

知道衡阳有个特产叫“栗江豆油”,是在 2003 年的一个夏天。

那年,在栗江那个叫赤土的山村里办了公事之后,已时近中午,我与同事转身来到栗江街上,在一家饭店吃个饭应付下肚子。饭店简陋是简陋点,做出的两个菜却特别好吃,尤其是那个丝瓜肉沫汤,质地细嫩,汤香鲜美,别有风味。

店老板自己就是厨师。我好奇地问他,你这丝瓜汤为什么做得这么好吃?老板说:“我就是放了点盐、豆油、葱花,连味精都没放。”我又接着问他:“豆油是什么东西?”店老板从厨房拿出一个瓶子,说:“这就是豆油,是相菜(调味)用的。做菜的时候,不论是烹饪或是凉拌,加上一点豆油,菜色略呈金黄,菜味鲜香无比。刚才你说我做的菜好吃,秘密就在这豆油里。”起初我听到豆油这个名字,想像跟酱油之类一样是液体的,看了后才知道,豆油是呈浓稠的油膏状,颜色褐黑,油质细腻,外观有些像巧克力。店老板这人还是很淳朴,他可能是为了让我相信他,就带我去后面的豆油坊“看事实”。

拐弯来到一个巷子,好远就闻到一股特别醇厚的香味,就这味道光闻不吃,也能把人给馋倒,于是更勾起了我的好奇心。

豆油坊老板姓吴,七十来岁年纪,显得蛮精神。饭店老板说明来意,老吴客气地把我们引进屋,给我们讲起了栗江豆油的渊源:“明万历年间,我的祖先从江西吉安一路来到衡阳栗江。牵家带口,初来乍到,家里没有下饭菜,就买了些豆子煮着,准备做豆酱。可是遇上湘江涨洪水,船运和脚力

都不通,一直买不到盐。眼看豆子已经发霉,即将全部腐败,老祖公心急如焚,不知如何是好。老祖婆为了减少损失,就用开水去冲洗豆子上的霉,谁知这一冲一洗,剩下的只有一些豆渣了。老祖公一气之下,把冲洗的霉豆子水倒在门外的地面上。说来也巧,翌日就雨转天晴,红日高照。中午时分,在太阳的蒸发下,门外飘来一股特别的香味。老祖公到门外定睛一看,自己倒出的水已结成一层褐色的膏,香气扑鼻,特别诱人。他用手指点了点送到口里,味道出奇的好。后来,祖先们在此基础上摸索出了一套酿制豆油的方法。”接着,老吴又带我们来到作坊,打开豆油缸让我参观。

2017 年,我到栗江调查、采集湘江渔歌,顺便向渔民李老问起了老吴家豆油的事。李老说:“老吴家的豆油在当地确实小有名气,自己打小的时候,只要吴家人挑着担子经过村口,人们一听到‘打豆油啰!’的吆喝声,家家户户都会拿上小罐子去打豆油。”李老叭哒几口烟接着说:“你说的那个老吴已经作古了,现在是他儿子小吴在掌管豆油坊,手艺绝不亚于他父亲。”原来李老跟老吴家还是远房亲戚。在李老的引

栗江豆油

■蒋 南

荐下,我再次来到老吴家。李老口中的“小吴”,其实已是 60 多岁的人了,当他知道我是搞民间文学的,心里头基本上就没什么戒备了,热情地跟我交谈起来。

他告诉我,老吴家豆油是遵循祖传技艺纯手工酿造,是一种不加食盐、不使用任何添加剂的独特调味品。做豆油的豆子要用拖泥豆,因其表皮无光泽而有泥膜,颜色如泥,故又称泥豆。这种豆子植株矮小,适宜播种在我们衡阳丘陵地区秋季水源不足的二岸田,在早稻收割前 10 天左右,随即撒播。早稻收割时,泥豆就会长出 10 来公分高,待到晚稻勾头时,泥豆就会开出朵朵小红花,形成秋季山村一道美丽的风景线。宋代汪莘的诗《潘别驾自祁门回》,应该描写的就是这一景象:“白马嘶风入紫阳,使君一笑列壶觞。秋原是处堪图画,豆子花红稻半黄。”

泥豆的脂肪含量较低,而蛋白质含量又高,是酿造豆油的上等原料。首先用温水将泥豆浸泡,再把豆子捞出放到木甑里蒸熟,然后倒在簸箕里散热。待豆子冷却后,放在封闭的房子里发酵。等到每粒豆子上都长满了一层绒绒的“霉”时,就可以把豆子端出来,放到水里洗干净。沥干水,再倒入大缸里,盖上盖子,让豆子再次发酵。发

酵好了,把豆子铲到另一个缸里,存放两天后,加入开水浸烫,这时缸里的水就变成了浓浓的棕黄色。最后就是提炼豆油了。

制作豆油说起来简单,做起来步骤非常繁琐,从选豆、洗豆、蒸豆、发酵,到再洗豆、再发酵、过滤,深加工、提炼等,做一批豆油至少 15 天,要经过几十道工序。

民间相传,清乾隆皇帝下江南,途经栗江,听说大禹治水曾栖于栗江憩山洲,便弃舟登岸,过桥上憩山洲。就餐时,乡里厨娘献上一道菠菜煮白豆腐。乾隆皇帝一吃,觉得味美色佳,非常爽口,随口吟出“清水白玉板,红嘴绿鹇鸽”以赞赏。乾隆皇帝回京后命御厨仿做,却远不及栗江那道菜之味美。通过了解,原来是少了一味佐料——栗江豆油。乾隆皇帝遂令衡州府尹送栗江豆油进京。栗江豆油因此扬名。

后来,人们把乾隆皇帝上憩山洲经过的那座桥称为“万岁桥”。上世纪 70 年代,栗江人民公社成立了万岁桥豆油厂,申请注册“万岁桥”商标。他们从几家豆油坊收购质量上乘的豆油包装贴牌,产品远销长沙、武汉、杭州、上海、北京。据说,2008 年北京奥运会期间,一些外国朋友品尝“万岁桥”豆油后,都竖着大拇指连连称赞。

栗江豆油工艺独特,品质与众不同,就是散装存放,也不干不霉不变味,可谓一绝。栗江豆油还富含氨基酸,营养丰富,经常食用能开脾健胃。相比超市里那些什么酱油、蠔油、蒸鱼豉油之类的调味品,栗江豆油不遑多让。这大概也是许多在外地的栗江人,每次回家都要特意买一些豆油去外地的原因吧。

沈从文故居

一代大师,神奇楚地。楚巫文化孕育出湘西风土人情,也孕育出先生的湘西情结。于是,便有《边城》如诗,《夜渔》如画,《龙珠》如歌;便有柏子的痴情,翠翠的纯真,萧萧的懵懂,祖父的慈祥;便有《九歌》的余韵,《山鬼》的神灵,《大河》的变迁……

天下大作家,笔下小人物——水手、卒伍、巫师、喽罗、村姑、农夫,一个个出神入化;还有吊脚楼的风情,神巫之爱的传奇,如唱如吟,如泣如诉,演绎出湘西人的慷慨激情和悲凉人生。

本想揭去湘西的神秘面纱,原汁原味描绘湘西众生,倾诉湘西情怀,却又增添了湘西的神采,吸引了成千上万人对湘西的无限遐想与更多向往,先生因湘西而闻名,湘西因先生而传奇。这,大概不是先生所能料到的吧?

站在先生故居的四方天井里,仿佛看到先生少年时期那份天真与无瑕,看到大哥从萧家讨得玫瑰花时的那份得意神气,九妹不依不饶的那份娇情,还有顽皮的六弟,温顺的母亲;又仿佛看到栽花时全家人的那份细心,开花时全家人的那份欢快,其趣无比,其乐融融。不过,那玫瑰花并未制出玫瑰糖。

跨出院门,又仿佛看到那个无忧无虑的少年背着书包,沿着门前的小巷,连蹦带跳去上学。不远处,就有几个同是少年的同伴在那里等着他的到来。好像是履行昨天的约定,他们并没有奔向学堂,而是出现在

湘西掠影

■黄华生

夏日的田野。

学堂拴不住他的心,如同这院子拴不住他的身一样,那个怀着少年梦想的湘西汉子,只在这故居度过短暂的童年和少年,是命运把他早早地抛进了江湖,抛向了社会。14 岁时,他便投身行伍,浪迹湘川黔交界地区,几年后,又从军营走进更加广阔的社会。于是,旧军营里有他单薄的身影,北京城里最早的北漂队伍里有他的形迹。带着湘西人的深情厚谊,一部部带有湘西土味的书作登上了大雅之堂,作家,教授,历史文物研究者,种种荣誉如期而至,而这一切,都倾注了这个湘西汉子的认真与执着。如今,先生早已仙逝,其灵魂就安顿在沅江江畔的听涛山上,故居难觅先生踪迹,留下的是院前古巷深深,院后沱水悠悠……

风雨吊脚楼

风雨中你匆匆而来,风雨中你依依而去;一双赤脚,一身蓑衣,仆仆风尘。来时是急切的期盼,走时是无限的惆怅。拉千里纤,行万里船,不知道何处是头、何处是岸,风雨中唯见吊脚楼。

你在风雨中漂泊,你在风雨中撕搏;拉纤的号子里有你的声音,过滩的木排里有你的力量,喝的是三江水,吃的是船家饭。片片风帆,点点鱼鸥,分不清哪里是天,哪里是水,心灵中唯有吊脚楼。

吊脚楼,半边是水,半边是岸,人在楼中坐,船在水上行,风雨悬半空。走进半边街,踏上吊脚楼,在昏暗的灯光里,你闻到了那昔日的脂香,也见到了那缕粉红。你得到了那份混浊,那份滚烫,便把那撑船的艰苦,过滩的风险,爬桅的畏惧,统统抛在脑后,体验的是泥与水的渲泻,风与雨的抗衡。

于是,就有水的思念,楼的牵挂。
吊脚楼,你书写着旧时湘西水手船夫的无穷故事。

茶峒古渡

在一个夜晚,一个雷电交加的夜晚,美丽的小白塔轰然倒塌了,过渡的小船被洪水冲走了,善良的老祖父带着辛酸、带着牵挂去世了,留下孤苦伶仃的翠翠和影不离的黄狗。一条不足半里宽的溪流,一个永远没有结局的故事,茶峒古渡成了永远抹不掉的古渡。
驻足茶峒古渡,但见两岸青山依旧,古

镇尚存,白塔矗立,惟不见昔日的码头和渡船,不见拉船的缆绳。如同一个神话,一个并不古老的神话。神话中的祖父,那个茶峒渡口摆渡的老人,用他那一只方头渡船,不时地把人货牛马渡向彼岸,从二十岁到七十七岁,日复一日,年复一年,便守在这小溪边,五十年来,不知渡过了多少人货牛马,又用自备的烟叶和茶水结识了多少来往过客。那从公家领到的“三十斗,七毛钱”的月酬,就成了“他从不思索自己职务对于本人的意义,只是静静的很忠实的在那里活下去”的理由,使他“本来应当休息了,但天不许他休息,他仿佛便不能够同这一生活离开”。

秋去冬来,岁月的风雨,终归把他送进白塔后面的山岗里,其神灵似乎早已升天;而那永远活着的翠翠,或许就隐身在对面的篁竹林里,每日注目溪面的薄雾,等待着远去恋人的归来?或许正在寻找自己的母亲,那个生下自己就死去了的母亲,那个为夫殉情的母亲,去诉说自己心中的隐情——那只有对自己母亲才能倾诉的隐情。或许看着河岸迎亲的队伍,把野花戴到头上去,为自己成为新娘进行又一次的预演?或许恋人早已归来,早已拜堂成亲,早已生儿育女!然而,没有见证,就没有那么多或许,而最能相信的,只有那个坍塌了的白塔,又重新修好了,那个在月下唱歌,使翠翠在睡梦里为歌声把灵魂轻轻浮起的年青人,还不曾回到茶峒来。

日出日落,寒冬酷暑,静静的白水河,已经消失了的古渡,你传颂着一个不朽的神话。

衡阳全城搜索婚恋平台

“七夕”晚上，线上直播交友

未婚女,1997 年生,身高 1.58 米,学历本科。市国企工程师,自己名下有房,父母都在国企工作,有个妹妹是教师。温和甜美,可动可静,三观正,有同理心。热爱生活,会做饭菜,喜欢阅读、瑜伽、旅游。想找一个性格温和、三观正的“90 后”男生。电话:13307473391(微信同号)。

未婚女,1991 年生,身高 1.62 米,学历本科。某高校在编教师,独女,名下有车房。父亲是公务员,母亲国企退休在开建材店。知书达理,青春靓丽,气质优雅,有亲和力。喜欢旅游、演讲、做甜品。想找在衡阳市有稳定工作、身高 1.70 米以上、条件相当的“86 后”男生。电话:18173422811(微信同号)。

未婚女,1987 年生,身高 1.60 米,学历本科。私企财务,年薪 15 万元以上,父母已退休。长相甜美,清爽干净,性格温柔。择偶要求:接受大 5 岁以内,有共同兴趣爱好、共同话题的男生。电话:13762409085(微信同号)。

离异女,1983 年生,身高 1.63 米,学历本科。小学老师,女孩判给自己,有房。皮肤白皙,气质优雅,温婉而美丽,有爱心。爱旅游、烹饪,闲时喜欢收拾家务、养花种草。觅温暖型、有稳定工作的男士为伴。电话:18173422811(微信同号)。

未婚男,1992 年,身高 1.74 米。在铁路系统工作,年薪 12 万元以上,独

子,衡阳有 3 套房。本人性格耿直,不抽烟不喝酒无不良嗜好,喜欢下棋、看书,有主见有担当,父母身体健康均退休在家。希望对方孝顺,有良好的品性,有责任心,容貌端正,有稳定工作。电话:17752777505(微信同号)。

未婚男,1987 年生,身高 1.71 米,学历硕士研究生。独子,大学教师,年薪 10 万元以上,有房有车,父母都有单位。清新俊逸,才貌双全,为人可靠老实,对人真诚专一,有上进心,有耐心。喜欢运动、学习、看书。用我三生烟火,换你一世迷离。电话:18890283415(微信同号)。

离异男,1980 年生,身高 1.70 米,

学历大专。做跨境电商,另有其他方面投资,有两套电梯房、若干门面,有车,独子在读高中(住校)。本人品行端正,身体健壮、健康,精力充沛,性格开朗、温和。喜欢阅读、看书,无不良嗜好。觅“82 后”、身高 1.55 米以上、有工作,最好也喜欢阅读的女士。电话:19891880642(微信同号)。

单身热线:18173422811,QQ:20296377。
地址:环城北路 3 号(五一文楼上)4 楼 404 室(石鼓店)。
衡阳高新区解放大道御璟花苑 A1 栋 1910 室(华新店)。
加入单身微信群 18173422811,有大量会员本人照片与详细介绍。



线上交友平台



扫码脱单