

株洲味

茶陵秩堂传统美食略记(一)

谭穆喜

千年古镇秩堂镇,位于茶陵县城东四十四公里的偏僻之地,与江西一山之隔,地处“吴头楚尾”。这里山川形胜,毓秀钟灵。其独特的地理位置,优越的自然环境,孕育了自身鲜明的地域文化,其中饮食文化享有盛名,颇具影响。

由于地理环境得天独厚,农耕条件十分优越,天道酬勤,物产丰饶,一直以来,这里山水自然齐荣,人物和谐共生,能就地取材,因地制宜,五谷自产自收,茶油自种自榨,六畜自养自食,冬酒自酿自饮,菜肴自作自赏。因此,在日常生活中的餐饮美食上,经年累月,发掘探索,创造了独特的制作方法和厨艺,保持了原汁原味原生态,美酒美食美风情,从而使历史悠久的传统饮食文化传承至今。

秩堂的传统美食,是历代秩堂人技艺才智的创举,是勤劳智慧的结晶,是美好生活的追求,是地方浓郁独特民俗文化的体现,更是历史传统文化的丰富积淀,值得发掘研究、传承弘扬。古往今来,在秩堂系列传统美食中,尤以如下这些美食,最具特色和品质,深受人们的喜爱。

煎蛋酥

煎蛋酥,当地俗名叫“煎蛋花”,是当地待客、佐酒、休闲的地道传统菜肴。它做工看似简单,其实要求精细,手势火候都要恰到好处,煎出来的蛋丝细如头发,金灿灿呈布匹折叠状,蛋丝上的黄豆或花生仁,犹如镶嵌的珍珠,其色香味形堪比宫廷佳肴,秀色可餐,脆香可口,美味无比。

将两个鸡蛋打入器皿中,将三两花生仁或黄豆(炒半熟)放入,搅匀,用铁锅烧开茶油至七成温,将拌匀的蛋汁慢慢移动位置,连蛋倒入锅内,一边倒,一边用筷子划动蛋汁,让其成流丝状下锅,待花生仁或黄豆煎到松散,蛋花煎成金黄,即刻捞出锅。煎炸过程中,要认真控制好火候,既要煎脆煎香,又不能积块或煎焦。

诗赞曰:
玉藕煎成美馔酥,
金丝织成缀珍珠。
脆香可口称佳品,
醇酒长歌醉几壶。

红烧肉

红烧肉,俗称“坨子肉”,是秩堂人待客摆宴的主打菜和招牌菜。厨艺制作很讲究,一般用于大型酒宴。

一、二百斤的猪肉,用大铁锅炒作后焖熟,每桌酒席上盛一个大脸盆(改革开放后,生活条件改善,为减少油脂油腻,改为小盆或斗碗),放置酒席正中,四围配置十到十二碗菜肴,席名“鸡婆带恩宴”,雅称“众星捧月宴”,体面大气,别有风情。

材料采用带皮剔骨猪肉,五花肉更佳。厨具主要是铁锅、木铲(一杆类似划船的桨,不用铁铲,因铁铲容易把熬透的红烧肉块弄碎,损坏棱角形象)、柴火灶三大要件。

先把猪肉用热烙铁烙毛、松皮,清洗后放滚水里焯一下,去腥去味去油,待冷却缩硬成块形后,切成四角或三角形的肉块。接着倒入大铁锅中,用茶油翻炒(通常按一百斤猪肉,配茶油、冬酒各三斤),待六成熟淋冬酒,放食盐和酱油翻炒,尽量不用水,温柴火直至焖熟起锅。成品棱

角分明,色泽金黄,肉香扑鼻,肥而不腻,令人回味无穷。

诗赞曰:
棱状分明四角方,
盈盈秀色灿金黄。
油光亮泽无肥腻,
酥糯融和满口香。

泥鳅羹

秩堂田畴沃野,土地肥沃,灌溉自如,自然生态条件优越,田中泥鳅、鳊鱼多。泥鳅自古有“水中人参”之誉,营养特别丰富,老少皆宜。

秩堂先人在吃惯了泥鳅油煎火烤之味后,又另辟蹊径,别具匠心地烹饪出“泥鳅羹”——泥鳅煮腊肉。此类中泥鳅是主料,腊肉仅是辅料,使泥鳅的鲜嫩甜滑与腊肉的醇和清香有机融合一起,汤汁乳白,鲜香交融,撒上姜丝葱花,香味扑鼻,使人馋涎欲滴,是佐酒宴客的美味佳肴。

选手指粗的泥鳅一斤左右,取腊肉三两(含肥、瘦肉及骨头若干)。用铁锅加两大碗的水,放入鲜活泥鳅和腊肉,盖好锅盖烧火,直至锅内汤水浓度呈乳白色、泥鳅软熟即可。揭锅盖后,放食盐,撒少许姜丝葱花,淋上酱油和茶油,便可出锅上桌。

诗赞曰:
泥鳅自古水中珍,
厨艺匠心腊肉津。
韵味香鲜醇爽口,
此类一品赛天伦。

糍粑

自古以来,秩堂就有打糍粑的习俗,其做法、口味皆有鲜明的地方特色。一年中三个节日打糍粑:一是端午节,除喝雄黄酒、吃粽子、尝血鸭外,有的农家还打糍粑,因此时早稻扬穗,打糍粑可祈福风调雨顺,五谷丰登。二是中秋节,因天上月圆,人间团圆,除了吃月饼赏月外,还打糍粑赏月,祈愿世界大同,天下安宁,事业和和美,家庭团团圆圆。三是农历的十月初十,是当地对已故先人的祭祀节。用打糍粑当作伴棉花絮被,上坟祭奠,为前人驱寒保暖。此时,吃糍粑也是表达一份饮水思源、敬祖尊宗、感恩先人的孝心和敬意。

先清洁工具物件,做到干净卫生。因打糍粑是个苦力活,要挑选几个年轻强壮的人,然后制作豆粉,黄豆炒熟炒燥,干红辣椒炒脆,食盐炒熟,一起磨成粉,用红砂糖汇合和匀待用(不用白砂糖,白糖难化,缺乏黏性)。

接着蒸饭打糍粑。选上好糯米(首选当地毛糯),浸36小时,用木甑蒸成糯米饭,蒸的时候,可撒少量水,使糍粑达到软绵适度的效果。糯米饭蒸熟后,及时倒入石臼(或木臼)中,趁热用木槌反复捶打,将糯米饭捶打成糍粑团,然后分掐成一个个小糍粑,沾上豆粉趁热吃。

秩堂的糍粑具有糯团软、糯感强、口味好的特质,并且融糯、香、甜、辣为一体,品尝一口,爱不释手。

诗赞曰:
端午中秋十月荏,
捶槌冲臼打糍粑。
香甜糯软融和味,
玉润团圆百姓家。

随笔

从张雪机车夺冠说开去

张志奇

2026年3月28日,在葡萄牙阿尔加维国际赛道,中国“张雪机车”以近4秒的绝对优势率先冲线,在这通常以毫秒级论英雄的赛场上,这个成立才两年的草根品牌机车,碾压一众欧、美、日百年豪华品牌车,强势夺冠。次日,赛车手更是在倒数几圈时入弯失误,被超越而落到第三位,关键时刻,凭借这台张雪820-RR机车令人惊叹的直线加速性能,在最后两圈“生吃”雅马哈、杜卡迪,再夺一冠!登时,全国全网全世界华人热血沸腾!创始人张雪,这位从湖南怀化麻阳山沟里走出来的草根创业者,在万里之外的重庆看着直播热泪长流,“这一刻,我等了20年!”

二十年前,他14岁辍学,在修车铺拧螺丝;十七岁开店,十九岁为让车队“看见”自己,冒雨骑着一辆破摩托追了采访车一百多公里。后来,他怀揣仅有的两万块钱去重庆造摩托——在旁人眼里,这无异于笑话。但他不觉得,“最难的是走出门踏上重庆的那一步”。走出那一步,天地就开了。

由此我想起另两件事。2025年,首届湘超足球联赛,一支平均年龄不到20岁、被戏称“告花子球队”的永州队逆袭夺冠。他们没有场地、缺少装备,主教练黄楚儒,这位二十多年的中小学体育老师甚至亲自上场,却在常规赛中国步步给人惊喜,保持十轮不败,半决赛以点球9比8,总

比分11比10掀翻夺冠热门长沙队,决赛再一球力克强敌常德队!终场哨响,热泪纷飞!

再往前一百年,毛泽东、刘少奇等湖南先辈们,从韶山冲、花明楼的田间地头,从岳麓书院、爱晚亭的青灯黄卷中走出去,和一群仁人志士在几乎不可能的条件下缔造了新中国。他们一没有资源,二没有靠山,靠的是一股从骨子里长出来的满腔热血和坚韧干劲。

三件事,虽隔行隔世,却血脉相通。它们共同指向一种精神——湖南人的精神。

湖南人常讲九个字:“吃得苦、霸得蛮、耐得烦。”这九字朴素到粗犷,却最见筋骨。张雪吃苦吗?十四岁当学徒,两手油污,一年有两百天是在路上苦练车技,而那辆摩托老旧得只有一个后视镜,不知转了几乎才到他手上,车龄比他的年纪还大。他霸蛮吗?两万块钱就想造摩托,一百多公里山路雨中追采访车追到几乎失温,这就是霸蛮。耐烦吗?二十年磨一剑,从修车到造车再到夺冠,一步一个脚印,勇往直前。永州队更不用说——没有经费,自己掏钱;不被看好,偏偏不服。别人笑他们是“告花子”,他们偏要“永冲锋”当冠军。至于革命先辈,何止吃得苦、霸得蛮、耐得烦?他们可以把把自己(甚至家人亲人)的生命都豁出去,却一定要把“不可能”三个字踩在脚下。



煎蛋酥



红烧肉



泥鳅羹



糍粑

配图均由谭穆喜提供

现代诗

寄给春天的快递

(外一首)

雪帆

我给春天寄了一件快递
里面有梦想的种子
有雨水有笑容
还有颜料和画笔

白云拎着包裹飞过山脊
整个大地听到了清脆的笑声
快递员布谷鸟急急匆匆地赶路
只为春天尽早收到快递

春天急不可待打开包裹
在大地上播下梦想的种子
把笑容吹到每一个人的脸上
用画笔把山川点染得
万紫千红,只有雨水
她要留着慢慢洒下

春天对我说
她一定会回赠给我很多礼物
比如桃李芬芳
比如映日荷花
比如绿水青山
比如金灿灿的稻谷
还有一个破土绽放的梦想……

桃花里的春天

暖暖的东风
将漫山遍野的桃花次第铺开

桃花开了
桃花里藏着春天的秘密
花瓣洒红了春天的脸庞
花蕊的触角伸向我的心田
撩拨起春天的思念

桃花里的春天
有母亲课堂上孩子朗诵的书声
有二姐奔忙在病房白衣和叮咛
有父亲文集书页间的淡淡墨香
他们都在桃花的笑容里
若隐若现 若即若离
待我刚一眨眼
就翩然而去
我相信他们是去了天国
做了桃花花神的侍者或园丁

桃花里的春天
萦绕之子归的喜悦
也蘸满思人的泪水
桃花里的春天
生长于桃花源的乐土
也绽放于都城南庄的柴扉

来年
且与桃花对饮一杯
把所有的怀念和憧憬
还有江湖夜雨 深红浅红
融进酒里
洒落春天里

记事本

乡村少年

陈劲野

时光匆匆,一晃已是五十一岁。静坐回望,半生岁月如流水漫过堤岸,从乡野田间到县城扎根,再到株洲打拼,一路走来,感慨良多。那段清贫却滚烫的乡村少年时光,早已化作我生命的底色,铸就了我一生的质朴与坚韧。

我生于1975年盛夏,童年与少年都安放在宁静的乡野之间。那时的日子虽清苦简单,却满是烟火与人情。天未破晓,鸡鸣犬吠唤醒村庄,奶奶在灶前添柴,青烟顺着瓦檐缓缓飘起,裹着饭菜香漫过老屋。白日里,田埂上皆是戴斗笠、扛锄头的乡亲,相逢一笑,闲话桑麻。黄昏降临,大人们扛着农具踏暮色而归,孩童在晒谷场上追着光影嬉闹,家家户户炊烟四起,村子浸在温柔的暮色里。我在泥土里摸爬滚打,那些细碎温热的日常,如今想来依旧暖彻心扉。

父亲常年任县城工作,难得归家,家中重担全压在母亲与爷爷奶奶的肩头。他们带着我和哥哥、姐姐、弟弟在乡间劳作,一家人相依为命、彼此扶持。

哥哥在镇上读初中,一周仅回两次家;我和姐姐在两公里外的村小求学,每日往返坑洼田埂。春有野草疯长、蝴蝶飞舞,冬有霜雪覆路、寒风拂面,一路奔波,却从不觉得辛苦。奶奶身子孱弱,一生未下田地,便在家悉心照看年幼的弟弟;家中七亩水田是全家长生计所依,全靠爷爷与母亲起早贪黑,用汗水浇灌希望。

农忙的辛苦,早已刻进骨血。尤其“双抢”时节,天刚蒙蒙亮,露水还藏在稻叶之上,哥哥、姐姐便跟着爷爷、母亲下田劳作。插秧时双脚深陷冰凉的泥水,整日弯腰,腰背酸痛难直;割稻时稻穗刺得胳膊又痒又疼,汗水顺着脸颊滚落;挑谷时沉重的担子压得肩头红肿,一季下来脱皮数次。但我们姐弟四人从不偷懒,争相为家里分担,在汗水里早早懂得勤劳与坚持。

我年纪小,力气弱,干不了重活,放牛与“挡水”便成了我的日常。天刚泛出鱼肚白,我就牵着老牛走向沾着晨露的田埂,晨露打湿裤脚,草尖露珠在阳光下如碎银闪烁。老牛慢悠悠啃食青草,我坐在田埂发呆,看稻浪如海,听池塘鸭鸣,苦累的日子里也生出几分清欢。盛夏久旱,田地干裂,水源珍贵,我便趁着正午烈日,悄悄引水流向自家田地。看着清水浸润干裂的泥土,我满心欢喜,早将燥热疲惫抛在脑后。

夏日天气多变,骤雨常不期而至。晒谷场上的稻谷,是全家的口粮与希望。弟弟年仅四岁,便跟着奶奶守谷场,天色突变时,小小的身影奔跑拾收,用超乎年龄的懂事,护住一年的收成。每一粒稻谷,都浸着家人的汗水与辛劳,也让我从小懂得珍惜与感恩。

1982年,我步入学堂,乖巧懂事,从不让人操心。加入少先队需交五角钱,爷爷架起楼梯,在老屋二楼翻找许久,才小心翼翼掏出钱来,一遍遍叮嘱我好好读书、好好争气。当红领巾系在颈间,那份自豪与荣光,至今历历在目,成为年少时光里最耀眼的印记。

上初中后,我与姐姐走进群山间的列宁学校,自带米菜蒸饭,每周往返于家校之间。最感念初一的班主任谭老师,总能为晚归的我们留好热饭,那份细微关怀,温暖了我整个少年时光。

我们四姊妹自幼情深,手足相依。哥哥如小大人一般照料姊妹,姐姐总把好吃的留给我们,还常去小溪捉鱼虾改善伙食。偶尔拌嘴赌气,一盆鲜香鱼虾上桌,所有不快便烟消云散。清贫岁月里,手足温情是最暖的光,照亮年少的时光。

受母亲影响,我从小心怀感恩,总想为家里分忧。农闲时,我捡玻璃、卖冰棒,在垃圾堆里翻找瓶子,被碎玻璃划破虎口,疤痕至今仍存。骑着旧自行车颠簸四公里卖废品,换来的钱第一时间买肉给奶奶补身。1988年暑假,我上山敲矿石,一个多月辛苦挣得五十元,第一次真切体会到:靠双手劳动换来的收获,最踏实、最骄傲。

1988年底,乘着“农转非”的政策东风,我们全家告别乡村,随父亲迁居县城。离别那日,乡亲相送,田埂依旧,牛群悠然,熟悉的乡野成为最后的回望。

那些在乡村长大的日子,那些在泥土里摸爬滚打的时光,那些满是烟火温情的日常,从未真正远去。它们化作骨子里的质朴、血脉里的坚韧、心底里的感恩,成为我一生中最为珍贵的记忆,也成为我一路前行最坚实的力量。

乡野少年时,烟火养一生,那段岁月,早已刻进生命,永不忘怀。

涑江职校举办“校园开放日”活动

株洲日报讯(全媒体记者/廖喜欢)4月24日,株洲市中等职业技术学校“校园开放日”活动举办株洲市涑江职业技术学校专场活动。株洲市教育局、醴陵市委市政府、兄弟院校、校企合作单位相关负责人,以及家长、媒体代表近百人共同参加了活动。

实地观摩环节,嘉宾们深入教学一线,全方位感受学校的育人氛围。从语文课《声声慢》的文学韵味到《电工基础》的专业严谨,从朝气蓬勃的大课间展示到实训室内娴熟的计算机与数码设备维修操作,多元化的课堂与扎实的实训场景,生动诠释了学校“厚德、健体、强技、创新”的校训精神及“有温度、负责任、适应学生”的育人理念。随后,还举办了“匠·新职教论坛”,与会嘉宾围绕技能人才培养、多元化发展路径等议题展开深入交流,共商职教发展大计。

创办三十多年来,株洲市涑江职业技术学校始终坚持学历教育与技能培训并重。学校紧扣区域经济发展需求,开设了计算机应用、电子商务、工艺美术(陶瓷工艺)等四个特色专业,坚持“校内与校外结合、长班与短班结合”的灵活办学模式,不仅为高职院校输送了大批优秀生源,更为乡村振兴和区域经济社会发展培养了大量高素质技能人才,赢得了广泛的社会赞誉。

学校理事长、校长张白鹤表示,此次“校园开放日”不仅是一次办学成果的集中展示,更是一次深度的交流互鉴。学校将以此次活动为契机,进一步深化产教融合,优化专业设置,强化师资队伍建设和提升人才培养质量,持续擦亮“小而精”的办学特色品牌,为区域经济发展输送更多高素质技术技能人才。

注销公告

炎陵县炎陵茶叶产业协会拟向民政部门申请注销。统一社会信用代码:51430225MJJ7351900,请各债权人自本公告见报之日起45日内向本组织清算组申报债权。联系人:孙超理 电话:18673398631