



麻辣之外 天水有味

文唐宏



核心提示

天水多古巷，一个城市，大大小小数百条巷子，蛛网而布，连接烟火人家。巷子古色古香，往往弯曲迂回，曲径通幽。探头进去，才走几步，便有麻辣烫的香味扑面而来，使人肚中馋虫挠心，口中生津，涎水在舌底涟涟，是躲也躲不过的。



天水特色干拌麻辣烫



天水手擀粉

仔细观察，你会看到几十米的巷子竟然会有很多个麻辣烫店。麻辣烫是个简单的小吃，对店面的要求不是很高，只要干净卫生就好，这样，三五平米的店面，七八平米的房子，都可以置办成麻辣烫店。店门口支一大卤汤锅灶，热气腾腾，是扑面而来的“香”！

店里，简陋的小桌椅，食者们大快朵颐。这时，总会看到一位位面容精致的女孩子——天水的白娃娃——红红的辣汁把嘴唇染得鲜艳艳的，如夏日盛花两瓣。而如果是几个老哥们，辣椒汁顺嘴角淋着，也是狼狽而快意着呢！

麻辣烫简单，但它和所有吃食一样，打一片天下，俘获一个个食者的胃是重要的事，巷子里的麻辣烫就在一个个天水人的身边，树口碑的事便不能马虎，而要使一碗麻辣烫在万千的麻辣烫店中脱颖而出，秘不示人的料汤是关键。麻辣烫看似千篇一律，就那么些菜，手擀粉、宽粉、豆皮、海带、面筋、肉、蛋和蔬菜，都是把一把菜按在卤汤里烫，然后调上艳红的辣椒汁，撒上花椒面、香菜末，调入芝麻和花生碎，但其实，每家麻辣烫店都有自己的秘诀，才经得起挑剔食者的口味。天水有名的麻辣烫，海英、开元、伊甸园、何琴、姐妹、米兔，还有皇城路没有名号，就只有“麻辣烫”三个粗字的小店，各有其独特的味道，都是天水食者心目中的美味。

在西北工业职业技术学院对面的市场里，我目睹了一家麻辣烫店主炒汤料的过程。循声而去，看其熬料，过程很是费时——大铁锅烧热，倒入油，油温高烧到200多摄氏度，然后晾一会儿，把油控制在掌握的一个温度，然后放入花椒、灯笼椒、香叶、葱姜蒜等，炒、熬多时，汤料才成。天水麻辣烫店主就是这样，多年琢磨，调和众口。于是，熬煮出了独树一帜的汤料。这样，一个个巷子里就有了一碗长久而立于左邻右舍舌尖上的麻辣烫，育生巷、仁

和里、共和巷、进步巷、箭场里，这些天水人耳熟能详的巷子里，你往往会看到一个麻辣烫店前排着长队的食者，这些麻辣烫店是入了当地人心肺的。

这几天，天水麻辣烫火爆了，它的火爆确实让天水人有些惊诧。天水人刻印在头脑里的自家小吃，一般是呱呱、然然、猪油盒之类。可突然间，麻辣烫却盖过了呱呱的风头。无论如何，一种美食在一个地方异军突起是要有根源的，如呱呱、然然、猪油盒，是地地道道的水天吃食，出了天水城，很难吃到这些地道的美食。但麻辣烫是花开全国的小吃，如果追溯起来，其源头应该是在四川那一带。而天水麻辣烫是怎么在这个万物生发的春天时节蓬勃而起的呢？

或许，答案就在麻辣烫的主料上。麻辣烫的主料是辣椒和花椒，这是一碗麻辣烫的灵魂所在。而天水恰有着生长辣椒和花椒的良好土壤。北魏农学家贾思勰在《齐民要术》中记载：蜀椒出武都，秦椒出天水。的确，天水有好花椒，麦积区元龙镇素有“花椒之乡”的美誉，其生产的花椒穗大粒多，颜色鲜艳，椒子外壳厚实饱满，香气扑鼻，味道醇厚。作为天水人，我很熟悉辣椒的生长过程，更是稔熟它穿透灵魂的独特清香。老家元土村，花椒是村民重要的经济来源。盛夏时节，正是花椒成熟季，入伏，天气好，花椒呼啦啦红了坡坡洼洼，一颗颗如红宝石般的花椒，缀满枝头。美好的东西不易得到，花椒就是这样——花椒树是满身的刺，一束束花椒，于犬牙交错的刺里静静而生，很难采摘。丰收时节，村民早出晚归，全力摘花椒，手快的，一天也就摘50斤。摘花椒，其实就是掐花椒，大拇指和食指对掐，一束红艳艳的花椒就到手了，两指捻花，手指染香。另外，天水好多县区盛产辣椒，尤其甘谷县所产的辣椒，椒身长，皮质厚，色泽好，辣味浓，油分多，

享有盛誉。这样，天水有好辣椒，也有好花椒，麻辣烫最重要的两个要素都有了，那做出一碗鲜香的麻辣烫是理所当然的事了。

我国饮食文化源远流长，灿烂浩大，一个个厨者在烹饪上推陈出新，各种饮食文化兼容并蓄。南方人能巧妙中和北方的辛辣，北方人也会调和南方的清淡，滋味相调，营养互补。麻辣烫就是这样，它虽然不是天水本土小吃，但有了生长于斯的好食材，于是，就在水天的大地上分枝散叶，浓香四溢。这段时间，天水麻辣烫火遍全网，全国各地食者前来天水打卡品尝，大街小巷熙熙攘攘，是天水多年不见的盛况，也是天水人的骄傲！

一个春雨潇潇的傍晚，我到箭场里麻辣烫店，点了一碗手擀粉，一小盘涮菜，当一盘辣椒油红汪汪而浸的粉条，和一层厚厚的辣椒料覆盖的豆皮、丸子、海带呈于我面前时，我的口中早已涎水回淌，举箸，夹菜，只几口，体内热量腾腾而窜，遍体通泰。那一刻，我和众多食客匿于薄暮夜幕里，尽享天水小城烟火，尽享人间美好。

对于饮食来说，众口难调是公理。可是，一碗天水麻辣烫，却让全国食者众口一词，这是大奇观！天水人，终究是懂得吃的。

食在秦州

一、天水呱呱

天水呱呱是甘肃省天水市的特色小吃之一，被誉为“秦州第一美食”。其以荞麦淀粉为原料，经过多道工序精心制作而成。天水呱呱的口感独特，柔软且有韧性，再搭配上特制的辣椒油和芝麻酱，味道香辣可口，深受当地人及游客的喜爱。无论是作为早餐还是夜宵，天水呱呱都是人们的心头好。

二、天水天然

天水天然就是用土豆淀粉制作的，看起来晶莹剔透，呈现浅浅的褐色，被撕成了小块，加入黄瓜丝、盐水、醋、油泼辣子以及其他一些调料，拌匀，放入口中，土豆的清香从舌尖蔓延开来，口感更弹，调味偏酸辣。天然可以凉拌吃，也可以加入食盐、葱段、辣椒、蒜末等炒熟吃，这样更能体现土豆的本味。

三、天水猪油盒

天水猪油盒是一种传统的点心，以其馅料丰富、口感香酥而著称。猪油盒制作精细，以面粉为主料，内馅则是由猪油、白糖、玫瑰、青红丝等多种材料混合而成。烘烤后的猪油盒，外皮金黄酥脆，内馅甜而不腻，每一口都是满满的幸福感。

四、天水面皮

天水面皮是一种传统的面食小吃，以其薄如纸、韧性强、口感爽滑而

著称。面皮的制作需要经过多道工序，包括和面、醒面、擀面等。食用时，可以搭配各种调料和配菜，如黄瓜丝、豆芽、辣椒油等，口感丰富多样，是天水人日常生活中不可或缺的一道美食。

五、天水杂烩

天水杂烩是一道汇集了多种食材的传统名菜。其以丸子、夹板肉、响皮条、五花肉片、酥肉块、肉方、排骨、鸡肉块等为主料，再加入木耳、粉条、豆腐丝、海带丝、黄花菜等配菜，经过精心烹制而成。天水杂烩口感丰富，汤鲜味美，营养丰富，是天水人逢年过节时的必备佳肴。

六、秦安肚丝汤

秦安肚丝汤是甘肃省秦安县的一道特色名菜。其以猪肚为主料，搭配木耳、豆腐、淀粉等食材精心烹制而成。肚丝汤汤色鲜美，汤底醇厚，猪肚的口感韧劲十足，搭配木耳和豆腐的清爽口，让人回味无穷。

七、天水烩麻食

天水烩麻食是一道色香味俱佳的面食小吃。麻食的制作需要将面团切成小丁，然后用手搓成两头尖、中间粗的形状。煮熟的麻食搭配鲜美的汤料和配菜，如蔬菜、肉类等，口感丰富多样，是天水人喜爱的一道家常美食。

(本版编辑综合整理)



猪油盒子

出发，去天水

文薛红珍

最近网络上流传一段话“趁着风渐暖、天放晴，去天水吃一碗麻辣烫吧”。有多少人不远千里来到这座温润的小城，当一碗麻辣鲜香的烫菜和手擀粉击中他们的味蕾时，食客们总会由衷地赞一句：“不虚此行！”

洋芋第二妙用就是炸洋芋丸子，洋芋削皮擦丝，盐渍刀剁后，加洋芋粉面、香油、花椒、茴香调料用手揉成圆球，油锅走一遭，丸子便成形了！有些店会在炸洋芋丸子时加另外一种名叫茺子的植物果实，味道也是香到舌舌！洋芋的另一个妙用就是切成薄如蝉翼的片，在汤料锅里涮一下，坚硬幻化成绵密，调料附和后，好吃不止一个字。

南人食甜，川人喜辣，天水处于南北分界线，如何调得一碗南北同吃的麻辣烫，也让店主们煞费苦心。辣椒是麻辣烫里的灵魂，甘谷娇艳的七寸红辣椒比起蜀椒和青椒，更多了几分醇厚与回味，秦人食辣终不似川人，甘谷辣椒适时地综合了本地和外地食客的味蕾。许多外地来的游客在品尝了甘谷辣椒后，赞不绝口。天水人也总会骄傲地说，只要是天水的小吃，就没有一勺甘谷辣子不能解决的。

熬制辣椒油是麻辣烫众多过程中最为重要的一步。菜籽油五成热时，加花椒粒、香叶、八角、茴香、葱段、姜片、香菜、蒜粒、洋葱，不停地搅动，等香菜和大葱、洋葱炸成焦黄捞出。油温降至70度左右，辣椒面里加盐，用料油击过后，不夸张地说，香味隔窗隔街都能闻到。而且不管往碗里放多少油辣子，只是增香增色，却并不会辛辣到难以咽下。

葱末、蒜末、香菜末、榨菜碎、花生碎、熟芝麻粒，这些看似不起眼的佐料需要耗费大量人工和时间，淘洗摘净，泵熟研碎，林林总总，每日在手下生成，在盘中喷香，添香延味，都不辱使命。

说到花椒，前几年用的是陇南的花椒，这几年天水麻辣烫慢慢用秦安的花椒替代陇南的花椒，做到成本降低，保持原味依旧鲜香，用平实低廉的价格回馈于食客，这也是天水麻辣烫火爆的另一个原因。

汤锅底料，至于如何熬制，各有各的妙法，都秘而不宣。食客倒不是多么在意，他们在意另一种极致——洋芋片、丸子、面筋、海带，当然还有海鲜荤料，在盘子里均匀地裹满香浓的油泼辣子，而晶莹剔透的手擀粉，在浸着红艳艳的浓汤里闪着诱人的光……

有人开玩笑说，执花示爱的情景在天水街头已经被爱人手执菜陪着排队等待煮食代替了，这固然是玩笑，但也从另一方面看到了天水麻辣烫的火爆程度。

如果你来天水，遇到比较火的麻辣烫店需要排队，那么斜拐顺走，百步之内必有第二家，那些隐藏在老街、社区的小店，一样可以满足你对天水麻辣烫的期盼。一碗碗飘香的麻辣烫里，总会裹着天南海北最温暖的相会！

