

一城辣椒色 半城鲜辣香

程玲仙



周末回老家，看见邻居围墙上十余盆辣椒一字排开，枝蔓清瘦，叶片疏落，可那挂满枝头的果实，红得鲜活透亮，在风里轻轻摇曳，织成一道独特的风景线。

我的家乡——常山，是鲜辣美食之乡。这里的人家喜欢在房前屋后开辟菜园，夏秋时节，辣椒当仁不让地成为园中“主角”与餐桌上的“味觉担当”。

辣椒，也是常山菜的灵魂。此地无菜不辣，无辣不欢。无论是家常小炒，还是宴客大菜，总少不了辣椒的身影。以“将军鱼”为代表的常山“十大碗”，是“鲜辣常山”的金字招牌。“农家小炒肉”“红烧大头鱼”“土鸡蛋炒辣椒”等，皆是鲜辣风味的鲜活代言。

“农家小炒肉”是常山人餐桌永恒的经典。土猪肉爆炒至焦香透油，辣椒辛香扑鼻，一口下去辣意冲顶，继而脑门暴汗，酣畅淋漓。“红烧大头鱼”则是许多餐馆的“压桌菜”，鲜鱼辅以秘制辣酱文火慢炖，出锅前撒紫苏、辣椒，香辣交织，肉质紧实，尽显本味。“土鸡蛋炒辣椒”看似简

单，却是主妇们的拿手菜，金黄嫩香的鸡蛋间杂青红椒丁，色诱人，辣过瘾，是当之无愧的“米饭杀手”。

在常山，每道菜都辣得人吐舌，也香得人尖叫。这辣，无论它是菜肴的“配角”，还是自成一碗的“主角”，都备受追捧。

记得儿时，玩累了跑回家，盛一大碗剩饭，就着酸辣微甜的“糖醋煎红椒”大快朵颐。味觉被唤醒，痛感也随之激活。至今，那种既辣且鲜、痛并快乐着的记忆依然鲜活。

不过，我最怀念的还是妈妈做的“香辣索面”。自家晒干的小尖椒磨成粉，用山茶油浸着。煮面时舀一小匙，加酱油、陈醋，冲入开水，撒上葱花，便成一碗“葱花红油汤”。柔滑的贡面浸入其中，瞬间热力四射。吃一口唇齿留香，干一碗回味悠长。

常山贡面本就是金名片，相传明朝时曾与本地辣酱一同进贡。皇帝食后大汗淋漓、大呼过瘾，常山之“辣”自此声名远播。

俗话说，“浙江吃辣看衢州，衢州吃辣看开常（开化、常山）”。常山地处浙西，气候湿润，尤其冬春湿冷难耐。辣椒驱寒祛湿的功效，使之自然成为先民的选择，既抵御湿冷环境，又鲜爽下饭。

当然，吃辣并非衢州专利。鲁迅先生就曾坦言，吃辣椒是为取暖解困。可见辣味文化在交流中亦影响着周边。

与衢州类似，吃辣文化已深深融入中国许多地区人们的血脉。若说川渝是“麻辣”宗主，湘赣是“香辣”高手，那么浙江衢州，则以“鲜辣”在江南饮食中独树一帜。

在这里，辣从来不是莽撞的挑衅，而是一份用烟火气写就的诚挚邀请。它泼辣而深情，热情而酣畅。诚邀八方来客，循着这缕浓烈的香辣味，走进一个活色生香的“鲜辣”江湖。

炖萝卜汤

裴金超

小时候，家乡的天气总是冷得特别早。那时候，村里的家家户户都会种上几垄萝卜，以备不时之需。而那些萝卜就像是我们村庄里的孩子，在寒凉的天气里依然顽强地生长着，等待着成熟的那一刻。

以前的日子，萝卜无疑是冬天的主要蔬菜。每到大地封冻之前，人们会到萝卜地里，一个一个将它们从土壤里“解救”出来，拧掉依然翠绿的萝卜缨，然后一根根放入箩筐，满载而归，成为冬日里不可或缺的一部分。在那个物质并不富裕的年代，萝卜成为了冬天餐桌上的“主角”。萝卜虽然平凡，但它却有着不平凡的营养价值，富含碳水化合物、维生素及磷、铁等无机盐，常食能够增强人体的免疫力，抵御寒冷的侵袭。而它又以简单多样的烹饪方式，滋养了一代又一代人。

记得那时，用萝卜腌咸菜是最常见的做法。家家户户都会挑选一些个头适中、质地脆嫩的萝卜，洗净后切成条状，撒上盐巴，再拌入辣椒、花椒等调料，腌制在坛子里。几天后，那坛子里便散发出诱人的香气，迫不及待地夹起一筷子，放入口中细细咀嚼。那咸中带酸、酸中带甜的味道，瞬间在舌尖上散开，无论是搭配米饭还是面条，都是很受欢迎的下饭小菜。

而炖萝卜汤，则是秋冬季节里的一道暖胃佳肴。母亲会挑选几个又大又圆的萝卜，洗净切块，放入锅中，加入清水和简单的调料，慢火炖煮。一家人围坐在火炉旁，一锅热气腾腾的萝卜汤端上桌来，那浓郁的香气瞬间弥漫了整个房间。汤色清澈见底，滋味却很醇厚，每一口都仿佛能驱散身上的寒气，带来一丝丝暖意。大家一边品尝着汤的鲜美，一边聊着家常，那份温馨与满足，至今仍让我难以忘怀。

当然，萝卜的吃法远不止于此。萝卜包子、萝卜饺子，都是家常美味。将萝卜擦成丝剁碎，拌上



葱花、姜末、盐巴等调料，这样的馅料既保留了萝卜的清甜，又融入了调味料带来的层次感。将精心调制的馅料包裹进柔软而有弹性的面皮之中，待到热气腾腾出锅之时，一口咬下去，面皮的柔软与馅料的鲜香相互映衬，味道格外适口。满口的汁水与萝卜的清新甘甜交织在一起，让人回味无穷，幸福感也随之涌上心头。

渐渐地，生活逐渐宽裕，才有了萝卜炖肉、萝卜猪肉饺子、羊肉萝卜饺子。其中，鲜嫩的肉质与脆甜可口的萝卜相互渗透，彼此交融，共同孕育出鲜醇诱人的美味。随着生活水平越来越高，萝卜在餐桌上的地位，也悄然发生了变化。从最初的绝对主角，到后来的配角，再到如今的点缀，萝卜的占比越来越小，甚至少于肉类的比例，但菜肴里依然少不了它的身影。然而，在我心中，萝卜却始终占据着不可替代的位置。

《本草纲目》和《新修本草》中记载：萝卜能助消化，止咳化痰，还能清热生津止渴，可用于热病口渴或消渴多饮，可防止胆石形成，是维护人体健康不可或缺的重要食材。



寒香点豆腐

周雷



吃食这东西，最是奇怪。有些山珍海味，吃过也就忘了；偏是些家常物事，倒能在舌尖盘踞一辈子。譬如这冻豆腐，名字听着就带着股子寒气，每到北风起时，心里头便不由得惦念起来。这惦念里，有故乡的回忆，更有母亲在灶间忙碌的身影。

做冻豆腐，先得有好豆腐。母亲是不买市上的成品的。她总要自己动手。头天晚上，便将粒粒饱满的黄豆倒在清水里泡着。第二天天蒙蒙亮，石磨“嗡嗡”的声响便会在厨房里响起，乳白的豆汁沿着磨盘流下来，汇到木桶里，散发着生豆子特有的青涩气息。

磨好的豆汁倒进大锅里，灶膛里架起木劈柴，火舌欢快地舔着锅底。不多时，锅里便“咕嘟咕嘟”地泛起泡来，这时，母亲会撇去浮沫，将滚烫的豆浆舀到一口大缸里。最关键的一步来了，点卤。母亲用的是一块石膏，放在火上微微烧过，研成细末，调成水。卤水徐徐倒入，手臂稳稳地画着圈，缸里的豆浆起初还是一片混沌，渐渐地，竟神奇地分离开来，成了絮状的豆花和清冽的浆水。

豆花舀进铺着白布的模子里，压上石板，沥尽水分，一方方嫩白如玉的豆腐便成了。但这还不是冻豆腐。母亲将豆腐切成巴掌大小的方块，整整齐齐地码在竹匾里，端到屋外廊檐下。初冬的夜，寒气是透骨的。只需一夜，那软嫩的豆腐便被冻得硬邦邦的，表面还结着些晶莹的冰凌子，煞是好看。

冻透的豆腐，内里的结构全变了。冰晶将它撑开，形成无数细密的蜂窝。这蜂窝，便是冻豆腐的魂灵所在，是它日后能吸饱汤汁、滋味万千的关窍。

冻豆腐的吃法，最是能见出北方人家的实在与智慧。它自己是没什么滋味的，妙就妙在能纳百味。最寻常的是炖。将冻豆腐在凉水里化开，挤干水分，那豆腐便显得蓬松而富有弹性。切几片腊肉，与白菜、粉条一同下到铁锅里，添上水，用文火慢慢地炖。灶膛里的余烬温吞地煨着，锅里“咕嘟咕嘟”地响，腊肉的咸香、白菜的清甜，丝丝缕缕，都钻进了冻豆腐那无数的蜂窝孔洞里。待得掀开锅盖，热气“轰”地一下扑面而来，夹起一块冻豆腐，须得小心地吹凉了，咬下去，滚烫的汤汁立刻在口中迸射。豆腐的肌理变得极富韧性，在齿间缠绵，比鲜豆腐更多了一番咀嚼的趣味。

若是有客人来，母亲还会做一道“冻豆腐嵌肉”。将化开的冻豆腐切一个口子，用调好的肉馅细细地塞满，再上锅去蒸。肉馅的鲜汁被牢牢锁在豆腐里，出锅时，豆腐饱胀，色泽诱人。一口下去，有豆制品的清香，更有肉馅的丰美，层次分明，是待客的体面菜。

汪曾祺先生曾说：“一个人的口味要宽一点、杂一点，‘南甜北咸东辣西酸’都去尝尝。”这话我极赞同。但走得再远，尝过再多的新奇，心底最眷恋的，还是那口朴素至极的家乡味。母亲的冻豆腐，便是这样。