



舌尖美味

◇ 陈劲松



小酥鱼汤

美食无名，所谓小酥鱼汤，也不过是我给它取的一个朴素的名字罢了。叫它“小酥鱼汤”，是想与寻常所见的鱼汤区别开来。

多年前，老家碭山县城南关，310国道旁，一间破旧的房子，连门头牌匾都没有，一个须发皆白的老人开了一家小吃店，他只做一种小吃，就是我上面所说的“小酥鱼汤”。普通的酥鱼汤，一般都取材于数斤重的草鱼，切成片，裹面粉

入油锅炸制，再做成酥鱼汤。而这家小店的老人却只选本地塘溪河道中一两寸长的小野鱼，在食材的鲜美度上，就已经胜了好几分。一两寸长的小野鱼，甚至不用去鳞，只刨开肚腹，去除内脏，加葱姜料酒腌制，再裹上调制好味道的面糊，入油锅炸至金黄。炸制时，可先在略微泛黄时捞出，少顷，再入锅复炸，可增加酥脆感。刚炸出的小酥鱼，酥脆鲜香，直接吃也会大大愉悦你的味蕾。

做小酥鱼汤时，要另外起锅，加入用鱼骨吊好的白色高汤，放入切好的细细姜丝，煮沸后将煎炸好的小酥鱼放入锅中大火煮开，出锅

前放盐、白胡椒粉调味，再撒上绿色的香菜与小香葱花，盛入青瓷碗中，鲜香扑鼻，不禁令人食欲大开。冬天的早晨吃一碗，最是开胃，寻一小板凳坐下，热热地吃下，寒意顿消，齿颊留香，鼻翼、额头冒出汗来，很是满足。

堂哥在外地工作，每次回碭山，都对家里的饭菜不太适应，但总会去吃几顿小酥鱼汤，连连说味道鲜美。我并不常吃，偶尔吃一次，也是沾了堂哥的光。

前几年回故乡，再寻那家小店，却已经不见了，连着问了隔壁的几家店面，都不知那家小店的去向，实在是一种遗憾。



茭菜

最早知道茭菜，也是从汪曾祺先生写故乡野菜的文章中，但汪先生写得简单，不似他写其他野菜那么细致。在故乡皖北生活多年，印象中没见过茭菜，所以没有什么印象。第一次吃茭菜，竟然是在大西北的小城格尔木。有家南方菜馆，有次去吃，见有一道茭菜羹，毫不犹豫地点了。

那天吃的别的菜全然忘了，但茭菜羹给我留下了深刻的印象。青瓷汤盆中，汤羹清澈，一片片绿色茭菜半卷着，如水面犹未展开的小小荷叶，看着就很美好的样子。用瓷质的汤勺盛了放进口中，娇嫩，爽滑，竟与自己想象中的味道一般无二，一下就喜欢上了，真是可以引为知己般的一道美食了。朋友说这道茭菜羹是用罐头做的，已失去了茭菜本来的鲜美。虽是罐头中的茭菜，我已然觉得异常清新甘美了。

茭菜是多年生水生草本植物，叶椭圆状矩圆形，长约3.5至6厘米，宽约5至10厘米，下面蓝绿色，两面无毛，从叶脉处皱缩；茭菜花期在6月，生于池塘湖沼。嫩茎叶都可作蔬菜食用。据说黄河以南很多地方都可以见到，在江苏的太湖地区，茭菜还被称为“太湖八仙”之一，杭州西湖的茭菜更是闻名于世。后来去杭州，和朋友相见，那里的朋友都把茭菜作为必点的美味，食来果然与在西北吃到的不一样，更加鲜甜有加，在西北却不能吃到，不能不让人引以为憾。



面条

南方米，北方面，这是南北方饮食上的差异之一。

北方面食，尤以馒头、面条居多。我常在早晨上班之前下碗面吃，时间来不及，就去外面的面馆要碗牛肉面。西北的城市里多的是牛肉拉面馆，进入店内，喊一声一细、二细、三细，或者毛细，有时也会要韭叶或者荞麦愣子，然后付钱拿票，找空位子坐下。所谓一细、二细、三细、毛细，韭叶、荞麦愣子等等，是针对拉面的粗细、形状而言的。一细最粗，二细次之，韭叶，顾名思义就是如韭菜的叶子一般，相对平时常见的圆形拉面，这是一种如韭叶般的宽面条。荞麦愣子则较为少见，首先要把长条形的面剂子弄成三角形的长条状，再拉成筷子头般粗细，很多面馆的师傅不会做荞麦愣子，可见这种拉面还是很考验功夫的。好的拉面师傅每分钟可做八九碗面，所以一般坐下几分钟后，店里的师傅就会在厨房的窗口朗声叫号，“90号”或者“100号”，是自己的号，就去窗口端面。

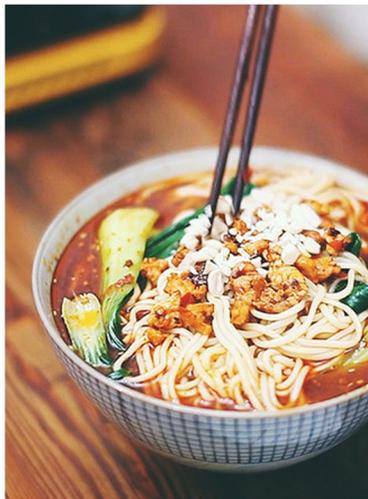
现在的拉面馆基本是开放式厨房，从宽大的玻璃窗可以清清楚楚拉面师傅工作的细节。和面是个力气活，所以拉面师傅大都是年轻人，高挽起袖管，把大块的面团反复揉压，从面团上切下一块，揉成小臂粗细的长长的条状，再分成

一抻长的面剂，然后执其两端，向两边拉去，再折成双股，复又变成四股，如此反复，面条越来越细，最后师傅唰地一声把面条丢进了沸腾的大锅里，这样看着，也是一种享受了。

兰州牛肉拉面讲究“一清二白三红四绿五黄”，一清指汤清，二白指萝卜白，三红指辣椒油红，四绿指香菜与蒜苗绿，五黄指面条黄亮。拉面馆有专门负责拉面、煮面的师傅，窗口的师傅则只负责把盛好的拉面放入香菜蒜苗、牛肉粒，然后浇上煮牛肉的老汤，最后再来上一勺红亮的辣椒油，这是一碗好的牛肉面的灵魂，看一眼就觉得胃口大开。我常在端面的时候要求师傅再来上一勺辣椒油，觉得那样吃起来才过瘾。

外出时经常路过兰州，只要时间允许，总会找一家顾客往来兴旺的小店，吃一碗牛肉拉面。在兰州吃到的牛肉拉面与别处吃到的不大一样，总觉得更香一些，这不是我一个人的感觉，据说是因为水的原因。

去外地时，每到一处，只要有有关面条的小吃，我都会尝尝，北京的炸酱面，重庆的小面，成都的担担面，郑州的烩面，西安的biangbiang面，太原的刀削面，等等，我都吃得津津有味，没有任何的一种面条是我吃过以后发誓再不会去



吃的。坐飞机时，航空餐有面条，我一般就不做他选了，很多人吐槽飞机上的面条太过难吃，但我也大都吃得津津有味。

我自小爱吃面条，家里人都知道这一点，每次回家，母亲都会为我做几顿面条吃。奶奶还在世的时候，快八十岁时，每次见我，依然会为我做顿面条。小的时候，每次生病快好时，母亲总为我做一碗清淡的鸡蛋面，不过是一碗素面，放一勺盐，滴几滴香油，洒几粒葱花，面上卧一个荷包蛋，吃完之后，气力似乎又慢慢充满了有点虚弱的身体，病就好了大半。奶奶和母亲做的面条，相比我在饭馆里吃过的各种面条而言，并不出彩，却让我觉得最美味。一进家门，一碗热腾腾的面条下肚，肠胃顿时觉得熨帖起来，浑身也觉得舒爽无比，肠胃告诉我：到家了！

