



家乡的味道

温润天水 烟火滋味

文\邢涓涓

手擀粉

土豆片,土豆丸子,香菜,金针菇,菠菜,茼蒿等土生土长的天水蔬菜,联合豆腐皮豆干素鸡等最为普通的家常菜,一起构建了天水麻辣烫的主要食材库。只要拿一根细细的小竹签串起来,扔进滚开的料汤水里一涮,搅盘撒上芝麻粒、花椒粉、味精等调料,最后来几勺秘制的灵魂汤汁油泼辣子,拿大刷子或长筷子充分搅拌,朴素的食材和鲜香的调料来回碰撞,鲜辣的香味旋即四散开来。食客的味蕾也跟着翻江倒海,热辣滚烫的麻辣烫尚未端上桌,食客的口水已率先飞流直下。

被八千年文明喂养的天水人,和陕西人一样爱吃辣子爱吃面,更爱吃洋芋。陕西人发明了白面的一千种做法,天水人发明了洋芋的一千种吃法。

手擀粉就是洋芋的一千种吃法里的其中之一。

如果说麻辣烫是天水麻辣烫的“魂”,甘谷辣椒是灵魂汤汁,那么手擀粉条就是天水麻辣烫的“灵”,没有手擀粉,如何成全天水麻辣烫的“三大宝”呢!

柔滑筋道的天水手擀粉的原材料出自本土

自产的洋芋淀粉,麻辣烫里最受欢迎的当数纯手工做的手擀粉。洋芋淀粉的制作复杂而耗时。将洋芋洗净磨成细沫,去渣过滤出面汁,静置大桶沉淀,每隔三四小时换一次水,每次换水都要搅浑复沉淀,如此循环换水七八次直至浮水清亮,面汁雪白,遂将沉淀成块的洋芋淀粉挖出在太阳底下暴晒成干面,又拿细箩筛出颗粒杂质,细白如面粉的淀粉即可做成。前前后后须得半个月左右工夫,全都靠体力做工,很是耗人耗力。记得小时候跟着父母去磨洋芋面,秋天洗洋芋,水冰凉得渗骨头,夜晚摸黑换水好几次,几天几夜不能睡个完整觉。晒粉面最怕阴雨天,粉面晒不白,做出的粉条也不柔道,过年待客就拿不出手。

言归正传,说说手擀粉的制作。将细白如雪的土豆淀粉加工成雪白晶亮、柔滑筋道的手擀粉是一项很讲究技术的“绝活”,得厨艺好的巧媳妇才行。主要的“手艺”则体现在“烫粉面”这个环节。家乡人把做粉条也叫“烫粉”,充分说明了水温的重要。水太烫容易“烫死”,就硬得擀不开,水凉或太温了便揉不到一起去。还要加白矾,白矾的多少也有讲究,放多了变硬推

不开,粉味泛酸,少了粉条软糯不滑溜,全凭经验和手感,各人制作方法不一。我姑姑直接把土豆淀粉拿开水烫至变青色,趁热加进干淀粉快速揉成团,撒面白矾粉趁热擀开。我母亲的做法显得小心翼翼些,她会先把白矾面撒进粉面里,烧开半碗水做成淀粉糊糊,盛在案板上再加干淀粉快速揉成团,如擀面条一样推开,妈妈是继承了姥姥的做法,这样做出的粉条光滑不粗糙。我婆婆的擀粉手艺是村里数一数二的,她独创的手擀粉秘诀是在烫粉面的开水里先加半碗自制浆水,擀出来的粉条格外晶亮,滑柔筋道。公公夸奖说她做的粉条提起来像玻璃一样透明,能照见人。后来婆婆自然将这一秘诀如数传给了我,我再也不用母亲那套较为繁琐的做法擀粉,沿用婆婆传授的秘诀,屡试不爽,从未失手。目前市面上卖的麻辣烫,店家大多会用我姑姑和母亲的做法擀粉,一般很少加浆水的,以上几种做法殊途同归,都能做出好吃的手擀粉。喜欢吃宽粉的,须擀得薄一些,切细条才透亮筋道;喜欢吃细粉的,须擀得厚一些,切细条才滑爽有嚼劲。

粉条切好,等水滚开下锅捞出,不断换凉水

直至冰透,盛出控干水分,抹上凉油(为防止粘连)装盒待用。这里多插一句,手擀粉不光做麻辣烫好吃,用来炒蒜薹、白菜肉片、烩大锅菜都是一绝!

擀粉最好吃的当数天水武山、定西两地的干宽粉。吃前最好提前一夜拿凉水浸泡,隔日煮麻辣烫才滋味不失。麻辣烫最讲究的就是一锅汤,每个店家都有自己的一套汤料配方,秘不外传。近期火爆出圈的网红店几乎都在招收学徒,顺便卖起了麻辣烫底料,据说常常供不应求。

滚开的麻辣烫锅里,白晶的粉条像滑溜的小泥鳅一样鱼贯跃进小漏勺,在鲜汤里打个趑趄旋即被大长筷捞起盛碗,回浇两勺汤,撒上花生碎、香菜榨菜碎、白芝麻粒,几勺油泼辣子一盖,喜酸的再来一勺天水香醋,麻辣烫的滋味就全乎了。

麻辣烫麻辣鲜香,麻辣烫热辣滑爽,把人的馋虫勾引得上蹿下跳。挑一筷透亮的手擀粉入口,唇齿被酥麻辣香浸润,口舌被筋柔滑爽充斥。再来一口麻辣菜,那滋味,用天水方言说:镇国寺(真的是)没法形容木(呀),只是一改(个)美!

夫妻店

在家乡天水,但凡能做一手好饭的本地人几乎都会做麻辣鲜香的麻辣烫。就像我姑姑母亲婆婆一样的天水农家妇女,做手擀粉和擀面条打搅团一样,不过是一日三餐的花样之一,说天水麻辣烫都好吃是没有夸张的。

天水人喜美食,一闲下来就变着花样做美食,麻辣烫是不可少的解馋饭。媳妇烧水烫粉,男人则勤快地买菜择菜洗菜全包,花椒葱姜蒜辣椒在胡麻油里爆香炒底料,滋滋啦啦油泼辣子,哗啦啦一盆雪白晶亮的手擀粉装盆了。炉膛里火苗窜窜,锅里热气冒香,味素鸡精花椒面花生碎芝麻香菜碎,香油酱油老陈醋,一股脑大碗里投,油泼辣子浇上了,家常麻辣烫做成了。一人抱一大碗,就着大白馍,啧啧腾腾一顿风卷残云下来,整个舌头嘴唇肠胃都被麻辣鲜香包裹得严严实实,辣得稀里哗啦得嘻嘻哈哈,满头大汗就是停不下来。

麻辣烫属薄利多销的小本生意,挣的就是一个辛苦钱。因考虑到麻辣烫的经营成本、价格低廉等因素,店主会避开繁华热闹街区,在老巷子、老街道、老小区等地寻一间几平米房租低廉的小铺面,简单刷墙洒扫后,支一口锅灶,买几样用具就开张营业了。因此,天水麻辣烫店大多都是小平房、活动板房,窄窄小小的,但只要味道好,生意都是不错的。

麻辣烫店大多都是夫妻店,纯个体经营,许多都是夫妻店。小夫妻成了老夫妻,新店开成了老店,新街长成长街,只要不拆迁,一直不挪地。多年经营下来,各自都积累了一大批熟客,吃喝说笑之间,一份温和的情谊就在一碗麻辣烫里升腾起来了。两年前,我曾在尚义巷租住过一段时间。弟媳推荐了一家叫“为民”的麻辣烫店(如今成网红打卡地),说她家片片粉很好吃,我去了几次果然味道很好。但我更爱吃她家的洋芋丸子,简直一个嘎嘣脆,不用下锅烫直接蘸料汁更好吃。他们和隔壁小卖铺、理发店、大饼店打成一片,相互端吃端喝相互照应,甚是热乎。

天水人一周至少要吃两三次麻辣烫,麻辣烫早在水天人的饮食文化里成了不可或缺的存在。做麻辣烫生意很是辛苦,凌晨四五点起来一直忙到大半夜。这些夫妻店里的二人分工明确,配合默契。老婆烧水擀粉,泡粉(干粉条),熬汤炒料,烫辣椒收拾配料,锅碗瓢盆洗刷刷。老公去早市采购食材蔬菜,夫妻一起洗菜串菜,十一点左右上客营业,晚上九点关店休息,一天挣个百十块钱,交完房租杂费月净落三五千块就算盈利了。用水天人的话说:“小本生意无大利无大害,足够养家糊口就好!”天水随处可见摆摊设点地卖,庙会会场,节庆会场的小吃摊边都有它的身影。

我在想,用方便简单、好吃解馋、便宜烟火这几个词来概括天水麻辣烫,是不是更符合天水麻辣烫烟火又接地气的朴素品相。天水麻辣烫一直扎根在市井百姓闹嚷嚷的柴米油盐里,在老街区烟火燎的日常里沉浮。整日和麻将馆、菜铺子、米线面馆的食客打成一片,是普通的工薪阶层、创业小青年解馋的最佳选择。麻辣烫店里经常混合着炒麻食砂锅米线包子铺的香味,混合着卖菜卖豆腐的吆喝,混合着肉铺子里的讨价还价。每到饭点,那些老巷子老街道老小区总是热气腾腾的,炊烟缭绕锅勺碰撞忙着炒油炼火,吵吵闹闹叫嚷嚷说笑说笑打情骂俏,一并裹进了浓浓的烟火里。买菜的来了,领小孩子的走了,豆腐摊小贩三轮车上一喊“老板,烫一碗粉,多放点辣椒,不要太麻啊!”卖黄瓜的来句:“老板,我要宽粉,不要香菜,打包带走!”“麻食子来一碗!”“加蛋炒面一份,啤酒一个,要快要快!”天水人的日子就在这样的热辣滚烫里往复轮回着,不紧不慢,不温不火。

这些美食的制造者,大多都是地道的天水人,都有着大西北人共同的质朴,厚道,真诚,热情,勤劳的品质。

他们多少年如一日,老实本分地守着一个摊位,小铺面起早摸黑地奔波着。节约的食客要一块钱的大饼一碗六块钱的麻辣烫,不到10元

天水味

无论是天水秦州的手擀粉、武山的大宽粉,还是甘谷辣椒麦积花椒。无论是四合院,还是老街巷,还是居民楼路边摊,只要是天水麻辣烫,统统都是出了天水这个圈。都是天河水滋养的好食材,都是天水这片热土养育的“心疼娃(天水方言意为好看)”。

抛开天水得天独厚的历史文化和风土人情,天水作为麻辣烫的地标存在是无可替代的,这将是它火出国后必将走得更加久更稳的核心因素之一。好多天水老家乡外地开麻辣烫店,从天水快速辣椒、干粉和花椒是必须的,否则就不是地道的水天麻辣烫。何为地道?地道就是食材里蕴含的独特家乡味和烟火气,是隐匿在汤汤水水里的地方况味。

外地游客们来天水,吃的就是这一口地道味和烟火气,品的就是这一碗天水人家的人情味,寻的就是这一口隐匿在烟火里的乡土味。我想,这就是我们天水人引以为傲的天水味,它包含了古老天水市井老巷老院儿里藏匿的人生况味,它唤醒了人们灵魂深处对诗和远方另一种追逐和寻觅,它也点燃了人们骨血共同流淌的善良、热忱、

信任、温暖和厚爱。他们不远千里万里飞机高铁甚至漂洋过海来天水,拥挤在小巷口,守候在老街道,驻足于老院子,就为吃一口心心念念的麻辣烫,就为见证一下隐匿在城市深处的烟火气。

肯定,不止于此。我想,他们千里迢迢来我的家乡天水吃麻辣烫的同时,一定遇见了一个更好的自己和一个更好的天水!

一碗麻辣烫,带火了一座天水城。谁能想到,这一碗隐匿于小城天水老巷老院老巷道的麻辣烫,有朝一日居然光芒万丈地走出深巷,走出老街,被全国人民集体“宠粉”。谁又能想到,一碗麻辣烫,点燃了许许多多人心中的诗和远方。

厚道真诚的天水人打心底里感动,人家大老远跑来排队数小时就为了吃一碗麻辣烫,来了还不想走。唯有捧出热辣滚烫的一颗心一片情迎接八方宾朋,用这一份从烟火深处走出质朴热忱的深情回应他们的赶赴。翻箱倒柜掏出全部家底接来送往,各种有爱的行动各种“宠粉”,全城全民倾情出动把天水人的暖暖爱心源

钱就将一顿餐饭完美打发了。麻辣烫大火以后,外地游客惊讶它物美价廉是不无道理的。随意选一个麻辣烫店坐下,喊老板烫碗粉,挑几串菜,奢侈点要一个三元的冰峰汽水,一元的大饼,麻辣烫舒舒服服美餐一顿。三伏夏天吃一顿麻辣烫,出一身酣畅淋漓的热汗,通透舒服。三九寒冬冬日来一顿麻辣烫,淌一身酥麻香辣的热汗,热辣滚烫寒风吹不透。

源输送。一个天水的力量显然太单薄了,整个甘肃各地的兄弟姐妹纷纷赶来了,特色美食土特产一拥而上争相奉上。邻省的兄弟们也来了,扭秧歌打腰鼓耍龙灯演社火,农特产非遗展览美食节演唱会等,还有太多太多三天三夜说不完。一时间,天水成了美食城,欢乐谷,成了会客中心,成了万众瞩目的焦点。生活在这片土地上的天水人,从没有见过这么多的人,没看过这么精彩的节目,没有品尝过这么震撼的滋味。

一碗麻辣烫引来“泼天富贵”,每天目睹涌向这里的滚滚人流,目睹故乡天水蒸蒸日上,心里涌起滚滚热浪,盈盈热泪。然而,麻辣烫终究只是麻辣烫,它依旧安静地待在澄源巷、共和巷、惠民巷这些老街区,任四合院人山人海如何拥挤,它依旧保持如常的姿态,以朴素的食材虔诚地抚慰着远道而来的众人的味蕾。

麻麻的,辣辣的,香香的,是天水麻辣烫的烟火滋味。这弥漫着烟火气息的麻辣烫,就在我的小城天水,多少年如一日地悄悄演绎着生活的热辣滚烫。

