



大张齐鼓

——聚焦大张家界国际旅游区



寻味山水间 一桌“大张宴”

——大张家界国际旅游区美食文化解读

湖南日报全媒体记者 刘瀚潇

从长沙出发往西、往南,山就渐渐围过来了。

武陵山、雪峰山、崀山,三座大山彼此拥抱,把张家界、湘西自治州、怀化、邵阳西南、常德西陲的38个县市,拢成了一个被山水私密收藏的世界。这就是“大张家界国际旅游区”(以下简称“大张家界”)。

群山纵横交错,在这里分割出高山峡谷、丹霞丘陵、滨湖平坝截然不同的地貌天地。土家、苗、侗、汉等民族世代杂居于此,山水给了他们食材,岁月给了他们技法,族群给了他们风味。

8月上旬,记者走进这片土地,去尝一尝“大张家界”的千滋百味。

1 鲜、腊、酸,沉淀山水本味

吉首矮寨公路奇观点观景台上,风从德夯大峡谷里灌上来,吹得人衣角猎猎。

几位苗家奶奶坐在路边,架一口油锅。竹签上穿了刚炸好的溪螃蟹,壳炸得透亮金黄。拇指长短的野生溪鱼,咸香酥脆。“我住在附近的夯沙村,这些都是自己抓的。”筐里还摆着山上长的李子和梨子,个头不大,歪歪扭扭,颜色也不均匀,但咬一口就知道,是真正在山上晒着太阳长大的果子。

就地取材,应时而食,便是“大张家界”的味觉底色。

早在先秦至隋唐,这里便是五蛮蛮的聚居之地,先民以“渔猎山伐、刀耕火种”为业,靠山吃山、逐水而居。

高山阴冷潮湿,河谷温润湿热,每一道山谷都有自己的小气候,每一种小气候都孕育着独属于它的物产。

清晨的武陵源,拨开一丛蕨草,树菌顶着松针探出头来。西水河在保靖碗米坡拐了个弯,河滩的石头缝里藏着小鱼小虾。怀化中方县的黄桃熟得

晚,却格外沉实。邵阳崀山脚下,脐橙还挂着青色。常德澧县的水网里,八月的莲蓬正当季。

山林江河源源不断捧出时令物产,可也有严苛的一面。漫长寒冬来临,草木凋零,可采集的吃食骤然变少。古时山道阻隔,物资流转艰难,于是火塘与土坛,成了家家户户对抗时序的两件法宝。

火塘是山野人家永不熄灭的厨房。青石条砌成的边框,正中央架着一个生铁铸就的三脚架,松柏枝在底下常年燃着淡烟。一方火塘,温暖了岁岁年年的山居岁月。

腊肉、腊肠的制作,离不开火塘。肉块挂在火塘上方,日子一天天过去,松柏的烟气慢慢渗进肉的纹理,水分被一点点带走,颜色从粉白变成深褐,表面结出一层油亮的硬壳。一块肉就这样被烟火驯服了,从今年冬天挂到明年冬天,都不会坏。

坛子菜是另一种智慧。

清晨,张家界市永定区石堰坪村,山里的雾才刚刚散去。村民金腊姐坐在院里,两只手反复揉搓着切得整齐细碎的长豆角。

正是长豆角肥硕的时节,一夜之间就能蹿出寸把长。两天前,这些豆角还挂在藤上,全腊姐把它们切成寸段,撒粗盐,晒到半干。

“十天后,就能吃了。”她抓起一把辣椒粉,和豆角一起拌匀,一把一把塞进土陶坛子里。压得严严实实,不留一丝空隙。

女儿带着外孙回乡避暑,这一坛坛腌菜,是家乡的味道,也是她为晚辈封存的夏日生机与山野温情。

在“大张家界”,旧年深山里盐贵,人们就想出了以酸代盐的办法。应季的蔬菜、河鲜,拌上谷物,密封进陶坛,靠微生物发酵产生乳酸。一坛酸鱼、一坛酸肉、一坛酸辣椒,就能撑起一整个饭桌。

湘西的坛子菜品类繁多,从胡葱酸、萝卜酸到酸鱼、酸肉,几乎无所不腌。芷江的酸萝卜用老坛母水泡,加冰糖和花椒,脆嫩酸甜,当地人拿来当零食吃。侗家的腌肉裹上糯米入坛,发酵足月,炒出来酸香扑鼻。邵阳则把豆角、茄子晒干水分,加豆豉和剁椒入坛发酵。

正是暑期,芙蓉镇青石板街上游人如织、热闹非凡。满街烟火气中,一碗米豆腐是当之无愧的网红单品,也是游客必打卡的风味仪式。

乳白方块的米豆腐,淋上一勺红亮诱人的油泼辣子,入口是糯、是滑、是辣、是香。

影片《芙蓉镇》的爆火,让刘晓庆饰演的胡玉音卖米豆腐的场景深入人心。这道原本默默无闻的农家小吃,从此与芙蓉镇古镇风貌、土家民俗、湘西烟火深度绑定,成为游客必体验的味觉项目。

“大张家界”山水惊艳、底蕴厚重,坐拥5家国家5A级旅游景区、2处世界自然遗产、1处世界文化遗产。每年数千万名游客慕名而来,看山水风光、看民族古建,最终都落脚在一桌烟火风味里。

如今的“大张家界”,俨然是一席持续升温、不断更新的宴席。传统风味没有退场,游客的到来,让它们站上了新的舞台。

张家界前三下锅、湘西的乾州鸭、怀化的洪江血耙鸭、邵阳的武冈卤铜鹅、常德的擂茶……既是本地人餐桌上的日常,也成了游客美食攻略里的必选项。

从前的老味道,也迎来了新的模样。

曾经只有过年才熏制的腊肉,如今成了餐桌常备菜。过去用来充饥饱腹的野蕨、野葱、葛粉等野菜,成了游客追捧的山珍。不起眼的合渣,从农家便菜,升级为土家特色招牌。

风味的迭代,不止于传统菜品的升级,更有外来饮食的本土化融合。武陵山的本地茶叶,被制成特色奶茶。张家界街头,与韩国游客一起来的,还有特色韩式料理。

吃饭,也从果腹之举,变成沉浸式的民俗文化体验。原本只用于村寨婚丧嫁娶、节庆祭祀的土家十大碗,走出村寨,走进景区,成为可品尝的展演。一张张木桌首尾相连,侗族合拢宴,摆开了,就是一场盛大的欢迎仪式。

依托文旅热度,大山的味道走出深山、走向全国。清爽酸辣的湘西泡菜走红城市街头,被年轻人亲切称作“湖南沙拉”。常德酱板鸭装进了真空包装袋,成了畅销的零食。武冈卤菜线上热销,一包包卤豆腐、卤铜鹅,把古城烟火寄往天南海北。

8月7日,正是赶秋节的日子,我们在边城景区一家靠清水江的餐馆里坐下。

游客们都爱选临水的位子。窗下一口锅咕嘟冒泡,煮的是边城最受欢迎的一道菜——一锅煮三省。湖南的角角鱼、贵州的豆腐、重庆的腌菜,在一锅汤里相遇。

窗外江面上,拉拉渡停泊着。这几天涨了大水,江面骤然宽展,水流浩荡。

恍惚间,仿佛能看到一个黑黝黝的少女坐在渡口的石阶上,身边蹲着一条黄狗。她在等一个人——那个人也许明天回来,也许永远不回来了。

于是锅里的那口味道,忽然就有了别的味道。

是边城等待的味道,也是“大张家界”山水滋养、岁月沉淀的味道。



吉首市德夯苗寨,游客在体验苗族族长龙宴。

湖南日报全媒体记者 郭立亮 摄

2 交通、商贸、迁徙,融汇百味风情

西水流到古丈县,拐出一片开阔水面。老码头边,湘西人彭卡特家的餐馆灶膛亮起烟火。

腊肉、香肠、酸肉、酸肠子……彭卡特把一代代人放排、落脚攒下的味道,连同码头的故事留了下来,呈给往来食客。

如今,西水水面平静如镜。偶有一列火车驶过山谷,打破山野宁静。许多年前,这条河上是另一种热闹声响,人声、号子、船声此起彼伏。

西水是沅水重要支流。沅水水系织就一张覆盖大半个湘西的水网,与澧水水系一道成为湘西北重要的水运通道。沿河处,常德、沅陵、洪江、保靖、

里耶等码头商贸云集、桅樯林立。

沿江码头,既是商贸流通的枢纽,更是天然的风味交融地。

沈从文在《长河》中,描写了怀化沅江边吕家坪码头的市井食味。“看看桌上的早饭菜,不特有干鱼,还有鲜鱼烧豆腐,红虾米炒韭菜……一会儿捧出一大钵子汤菜来,热气腾腾。仔细看看,原来是一钵田螺肉煮酸白菜!”

这种钵子炖煮的吃法,其实在常德最为著名,当地素有“无钵不成席”的待客习俗。常德北部城头山遗址,曾出土五千多年前的陶釜、陶鼎。这类古老炊器,被视作钵子饮食文化遥远的源头。

大约也正是沿着这样的水路,这种吃法顺着沅水、澧水一路传播,在武陵山深处扎下了根,一直热腾到今天。

南来北往的船工、商贩、搬运工汇聚码头,各地口味碰撞交融、相互借鉴,催生出兼容并蓄的全新饮食形态。

享誉全国的张家界三下锅,真正的根在澧水码头上。当年永定码头的船工们收工后凑在一起吃饭,各家带的菜不一样,索性倒进一个锅里烩。你出

几片腊肉,我出一把青菜,他出一块豆腐,大火烧开,边煮边吃。这种随性又热闹的法子,渐渐演变为经典特色美食。

道路运载的货物,也改变了一方水土的风味。

清朝,辣椒这种来自异域的辛香作物,顺着路途,在湘西找到了适合它的土壤,走入寻常百姓家。本土嗜酸的饮食习惯,搭配热烈辛香的辣椒,历经数百年交融,最终形成了如今广泛流传在“大张家界”的酸辣味型。

不断流动的人口,也重塑着“大张家界”的风味版图。

元末明初“江西填湖广”移民潮中,大量江西百姓迁入湖南。在湘西,他们不仅带来了先进的水稻种植技术,也带来了糯米、糍粑等平原特色吃食。

还有一支特殊的人口迁徙,为“大张家界”的风味注入了宫廷味道。

明洪熙元年,朱元璋第十八子岷王朱榘从云南迁居邵阳武冈。随他一同到来的,还有大批侍从家眷。相传,宫廷卤制技法也由此流入武冈,与本地食材风味相融,代演化,成就了如今武冈“中国卤菜之都”的名号。

图①:沅陵阿妹展示腊青鱼。

图②:黄鳝。

图③:腊猪脚。

图④:沅陵传统特色菜肴晒腊肉。

图⑤:边城茶洞的特色奶茶。

湖南日报全媒体

见习记者 谭杰文 摄

图⑥:武冈卤铜鹅。

湖南日报全媒体
记者 易昂 摄

