

# 麻辣烫里的甘肃情缘

包蕾

被黄河水滋养的临夏,高山平湖奇秀俊逸,风物人情独具魅力,麻辣烫也带给人别样的味觉体验。

麻辣烫在甘肃的每个城乡都有,有的带汤,有的干汁,很多人心里,总有从小吃到的麻辣烫味,走到哪都惦记这碗热辣带来的快意。

从陇南到天水再到临夏的麻辣之味,诠释了从异乡客成为故乡人的情愫。我生在陇南,嫁到天水,安家到临夏,三地的麻辣烫于我都有特殊的情感味道。

作为陇南人,我深谙陇南麻辣烫口味,吃一次就给口腔记忆犹新的味蕾刺激。陇南地域偏南,气候温热湿润,大红袍花椒久负盛名,当地人口味偏重,倾向于川渝,麻辣烫多带汤,麻味、辣味格外突出。一碗红油,颜色深沉,这与辣椒多为糊辣壳有关。烫菜或粉入口,麻辣够味,不能吃辣的人要提前告知辣度和麻度,不然店家会默认成本地人而上一碗重口味的麻辣烫。

以为陇南麻辣烫是经典,殊不知我在水读时,吃了天水麻辣烫后,才有了比较。天水麻辣烫多为干拌,口味咸香,手擀粉则带汤。粉在红汤里晶莹剔透,口感软弹顺滑,大口嗦粉妙不可言。据说,当地妇女人人都有“擀”的手艺,判断一家女主人能干与否的基本标准就是会不会擀,她们对手擀粉、手擀面信手拈来。麻辣烫里,Q弹的手擀粉加之甘谷辣椒,香而不辣,满满红油惹人垂涎。

最近天水麻辣烫出圈,隔着手机屏幕,身在临夏的我口水直流,一下班急不可待地去满足口腹之欲。临夏麻辣烫在汤汁上很讲究,一般用鸡汤精心熬制,香气浓郁,喝一口麻辣鲜香。一碗粉,几样菜,吃菜、品肉丸、嗦粉,让人欲罢不能、唇齿留香、回味无穷。

在临夏这样的美食之地,大街小巷的麻辣烫店比比皆是。每个临夏麻辣烫店总能拿出看家本领,以自家特色和风味立足市场;精心制作的麻辣烫,辣香浓厚,麻而不涩,吃了念念不忘。

很多人走街串巷累了,进入中意的麻辣烫小店,选取爱吃的蔬菜、肉丸、豆制品和粉条等,放入筐中,交给店家称斤;有的店是数串的,用一根根竹签将食材分类串好,等食客各取所需。店家手法娴熟,把所有食材浸入沸腾的汤中去煮,那些菜在汤里几番浮沉,渲染上浓香的底味后被捞起,与在漏勺里被来回晃动几下的粉条,一前一后倒入大碗或小盆中,浇上汤汁,加入调料,淋上辣椒油,舀一小勺蒜末,再抓点香菜、小葱末、油炸花生粒或花生碎撒上,一碗香气四溢的麻辣烫就上桌了。

似乎没有麻辣烫驯服不了的食物,大约任何食物被丢入滚烫锅中,总能出落得五光十色。大碗里,那多彩的伊克拉克肉丸、翠绿的青菜、嫩滑的香菇、纯白的脆豆皮、黄灿灿的洋芋片……每样烫菜都让我胃口大开。凑上前一闻,香辣味直冲脑门儿,慢慢咀嚼、细细品尝,再喝几口汤,辣得到位、麻得舒坦。

临夏麻辣烫因其地理位置和土壤气候因素,轻松做到就地取材。东乡洋芋个大、匀称、淀粉含量高,口感软绵风味佳;伊克拉克肉丸入口软弹、有嚼劲,究其原因,得益于临夏品质非凡的牛羊肉,鲜嫩多汁、肥而不腻、味美甘醇;花椒色泽艳丽、椒香浓郁,用来提味再好不过;蔬菜则是本地设施农业产业园种植的,汁水充盈、清脆新鲜;临夏人传统手工做成的豆腐质优味美,白嫩如玉,豆香怡人……那些烫菜,我是数不过来的!

生活也好似这一碗滚烫的麻辣烫,在滚烫里翻腾得风生水起,为日子添彩增味。从陇南到天水再到临夏,麻辣烫让我在不知不觉中感受着不一样的情感,有乡愁、有依恋、有回忆。驻足临夏,除了麻辣烫,河州味道更让我惊喜,在熙熙攘攘的人间烟火里,享受大放异彩的美食:东乡手抓羊肉、爆炒草鸡、黄河鲤鱼、河州包子、炕锅洋芋、发子面肠、河沿面片、花馍馍、酿皮、甜醅等等,个个滋味,唯有亲自品尝,才体会得真切。

临夏美食既有独特之处,又具包容性,这与当地各族人民和谐淳朴、热情好客的民俗民风密不可分。于我而言,几天不走街串巷吃点点,吾心向往之,每每食之,其味悠远,久久难忘……

最近超火的麻辣烫,不仅让我垂涎三尺,也不由手痒,想要在家人面前一展身手。

看了很多遍天水手擀粉的教程,但还是没有勇气去实践。想了又想,烫菜和麻辣烫也有些神似和形似,于是回想到妈妈做的烫菜。

家里的烫菜,有着独特的家庭味道,也有着妈妈挑选的新鲜食材与用心调配的独一味。那浓浓的汤底,是妈妈用心熬制出来的,融合了各种食材的精华,当那一盆烫菜端上桌时,我总是先深深吸口气,闻一闻,心里有一种深深的满足。

盆里的烫菜丰富多样,有鲜嫩的肉片、滑嫩的豆腐、翠绿的蔬菜,我总是迫不及待地夹一块肉片,放入口中。那鲜嫩的口感、浓郁的香味,瞬间充满了我的味蕾。再舀上一勺汤底,香辣的味道在口中弥漫开来。

现在我已是一位妈妈,我学着妈妈的样子开始做家常烫菜。

首先准备底料:将葱、洋葱、姜片、香菜、大蒜切碎备用,准备好豆瓣、豆豉、冰糖等调料;然后炒制底料:锅中倒入菜籽油,等油温七成热时加入火锅底料翻炒,再将葱、洋葱、姜片、香菜、大蒜、豆瓣、豆豉、冰糖等一起放入锅里,调至小火慢慢翻炒一会;然后加入高汤煮制菜品。家里没有高汤,我用清水代替,先煮不易熟的菜品,如肥牛、羊肉等,再煮蔬菜。

煮好的菜品中加入蒜末、小米椒、盐、味精、鸡精等调味料,淋上红油和香油,放入碗中,加入葱花、香菜,一碗美味的家庭烫菜就完成了。

烫菜里我最喜欢吃的是白菜了,尤其是临夏的白菜。

临夏白菜是高原夏菜的其中之一,营养丰富,色泽鲜亮,菜香清甜。大白菜与那些蔬菜之所以香,大概是临夏平均海拔约为2000米,光照充足,昼夜温差大,瓜果和蔬菜的有机物含量很高的缘故,蛋白质和维生素C含量高于外地蔬菜,因此造就了优异的先天品质,使冷凉型蔬菜营养丰富口感极佳……

于是乎,一碗热气腾腾的家庭烫菜上桌,看着家人们大快朵颐,我的成就感仿佛就是一盆烫菜!

# 在家大快朵颐一盆烫菜

谭静文

## 河州味道 临夏美食



# 一锅「人间鲜品」

毛兴芳

临夏这个西北小城的美食,风味自是一绝:煎、炸、烹、炒,一种食材能做出多口味,且各有各的妙处,典型的就洋芋和豆腐。东乡洋芋口感糯糯香,口感绵长;临夏老豆腐软嫩爽滑,豆香浓郁,再配上新鲜时蔬和洋芋粉条,就算不加肉,那也是一锅人间鲜品。

一周七天,几天不吃便会想念,那是一种瘾。下班路过一家串串店,浓香扑鼻,勾起食欲——当天的晚饭就有目标了:回家买菜,自制麻辣烫!

家庭版自制的麻辣烫,首先需要准备的便是麻辣汤底——将辣椒面、花椒粉及葱、姜、蒜等各种调料混合在一起,慢慢炒制出一锅浓郁的麻辣汤底,口味重的人也会加一把辣椒干和花椒颗粒,使得麻辣味再浓一点。

关于麻辣汤底需要搭配的浓汤,有多种选择:有些人家当天刚好煮了一锅羊肉,心血来潮想吃麻辣烫,就用羊肉汤兑麻辣汤底;有人喜食牛肉汤或者鸡肉汤,便会煮些牛骨或者鸡块。不同的汤底,兑出来的麻辣烫口味也各有千秋。

我家最常做的是鸡汤麻辣烫。煮鸡的步骤通常由母亲来完成,我们只需将准备好的鸡汤倒入麻辣汤底。一锅红油在烟火里扑腾翻滚,浓烈的麻辣味徐徐升腾,释放出诱人的香气,剩下的只是等待食材入锅。这个时候,我们将喜欢的食材——一下入锅中,藕片、豆皮、豆腐、海带、菌菇、茼蒿及伊克拉克肉丸子系列,这其中最不能忽略的便是粉条了。不论是宽粉、细粉,还是韭叶粉、红薯粉,西北的麻辣烫,可以没有配菜,但绝不能没有粉条。麻辣烫若是没有粉条,那便不是麻辣烫了!

经过三五分钟,待所有食材煮好后,将其盛入大一点的汤碗,撒上香菜、蒜末及现炸的花生碎,就可以上桌啦!大家忙着摆筷的摆筷、端饭的端饭,倒茶的倒茶,一家人满心欢喜地期待开始一场普通而又丰盛的美食之旅:配上喷香的白米饭,或就酥软的白饼,喜食香醋的人,也早已在碗底倒好醋等着一饱口福。浓烈的汤汁,鲜香的食材,胃口大开,回味无穷。

这样的美味是年轻人的最爱,老人大多是不多吃的,他们吃不惯;有些老人也会要一些软嫩的豆腐或者洋芋片尝尝。而馋嘴的小孩是喜欢尝试的。我家小姑娘最喜欢的就是宽粉和丸子了。每次吃麻辣烫,我们一般会给她准备两个碗:一个碗里倒上凉白开,另一个碗里倒上醋。捞出来的丸子和粉条在凉白开里过一下再放到醋碗,她开心地扒拉着肉丸,一口咬下去,丸子里的汁水喷涌而出,别提多开心了,真是好吃又好咬。

有人说,七情六欲,食欲最为凶残。想想也真是,人的味蕾真是奇妙的存在,但凡尝过麻辣烫的人,又有几个能不被这鲜香俘虏呢?出门在外的临夏人,最牵挂的是家乡的美食——那香节日里家家户户炸馓子、花馍馍的味道,是烹羊宰牛、做发子面肠的味道,更是阿妈手中一碗臊子面、一张酿皮的味道,是家的味道!

如今,人们的饮食丰富多样,从以前单一的麻辣粉到食材丰富的麻辣烫,麻辣烫不仅仅是一道人人会做的美食,它更是一个家庭的印记。一锅汤,几双筷,热辣滚烫之间,家人围坐,灯火可亲……

# 麻辣烫里「变身」的洋芋

沐颜

“来了呀,快进来坐哈,要哪个粉?”“一碗混合粉,我再挑些菜!”每走进一家临夏的麻辣烫店,一碗粉已成为老板与食客间习以为常的“见面语”,也成为许多临夏人吃麻辣烫的标配,更为食客大快朵颐麻辣烫作了伏笔,吃麻辣烫必须要吃一碗麻辣粉。

洋芋是懂“变身”术的,在临夏的麻辣烫里不可或缺!

店家总是将清洗好的洋芋,均匀切片串在竹签,三四片为一串;还有口感独特的洋芋丸子,将洋芋打泥勾兑面粉,放入盐、花椒拌匀,做成大小均匀的团,将其用油炸至七八分熟,待凉凉后串签,三四个丸子为一串……

而一碗麻辣烫的神奇之处,洋芋更是功不可没,究其原因,粉条是又土又憨的洋芋加工的。

步入任意一家麻辣烫店,粉总是占一大半,而粉又是洋芋做的,选了粉条的人,依旧会选洋芋片或洋芋丸子,可见临夏人对洋芋的钟爱!

一个个洋芋提纯出纯正的洋芋淀粉,经过勾兑、搅拌、打浆,再进入制粉机挤压……经一道道复杂、精细的制作工序和流程后,大小不一、表面带斑的洋芋已变身为色泽统一、身材凸起的干粉条,或是细粉,或是韭叶粉,或是宽粉。即便这些粉条都由机器批量加工生产,但因选用的都是面饱、含淀粉量高而享誉全国各地的东乡洋芋,丝毫不影响口感。

从洋芋蛋到粉条再成为麻辣烫里的必备,离不开麻辣烫店家精心准备和娴熟独到的技艺。她们将买来的干粉,提前用温水或凉水泡软,温水需要4-5个小时,加冷水至少泡8小时,此时的泡粉已有了一定的韧性……

麻辣烫的店家根据食客需求,按量按类别(可以一碗纯宽粉纯细粉纯韭叶,也可将三者混为一份),将粉、丸子及各种蔬菜先后放入精心熬制好的滚烫汤汁中,那些菜品沸腾舞蹈三五分钟,被店家一放二搅后,娴熟连贯地捞到碗或盘里。

那晶莹剔透、Q弹的粉搭配烫熟的时蔬,因为舀入了一定的汤汁,浇上了“灵魂汁子”,调上了扑鼻的蒜汁,放了花生碎和菜头(切好的香菜末、蒜苗末、葱末),浓郁的麻辣香味四散开来。

一份有颜值又美味的临夏麻辣烫端到食客眼前,一边大口嗦粉、满足味蕾之时,一边脱口而出的一句地道又有分量的赞许:“这碗麻辣烫,直接阿娜娜滴哪!”

一个个洋芋热辣滚烫的“变身”,一碗碗麻辣烫的独特味道,让被美景美食吸引着远道而来的游客,与东乡洋芋和东乡手抓一样,对临夏这片沃土上勤劳热情的各族人互相包容、互相成就的一碗麻辣烫,赞不绝口……

