

发饼：

张家界人的美食记忆

本报记者 潘鑫 通讯员 王一举

发饼，宝塔岗的发饼。在张家界街头，这样的叫卖声此起彼伏。叫卖的人会在一条街上来回几趟，等待发饼的粉丝们从家里、办公室里窜出来，喊停车子，称上一两斤。

在张家界提起发饼，无论年纪大小、男女老少，一定会这样形容：老大庸的味道，儿时的记忆。

发饼是湘西本土的一种特色传统名点，据说至今已有300多年历史。在物资并不发达的年代，它可是十分珍贵的点心，逢年过节、走亲访友，都会提上一包香甜酥软的发饼。大人舍不得吃，就留给孩子们。一群小馋猫围在桌子旁，人手一块，吃得津津有味。发饼的味道和记忆就这样定格，一代代传承了下来。

老人们隔三差五要买一包，一边吃一边回味着从前的岁月。中年人把它当做健康的早餐之选，搭配牛奶，吃起来省心、省时又省钱。对孩子们来，它是一

种健康无添加的零食。

众所周知，张家界发饼工坊集中在宝塔岗一带，永久牌最为正宗。作为张家界发饼界的第一把交椅，他们家的手艺是祖辈传承而来，是全城最早的发饼店。随着发饼的知名度越来越大，经销商把发饼远销北京、上海、香港等地。市场驱动下，出现了更多的发饼工坊。但无论怎样的风云变化，永久牌独特的味道已经住进了张家界人的心里。

制作发饼的主要原料为精制面粉、水、白糖、甜酒。和好面后加适当甜酒进行发酵，然后融糖，加面粉揉搓成条，用手扯成小块，压制成饼状后进行烘烤而成。似乎从原料、工序上来看，永久发饼的制作并没有什么奥秘。但真正的张家界人，一吃就知道是否正宗。用手捏一捏是不是松软，用眼睛看内部的气孔是不是均匀，用鼻子问一问那股麦香，用嘴巴试一试甜得是否恰到好处，这些都是挑剔的张家界人总结出来的经验。



撇开发酵的一天时间，发饼生到熟不到十分钟功夫。每年除了春节和最热的两个月，永久的发饼每天都是新鲜出炉，随即售罄。

记者禁不住诱惑，试了一块刚出炉的发饼。扁圆形的发饼，表面鸡蛋黄色，底面棕黄色，外皮酥脆，入口松软，麦香浓郁，甘甜味美，回味无穷。据说，发饼是吃常温最为香甜。但近年，热吃开始流行。用微波炉或碳火烤热，搭配咖啡做下午茶，是另一种享受和体验。

选购地址：永定区崇文路宝塔岗附近
咨询电话：13974419630

在湖南吃辣，绝对少不了湖南，在中国的吃辣版图上湖南永远占据一席之地。辣椒是个舶来品，传入中国至今也才400多年历史，但湖南人就已吃了300多年辣椒。剁辣椒，是湖南辣椒里最亮眼的一张名片。

湘菜重色调，强调重口味，这就少不了多油多辣。每年白露过后，特别是连续天晴后的几天，最宜采摘新鲜辣椒来

永不过期

宋美慧

湖南人制作剁辣椒一般都是选用长长细细的火红朝天椒，这样的辣椒辣味霸道十足，经得起时间的考验。准备好辣椒后，将其晾干，去除水分，避免贮存过程中变质。接下来就是剁的环节了，剁辣椒是个力气活，有些人为了图快就拿两把菜刀，左右手交替挥下斩剁。辣椒在刀锋下逐渐凌乱破碎，辣气挥发出来，受不了辣的人怕是得两眼泪汪汪了。豪放的湖南人剁起辣椒来也是干脆利落，常常用木桶作器具，剁起辣椒只听得 砰哒砰哒 的声响。

将剁好的辣椒混合粗盐和当地自产的茶油，茶油香气独特，气味浓郁，是湖南人制作剁辣椒一道秘方。剁辣椒又称坛子辣椒，所以最重要的一步步骤就是将其密封在坛子里。装剁辣椒的坛子必须是无水无油的，密封性好的，小时候家里坛子不够，奶奶还用可乐瓶子装过。密封好的剁辣椒

需静静等待一个月，才能将剁辣椒的独特风味释放出来。

做好的剁辣椒以鲜、香、脆、辣的口感为主，出坛即可使用。在湘西一带，剁辣椒还常以酸辣的口味出现，酸辣辣椒口味鲜咸，口感偏重，是绝对的下饭神器。除了直接食用下饭外，剁辣椒在湖南人的餐桌上还常常被用来制作各种主食，剁椒鱼头就是湘菜中赫赫有名的一道。在鱼头上浇上一勺油爆过的剁椒、豆豉、蒜末，上蒸锅蒸上15分钟左右，即可品尝到一道香辣鲜嫩、爽辣彻骨的剁椒鱼头。

一方水土养一方人，一方人食一方味。湖南湿热、湿冷的地理气候让湖南人急需用辣椒驱除体内的湿气。湖南人仍在吃辣的路上前行着，剁辣椒仍是湖南人永不过气的下饭神器。

