



■文 / 林铁

湖南人的好牙口 就为了一口红烧排骨

人间务生事，耕种满田畴。惊蛰是春天最动人的时节。春雷始鸣，草木舒展，一切都在农事开始繁忙的时候找到了生命轮回的节奏。

老灶台上的铁锅泛起青烟时，过年的余味还缱绻绕不曾散去。益阳农家的柴房里，柏树枝燃起的青烟裹着橘皮香，将斩作寸段的排骨熏成琥珀色。主妇们说这溜腊排是“给祖宗备的轿杠”，除夕祭祖时必得整整齐齐码在供案上，待香灰落满三寸，才取下与冬笋同煨。沈从文在《湘行散记》里写沅水边的吊脚楼：“火塘上悬着的腊味，在烟气里浸得发亮”，其中定有某块被江水滋养过的排骨。

往西行至湘西大山，苗家阿妹捧出的酸汤排骨又换了天地。从坛子里舀出的陈年酸水，或者用小西红柿（本地话叫酱瓜）铲碎做出的酸汤，混着新采的野山椒，把剁成小块的仔排浸得通体发亮。这酸不同于江南醋香的婉约，倒像土家人擂响的牛皮鼓，直往人天灵盖上撞。

长沙城里的排骨最是热闹。火宫殿前的油炸排骨裹着红艳艳的辣椒末，咬开酥壳便见肉汁混着花椒油迸溅；坡子街尽头，至今还飘着老字号药膳排骨汤的当归香。更妙的是寻常巷陌里的家常味——母亲把肋排利得乒乒响，在滚油里先炸后煨，非得让每块骨头都沁透酱油与豆瓣酱的浓醇。汪曾祺说湖南人“舍得下死力气对付吃食”，看这案板上刀痕累累的砧板便知不假。

永州东安县的醋血排骨，偏要在瓷钵里藏三分文气。仔排焯水后与东安米醋同焖，待醋香化入骨髓，再浇上新接的鸡血。紫檀色的骨头上凝着血醋结晶，夹起时能拉出细长的琥珀丝，倒应了柳宗元《永州八记》里“清冷之状与目谋，潏潏之声与耳谋”的意境。

若说江浙沪的排骨是水墨画，湖南的排骨便是朱砂染的版画。无锡糖醋排骨甜得能粘住筷子，上海红烧排骨讲究浓油赤酱，总归透着水乡的绵软；广东早茶的豉汁蒸排骨，连骨头缝里都沁着温润的米香。唯独湖南人偏要用剁椒盖住肉香，拿茶油逼出野性，连炖汤都要撒把干椒壳——仿佛缺了这口火气，便镇不住三湘四水的激荡。

湖南各地好像都会一道菜，就是豉汁蒸排骨，区别仅仅是用剁辣椒，酱辣椒，还是泡椒，或者辣椒面。做法上，比如衡阳这边，有的蒸之前会在锅里用茶油把排骨先煸香，煸得金黄，蒸起来更容易脱骨，再用衡阳三塘铺黑豆豉、黄贡椒和姜丝拌匀蒸制；湘潭岳阳这边，则直接用浏阳豉蒜末和茶油直接腌制再铺上辣椒，然后开蒸，保持了肉骨原香。《楚辞·招魂》里唱“肥牛之臠，臠若芳些”，屈子若生于今世，怕是要改唱“烈骨之髓，灼若椒些”。

衡阳还有“无坛不成席”的说法，自古家家都腌制酸豆角、剁辣椒。在这样家家爱腌制坛菜的饮食传

统下，衡阳的坛子菜有关的菜品也是相当丰富。蒸湘区有家曲园酒楼，首创“荤素共坛”，用酸豆角酸笋酸藠头的原汁，和肋排、酸椒坛发酵3天，开坛后，用茶油爆炒，点睛之笔就是淋上本地特产山胡椒油，一份坛子排骨就绝美出锅了。辛香馥郁，外脆内糯，必须配茅洞桥米饭，连吃三碗。

电影《饮食男女》开场时，郎雄饰演的大厨在蒸腾的热气中颠勺，冰糖肘子的油光与酱排骨的焦香几乎要溢出银幕。湖南人看到这场面总要笑：“我们炖排骨可不放糖，要放就放朝天椒！”前些年爆红的民谣《漠河舞厅》，歌手低吟“晚星就像你的眼睛杀人又放火”，湖南小伙却在烧烤摊上吼着新编的调子：“排骨就像你的脾气越啃越上火！”

当然湘菜也不全是辣的。祖庵菜就是大量吸纳粤菜和江浙风味的精髓，据说有荷叶粉蒸排骨、金银蹄排骨的做法。粉蒸排骨普通老百姓倒是容易吃到。新开铺有一家文尧里，进门就是一排排高压锅蒸排骨，门外全是排队等着吃的人。砂子塘的和宴厨，也是这道菜出名。至于金银蹄排骨少见，金蹄是火腿，银蹄是鲜猪蹄，排骨和双蹄同入砂锅，拌花雕葱结用炭火慢慢煨4个小时。这个菜鲁迅爱吃，他曾写信给许广平，叮嘱她“火腿需切薄如纸，不夺鲜”。

莲藕炖排骨，这个家常菜湖南人都熟悉。田小狗家的湖藕炖排骨是解辣的必点。至于更好的湖藕，就去岳阳楼附近的井水巴陵。还有一些店子，比如咸嘉湖路的广仔干蒸排骨、含光路的盐叔·蒸市里的干蒸排骨，都是近年刚火起来的网红，均不辣。个别超辣的比如天心区的嘍天湘菜有一道“火山排骨”，一个桌子那么大的盘子里，排骨一尺多高，粗如手臂，红油辣椒浇灌，一份够十人吃。

好吧，苏东坡说：“归去，归去，江上一犁春雨。”这是惊蛰时节的春雨。夹起一块颤巍巍的排骨，齿尖叩开酥烂的肌理，忽然尝到洞庭湖的潮湿、辣椒地的灼热，还有晒谷坪上经年的阳光。原来所谓故乡滋味，不过是把山川风物都炖进了一截截平凡的猪肋排里。

（作者系湖南财政经济学院人文与艺术学院院长）

