



发子面肠

一碗烟火里的乡愁与非遗滋味

临夏融媒记者 李萍 严海萍

临夏人喜欢吃发子面肠,这份传承已久的特色小吃,曾让初来乍到的外乡人满脸疑惑——“看着就没胃口,怎么会有人爱吃?”可如今,随着美食节活动与新媒体传播,越来越多外地人被它的独特魅力所吸引,从“皱眉抗拒”到“连连称赞”,只需一口,便能完成一场360度的态度转变,甚至离开时还想真空打包,把这份临夏味道带回家。2010年,临夏发子面肠制作技艺被列为州级非物质文化遗产名录,2024年12月,又入选省级非物质文化遗产名录。

发子与面肠,是两种截然不同却又默契相伴的美味。

制作发子面肠,需要耐心与技巧,也藏着独属于临夏人的匠心。清洗羊肠费事却又关键。先用清水冲洗,再加入食用碱和醋反复揉搓,一遍又一遍,直到完全去除异味,才能为后续制作打好基础。发子装肉,以新鲜的羊心、羊肺、羊肝和羊肉为基底,剁碎后拌入小葱末与清油,再撒上生姜粉、花椒粉、草果粉、精盐、味精等佐料,最后加入适量面粉拌匀成馅,灌入羊肥肠。街头售卖的发子,大多是肉与羊内脏“结伴而行”,一口下去能尝尽羊杂的丰富层次。而自家制作时,有人偏爱用精肉,少了几分粗犷,多了些许细腻。面肠馅料以面粉为主,仅搭配精盐、味精等简单调味品,加水调成稠稀适中的稀糊,装入羊小肠。自家制作时,有人甚至什么调料都不放,只用纯面粉糊灌入羊小肠,反倒更能凸显面粉的本味与肠衣的清香。包发子或灌面肠时,馅料不能灌得太满太饱,必须留一小截空隙,否则蒸煮时受热膨胀,很容易破裂。这份对食材的较真,让每一根发子、每一段面肠,都承载着临夏人对美食的敬畏。

蒸制环节更是讲究,面肠在蒸的过程中,要用针或牙签反复刺孔泄气,才能保证其形态

完整;发子蒸制时间也需精准把控,确保馅料熟透却不柴。更特别的是,还有一种“包发子”的做法:将羊的满肚油摊开,把调好的发子馅均匀铺在上面,卷成筒状后用细线包扎封口,再放入蒸笼慢蒸,蒸制时间比普通发子更长,成品油润鲜香,风味更显醇厚。蒸熟后的发子面肠,还要经过“切”与“烹”的二次升华。店家切法没有固定章法,全凭喜好。有人喜欢把发子切得稍微薄一些,方便后续煎制;有人则将发子与面肠都切成均匀的段,保持形态统一。细究起来,切法影响着口感,切段的发子无法煎制,切片发子却能在锅中煎至两面金黄,外皮酥脆、内里软嫩,色泽暗红油亮,一口下去满是焦香。面肠无论是蒸是煎,自带滑溜溜的口感,煎过的面肠通体白净,两端带着焦黄,颜值与味道并存,光是看着就让人忍不住流口水。

吃法上,发子面肠更是灵活多变,却始终离不开那碗“灵魂汁子”——油泼辣子、蒜泥与香醋调和而成的蒜水。有人喜欢将汁子直接浇在盘中,让发子和面肠充分浸润;有人则偏爱蘸着吃,一口食物蘸一下汁子,让酸辣鲜香的味道在口中慢慢释放。对于上了岁数的人来说,蒸得软烂的发子更合心意,不费牙还能尝尽本味;年轻人则偏爱煎制的口感,酥脆的外皮与劲道的内里碰撞,越嚼越香。无论是作为正餐主食,还是闲暇时的小食,一盘油气十足、味重而不腻的发子面肠,都是上好的选择。

正如一段文字所赞:“吃起来各种颗粒在口中跳跃,宛如一首羊杂的交响曲。而面肠拥有酥脆的表皮与绵软的内里,嚼劲十足、口齿生香。”这份口感难以精准描述,却让人印象深刻。吃过羊杂碎的人,能从发子中找到熟悉的味蕾记忆;没吃过的人,也会被那层层递进的味道征服。有人说它简单,不过是肉与面灌进肠衣。可细品之下,羊杂的鲜、调料

的香、面粉的醇,还有蒜水的酸辣,交织出丰富的层次感,又何尝不复杂?

曾经,发子面肠是“季节限定”的珍贵美味,唯有严冬才能勉强带走,稍不注意就会变质。如今,真空打包技术让这份美味突破了时空限制,全国各地的人们能随时品尝这抹河州味道。可即便如此,也总有几分遗憾:蒜水隔夜后会失去原有的鲜活口感,打包回家的发子面肠,还得自己掌握加热技巧才能还原美味。用微波炉加热时,若看准时间,面肠的肠衣会收缩变形,两端爆开,品相大打折扣,甚至会让挑剔的人皱眉离桌。可即便如此,只要味道没变,蘸上料汁,那份独属于临夏的鲜香,依旧能抚慰人心。

在临夏,发子面肠早已藏在食客的口碑里。有人说临夏县双城的发子最地道,有人偏爱北塬头崔家坡头的味道,有人喜欢八坊十三巷、喇家巷、北大街的发子面肠。每当一盘发子面肠上桌,红的发子、白的面肠,再点缀着鲜红的辣椒油,瞬间勾起食欲。食客们举筷分食,有人偏爱发子的浓郁,有人钟情面肠的劲道,边吃边交流哪家店的味道更好,个个都成了懂行的美食家。还有许多像祥和元发子面肠一样的店铺,在传统发子面肠的基础上,加入了羊头肉,食客点一份,既能品尝地道的发子面肠,又能尝到肉质坚实的羊头肉,可谓一食三雕!

这份独特的美味,也曾登上《舌尖上的中国》美食节目,让全国观众对临夏多了一份好奇——原来这座小城,藏着如此惊艳的小吃。不少人看完节目



后,专门打电话或发微信向临夏的朋友求证,甚至立下“一定要去临夏尝一口发子面肠”的心愿。于是,有人专程开启美食之旅,有人绕道而来只为品鉴河州味道,一盘小小的发子面肠,成了临夏最鲜活的“名片”。

临夏人对发子面肠的偏爱早已刻在骨子里。这份喜爱,无关矫情,只是最朴素的情感表达,把最好的美食,与家人分享,或自己独享,都是对生活的热爱。若是不喜欢下馆子,打包一份带回家,无论是煎制还是蒸热,与家人围坐一起品尝,便能解了馋瘾。

当非遗遇上美食,故事便有了新的篇章。在临夏的传统非遗美食中,发子面肠或许只是一道小吃,却承载着这座城市的烟火气与乡愁。它见证了临夏的岁月变迁,凝结着勤劳的临夏人民对生活的智慧与热爱。每一口发子面肠,都是对家乡味道的眷恋,是烟火气里最真挚的情愫。

文化传承与保护

