

“随州四宝”——炎帝故里里的馈赠

阅读提要

一方水土孕育一方瑰宝。《晏子春秋》有云:“橘生淮南则为橘,橘生于淮北则为枳。”独特的地理环境、气候特征,形成独特的人文风情、饮食习惯,汇聚成厚重的地方文化,代代传承。随州位于淮河流域与长江流域交汇、南北交融地带,人文始祖炎帝神农氏在此撒下了农

耕文明的种子,形成了独具特色的“随州味道”和令人念念不忘的“随州记忆”。香菇、香菇、油茶、泡泡青、拐子饭、黑蒜、葛粉、银条、胭脂红鲜桃、洪山鸡等特色美食深入人心,形成了一系列精品名牌。其中,吃出智慧的香菇、吃出韵律的泡泡青、吃出力量的拐子饭、吃出浪漫的“巧克力蒜”被誉为“随州四宝”,是来自“炎帝故里”的馈赠,是蕴含着乡情与梦想、凝聚着智慧与力量的随州好物代表。本报特推出“随州四宝”专题报道,从历史传承、形态特点、制作工艺、营养口味、社会口碑、产业发展等方面,分别阐释随州香菇、泡泡青、拐子饭、黑蒜“四宝”的独特性和好味道,以供读者。

吃出智慧的香菇

世界香菇看中国,优质好菇在随州。随州是闻名遐迩的“中国香菇之乡”,所产香菇品质上乘、口感醇香、营养丰富,备受海内外消费者青睐。

天地人和 种出独特好品质

好山好水出好菇。随州属亚热带季风气候,冬、春两季光照足、温差大、湿度小、无霜期长,独特的气候造就了随州优质香菇生长的理想环境,成就了随州香菇质地肥厚、爆发性强、香味浓郁的绝佳品质。

相传,炎帝在随州植五谷,尝百草,发现了香菇和灵芝,最早认识了菌类。1978年,华中农业大学教授杨新美在随州播下了人工栽培香菇的星星之火。近年来,随州大力推广“集中制棒、分散出菇”等模式,减少了对林木资源的消耗,加强了安全监管,保证香菇品质。

种植香菇,光照、温度、湿度都十分讲究。在随州,有30万成熟掌握香菇种植技术的农民。游农几十年摸索出来的种植经验是一笔宝贵的财富,饱含随州人民的智慧。他们靠着勤劳的双手,日出而作、日落而息,一点点将随州香菇销往全国、销往世界。

食药同源 吃出健康好味道

随州香菇常常被做成各种各样的美食出现在人们的餐桌上。炖、炒、煮、蒸,不同的烹饪手法造就不同的香菇口感,而这一切都源于随州香菇的健康自然。据传,炎帝神农氏最早发现香菇有食用价值,在一个天寒地冻大雪纷飞的日子,炎帝正在溯水之上一个山林采药,他的妻子听说生下了一个婴儿,为给新生儿找吃食,炎帝走到了谷底,这时他发现一只饥饿的兔子正在一枯木上啃食菌菇,他想,既然兔子能吃,人一定能吃,于是采来一尝,果然味道不错。从此,香菇开始登上餐桌。由于产量少、营养价值高,唐时时期,香菇被列为“八山珍”之一,成为大户人家的席上珍品。

几千年来,随州人传承了吃香菇的习惯,变着花样地去做香菇菜、品香菇味、留各方宾客。随州香菇品质独特,肉质肥厚细嫩,味道鲜美,香气独特,具有很高的营养、药用和保健价值。相传,关羽败走麦城后,诸葛亮孔明忧思伤神,一病不起,正是在随州食用香菇后痊愈的。香菇富含蛋白质、维生素、矿物质以及人体所需要的

吃出韵律的泡泡青

多种氨基酸,常食用能提高人体抵抗力、免疫力,在抗击新冠肺炎疫情战斗中亦立下了功劳。

以菇为媒 擦亮“国字号”招牌

随州香菇得天之赐、得地之灵、得人之和、得政之惠,历经40余年发展,香菇产业成为随州最富民的产业,外向度最高的产业,最稳定持续的产业。

目前,随州是全国最大的香菇种植和加工出口基地,共有香菇企业185家,年产干香菇6万多吨,其中精品白菇占全国的50%。随州香菇畅销60多个国家和地区,年出口创汇6亿多美元,产业链价值已超过300亿元。

随州是中国特色农产品(香菇)优势区、国家现代农业示范园区(香菇)、首批国家外贸转型升级出口食用菌专业镇、出口食用菌质量安全示范区。“随州香菇”是中国农产品地理标志产品,品牌价值评估达16.88亿元,影响力指数位居全国100个农产品品牌价值评估第12位,居食用菌之首。

精深加工 菇香远飘海内外

随州围绕推进香菇产业高质量发展,加强现代化香菇种植基地建设,积极推进香菇产品精深开发,支持香菇企业拓展国内外市场,打造全省香菇增长极。

品牌现代、原木童农业、福国菇业、山之珍品等一批香菇加工企业,把握国内外市场需求,研发出香菇酱、香菇浓缩汁、香菇调料、香菇风味食品等市场前景广阔的系列深加工产品,品牌现代“菇的精灵”香菇酱,选用随州优质香菇为主要原料,秘法精制,产品香而不腻、辣而不燥,是不可多得的佐餐食品。福国菇业是行业内首家农业产业化国家重点龙头企业,与无限极、周黑鸭、老干妈等知名企业合作,开发出香菇口服液、香菇酱、香菇饼干等系列产品,深受市场青睐。

近日,中央广播电视总台发起“品牌强国工程”2021年助力湖北公益直播带货活动,4月6日,薇娅带货随州香菇,3秒2.7万份售罄;4月7日,“小采配”5秒卖出4.85万份香菇酱,网友“号”说:“简直不要太火爆,真应了那句,随州香菇香飘万里。”

在“双循环”大背景下,“随州香菇”内销外贸都取得了非常好的成绩,越来越多品质优良、体现随州智慧的“随州香菇”登上世界人民的餐桌。



吃出力量的拐子饭

人间烟火气,最抚凡人心。在闻名遐迩的厨祖故里、詹王之乡—随州广水市马坪镇,全镇3.7万人中就有4000多名厨师。一代代厨祖后人将詹王流传下来的美食不断发扬光大,孕育出了南北吃货们喜爱的美食拐子饭。

厨祖詹王传美食

马坪是厨祖詹王故里。詹王本名陈志龙,出生于南北朝时期。据记载,陈志龙性情山水,常奔走于永阳县(今广水市)中华山,好狩猎,烹野味,人称“詹祖”,自号浪漫翁。传其曾为隋文帝杨坚御厨,制作的菜肴“金鸡报晓”令隋文帝悟出治国安邦之道,他还将野山鸡煮熟后磨成粉制成调味料,是鸡精调味的先驱,被御封为“詹王”。詹王拥有精湛的厨艺和仁爱的情怀,被中华烹饪界尊为厨祖。

拐子饭正是厨祖詹王发明的一道传统美食。相传,中华山地势险峻、溪流众多、山高林密,动植物资源十分丰富,是非常好的狩猎场。野猪是十分常见的猎物,其力量惊人。詹王在狩猎中发现,野猪的右后腿掌管着方向和驱动,肉质尤其紧实。为了烹饪好这块特殊的食材,他遍寻山中天然药材,将它们一起放在土罐里,用慢火熬煮十余个小时,烹制好的野猪脚口感醇厚而自然,和以“随州香稻”,肉质软糯不腻,米饭饭香劲道,唇齿留香,回味无穷。

在明清时期,马坪作为古道商埠,航运发达,码头兴盛,商贸云集。在码头从事拉纤、搬运的工人大清早就出来劳作,体力消耗非常大。拐子饭就成为工人们最喜爱的食物。一碗拐子饭,一两酒,幸福生活天天有。拐子饭的美味逐渐俘获了越来越多人的味蕾。每天早晨或中午,吃上一碗拐子饭,有的人还会配上二两随州特产的黄酒,浑身充满力量,也得到精神上的满足。每一碗拐子饭中,盛满的是人们对人间烟火、寻常幸福的一种追求。

“鱼与熊掌可兼得”

人们常说,鱼与熊掌不可兼得,但拐子饭却实现了“鱼与熊掌可兼得”:猪的右后腿掌管着方向和驱动,兼具智慧和力量。拐子饭的精华之处在于“猪脚”。

卤制猪脚的配料和制作工艺都十分讲究。厨师傅将精选的猪脚剔除猪毛、分成小块、焯去血水、开水复沸、清水冲洗,每

道工序都不敢马虎。最关键的是卤制环节,第一步是炒糖色,厨师傅用白糖、酱油等在锅中反复翻炒至浓稠,迅速将猪脚倒入其中炒至上色;第二步是慢煮,将上色后的猪脚与精心挑选的20余种天然中草药料一起放入高压锅压制1个半小时,紧接着将卤煮入味的猪脚转入小锅用文火继续炖煮,再次调味,历经10多个小时烹制,拐子香气扑鼻、软糯脱骨,才算完成制作。卤煮过程中,“老卤”十分关键,“老卤”吸收了每一次卤制后存留的老汤精华,根据需要进行加量新的卤料,保持口味纯正。

猪脚含有丰富的胶原蛋白、维生素A、B、C及钙、磷、铁等营养物质。营养师介绍,猪脚经过卤制,其富含蛋白质水解所产生的肽氨酸、精氨酸等11种氨基酸含量均与熊掌不相上下。因此,从营养价值上来讲,猪脚并不亚于熊掌。在民间流传着许多关于拐子饭的民谣,如“何必觅熊掌,猪脚味更香。烹卤皆随意,不羡唐明皇。”

拐子饭的美味,经由厨祖詹王的传人,被带至五湖四海,声誉日隆。先后被录入《中华厨厨大典》《詹王故里文萃》等多个书籍。央视《远方的家》等节目对这一民间美食进行详细报道,吸引了国内外众多游客。安陆、武汉、十堰、老河口等地厨师也纷纷来马坪学艺。

拐子饭的兴盛为当地拓宽了发展思路。马坪镇围绕“詹王故里、舌尖马坪”,依托本地丰富的餐饮文化,征地300余亩,着力打造“祭祖、聚会、休闲、美食”于一体的中国詹王美食博览园。申请注册“马坪拐子饭”“拐子羊蹄”“鸡汤鱼汤”等特色餐饮商标,并以拐子饭等“五菜一汤”特色菜肴推出“詹王宴”,筹备举办詹王美食节。

光明荏苒,白驹过隙。拐子饭的美味已经悄然融入了人们的生活,历久弥香。

如今,在随州市各地都可以看到拐子饭特色美食店,马坪拐子饭成为随州的一张美食名片。在武汉、襄阳、宜昌等多个城市也都能品尝到马坪拐子饭,这一美味正在厨祖故里走向更广阔的天地。



吃出浪漫的“巧克力蒜”

白色大蒜经过特殊处理,浑身一变成成为棕褐色的黑蒜,身价飙升十多倍,还获得“东方巧克力”的美誉。这样的传奇蜕变发生在炎帝神农故里随州。黑蒜究竟有怎样的“出身”?如何实现奇妙的转化?又有怎样独特的功效?

独特原料——吉阳大蒜

随州黑蒜的主要原料为产自广水市的吉阳大蒜,2011年获首批国家地理标志保护产品。优质的原料为黑蒜的上乘品质奠定了基础。吉阳大蒜有着悠久的历史,原产地位于广水市境内的吉阳山脉一带。这里地处南北气候过渡带,兼南北之所长,气候温和,四季分明,雨量适中,光照充足,土壤气候条件适宜大蒜生长发育,生产的“吉阳”蒜头具有个大、色白、皮薄、味醇、脆辣等特点。

独特的口味之中蕴含的是特殊的营养成分。大蒜和蒜素等成分体现出吉阳大蒜水分和膳食纤维高,粗纤维含量较低。吉阳大蒜在富含维他命、氨基酸、蛋白质、大蒜素和碳水化合物,具有较高的营养价值。

独特的品质——让吉阳大蒜盛名在外,深受国内外消费者的喜爱。

独特的品质,让吉阳大蒜盛名在外,深受国内外消费者的喜爱。

独特工艺——“神奇”发酵

大蒜由白变“黑”,关键在发酵。在农业产业化省级重点龙头企业湖北

万和食品有限公司,我们找到了转化的“密码”。大蒜在一定的温度和湿度条件下,经过大约3个月的发酵,其中的果糖、葡萄糖产生焦糖反应,由白色变成棕褐色甚至黑褐色,因而称之为“黑蒜”。

黑蒜制作的整个发酵过程不用任何添加剂。发酵成败的关键,在于对温度、湿度、时间的把握。万和食品是随州一家传统香菇、木耳出口企业,在东南亚市场嗅到了黑蒜商机,成为国内最早涉足黑蒜产业领域的企业。从2014年开始,企业尝试黑蒜加工,在没有任何现成工艺指导的情况下,不断探索创新,研发设备,调试工艺,最终熟练掌握发酵工艺,合格率达到98%,处于全国领先水平。

加工完成的黑蒜,完整的表皮呈现出不同程度的棕褐色,破开表皮,蒜瓣几成黑色,香味浓郁醇厚,口感软糯香甜,就像用精美的锡纸包裹的巧克力,由此也收获了“巧克力蒜”的美誉。

独特口感——吃蒜不觉蒜味

据《本草纲目》等古医书记载,大蒜具有行滞气、暖脾胃、消积积、治痰、解酒、杀虫、泻胃、肝硬化和冠心病之功效,俗话有云:大蒜进门,药店关门;每天两头蒜,不用去医院。大蒜虽好,浓郁的蒜味却令许多人

望而却步。黑蒜实现了营养与口感的双重提升,不仅让人吃蒜不觉蒜味,多了一份浪漫,且减少了生蒜刺激性,提升了保健功能,多了一份护佑健康的贴心。

大蒜经过发酵,改变的不仅是颜色,其内含营养成分也发生了变化。经实验室检测分析,黑蒜内含有大量蒜氨酸、蒜酶和非常丰富的蛋白质、维生素B,更重要的是含有多种人类必需的氨基酸,堪称健康的“保护神”,它可以作为养生零食,老少咸宜;也可以炒菜煲汤,搭配香菇等烹制出一盘盘美味佳肴。

在国外,黑蒜也是招待贵宾的珍贵美味。2012年2月14日西方情人节,美国总统奥巴马请华裔名厨烹饪,烹饪黑蒜阿拉斯加鲑鱼,宴请习近平主席。在日本和韩国,黑蒜与人参、虫草并称为植物养生“三宝”,民众认为“食人参不如食黑蒜”。

白蒜变黑蒜,身价翻几番。一般大蒜的价格每公斤几块钱,万和食品“万禾山”品牌黑蒜目前每箱每斤100元,每斤每斤22美元。产品当年销往马来西亚、新加坡、中国香港以及国内大型批发市场等。2018年,该公司因黑蒜产品经营突出,被湖北省经信厅授予“隐形冠军”。

如今,万和食品致力于产品研发,把黑蒜加工成黑蒜酱、黑蒜汁等,提升产品附加值,同时大力推广大蒜种植,让黑蒜成为拉动农民致富、提升大众生活品质的富民粮、健康蒜、幸福蒜。

