



切碎的刀豆，也须经过晒制，方能作为辅料掺进辣酱。



今年是个丰收年，两口子特别开心：“师傅，给我们拍张合影！”



趁阳光正好，赶紧翻一翻。

没尝过这味道，敢说你是辣妹子？

摄影/周利和 文/刘立稳



如果你熟悉《舌尖上的中国》，那么今天这组图片最合适的开场白应该是这样的（请脑补浑厚磁性的配音）——

南方，温润潮湿，这里的女人都有一张白皙红润的脸，具有成为素颜美女的优质硬件。而决定皮肤肤色是否完美的关键，往往在于她们能否真正化解各种辣椒带来的身心考验……

在湖南，辣椒之于女人，远远大于槟榔之于男人的意义，以至于女人们都被贴上了“辣妹子”的地域文化标签。我每次出差去外地，一定有身在当地的老乡给我微信留言：能不能给我带一瓶辣酱？如果是女老乡，还会加上一句：超辣的那种哦！后面往往还跟一个流口水的自定义表情。

说到辣酱，这就绕不开最知名的“永丰辣酱”。在百度上，它最简洁的描述是“湖南双峰特产，国家地理标志产品”。显然，它跟“老干妈”不是一回事，它指的是一个地域内辣酱的统称，早在10年前，生产这种辣酱的企业就有100多家，年总产量近万吨……这么大的消耗量，难怪总有网友微信里深夜“放毒”：没有吃过这东西，能算辣妹子？

问题来了，我大湖南遍地是辣椒，为什么独独双峰的辣椒名气这么大，这么备受欢迎？这当然不是一个辣字可以解释的。要说辣，邵阳、永州、怀化哪一个地方的辣椒威力不大？说生长条件，这几个地方的自然环境大同小异，相隔也不过是几个山头的事呢。

当然，双峰人善讲故事，而且讲得极为精彩。比如，当年湘军领袖把辣酱带给了咸丰皇帝品尝，皇帝老儿食后龙颜大悦，从而将其列为贡品云云。我们不怀疑故事真实性，但要说大众喜欢永丰辣酱的根本原因，恐怕还在于其独特的工艺带来的超乎寻常的口感。所以总有人在辣得酣畅淋漓之后，咝咝地吸着气自言自语：这么好呷，到底怎么做出来的？

摄影师周利和祖籍双峰，常常就有无辣不欢的美女好奇地问他这个问题。这回他干脆扛着设备去了现场，把辣酱制作的过程用镜头——定格下来。拍了几天，周利和的语气也充满电视纪录片的味道，“永丰辣酱制作时配以小麦、黄豆、糯米等辅料，需经过蒸煮、发酵、磨制等复杂的工艺流程，才有我们看到的鲜艳色泽和品到的醇厚芳香。”到底是家乡的特产，除了介绍工艺，周利和还不忘给家乡做广告：“永丰辣酱现在与长沙臭豆腐、湘潭莲子并称为‘湖南三宝’呢！”

在我看来，这“三宝”之中最有诱惑力的恐怕还得算这红得发亮的辣酱，要不，我怎么边写文章边咽口水呢。

经历晒制发酵后的辣酱快要出缸，看热闹的孩子都馋起来了：“让我尝尝！”



专家来了：“成品辣酱开封，先靠鼻子尝鲜。”



哎呀，太香了！