



# 寻味临夏

文\李萍

## 辣口之爽

小红伞下每一个摊位各有特色,各自吆喝,各有各的买主。地道的酿皮、高担酿皮、青海酿皮,让酿皮有了可选口味,还有牛筋面、米皮、荞粉与燕麦揉揉也是辣口的碳水化合物。

酿皮是临夏人最爱的风味小吃之一,经过水洗的酿皮,口感柔中带劲,搭配上香辣调料,一口下去,清凉开胃,无论是作为主食还是零食都超合适。

酿皮摊前也是顾客最多。虽说酿皮在陇上各处都有,但临夏酿皮别具风味,主打水洗,一则有面筋,二则那油泼辣子、蒜汁、芥末和粮食醋,让酿皮的地道风味很受当地人和外地食客的喜欢。酿皮说难做也不难,就是把面粉加点盐和面揉好后,放在水盆里捏挤,将面团里的面水捏挤出来,只剩面团,而后在面水里兑点碱水,反复搅动至不稠也不稀的状态,舀一勺面汁倒进漏锅子(蒸酿皮的铁皮盘,

有大有小,厚度三寸左右),放入沸腾的锅里,一分钟的时间,漏锅子里的面汁慢慢凝固,而后变硬,三分钟左右取出,放在一旁,又把老早准备好的另一个漏锅子下锅,如此反复。

荞粉则是一碗一碗,摆放整齐,一般一碗或半碗卖出,不像白凉粉一盆一盆地卖。荞粉又叫荞珍子,荞面做的凉粉,荞珍子的深茶色及在碗托里的模样,看起来就与白凉粉有些区别,白凉粉入口顺滑,荞粉反而比较硬,吃起来会有点淡淡的苦味,却也有很多人格外青睐。

燕麦揉揉也好吃,每一口都柔韧弹牙。它的做法暗藏巧思,调料搭配也各有门道。尽管还是油泼辣子、油泼蒜泥、醋还有炒的韭菜段,让揉揉具有不一样的香辣滑爽。

还有辣条、牛筋面、米皮、擀面皮,都是辣口的甄选,也是很多食客的心头爱。



荞粉



牛杂割



老鸡汤

## “杂割”之香

一直以来,杂割是临夏人最喜爱的传统小吃之一,杂割有牛杂割和羊杂割之别,而在临夏若说去吃杂割,便是专指牛杂割,羊杂割一般称羊杂碎,二者吃法有别。听喜欢吃牛杂割的人说,虽是一碗牛杂割,可是在吃法上也是有讲究的。

如果在冬日,步入雾气腾腾又热闹的杂割店,锅里肉汤翻滚,香气四溢。在店主人忙碌的招呼声里,落座等候一碗杂割,心情也是急切的。杂割杂割,便是要割的。杂割店老板割杂割的功夫也算是一道风景线,他们的手艺都是经年累月割杂割练出来的,握刀的手法娴熟,飞快又利索,左一下右一下,割下的牛舌、腮肉、肚梁、牛蹄筋及心肝等,麻利装碗。眼尖记性又好的老板,自然记得熟客的喜好,不用吩咐,也会多割点蹄筋或舌头,总之尽可能地依照食客的要求喜好割放。无特别要求的,则依照惯常的分量,不多不少,碗内放入杂割,再薄薄地割上一片葫芦,放在浮头,舀汤浇之,而后撒蒜苗、香菜末,其动作干净利索,一气呵成。光是看着店家那行云流水的动作,就能让人一个劲地咽口水,加之扑鼻的香味,还没有吃,却尝了人间美味一般。

若留心观察,一碗牛杂割放在眼前了,吃客通常先轻轻吹开绿绿的蒜苗和香菜末,一口汤吸溜着咽下,便舌底生津,唇齿留香,胃口大开,舒坦不在话下。很多食客喜欢在杂割里泡白饼或麻花,尤其是麻花必须要泡着吃,不化不散,有筋道,好吃是必然的。也有人喜欢一口饼子一口汤,怎么喜欢怎么吃。第一碗汤喝得差不多了,又添了一碗。吃的人酣畅淋漓,而一些候座的人则垂涎欲滴,满眼心焦。

在临夏人心中,杂割汤的地位是无可替代的。牛杂割不同于清汤羊肉或羊肉泡馍,肉多,作为早餐,有点小奢侈,一方水土养一方人,临夏人喜欢的牛杂割,近些年也渐渐被外地游客所青睐。

牛杂割还常被有些人当作药膳,比如拉肚子了,辣辣地喝一碗杂割汤,似乎比吃药还管用;还有伤风感冒者,也可以喝杂割汤出汗,让感冒自愈。

曾经,很多外地游客初到临夏,面对杂割一脸茫然,近乎避而远之,可是尝试之后,便赞不绝口。从不喜到喜欢,继而有了临夏不吃一碗杂割便是遗憾的大转变,让牛杂割渐渐呈现出临夏美食的独特魅力。

## “硬菜”之美

临夏的“硬菜”硬气,香气弥漫,风味万千。

手抓羊肉是百吃不厌的“硬菜”,牛头肉与牛蹄激情四射,有着粉墨登场的高调。

发子由于是羊肉与羊的各种内脏做的,因为具有不同的质地,吃起来口感又不一样;面肠拥有酥脆的表皮与绵软的内里,嚼劲十足、口齿生香。

蒜蓉羊头曾经火遍全网,在临夏也是一道传统美食,能瞬间点燃味蕾欲望,光看着就让人口水直流。戴上手套,自己动手或撕或举着烤羊头,肉实、脑软、眼滑,吮吸骨髓的酣畅,浓郁的香加上一句“灵魂汁子浇给”,活脱脱赛过神仙。

临夏地道的老鸡汤也是一绝,味

道鲜美,肉质嫩滑爽口。食材源自农家,新鲜,又不同于一般的盐水鸡,自有老味道在其间。柠檬鸡爪也崭露头角,深受年轻人喜欢,吸引着年轻食客们驻足品尝,为美食广场注入了新的活力。

而小红伞下宴席成品的暖锅,还有在临夏老一辈人心中都能唤起更深记忆的“河州八大碗”,也是“硬菜”。“河州八大碗”又叫“河州老八样”,在临夏历史悠久。以前,只有在宴席上才能品尝到,现在则成了平常的一道风味美食。

小红伞美食广场从最初的300多户摊主,一路发展到如今的800多户,日均客流量近8万,已然成为临夏最具代表性的文化符号之一。美食广场上,琳琅满目的河州美食悄悄

地为游客打开春风十里的临夏美食路,在一片吆喝与赞美中,舌尖上的心跳也能带您找到那缕悠远的乡愁。

## 核\心\提\示

春风十里,临夏红园广场的小红伞次第撑开,绚烂绽放,这里也成了临夏最具烟火气的打卡地。广场上美食汇聚,烟火升腾,一项顶红彤彤的帐篷如春日绽放的花朵,连缀成一片流动的烟火画卷。小红伞下琳琅满目,这里有摊主情怀的栖息与食客的双向奔赴,不仅成了河州美食的聚集地,更是临夏美食文化的微缩景观。

## 碳水之乐

油黄面白的河州包子,包子褶子有棱有角,那些褶子像一朵花,打着旋散开又收紧到顶,馅料丰富,糖的、韭菜的、洋芋的、胡萝卜的等,有些口味刁钻的食客,还会专门来找自己喜欢的豆腐包。

一位食客在打听麦穗包,一听就知道是美食家。因为麦穗包子是保安族的特色传统美食,是以青稞及其他辅料为馅的包子,因为青稞有季节性,所以市面上鲜有。摊主并不会敷衍,认真地说豆腐包和麦穗包都没有,枣包子有,买上一个,软和香甜,香得很。

河州传统包子每一种都独具风味,是本地人与游客争相购买的“碳水快乐”之源。

糜面烤锅也是夺人眼球的碳水化合物,老人们很喜欢吃,口感没有蛋糕那样绵甜,有点粗,但是可以说是杂粮中分泌多巴胺的碳水化合物。小孩子好奇、年轻人会惊讶,因为他们没有见过也没有尝过,上了岁数的人则会买,因为这是儿时的味道,还有一缕淡淡的乡愁。

杂面烤锅和青稞花卷也让人眼馋,卷着苦豆(香豆)和胡麻粒,油汪汪的,酥脆爽口,爱吃的不亚于锅盔和糖酥馍,毕

竟味道各有特色。

当然,最吸引外地游客的则是河州油炸馍馍和馓子。小红伞下的油馍馍也分外好看,摊主用灵巧的双手,将一个个看似普通的面团,变成了花形丰富、造型别致的美食艺术品。他们做馍馍的技艺娴熟、“妙笔生花”,将一块不起眼的方形面皮,经翻转、揉、捏后成一朵花,再贴锅放入,在滚烫热油里不断盛开、飞舞,一翻、一搅、一捞,造型精美、色味俱佳的油馍馍出锅。油炸馍馍在一定程度上,可以说是摊主心灵手巧、精湛厨艺的形象代言,只要油炸馍馍做得好,那厨艺肯定不一般。

据说,临夏地区油炸馍馍起源于明清时期,是当地群众招待宾客的必备面点。时至今日,油炸馍馍技艺日渐完善,是一种馈赠宾客、亲友的特色食品。独特的地域文化加上劳动人民的心灵手巧和传承发扬,使这里的油炸馍馍衍生出了独特的花样,最常见的有姜片、龙棵、反扣等,除了拼花的龙、倒柳树、秋菊、凤凰等样式,还有受本地牡丹文化影响推出的各类花朵样式,经油烹炸后,即成了一件件千姿百态、色味俱佳的美食精品。

## 甜食之妙

升腾的美味,热情的吆喝,你来我往的食客,相聚在小红伞下,甜醅、粘糕、醪糟汤、粽子、八宝饭……各种临夏传统甜品小吃,吸引着食客停留购买。

一份粘糕,红枣儿在糯米间显得尤为养眼,老远看到青青的竹叶包裹的一个还未打开,一个已切开了。竹叶托底,刀沾凉水,二指宽的一刀下去,再改刀,后切块,一块一块入餐盒,上秤,一般都八九不离十。卖家的手就是秤,一斤或两斤,基本差不离。

粘糕切一下就要沾水,否则会黏刀,切时有技巧,力道要恰到好处,不能使蛮劲,要“哄着切”(就是切得很小心)。蜂蜜水老早就装好了,粘糕切好一起放了蜂蜜,食客心满意足而去,卖家继续切粘糕,一天能卖出三个笼屉一样大的粘糕,皆大欢喜呢。

粽子也是竹叶包着,三角形的,临夏人一般喜欢糯米做的原味的,切了打包带走。

甜醅是用青稞或燕麦发酵



河州包子



河州油炸馍馍



粘糕