



郴州华塘砍肉粉一条街。图/阿奇

鲜香千年的华塘砍肉粉

“

“砍肉粉”三字招牌,飘在华塘圩一长溜粉店的门首上,墨色如刀,筋骨铮然,似乎要冲开千载烟尘,捧出岁月深处那碗热气腾腾的鲜辣滋味来。

华塘镇旧时唤作中和圩,位于郴州市北湖区西河东畔,对岸不远处即桂阳县界,自古便有一条官道蜿蜒连接西河两岸,河上有石拱桥如彩虹飞架。千百年来,风尘仆仆的挑夫、吆喝着骡马的脚夫和行色匆匆的官商贾,行至此地多会歇下脚程,寻一碗热乎的早食或午饭,填饱肚子,蓄些力气,才好继续跋涉那漫漫前路。 文/徐杨



砍肉粉。

“砍肉粉”由韩愈命名

唐德宗贞元十九年(803年),韩愈(768年—824年)遭贬南行,风尘困顿,内心悲摧,慢腾腾一路走来,终于挨到了郴州。一个寒雾笼罩的清晨,腹中饥饿的他行至北湖畔,忽闻“咄咄”砍肉之声,如沉雷落地。循声望去,见一肉摊前有屠夫正挥刀有致,红白相间的鲜肉在砧板上跳动。韩愈找过去驻足而观,即嗅随从买肉下粉。

只见店家将新磨的米浆蒸成柔韧粉皮,再切条放沸汤锅中,少顷捞起入碗,撒上碾碎的胡椒、切得细密的姜

丝,再缀几片清香紫苏。一碗端至面前,汤色微浊却热气蒸腾,肉块豪迈沉浮。韩愈胃口大开,急急撮入口中,那鲜辣如利刃分开混沌,暖流裹着肉香直贯肺腑,周身寒意竟被这碗粉驱散殆尽,汗流而神旺。那沉甸的肉块仿佛撞开了胸中郁结的块垒,腹中充实了,脚下便也多了几分跋涉长途的力气。

吃毕,韩愈脱口大赞:“此乃砍肉粉也!”自此,砍肉粉兴焉,勃焉。后人谓韩愈对郴州北湖有双壁之献:“朝啖砍肉粉,晚赋叉鱼诗”——一碗

粉,一首诗,竟成了这方水土最古老深情的味觉记忆与文脉回响。

时光奔流至宋庆历年间的1046年左右,砍肉粉的香气已悄然飘漫于华塘、塔水一带的圩场。乡野传说中,华塘圩上有个为人敦厚、乐善好施的胡屠夫,其诚心感动了云游至此的骆仙。仙人感其德,以砍肉粉烹饪妙法秘授之。

胡屠夫得此真传后,所制之粉肉鲜汤浓,味美绝伦,引得四乡八邻争相前来一啜为快,砍肉粉之名遂如春风过野,红遍周遭乡镇,声名远播。



华塘砍肉粉。组图/徐杨

何孟春为砍肉粉注入多元灵魂

至明嘉靖年间,郴州籍吏部侍郎何孟春(1474年—1536年,北湖鲁塘人)历经宦海沉浮,卸职归隐西河故里。这位见惯了京城珍馐的老饕,一日踱至华塘圩头,对着粗犷的砍肉粉忽发奇想,兴之所至,唤仆人自肉案上砍来新鲜猪心、小肠、猪肝、猪腰,与前胛肉同置一锅。灶火猛起,油热生烟,诸般下水入锅爆炒,啦啦声中浓香四溢,只炒得肝片嫩滑、腰花脆爽、小肠弹韧,一锅油亮喷香,上桌摆起,再连汤带汁满满一勺浇盖于粉上。

何公悠然举箸,一撮,一送,浓烈的复合滋味于口中轰然炸开,鲜、脆、韧、嫩,加之粉的柔韧与汤的滚烫,只吃得浑身三万六千个毛孔无不舒泰,直呼“味道爆爽,妙矣,践矣!”这一勺汇聚了“下水”精华的爆炒盖码,如点睛之笔,丰满了华塘砍肉粉雄浑粗犷的肉身,注入了更为浓烈多元的灵魂。

在漫长的岁月里,砍肉粉已然成为支撑生计的实在力量。

百姓们披星戴月,辛勤劳作之余赶圩贸易,一碗粉便是最温暖的慰

藉。尤其是明代以降,随着辣椒、花生等物种的传入,前胛肉、猪下水成了百姓碗中的至味。人们将前胛肉、精肉、心、肺、肠、肚等细细洗净,佐以大量本地红椒、老姜,猛火爆炒焖煮,煨出浓稠咸鲜、油光红亮的盖码菜。滚烫的混合肉和着汤汁浇在粉上,既美味入魂,又饱腹耐饥,足以扛住一天的重体力劳作。

这碗红亮热辣的砍肉粉,是农耕年代里升腾起的最朴实的希望,是汗水与辛劳之间最踏实的暖意。

今日的砍肉粉百味纷呈

斗转星移,砍肉粉亦随世情流转。生活渐丰,盖码天地亦为之拓宽。牛腩炖得软糯香浓,羊肉去膻后鲜嫩滋补,鱼肉片得银白柔滑,甚至各样时令蔬菜亦可快炒成清新盖码,浇于粉上。昔日以猪下水、前胛肉、精肉为主的粗犷豪爽,渐渐化为今日百味纷呈的包容气象。

待到20世纪80年代烟火重燃,塔水村人老曹于华塘圩重开砍肉粉店。他挽起袖子,一头扎进了这热气翻滚的江湖。其粉店的精髓,在于一个“现”字,其五现功夫,活色生香:晨曦微露时,圩上肉铺“现宰”的牲口还冒着温热之气;“现割”选中的部位,肥瘦由客;“现切”于砧板之上,厚薄随心;灶火正旺,大勺翻飞“现炒”,油星四溅、香气奔涌;最后是滚烫入碗,“现吃”入喉。

这五现相承,食材鲜气未散,自由搭配随心,口感丰盈跳跃,锅气十足,直逼舌尖、直冲天灵盖。小小店面,灶火长旺,案板锃亮,他深研味道:米浆发酵时辰、粉皮柔韧薄厚,尤其是那“砍”字精髓——肉块大小厚薄,全依客意,手起刀落间砧板震响,正是这碗粉鲜活的节拍。一时食客如云,门庭若市,多年的匠心终得回响,老曹终获评“湘菜大师”,那金灿灿的匾额,就挂在他日日俯身的砧板旁,无声诉说着对一碗粉的极致追求。而更令人欣慰的是,其衣钵传人——徒弟小彭,正俯身于灶火案板之间,一丝不苟地践行着师傅的理念,将砍肉粉的技艺与那份滚烫的诚心,在更广阔的天地里薪火相传。

这碗粉,从韩愈贬途中驱寒的粗食,经何孟春爆炒杂馐的奇思点化,终在老曹小彭师徒手中化为温暖千家万户的营生——刀起刀落,砍的是案上生鲜,更是千百年寻常日子对温饱与滋味最殷切的渴望。

圩场喧嚣,砍肉之声不绝,它劈开光阴,将千年风雨化作了案板上的一道道实在的印记。韩愈南行沾唇的胡椒辛辣,何公爆炒下水的油香四溅,曹师傅砧板前挥汗的身影与徒弟灶火旁专注的眉眼皆在这腾腾热气中悄然相融,落定入碗。

粉香如雾,氤氲缭绕于华塘圩的清晨。此雾非仅悬于山野,更袅袅升起于每个饥肠辘辘者的心头。粉香所及处,无分贵贱贫富,只余肠胃被抚慰后的同声一叹的满足。

如今,郴州市的核心区域——北湖区,早已天地通途,与九州四海血脉相连。飞机甫一落地,脚下便是这碗粉魂牵梦绕的故土,塔水、华塘的炊烟仿佛近在咫尺;高铁西站人流如织,甫出站台,北湖新区的现代气息即扑面而来,目光所及,那熟悉的招牌已在不远处猎猎招展,墨色淋漓的“砍肉粉”三字,如一声跨越千年的火热召唤,瞬间点燃了游子归客舌尖上的乡愁。