十 第24167期

今日4版 国内统一连续出版物号 CN 43-0005



中共株洲市委主管、主办 株洲日报社出版

株洲往事

湘潭“十八总”与渌口“八总”考

李栗山

人们常说，“湘潭十八总，一到八总在渌口”，其依据似乎是因为现在湘潭没有一到八总，而渌口恰恰有，于是这一说法便流传开来。

考证历史，湘潭城内实际上有一到八总，渌口境内的八总与其并没有关系。

据史料记载，湘潭县始建于梁天监年间(县治在今天的衡东境内)，后来撤销。唐天宝年间，重新设立湘潭县，南宋时，县城从洛口移至观湘门直街，后“展于元，成于明，兴于清。”“千年十八总，传世金湘潭”，也说明“湘潭十八总”就是伴随宋代这个新县城发展起来的。湘潭新县城“成于明”，因此“湘潭十八总”也应成于明以后。

湘潭县商业发展虽早，但后来多次历经战乱，直到清咸丰年间，曾国藩征伐太平天国，治兵衡阳，倚湘潭为饷源，大新县城，湘潭县才走上稳定的发展之路。此后，湘潭沿江十余里，商贸繁荣，楼宇整峻，时称天下第一壮县。

据清嘉庆刊《湘潭县志》：“明时自县东宋家桥起，直抵小东门为一、二、三总，入城历宣化街、大街、攀龙街、新街为四、五、六、七总，出生湘门为八总。”

《湘潭县志》等史料均有记载，一总至八总在县城内，九总至十九总在城外。从宋家桥西到小东门为一、二、三总；宣化街到新街为四、五、六、七总；旧生湘门(通济门)处为八总；紧挨着的平政桥为九总；万寿宫处为十总；关圣庙处为十一总；关圣殿处为十二总；黄龙庙处为十三总；水府殿处为十四总；兴仁巷为十五总；新街口为十六总；郑家巷为十七总；太平街至鼓楼门为十八总；篾子巷至唐兴桥为上十八总；叶家码头至沟子口为正十九总和上十九总。

清乾隆二十一年(1756)刊吕正音修《湘潭县志》录竹枝词一首：“生湘园里摘黄柑，八总街衢树底探。莫辨城中分总处，小东门外栅栏三。”湘潭当地有民间说唱：“还有一张生湘门，总上笔直好进城。这张城门在八总，百姓要开官不肯。本朝规定不能开，留个缺口作炮台。”可见湘潭一到八总本就在湘潭。

随着时代的发展，湘潭新街的商业繁荣逐渐超过了城内，一总至八总逐渐衰落，直至消失。

株洲的渌口镇，明清至民国时期不属湘潭县而属于醴陵县管辖——醴陵县和湘潭县是平级的县级建制——直到1965年株洲县建县时，渌口才从醴陵县划归株洲县。“湘潭十七总”出现时，渌口已属醴陵县而非湘潭县，所以，渌口的一到八总自然也不应属于“湘潭县”的“十八总”了。

至于渌口八总，一总到八总全长只有大约2.3公里，虽然旧时商业也较发达，民间有“一总工，二总谷，三至六总红绿布，七八总瓷器铺”的说法，说明渌口各总在商业类别上已有分区布局。据民国刊《醴陵县志》渌口市因载，当时渌口码头只有9处左右，存名者4处(株洲县政协文史委编《深湘寻古》称有14处)。街、巷也都只有三四处，比湘潭九到十八总的码头和街、巷都少了很多，故渌口一到八总不应在“湘潭十八总”之列。

渌口正好有一总至八总，于是有些人便以讹传讹地将其与湘潭十八总扯上关联了。

本版各栏目投稿邮箱 yzhy83@163.com

本版各栏目投稿邮箱 yzhy83@163.com



云起太和仙

贺志伟

总觉得，唐代王维那句“白云回望合，青霭入看无”，说的便是太和仙。

太和仙，海拔一千四百余米，不仅是攸县最高峰，也是茶陵的屋脊。它雄踞攸县的鸾山、银坑和茶陵交界之处，属罗霄山脉武功山西南余脉。清乾隆版《攸县志》记载，因其山势“巍然高耸，秀出云霄”，故得名“太和”。它另有一个名字叫“大火山”，相传古时曾有神鸟来巢，更显玄秘。而云，正是这座山最灵动的魂。

初登太和仙，如步入仙境。白云成絮，舒卷飘渺，萦绕于陡崖翠谷之间，将山巅的太和仙观与四周草甸灌木，点缀得恍如天上宫阙。不觉间，我也仿佛披上了一层仙气，静立苍穹之下，恍若得道隐士。朦胧之中，竟觉自身化为山间草木，与云雾同息。阳光掠脊而过，无声坠入幽谷。此时若从山下远眺，只见云海翻腾，峰峦隐没，正是“只在此山中，云深不知处”的意境。

午后时分，阳光倏然破云，如金箭般射入山谷。顷刻间，云海如退兵般暂隐于中，翻涌蓄势，在谷底卷起无声白浪，磅礴里藏着隐忍，只待光路一刻，便要重夺山岭。我常独倚危崖，迎着倦怠的阳光，俯瞰深谷中云海的变幻，犹如窥见天地玄机。

云，铸就了太和仙的幽寂。不同于别处名胜喧嚷，这里独地处攸县、茶陵两县之交，保持着亘古的宁静。如今，一条新修的水泥路蜿蜒而上，虽为攀登带来便利，却未减其清幽之气。路旁灌木依然丛生，厚实的苔衣与蕨类依旧在无人涉足之处恣意生长，柔软而湿润。偶有羽色斑斓的山斑鸠从路边掠过，振翅没入雾霭之中。相传古时曾有三位隐士，在此采药修行，终得羽化登仙，“太和仙”由此得名。

太和仙观静立于云霄深处，飞檐在流动的雾中若隐若现，宛若天宫遗落人间的一角。山门铜钟刻有一联：“登山上青霄，回首大地，是谁来做茶二县和盘托出；举头近红日，寄宿乾坤，待我把白云明月信手拈来”，笔法苍劲，与云雾山风相和。草径蜿蜒，绿意葱茏，每一步都沉淀着千年时光。唐宋的香火，明清的祈愿，仿佛仍在苔痕斑驳间静默呼吸。石阶边缘已被岁月磨得圆润，覆着一层温软的青苔，唯有山风偶尔穿过层云，低声吟诵着范氏娘娘除害安民的古老传说。观侧古井幽深，一脉清泉千年不竭，澄明如镜。每逢七月初一，攸县、茶陵等地的香客依然踏云而至，让这座几近被时光遗忘的古观，在缭绕的云雾中延续着不绝的香火。

太和仙清冷幽寂，甚至略带苍凉。然世人所趋之处，我或避之；世人所忘之地，我反向往之。登山非为征服，亦非奢求仙缘，只愿在这云起之处，觅得一方石台，安然静坐。看云生云灭，听万籁俱寂。太和仙的云，宛如一位默然的智者，涤荡着旅人灵魂之上的尘埃。

南宋王炎所谓“静处藏身，十分自在”，大概便是这般境界。太和仙从不争抢，只是静默存在。吞吐雾霭，涵养草木，默观这片土地上沧桑几度，见证万家灯火与浩瀚星空的交替。我渐自觉成了它的知己，每次离去，总存一分牵挂，盼一场再次的云中相约。

在岭上坐得久了，便带着一身湿衣和明净如拭的心情，穿云而下。下山之路，犹如从仙境重返人间：先是在浓雾中沿着水泥路缓步下行，只闻涧水淙淙，却难觅其踪；渐渐云雾稀薄，偶见山民小屋于竹林里露出一角粉墙乌瓦。檐下或有黄犬假寐，见生人也不狂吠，懒懒哼两声，主人便闻声而出。

这些山民，是与太和仙共呼吸的人。他们多是守山人的后代，祖辈便在此结庐而居。老张便是其中之一，年过六旬却步履矫健，能准确说出每一条小径的走向，记得每一处泉眼的位置。他常在清晨背竹篓上山，采集些山珍野蕨，午后便坐在石阶上，用粗糙的双手编织竹器。他的妻子则在屋后开辟了一方菜畦，种些时令蔬菜，养的七八只土鸡总在竹林里自在踱步。见有客人来，她会热情地捧出用山泉水冲泡的野生茶，茶汤澄澈，入口却有云雾滋养出的甘甜。

他们言谈间毫无市井精明，唯见山野特有的朴拙厚道。说起山间的变化，老张语气平和：“路修好了，来看云海的人多了，但山还是那座山。”他们与这山早已达成了某种默契——不过度索取，只取所需；不过问世事，只守四季。我曾有幸叨扰一餐，简单的清炒山蕨、土灶焖饭，那掺和松烟焦香与云雾湿意的饭菜，竟成至今难忘的滋味。饭间说起山中的传说，老张眼中闪着光，仿佛那些故事就藏在每天的云雾里，随时都会飘进窗来。

如今身处市井，站在尘满面目的行道树下，眺望南天流云，那些青霭白絮终究聚散无常。而我，仍期待再度踏入太和仙那片云起之处，再品一盏山泉冲泡的野茶，再听一段守山人珍藏的故事。

笼罩在云雾下的太和仙



刚出土的红皮红薯最宜生食



株洲风物

薯香岁月

小城炎陵的烟火记忆

谭圣林

又是天凉好个秋。农家地里开始挖红薯，为秋收冬藏加仓。

红薯故事

翻阅历史，土得掉渣的红薯，并非无名“薯薯”，而是有来头的“进口洋货”，其原产于美洲墨西哥、哥伦比亚等地，明万历年间，从越南、菲律宾经水路传入我国闽南一带。由于灾荒兵燹，这里的不少客家先民陆续迁移至罗霄山下的炎陵，红薯也随迁落地，扎根蔓延。

炎陵客家人把红薯喊做番薯，是有讲究的。在古代汉语中，“番”字常用来指代外国或外族，“番邦”“番客”的“番”便是此意。“番”系列蔬菜，均由来自海外开展贸易的“番舶”即外国商船带入，属舶来品，故红薯又叫番薯，西红柿又叫番茄，南瓜又叫番瓜，辣椒又叫番椒，花生又叫番豆。

红薯肤色血红，红色印象一直刻在老区的记忆里。

革命战争时期，由于敌人的军事“围剿”和经济封锁，红薯与玉米、南瓜、野菜等，成为果腹的主要标配。一天，红军先头部队来到江西遂川县一个小山坳，饿得肚皮贴背皮的红军战士，挖了老表地里的红薯充饥。毛委员知悉后，硬是给人家赔了6吊铜钱，并留下纸条约作说明。

在炎陵县水口镇叶家祠的阁楼上，毛委员领着6名战士宣誓入党，开启支部建在连上的创举，随后作出引兵上井冈山的决策。一个秋夜，水南村桥头江家村民江德良煮了一大碗红薯，端给油灯前看书思考的毛委员打点心意，聊表心意。第二天大清早，毛委员要警卫员战士将煮红薯的瓷花碗和一块银元送到老江手上。

红薯，在逆境中，传递着鱼水深情和温暖的力量。勒紧裤带过日子，岁月里，红薯甘当救急救命粮，横扫饥饿充至，确保拓荒者爬坡过坎不掉链子。煮薯粥，炒薯片，晒薯干，打薯粉，蒸薯丝饭，是生活常态。红薯，成为父辈和祖辈的刚需补给。薯香，夹杂香烟火乡愁的愁绪。

心有所薯

少种半亩稻，多种半亩薯。稻子产量易受水患虫害影响，不及靠天吃饭。而红薯基性强，属贱生型，不管泥土沙土干旱潮湿，从不挑肥拣瘦，上下两头舍得钻，喝西北风都要撑三三尺长藤。

大抵是吸纳了炎帝神农氏踏石留印的气韵，滋养了革命者披荆斩棘的血性，且日日饮泉吮露，炎陵产薯有形有性，其形藏拙蓄力，其性忠厚慈实。

炎陵客家人种薯手定心安，发芽移栽，松根翻藤，浇水排涝，一一拎清眉目。成品按表皮颜色，称为红薯黄薯白薯紫薯，根据质地口感搭配吃法。

原生态的食材，往往只需要最朴素的加工方式。农家煮饭炒菜、烧水煮粥的柴火灶膛里，家人闲坐、灯火可亲、抱团取暖的炭盆里，总存有“灰”色地带，那是带火的红灰，热辣滚烫。刚出土的红薯，甚至无需水洗，裹着泥土气息，直接投入深灰，像埋地雷样的，全包围全覆盖，拳头大的薯上三四十分钟，菠萝大的时时长加倍。待到通体熟透，炉火映红薯，香飘满屋，过门板都挡不住。

不过，煨薯是个慢过程，甚是考验人的耐心。若是雷急火急沉不住气，将生薯置于猛火红烧，恨不得三五分钟就手到拈来，结果弄出皮肉内生的残次品，落个吃相难看。也不要老是伸出不安分的火钳，撩拨内向躺平的薯大宝，做无用的“扒灰佬”，那只会灰飞火灭，冷淡如初。心急吃不成煨红薯。打消那一节一节的短视观念，按兵不动，非诚勿扰，方可得此口福。

架在明火上，滋滋作响带节奏，唱高调，是烤。深藏不露，无形之火包容有形之原食，低调不言香，是煨。

不谙农事的城里人，不管红皮黄皮白皮的，一律喊作红薯。街巷小贩推着地瓜机叫卖

烤红薯，实则各色掺杂。其实，红皮的才是名副其实的，最适合生吃。其肉纯白疏松，每嚼一口都是嘎嘣脆，输出一股甜香。

小时候放学回家，路过菜地，个子高大的老斗古眼准主人不在视线范围，“啾”的一声口哨，眨眼间，每人喜提一只红皮大红薯。不得不惊异小屁孩的小伎俩，居然个个懂得看薯叶颜色深浅来判定土里的红皮白皮，出手无误。用衣角包着薯泥，窸窣窣作响响声一片，爽口又解渴，美煞草丛老鼠洞里的几窝地瓜子。待主人察觉异样赶过来，小伙伴们已补足一肚子碳水化合物和维生素，抹嘴作鸟兽散，不讲纪律令人汗颜。

若是煨这款红薯，食之味淡，韧劲打折，简直是浪费火力，多此一举。殊不知，膳食纤维结实，提着沉如铁石的黄皮薯，才是最合适煨着吃的硬货。

还是那群小伙伴，个个心有所薯。周末，大家不约而同把自家水牛黄牛赶往村头山坳上吃草，盘算着借机整一回“团建”活动，煨薯吃。

依然是老斗古分工，一组人找准背风的田坎下方，徒手刨土，垒成一个小泥窑，底部圆空，顶上拔尖，前面留好烧火口，后面开个出烟孔。另一组很快抱来了干枯的稻秆豆秸。“三、二、一，点火！”仪式感拉满。待旺火把小泥窑烧干，烧透，烧红，迅速将一个个黄皮薯塞入窑内，压实，密封，像极了厨师的秘制叫花鸡。

约莫两小时后，翻开泥土，如数出仓。发令者，施工者，抱薪者，一个都不能少。煨熟的薯外焦里糯，剥皮，腾热气，轻咬，牙印清晰，金黄的内质甜腻拉丝，舌尖牙尖舌尖。手上沾灰，脸上抹黑，完全不影响香气超燃，硬是一口口吃出了沙场拉练打靶的获得感、有福同享有事你说话的义气感。

手持“掌中宝”，不亚于城里小伙伴在街头巷尾掏得心仪的蛋筒冰淇淋。一旁的大牛小牛也不忍不移步过来，翕动鼻翼，围观这群乐呵呵的吃瓜(地瓜)群众。

老斗古跳上田坎高头，学着他爷爷教书先生站讲台的样范，摇头晃脑念着“豆秸火煨熟，薯板栗糯香”“金皮藏玉髓，炭火炼甘甜”。薯香地气遇见书香文气，一场玩家家式的野外煨薯，顿时拉高了几个档次。

小伙伴们垒成的小泥窑，虽属临时搭建物，却因香飘山野，引发一阵不小的躁动。当夜，野猪婆闻到燃烧的香气，吆喝着野猪崽们巢而出，争食剥掉的薯壳和薯皮，整点夜宵宵把瘾，赶在天亮前，抢了麻雀斑鸠白鹁喜鹊的食。估计是嫌弃量少，野蛮老猪要性子，把小泥窑拱了个底朝天。

薯香四方

“哥(嘿)是番薯妹(是)藤，藤子缠住番薯身。阿哥松土妹培草，番薯越火情越深。”“一阵秋风吹一阵凉，阿哥阿妹挖薯忙。太给(大)的(大)焖饭细给(小)的(小)浆(磨浆做米粉)，苦尽甘来薯飘香。”

岁月不居。客家山歌，从苦中甜转为乐中乐。客家番薯，由填肚子切换到甜日子。手脚勤快的炎陵人，就地就取材，将热情洋溢的煨薯搭配软糯玉温香的山茶油，结合成一道别样美食。

炎陵山茶油堪称油王，融茶果香、茶花香、茶叶香于一体，富含不饱和脂肪酸及茶多酚等成分，犹如液态黄金、琥珀琼浆。刚出土的煨薯，披挂金黄，像果王，现流刚榨出的山茶油，恍若穿上了一件金色的丝绒外衣，加持天然贵气，顿时“薯光”熠熠。入口丝滑软化，油而不腻，粗粮不糙，润肺暖胃，犒劳奔波一年的家人族人，款待远道而来祭祖康养的客人，为合力耕耘和美乡村焕发新精气神。

烟起炊烟处，薯香遍四方。自“村坊焊夫榨”包装岁月，到如今多功能榨油机和红薯加工一体机走进乡村，流量加持下，呈几何级数显现出圈。

敦厚实在的炎陵人，在守望中探寻绿水青山的蝶变密码，赓续炎帝老祖宗和革命老前辈为华夏老百姓煨薯的幸福滋味。