



2016 年 2 月 28 日

星期日

中共衡阳市委机关报

人文周刊



衡阳日报
HENG YANG DAILY

官方网站：衡阳全搜索网
新闻热线：13707341006

HUMANITY WEEKLY

今日四版 农历丙申年正月廿一
国内统一刊号 CN43—0004 第 16013 号



从古至今，天下美味，莫不与名人有着千丝万缕的关系。古有“食不厌精，脍不厌细”的孔夫子成就孔府家宴，大文豪苏东坡发明的“东坡肉”千古流传。近有张大千烹出独具风味的“大千菜”，胡适飘洋过海传播“一品锅”。也难怪，不少文人墨客本就是美食家，烹饪出有味道的菜品，吟诗作赋，妙笔生花一称颂，瞬时名扬天下。

在雁城衡阳，人们也津津乐道着一个名人与美食的故事——近代著名思想家王船山晚年隐居湘西草堂，生活清苦，将糯米酿入辣椒中，做成一道独特的风味坛子菜。王船山的乡邻纷纷效仿，使这道菜成为广受欢迎的佳肴。因当地人爱把炒熟碾碎的糯米粉叫做麸子，这道菜便顺理成章被称作“麸子辣椒”。船山先生本名王夫之，后人为了纪念他，干脆将此菜改成“夫之辣椒”这个更文雅的名字。后流入衡阳城区，误传成了“夫子辣椒”，就连收录进《衡阳地方菜》的菜名也是“夫子辣椒”。久而久之，变成约定俗成，人们反倒忘了它的“真名实姓”。

先前在我印象中，船山先生是个刻板的老学究，严肃的老夫子。自从听到

这个传说，老夫子的形象立马鲜活起来，像“吃货”苏东坡一样亲切可爱。还有人大胆推测，认为美味可口的夫子辣椒不光滋养了先生的身体，更滋养了他的心灵，使他变成满腹经纶的思想家和哲学家。

这种想象其实不无道理。湖南人无辣不欢，地处“衡阳盆地”北沿的衡阳县，属亚热带季风气候，温暖湿润，人们身上湿气重，吃辣椒可祛湿气，因而船山先生喜食辣椒也就不足为奇。怕不辣，辣不怕的衡阳县人，骨子里也透着一股子爽辣味，特别有闯劲有韧性，干起事来常常一鸣惊人。王船山、夏明翰、琼瑶、唐浩明……这些贤人志士，莫不带着这股爽辣劲。这或许就是衡阳县群英荟萃，人才辈出的一个因素吧。

辣椒本是家常蔬菜，船山先生却在寻常之中创出了新意。笔者翻阅《湘菜谱》、《饮食文化典故》等多部美食典籍，除船山先生，暂未发现其他人在辣椒里作道场。虽有些以偏概全，但至少可以证明，人们在辣椒肚里玩出的花样不多。

作为船山先生的老乡，至今仍依稀记得祖母做夫子辣椒的情景——夏日

晌午，祖母顶着烈日到菜园择新鲜辣椒。那时，我总觉得祖母有点冒傻气，放着清凉的早晨和消了暑气的傍晚不摘辣椒，单单挑日头能把脸晒得脱皮的时候往菜园里跑。长大后才听母亲说出了门道，原来早上摘的辣椒沾露带珠，比较潮润，不耐藏。而傍晚去摘，辣椒蒜头蒜脑又不水灵，因而正午才是摘辣椒的最佳时刻。

祖母采摘辣椒可谓百里挑一，她眯着老花眼，仔细比了又比，一棵辣椒树只挑得中一两只没长虫眼、肉厚汁多、外形匀称饱满的青椒或红辣椒。挑得那么几十只，洗净，让太阳稍微照一照，再用石碾或石磨将炒熟的糯米碾（磨）成细细的粉末，加入八角粉、盐、味精和少许水，搅拌成稍湿较硬的糯米粉团。祖母边忙活边念叨，说青椒一定要沥干水，不能沾一丁点生水，才可在坛子里久放不坏味。说话的当儿，祖母已将青椒去掉蒂根，用剪刀尖尖沿侧线在中间划开一条缝，长度约模辣椒的四分之三，再一点点填入糯米粉，挨个放进坛子里密封。

如果做夫子辣椒时还能摘到一些鲜嫩的香椿叶，祖母会将香椿搗出汁，将汁液掺到糯米粉中，做出来的夫子辣椒香气更馥郁。每次祖母做夫子辣椒，多半不会掏出辣椒籽，但也会留一小半淘

尽籽。大人怕不辣，小孩又怕辣。祖母不厌其烦，为的是一家老少的口味都照顾周全。不过，做完一坛夫子辣椒，祖母的双手会变得红通通火辣辣的，可祖母没有半句抱怨，用清水洗洗手，涂一层牙膏，又忙乎去了。

酿入糯米粉的夫子辣椒不能马上食用，须先放入瓦坛子里，合上坛盖，往坛沿注满水，视气温高低，经过三五天，甚至十天半月的自然发酵，方可取出做菜，或蒸或煎，都别有风味。不过，我最爱吃祖母煎的夫子辣椒。祖母在锅中倒入少许油，将夫子辣椒一个个摆放到烧红的油里，用大火煸至半熟，再改为小火慢慢煎。祖母不放任何调料，辣椒里的糯米粉会有少许自然流出，变成一层酥薄的外皮包裹住辣椒，使得辣椒香脆中微微带点爽口的酸味，而里面的糯米粉煎熟后咸香诱人，比吃大鱼大肉还过瘾。

祖母煎夫子辣椒时，站在灶前，气定神闲，动作舒缓，不徐不急，像一幅娴静的油画。浓浓的辣香混和着醇醇的糯米酥香，从灶屋里弥散开来，隔半个村都能闻到。乡邻们贪婪地吸着鼻子，咽着口水，喃喃自语，啊，好香，哪个又在爆夫子辣椒。

饕餮们总结，川渝好麻辣，黔贵喜香辣，唯有湖南人嗜鲜辣。在我看来，衡阳县人偏爱酸辣——被酸水坛子浸染过的

辣。比如辣中微酸的夫子辣椒，是最爽口的下饭菜。些微的酸，厚重的辣，经时间发酵，岁月酝酿，鲜香绵辣，回味无穷。这让人不由想到船山先生，先生抗清失败后，不图名利，隐居乡野，清苦做学问，生前并未闻达于世，但其伟大的思想，深邃朴素，任沧海桑田，斗转星移，弥久愈新，泽被后世。

那时在祖母家，夫子辣椒只有遇到节庆或家中来了客人才会出现在饭桌上。祖母总是算好人头，一人一个，绝没有多余的。吃的时候，个个都很斯文，小口咬下去，慢慢咀嚼，舌尖贪婪品咂那独特的酸辣滋味，任糯米的咸香和辣椒的鲜香缓缓在唇齿间萦绕——光一个夫子辣椒就能咽下一大碗饭。如今吃腻了大鱼大肉，换换口味来几只微酸死辣的夫子辣椒，那可真是对味蕾最好的抚慰。

做夫子辣椒，从采摘辣椒到成为美食，不光要耗费漫长的时间，更需要慢工出细活的耐心。就如夫之做学问，终其一生，耗尽心力，才有那馥郁的芬芳。



那个依然繁忙的火车站

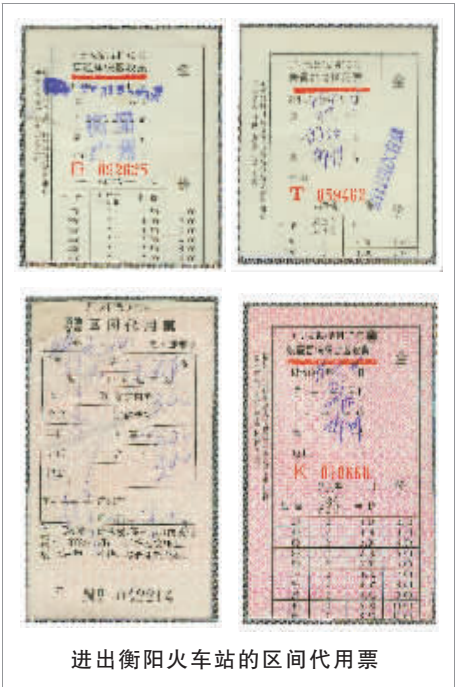
■蔡八一

有着 80 年历史的衡阳火车站，是 1935 年 10 月 10 日建成投入使用的。当时是粤汉线上的区段兼编组站，湘桂铁路建成后，成为通往两广、云贵的必经之站。

鉴于衡阳位于粤汉（京广）、湘桂两条铁路干线衔接处，1950 年衡阳站被列为全国铁路主要编组站之一进行扩建，1952 年建成全国第一个电气集中站。1964 年修建武衡复线时，又对衡阳站进行了一次大的扩建。1990 年至 1995 年间，铁道部又批准对衡阳站进行全面的技术改造，新建候车大楼、站坪向南扩展。1995 年衡阳火车站由一等站升为特等站。

衡阳火车站在衡阳人的记忆中是深刻的，这里是迎来送往的重要场所，这里是衡阳形象的重要窗口。稍微年长一点的衡阳人，都有过在衡阳火车站乘坐火车的经历。随着高速公路和高速铁路的发展，衡阳火车站在衡阳人出行的选择中，已经退出了唯一的位置，但它依然是繁忙的。春运高峰时，每天上百对旅客列车的到发，每天数万旅客的发送，就充分证明了这一点。

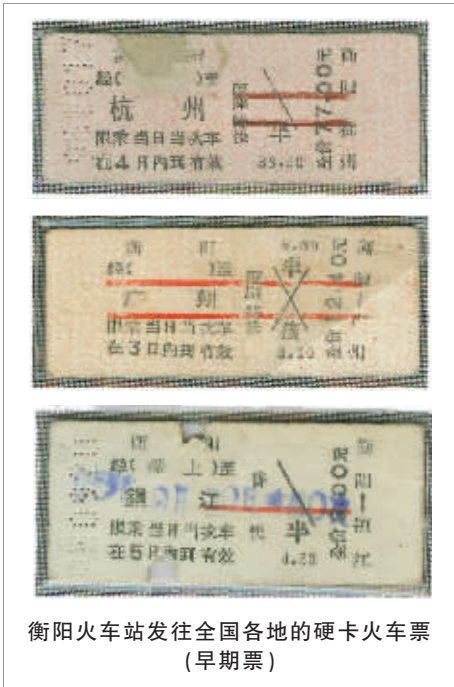
下面这些火车票和站台票都是与衡阳火车站有关的，它见证了衡阳火车站的繁忙，它记录了衡阳火车站的历史，当然，它也能唤起你对这个车站的某些记忆。



进出衡阳火车站的区间代用票



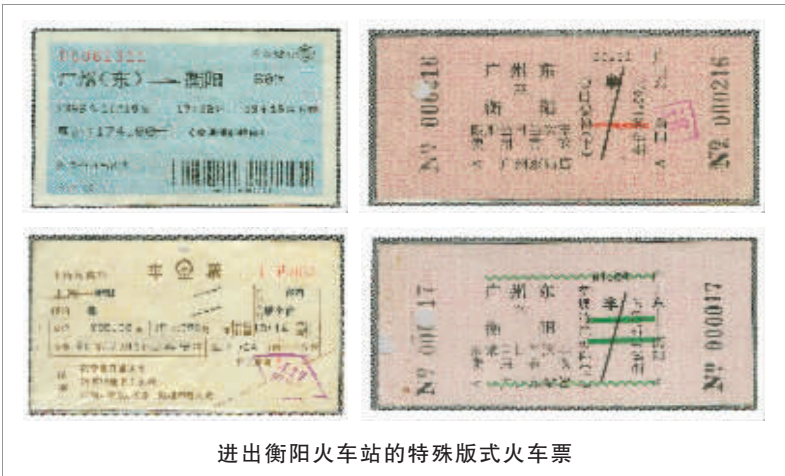
衡阳火车站发往全国各地的磁卡火车票



衡阳火车站发往全国各地的硬卡火车票（早期票）



衡阳火车站发往全国各地的纸质机打火车票（带条形码）



进出衡阳火车站的特殊版式火车票



进出衡阳火车站的特殊形式的卧铺票



衡阳火车站的早期站台票和专用站台票