

王十万黄椒香

段淑芳

溁口有个王十万，王十万盛产黄辣椒。十多年前初踏这片土地，黄辣椒的黄、黄辣椒的辣、黄辣椒的香、黄辣椒的脆，便深深烙在我的记忆里。

溁口待客的最高诚意，总离不开一碗黄辣椒。黄辣椒蒸鱼、黄辣椒蒸排骨、黄辣椒炒肉片、浸辣椒炒土鸡、酸辣猪肚、酸辣鸡杂、黄荆椒酱……餐桌上处处可见它的身影，空气里飘着独有的鲜辣香气。我对黄辣椒的初印象是辣，咬一口，辣得直流眼泪。可看桌上众人，簇子都齐刷刷伸向辣椒碗，大快朵颐。我暗自嘀咕，这辣椒个头娇小，却辣味十足、火力全开，莫不是存心要欺生？后来脾胃渐渐适应，竟爱上这口辣中带甜、脆爽鲜香。家里冰箱一年四季常备，浸辣椒、辣椒酱、油淋辣椒成了餐桌上的常客。我还常去土特产店备货，外地朋友来访，伴手礼必有黄辣椒。不少人吃上瘾，总催我再寄一些过去，念念不忘这口地道风味。

从多年前独自来到溁口，到如今孩子已上初三，岁月流转，王十万黄辣椒非但没被淡忘，反而名气越来越大，从株洲溁口地标，一跃斩获国家地理标志证明商标、广州国际农博会金奖、第21届中国国际农交会“最受欢迎产品奖”，荣誉加持，香飘四方。

这次几个朋友去黄辣椒生产基地参观，一整面墙的荣誉牌匾格外醒目。车间里，工人们正有条不紊地将黄辣椒装进各式礼盒，就像是打扮漂亮即将出嫁的新娘子一样。我们不由得从这里看看，那里闻闻，贪婪地吹吸着空气里弥漫的黄辣椒的清香。车间负责人豪气地撕开一盒浸辣椒的包装盒，提议尝尝。往常只当它是配菜神器，竟也能生吃？负责人耐心地说，不如试试。说完还示范性地向自己嘴里塞了一个，咬一口嘎嘣脆。同行的友人这才放心地向圈拢过来，你一个我一个用手就往嘴里塞，一个个辣得腮帮子疼。吃完竟还唇齿留香，意犹未尽。

有那不怕辣的吃了一个又一个，车间秒变生吃黄辣椒比赛的名场面。有灵泛者趁机抓拍，将平淡生活里的快乐瞬间定格成一帧帧斑斓多彩的画面，就像那一盒盒浸椒，青的、黄的、红的、辣的、不那么辣的、完全不辣的，如此的活色生香、绚烂多姿。

沿路一溜大花盆里，几株顶着嫩叶的“小树”吸引了我们的目光。不由得纷纷打探，这育的是什么苗？工作人员笑而不语，只示意我们过来一探究竟。待走近后才发现，那分明是长成了树模样的辣椒苗。工作人员骄傲地说，这是我们最近的一个大胆尝试，把辣椒苗这种草本生植物变成木本生植物，如果实验成功了，以后就不用每年种植辣椒苗，像果树一样，一年四季开花挂果。既可食用，还可观赏。你想象一下，在庭前院后，或者阳台上、客厅里摆上一盒挂满了青的黄的红的辣椒树，是一道怎样动人的风景？我看着已经初具形状的辣椒树，深信这一天不远。

我忍不住问出心中疑惑：黄辣椒是否只适合生在王十万？只有长在这里的，才正宗？若移栽别处，还是那个味吗？工作人员坦言，附近乡镇也有扩种，但印证了我的猜想：移栽可活，风味难寻；水土不同，椒味迥异。正如“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳”，一方水土养一方椒，“王十万”是它的根，“香”是它的魂，缺了王十万的水土，便丢了黄椒香的灵魂。这便是它叫“王十万黄辣椒”的缘故，也是我那一刻痴想“窃泥巴”的缘故，我想把这方孕育奇香的沃土，把这抹挥之不去的王十万黄椒香，悄悄藏进心底，带回家中。



王十万黄辣椒(生的)。咏洲 摄

湘东烟火，株洲味道

民以食为天，在日常饮食的煎炒蒸煮中，一个地方的人民特有的饮食习惯和智慧都会被体现出来，形成代代相传的独特风格。湘东之株洲作为湖湘饮食文化重要的一环，长期以来留下了口味丰富、颇具特色的饮食文化。

今日特辟专版，为您介绍几样滋味绝顶、远近闻名的株洲菜。醴陵人做小炒肉，锅气中带着汤汁，与普通的猛火干炒多了一份辣中的温润，吃起来汤鲜味美。攸县人做豆腐，豆味正，口感佳，香飘万里美名扬。白关丝瓜，肉质鲜嫩，清甜无比。王十万辣椒金黄鲜辣，余味无穷。这些菜不仅以本味示人，也适合搭配不同的辅料烹调。

饮食之于株洲，是烟火也是生计，是日常文化，也是精神寄托。株洲的饮食文化兼容并包——既有湘地共有的热辣底色，又有各县区的独特风味。千般滋味，都在千家万户普普通通的灶头。希望这些文章能让你了解株洲美食中的一部分特色，也想起自己家乡那魂牵梦萦的好味道。

有一种湖南菜，叫“醴陵小炒”

何菊婵



醴陵小炒肉。森清 摄

古语云：“百里不同风，千里不同俗”。谈及地域文化的具象化表达，美食无疑是最为鲜明的名片。而淩江水环绕下的瓷城醴陵，也有自己独特的美食风味。

“醴陵小炒”：带汤汁的经典湘菜

在又辣又香的湘菜中，醴陵小炒肉作为最下饭的家常菜虽然相当出名，但其在醴陵、这道醴陵小炒肉的做法并没有太多的讲究，甚至可以说是多种多样。只需按个人的喜好，准备猪肉、辣椒、大蒜叶或芹菜即可。不选山珍海味，也没有祖传秘方，但正是这份简单与纯粹，赋予了醴陵小炒肉独特的魅力。

为何醴陵小炒肉会在湘菜中如此的独树一帜？在醴陵举办的“醴陵小炒肉厨神大赛”中，中国烹饪大师、中国湘点大师吴平给出了自己的答案：醴陵小炒肉最大的特点就是带汤汁，因此与别的小炒肉不同，它的肉质会很鲜嫩。

醴陵小炒肉之所以能成一道经典美味，究其原因，首先是它色香味俱全，其次，它食材简单、烹制方便、符合大众口味，但最灵魂的莫过于制作方法——“带汤小炒”：将主材与醴陵特色玻璃椒同炒入味，然后加水煮沸起锅。

当你足够了解醴陵便会发现，这座城市运用“带汤小炒”这一独特烹饪方法

制作的菜肴，不仅限于小炒肉。苦瓜炒仔鸭、生炒羊肉、小炒黄牛肉、汾山豆腐……这些以“醴陵小炒”为主的醴陵菜，统统有个共同特点——都是“带汤小炒”。醴陵人将食材和辣椒、调味一起混入汤汁，这种方法不仅保留了食材的原汁原味，还通过汤汁的调和，使得整道菜的口感更加鲜嫩多汁，层次分明。

“醴陵小炒”的起源之谜

“醴陵小炒”何时起源，又是何人创造的呢？实际上，由于缺少记录，这种“带汤小炒”形成过程已经不可考，只能根据其特点及民间口述进行一些推断，说法多种多样，也不乏一些趣味故事。据一些人的口述，“醴陵小炒”的烹饪技法是源于湘东传统的汉族手艺，这里因气候潮湿闷热，无辣不欢。

也有种说法，醴陵小炒肉最初的雏形是醴陵“杀猪肉”。醴陵杀猪肉以现杀的猪肉为主食材，新鲜的猪杂掺杂其中，先炒制，放干辣椒粉、大蒜叶，沏以山泉水一锅煮，后因为猪杂购买麻烦，便逐渐演变为醴陵小炒肉。

尤为引人入胜的，是个关于“撑碗”的趣闻：醴陵人待人热情，凡是来家里做客的，都要留人吃饭。但过去生活太清苦，来客人后，家里肉少，不够招待客人用餐，主人菜炒到一半，灵机一动，往肉中加了一勺水，一碗小炒肉的肉完全被汤汁“撑”起来了，显得非常地“大气、阔绰”。客人品尝后，只觉汤鲜肉嫩，味道成辣，非常下饭。就这样，做菜加汤“撑碗”的无心之作，阴差阳错反而成就了一味地方美食。

在目前，业内较为认同的说法是起源于元末明初的客家特色家常菜，客家人在迁徙途中需要一种制作快捷、食用便利的菜肴来满足饮食需求，“醴陵小炒”恰好符合了这一要求。

攸县豆腐

易忠伟



攸县豆腐。森清 摄

从中间穿过，再扎成环状，挂在扁担上悠悠地带回家。因为被穿孔，烹制时容易灌满汤汁，一口咬下去，下饭极快。

那时吃香干，又是另一番光景。集市一角，常有一个米酒摊，是年长者的最爱。来二两米酒，两块香干切成长条，边吃边聊，最多花上两角钱，便是农人一番不错的享受。

豆腐脑不方便从集市带回家。我和爷爷卖掉从家里带去的葛蒲艾叶，再用几分钱买一碗豆腐脑吃。那种美滋滋的感觉，回家后还不能跟兄妹们分享，怕惹人嫉妒。直到后来有人挑着担子走乡串户卖豆腐脑，这种情况才有所缓解。

每年入冬，奶奶总会叮嘱爷爷赶集时买回十几块白豆腐，用来做雪豆腐（豆腐乳）。先将豆腐切成四方小丁，在大竹篮里铺一层稻草，再把豆腐丁放上去。过了几天，香味便从竹篮里飘出来。取出豆腐丁，擦去白霉，再将干红椒磨成粉，加盐，把豆腐丁裹一裹，就可以装坛了。农忙时节，来上一碟，便是一份极好的下饭菜。

成家后，我常去攸县柏市岳母家，发现还有一种攸县豆腐的吃法叫“絮豆腐”。“絮”在这里竟用成了动词——将肉末、米粉、红椒粉调好味，像塞棉絮一样

“絮”进油豆腐里，吃时只需蒸熟即可。

自从那次体检发现血脂偏高后，我下定决心以素食为主。日常饮食中，豆腐成了餐桌上的主角，每个品种都百吃不厌。正当我以为自己已尝遍了攸县豆腐的所有花样时，回株洲时，朋友特意中途在皇图岭安排了一次“豆腐宴”——十全十美十道菜，全是用攸县各类豆腐做成的。我第一次酣畅淋漓地享用了一回“豆腐宴”。只是很遗憾，店老板报菜单时，我正大快朵颐，没能一一记住。后来才晓得，在攸县县城、酒埠江、石羊塘等地也有“豆腐宴”。我高低还得再去一次，一定要选个不忙的时候，除了细细品味，还要全部记下那些别有韵致的菜名。

妻子有位安徽的朋友，有一次我们给她寄去了香干、百叶、油豆腐和麻辣豆腐四种攸县豆腐，她吃完后赞不绝口。此后，我常把攸县豆腐当作礼物，送给外地的亲戚朋友。现在的快递十分方便，真空包装加上冰袋保鲜，除了炎热的夏季，其他三个季节都问题不大。

有人或许觉得，豆腐不值几个钱，没你说得那么金贵。但是，平常百姓，粗茶淡饭，我不讲这些，又该讲什么呢？

本版各栏目投稿邮箱
zzrbsg@163.com



白关丝瓜一碗清甜

赖金水



白关丝瓜。森清 摄

前段时间，一位外地的朋友经过株洲，要与我会面。晚上，我找了家湘菜馆，另叫了几个在株洲的友人一起相聚。我这个朋友走南闯北，啥好吃的都吃过。我照着菜单里最不错的点了满满一大桌子，都是大鱼大肉和株洲特色菜。

大家有说有笑地吃了许久，直到一道菜上来，朋友们开始赞不绝口，我一看是白关丝瓜。

我从小爱吃丝瓜，丝瓜是最家常的菜了。没想到最让朋友喜欢的居然是一道瓜。他说，好菜吃过不少，这个丝瓜很香，很鲜嫩。还说上一次吃到这么好吃的丝瓜是小时候，他奶奶炒的丝瓜，很香。

活到这个年纪，大家好东西也吃了不少，嘴巴也吃刁了，再好吃也没觉得有什么稀奇。但这道看似普通的丝瓜，似乎让味觉返璞归真了。

我想起小时候在乡下，家家户户都种丝瓜。每棵丝瓜都给它搭个架子，或两根竹竿中间牵一根绳，它沿着绳一直长，藤上会结很多瓜，也吃不完。丝瓜夏日成熟，熟透后的丝瓜络可以拿来刷碗，我们小时候都是拿丝瓜络洗碗刷锅。

我一直以为丝瓜就是普通蔬菜，好吃，但也不算特别好吃，大概是吃多了，再香甜也麻木了。

很多年后，我到城市里面上班，丝瓜吃得少了，大概是觉得小时候吃太多了吧。我一向认为做瓜类的家常蔬菜应该是很简单的，反正我都会，后来才知道自己水平一般，要把一道普通无比的瓜果做好吃，是需要很高水平的。

我第一次吃白关丝瓜是跟同事，不以为然地夹起来，一进口觉得清甜可口，香味浓郁，突然就正视起它来。我问：“这丝瓜是哪里的？好吃，比我在超市买的好吃多了。”同事说是白关丝瓜，就是株洲本地的，好吃，很有名。那是我第一次听说这个东西。

此后我就在不同的地方听到人们谈白关丝瓜。之前应该也有人谈，只不过我没在意。白关丝瓜是株洲市最具代表性和影响力的农产品之一，不仅特别香甜，维C含量还是普通丝瓜的两倍。

再说当晚那桌子菜吧，大鱼大肉如今人人吃腻了，谈不上有啥新鲜。反而最接近食物本味的鲜甜最让人惊喜。相比同桌别的几道蔬菜，空心菜、红苋叶、花菜、茭白，都没什么滋味。白关丝瓜确实更突出。这个菜肴上去就是清炒，加了一点水，没任何别的花里胡哨的调料和点缀，顶多薄薄地勾芡了一下，就非常清新香甜。尤其汤汁特别鲜美，甜而不腻，拌饭很好吃。

现在很多菜的汤汁没法吃，全是调味料，重油重盐，不利于健康，白关丝瓜汤却只有丝瓜的清甜与清香，这很让人放心。据说拿它做丝瓜蛤蜊汤、丝瓜螃蟹汤都非常美味，是鲜上加鲜。具体怎么做，看你的爱好。丝瓜似乎是百搭的，虽然有着特别的丝瓜香，但这个香不霸道，不冲鼻子，不会抢别的味道，只会与别的食材相得益彰，完美融合。做丝瓜也是有方法的，一些普通丝瓜没处理好，皮比较硬，或容易变色变黑，肉质不够柔嫩。

我会做菜的朋友告诉我们，这道丝瓜的做法很简单，可谓“大道至简”。这是一道清新的菜，要它的本味，如果加了太多调料、配菜，用太多花里胡哨的手法，会破坏它的本味。先将丝瓜切片或切块，热油后下点儿蒜末，炒香后放入丝瓜翻炒。加适量盐，不要太咸，太咸会破坏清鲜甜甜的味道。喜欢喝丝瓜汤的就多加些水，盖盖焖煮三分钟就行了。

朋友之间吃饭，重在热闹，能有一两个菜很喜欢就很好。其实每个菜都好，只是有一些让人更喜欢，或出于记忆中的情感，或第一次吃得新鲜惊艳，至于能不能长久喜欢，则还得看是不是确实足够好吃。不管怎样，美食总会给我们带来一种愉悦，这既是对味觉的犒劳，也是对精神的奖赏。