

# 麻辣鲜香的 钱粮湖土鸭 飘香味美

全媒体记者 唐晴

在市城区大桥路上有这样一家外观装修不起眼的店，然而它家的镇店招牌——钱粮湖土鸭，几乎无人不晓。餐厅自开业至今，把鸭子馆做得轰轰烈烈，成为了张家界名副其实的老字号。

走进这家店，就能看到极具特色的墙绘，原木色的装修风格，在暖色的灯光萦绕下，整家店都显得温馨而舒适，随后一股浓郁独特的香味迎面而来，老板辉哥上前热情迎接记者，他告诉记者，作为一道有十多年历史的地方特色餐厅，首先在原材料鸭子这一块把关就很严格，而后在调味品方便也一直选择上好的调料，经多道工序处，最终形成了这道色泽艳丽，味道鲜美的佳肴。

钱粮湖土鸭 是一道享誉盛名的湖南名菜，来自洞庭湖西岸钱粮湖，从小生长在湖里，自然放养，鸭子的肉质特别紧实、味道鲜美。鸭子原材料要特别选两至三岁的鸭子，肉有嚼劲又不柴，最适合入菜。辉哥介绍，先要把斩成大块的鸭肉煸炒入味，

再配上秘制天然香料一起放进高压锅压制，酱色的鸭肉混合着辣椒、大蒜、生姜等，加入大火，鸭子肉质细腻，入口略有弹性，鸭肉丝丝相扣，最后再入砂锅端上桌文火慢煨。随着炉温的升高，钱粮湖土鸭酱散发出阵阵清香，酱色的鸭肉让你食欲顿时大增只想一饱口福。

这道菜上桌后还会用小火继续温煮，搭配的青椒的鲜香味都进入了鸭肉里，鲜嫩清爽，汁浓入味。咬一口，汤汁四溅，口感更有韧性、有嚼劲。挑起一块鸭肉入口鸭肉，嫩而不柴，最妙的是一边啃鲜嫩的鸭腿，再混搭一份鸭三宝——鸭肠、鸭杂、鸭血，一大锅香气逼人，好吃到飞起，直呼过瘾，食完后还可以在汤底中下各类蔬菜，也别有一番滋味！

鸭肉汤汁四溢，满嘴留香，让人垂涎三尺，吃完忍不住要去吮吸手指，在这样一个严寒的冬日，顿时感觉心中的温暖也丝丝入扣在你的舌尖绽放，暖心又暖胃。



## 暖糯烤糍香，再忆儿时味

刘思好



对于南方人来说，糍粑是绕不过去的情结。进入腊月，人们便开始忙活着——杀年猪，做米酒，打糍粑，腌腊肉。有温度的家乡手艺代代相传，这份温情令独在异乡的游子回味无穷。

那时的糍粑饱含了人们年前丰收和即将过年的喜悦，曾记儿时，村里镇里住一块儿的人家一起打糍粑，力气大的男人、手巧热心肠的女人都会来帮忙。时值隆冬，捣糍粑的两个人用粗木棒子在石槽里，你一棒我一棒将煮熟的糯米捣成泥状，嘴里还吆喝着，捣得热火朝天的。女人们将其团成圆盘状摊开，有时会塞入绿豆、红豆泥馅料，而围观的孩子们

都看得兴致高昂的，仿佛比吃糍粑时都带劲儿。刚出锅的糯米在石槽中冒着白白的雾气，那雾气缭绕着，大伙竟也不觉得冷了。

糍粑的历史可以追溯到春秋战国时期。传说当年伍子胥投奔吴国，受到重用。他在吴国建功立业，并带兵打败了楚国。由于担心吴王喜而忘忧，在建造著名的阖闾大城的时候，他想到一个办法，把糯米蒸熟了，压成砖块用来做墙基，给吴国国好应急粮。后来，越王勾践入侵吴国，将吴国都城围得水泄不通。当时正是年底，城中苦撑一段时间断粮了，很多百姓都饿死了。这时，吴国人想起了伍子胥的话，掘地三尺，发现了糯米制成的墙砖。于是，大家把糯米砖挖出来，敲成小块

后，蒸煮着吃，一下子解决了断粮危机。后来，在吴越一带，每逢腊月，人们就用糯米打糍粑，以此来纪念伍子胥。慢慢地，在我国南方，很多地区都有了打糍粑的传统，比如福建、江西、贵州、广东、广西、浙江、湖南、湖北等地。

冬季的湘西，阴冷潮湿，过去很多人家会烧火炉取暖。于是，人们发明了一种令人回味的经典吃法，就是烤糍粑：把糍粑放在炭火上慢慢烘烤，烤的时候要非常注意火候。火太大的话，外皮就烤糊了，但里面还是硬的。还要不停地翻面，使它两面均匀受热。慢慢烤的时候，时间就悄悄溜走了。温暖的炉火，香甜的烤糍粑，在这种双重享受中，阴冷的一天，似乎也有了更多的诗情画意。