舌尖上的非遗

它们是宝贵的非物质文化遗产，也是留在舌尖上的浓浓香醇——

洛阳水席中的特色菜之一焦炸丸。

燕菜味道鲜美，原材料主要是萝卜。

张彩霞在厨房核对客人的菜单，并催促上菜。

张彩霞所在的饭店实行家族式管理，所雇员工大多是亲戚。

老城九府水席店的厨房里，中间的桌台上放着一叠叠事前配好的菜。

张彩霞是店里的顶梁柱，忙的时候，还得帮着配菜、洗碗。虽然一天忙忙碌碌，但仍乐此不疲。

洛阳水席：行云流水连绵不断

忻尚龙/文 高均海/图

水席是洛阳的传统宴席，始于唐代，至今已有1000多年的历史，2008年入选国家级非物质文化遗产，是中国迄今保留下来的历史最久远的名宴之一。水席善用胡椒，味道酸辣清爽。全席共设24道菜，包括8个冷盘、4个大件、8个中件、4个压桌菜，冷热、荤素、甜咸、酸辣兼而有之。上菜顺序极为考究，先上8个冷盘作为下酒菜，每碟是荤素三拼，一共16样。酒过三巡，再上热菜：首先上4大件热菜，每上一道跟上两道中件（也叫陪衬菜或调味菜），美其名曰“带子上朝”；最后上4道压桌菜，其中有一道鸡蛋汤，又称送客汤，以示全席已经上满。

居住在洛阳老城区的张彩霞，今年40岁了，她从19岁开始，就和水席结下了不解之缘。那个时候她在一家水席店里当服务员，一晃21年过去了，张彩霞从未离开过那家水席店，现在她已然成为了店里的顶梁柱，又当会计，又当服务员，忙的时候，还得帮着配菜、洗碗，一天下来腰酸背痛。

“之所以叫‘水席’，有两个原因，第一是因为水席中的菜式，很多带有汤汤水水。第二是因为水席上菜极快，如行云流水，连绵不断。想达到这种上菜速度，就必须要把很多菜的原材料制成半成品，等用时一加工就成了。”张彩霞告诉笔者。

笔者走到灶台前，探着头看上面架着的大锅，直径少说也有1米。一个大厨走过来掀开锅盖，一团团热气像云朵一样飘出来，只见大厨用一把大勺不断搅拌，细长勺柄在炉下的火焰和锅上的雾气中若隐若现。张彩霞呵呵一笑，指指正忙活的大厨，说：“这是我老公，他叫郭永杰。”

郭永杰此时正在做水席中的特色菜——焦炸丸，做法是先将粉条泡水、发过，然后切碎，再与鸡蛋、面粉、淀粉、盐、姜汁、五香粉拌匀，挤成丸子，最后放入温油锅中小火慢炸，等丸子中的水分炸干后捞出便可。与此同时，旁边还应另备一锅的高汤，不断炖煮。等客人点这道菜时，把备好的丸子重新回锅，炸焦后再捞出来，单独放在盘子里。炸好的丸子应该形同烈日，浑圆金黄。而事前炖煮好的高汤，此时也派上了用场。将木耳、黄花菜、番茄放入其中，再加入适量的盐、料酒、胡椒粉、酱油、鸡精，待汤沸腾后，淋入香油，撒上香菜，另盛一碗。

这时要尽快把热气腾腾的丸子和煮沸的汤同时端上桌，当着客人的面，把刚炸好还在冒热气的丸子，往汤中一倒，但闻“呲啦”一声，丸子在汤中鱼翔浅底，沸腾翻跃。客人哈哈大笑，氛围极佳，这道菜才算圆满。

白梅在展示切好的蒿籽面条。

中宁蒿籽面：舀到碗里一根线

彭昭之文/图

“长脖子雁，扯红线，一扯扯到中宁县，中宁的丫头会擀面，擀的面薄扇扇，切的面细线线，下到锅里嘟噜噜转，舀到碗里一根线……”这是流传于宁夏回族自治区中宁县的一首民歌，歌中描述的就是被列入宁夏回族自治区非物质文化遗产名录的中宁蒿籽面。

蒿籽面是一种民间特色小吃，距今已有近400年的历史了，曾广泛流传于宁夏中卫、中宁一带。它的主要原料是面粉、蒿面子、精盐和香油等，面粉里掺入少许当地野生植物蒿草籽研磨成的粉，和面的水中加一点当地发酵面粉时使用的碱精粉，将面和好后反复醒揉多次，擀成直径1米左右的极薄的面张，待煮面时按折扇式叠好，用刀切得细如粉丝一般，然后放入开水锅里煮熟捞出，将豆腐、黄花菜等多种蔬菜切丁制作出的汤菜调入面碗里即可食用，口感爽滑筋道，汤料香气扑鼻，深受当地老百姓的喜爱。

白梅是中宁蒿籽面的第六代非遗传承艺人。与蒿籽面其他的传承艺人不同的是，她没有开办自己的蒿籽面馆，而是把制作蒿籽面当做她业余时间的爱好。中宁蒿籽面一直都是母传女、婆传媳，白梅从小就和母亲学习蒿籽面的制作方式，每次制作蒿籽面，从擀面到调制臊子都是亲自动手，“我记得我妈和我说得最多的不是制作的细节方法，她总是说蒿籽面一定要我和爸爸趁热吃，那时候我不是很明白，以为趁热吃才是最重要的，现在自己有了家才知道，原来做一碗好的蒿籽面最重要的是要让家人吃得开心吃得舒服！”白梅一边说一边飞快地擀着面，细细的面条匀称地被铺在案板上，等到热腾腾的面从锅里抄上来再浇上热辣的臊子，香气顿时溢满整个房间。“蒿籽面一定要趁热吃啊！”白梅笑着端了碗面给笔者。

白梅在把蒿籽面摆入托盘准备下锅。

白梅在展示切好的蒿籽面条，细长不断。

蒿籽面的配料臊子包括豆角、豆腐、西红柿、香菇等。

白梅在揉蒿籽面，揉面时手法不尽相同。

白梅在擀蒿籽面面皮。