

冷面碗里的情结

■ 赵鸿雁 黑龙江鸡西

晌午时分，我家的冷面馆已经是人声鼎沸，柜台前点菜机哒哒作响。“干豆腐半盘，桔梗半盘，再来两碗冷面！”伴随着服务员的吆喝声，一碗碗凉爽的冷面端上餐桌。

面馆叫“大东江冷面馆”，我守着这家店已三十年，算是这行里的老手了。前不久还受邀参加第三十四届哈尔滨国际经济贸易洽谈会，当时展位前排起了长队，场面火爆。

1991年我家店门初开时，我专程请来朝鲜族老师傅金正太夫妇掌厨。他们揉面的手艺是祖辈传下的真功夫：精选小麦粉配淀粉，兑水揉匀，机器现压的面条“扑通”跳进沸锅，捞起过冷水，浇上秘制冷汤。瓜丝、泡菜、辣椒酱层层铺叠，最后酱牛肉稳稳落在碗心。

经过这些年，冷面碗里盛着的早已不只是简单的美食，更是一种情结。夏日午后，总见风尘仆仆的游子冲进店门：“快！一份冷面加双份辣菜！”去年有个小伙去深圳打工，硬是在行李箱塞进五袋真空冷面：“半夜煮一碗，听见汤水声

就像听见了家乡的流水潺潺。”

这股面香飘得更远，离不开政策的东风。2024年，政府出台《关于支持“鸡西大冷面”发展的若干措施》，让老字号的发展插上翅膀，我们也顺势拿下“龙江老字号”“市级非遗”招牌。如今，真空包装的冷面也乘电商快车驶向全国，仅去年在全市就卖出19.3万袋。

1952年，朝鲜族夫妇在红军路支起鸡西第一家冷面摊。为了让煤矿工人吃得舒坦，老师傅们把咸口与酸甜口糅成独门风味。现在，全市200多家店年销售额冲上8500万元，北京、上海甚至日本街头，都能遇见“鸡西冷面”的招牌。

傍晚打烊时，我抚摸着斑驳的柜台，这里收留过矿工的汗渍，擦拭过游子的泪痕，也浸润着鸡西人最本真的烟火气儿。若您来鸡西看兴凯湖，请一定拐进小店，面汤里的酸甜咸鲜，辣菜中的油润红亮，便是鸡西人捧给您最滚烫的日月星辰。

（本报记者 郭晓龙采访整理）

创新传承烤包子技艺

■ 阿卜杜热合曼·麦麦提明 新疆和田

我今年36岁，是新疆维吾尔自治区和田市烤包子第四代技艺传承人。在和田，有句老话“不吃烤包子不算来和田”，这话一点儿不假。我们新疆烤包子，不仅在当地家喻户晓，还成了游客来和田必打卡的美食。

我家的烤包子店开在和田市玉龙喀什镇的主干道上。每天，随着第一炉烤包子开卖，我的吆喝声就响遍全街：“烤包子熟了！”声音未落，店铺前很快就排起长队。

要说烤包子为啥好吃？羊肉是关键。制作烤包子，首选两岁左右、肥瘦比例适中的羊。把羊肉切丁，再和羊尾油、洋葱、孜然、黑胡椒、盐均匀搅拌，这是烤包子最经典的馅料。洒盐水给包子降温后，顺势把它们贴在炕壁上，盖上厚布，让包子在300摄氏度的高温火焰里炙烤20分钟左右。高温让包子皮迅速变得焦黄干脆，羊尾油融化成香浓汤汁，浸透肉馅，烤出的包子外焦里嫩，口感绝佳。

每到周末或节假日，慕名来吃烤包子的人格

外多。生意最好、最忙的时候就是周末，好多人带着朋友来。我家的烤包子个头大，和其他一些烤包子比，一个顶仨。一碗奶茶，配一个烤包子，是当地人最爱的早餐搭配，一个就能吃饱，管一顿没问题。

这几年，和田旅游很红火，店里每天都能迎来不少外地游客。包子出炉的时候，他们还会拍视频分享。

我家的烤包子已传承上百年了。记得小时候，爷爷就在这条街上开烤包子店，家里又忙又热闹。这几年，我一边创新传承烤包子技艺，一边收了不少徒弟。20年来，我培养了100多人，他们大多在乌鲁木齐、克拉玛依，还有和田周边县市开烤包子店。

我真诚地邀请大家来和田，尝尝我家的烤包子！在这里，你们不仅能品尝到美味，还能感受到我们和田人民的热情好客。我在和田，等你们来！

（本报记者 阿尔达克采访整理）

老味儿面茶『转着喝』

■ 王志洋 天津

我家住天津市河北区。江都路23号这家“广兴成上岗子面茶”铺子，从我太爷爷那会儿就有了，算算150多年了。

每天凌晨4点，我店里后厨的灯就亮了。头一件事，就是给糜子米“洗个澡”。洗米急不得，必须让它在净水里“睡”足24小时。泡好了，再用水磨细细碾成乳白色的米浆，碾完了也不能马上用，得让米浆再“睡”上一昼夜。老祖宗传下来的规矩，一步都不能省。图快？那味儿可就不对了。

最见功夫的，就是熬浆。锅里水滚开了，把米浆倒进去，木勺不停地搅，一刻也不能停。大火催开，再转成文火慢慢熬，得足足熬上45分钟。米油一点点被熬出来，锅里的浆水慢慢变稠，最后凝成淡金色的膏子。

麻酱也有讲究，我们坚持用“三七酱”——三成芝麻酱配上七成花生酱，稠了糊嘴，稀了挂不住香，这个比例刚刚好。

怎么盛这碗面茶？先舀一勺滚烫的面茶垫底，再铺上一层芝麻盐。芝麻得烫透，去皮，炒到将香未溢的时候撵碎，铺好芝麻盐，再淋一道麻酱“封顶”，这叫“单料”。好些老主顾讲究，要“双料”，那就是盛到半碗时，先撒一层芝麻盐、淋一道麻酱，待盛满了，再铺一层芝麻盐、淋一道麻酱“盖顶”。这样料更足，味儿更厚。

关键来了，怎么喝？咱天津卫的规矩，在个“转”字。您得五指托着碗底，顺着碗边儿，转着圈儿，小口小口地轻轻吸吸。麻酱的香、芝麻盐的咸鲜，混着糜子温厚的香气，一起滑进喉咙，那滋味儿才叫一个美。另一只手捏根棍子，边吸溜边用棍子擦擦碗边上挂着的麻酱。老祖宗传下来的话：拿勺子搅和？那就露怯了，味儿全乱了！

累不累？说实话，真累。每天熬三四锅面茶，站到下午一点多才能喘口气。可看看吃得香喷喷、吸溜得顺顺当当的客人，心里头就热乎。

更让我高兴的是，2019年，“广兴成上岗子面茶”入选河北区非物质文化遗产项目名录，这锅百年老汤在滚着，几代人的手艺在碗里藏着。这老味道，就等着您转着碗来品呢！

（本报记者 李家鼎采访整理）



▲ 赵鸿雁。 高 佳摄



▲ 王志洋。 王春蕾摄



▲ 陈俊杰(右)指导儿子做荞粉。 崔翔龙摄

来尝尝我家的小吃



▲ 阿卜杜热合曼·麦麦提明。 吴旭庆摄



▲ 杨云金。



▲ 张新彬。
本版图片除署名外，均为受访者提供

福鼎肉片讲究多

■ 杨云金 福建宁德

一碗好吃的福鼎肉片是啥样？福鼎肉片是我们本地的一种传统特色小吃，其肉片色泽白里透红，吃起来软中带弹，又不发硬发柴，在嘴里咀嚼，带出满满肉香。汤底调味也有讲究，要放上香菜、生姜丝和胡椒粉，再加本地米醋和黄椒，那滋味，叫一个酸辣清爽。

经营福鼎肉片小吃店11年，我发现，越来越多地方开起了福鼎肉片小吃店，无论是在福建还是在其他省份，福鼎肉片都受到不少顾客欢迎，我在省内外就开了20家店铺。

制作一碗小小的福鼎肉片可有不少门道。用料要扎实，福鼎肉片由精肉和地瓜粉揉搓、捶打制成，精肉要选优质的猪后腿肉，地瓜粉最好用福鼎管阳镇的高山地瓜粉，一斤肉放5到6两的地瓜粉，精准配比，才能吃到充分的肉香味。制作工序也要规范标准，除了绞肉这道工序，我们店铺的中央厨房坚持手工制作肉泥，我只要不出差，就几乎天天泡在厂里，自己上手制作，牢牢把控原料和制作工序。

对于当地人来说，福鼎肉片可以是深夜抚慰肠胃的一碗清爽热汤，也可以是早晨开工前饱足的开胃一餐。我们在福鼎肉片汤里能吃到用地瓜粉做成的面食“溜溜”，还可以是中午改换口味的不二选项。我们店就推出了拌福鼎肉片、福鼎肉片酸辣粉等创新菜式，深受年轻人喜爱，一家店一天最多时能卖上三四百碗。

为了让更多人了解福鼎肉片，我还在社交媒体平台上开设账号，拍摄视频教大家制作，通过网络宣传福鼎肉片。

可以说，在我们本地，几乎每隔一街一巷，就有一家福鼎肉片店，各家店都有自己的特色，其中滋味，只有实地尝尝才知道。除了福鼎肉片，福鼎也还有许多特色小吃和菜品，牛肉丸、蜜饯鸡翅、福鼎炒米粉等都非常值得一试。欢迎大家来福鼎，吃一碗鲜香软弹的福鼎肉片！

（本报记者 施 钰采访整理）

荞粉氤氲烟火气

■ 陈俊杰 甘肃陇西

晨光透过我家作坊的窗户，在灶台上投下细碎光斑。虽说腰背有些佝偻，双手布满老茧，但我仍坚持每日清晨陪着儿子制作荞粉。铁锅里，木勺在粉汤中划出温柔的弧线，白浪翻涌间渐渐化作翡翠色，最终凝成琥珀般透亮的光泽，氤氲的热气裹着麦香扑在脸上，这是我的幸福时刻。

我今年60岁，是甘肃省陇西县巩昌镇的一名荞粉手艺人。我记忆里最深刻的画面，是儿时跟着父亲在作坊忙碌的身影。那时，我和弟弟挑着扁担，走街串巷叫卖荞粉。清脆的吆喝声，混着荞麦特有的清香，成了我童年最温暖的底色。谁能想到，这份养家糊口的营生，竟成了我家几代人割舍不断的传承。

如今，儿子陈飞鹏接过了制作的重任，女儿和儿媳则负责经营店铺。一家人围着这口老灶台，把日子过得热气腾腾。儿子原本在外做装修，2017年，他回到家乡，跟我一起做荞粉。这八年来，他把全部心血都倾注在荞粉上，每天至少产出150斤。

陇西荞粉的制作工序，从选料到焖锅，每一步都藏着几代人的智慧。制作荞粉容不得半点马虎。搓料时，要把荞粉珍子反复揉成细腻糊状；过箩时，得用清水一遍又一遍地淘洗；最关键的微粉环节，火候、加碱时机全凭多年经验。稍有差错，一锅粉就全毁了。这些诀窍，我教了儿子无数遍，看着他如今游刃有余的样子，我打心底高兴。

店铺里，儿媳何婧总是手脚麻利地打包订单。根据客人喜好，她能把荞粉切成薄片，也能刮成细条。每天早上开门，不到傍晚就销售一空。

闲暇时，我最爱和三岁的小孙子坐在院子里吃荞粉。小家伙吃得满嘴红油，还不忘伸手要我喂。看着子女们忙碌的身影，听着店铺里传来食客们的谈笑风生，我也常常夹起一筷子晶莹的荞粉送入口中。酸辣鲜香在舌尖散开，这味道里，有祖辈的坚守，有晚辈的传承，更有我们一家人最珍贵的时光。

（本报记者 宋朝军采访整理）

“硬菜”变得接地气

■ 张新彬 海南东方

我是土生土长的海南省东方市人。对我来说，童年是有香味的，那是一股炭火升腾、油脂在高温下滋滋作响的浓郁焦香。30多年前，我父亲在东方市农科路开了第一家烤乳猪店，烤乳猪的香味一直伴我长大。

很多人一听烤乳猪，觉得这是逢年过节才能见到的大菜。但在海南，它却是一种随时解馋的“小吃”。我们不再只卖整只，更多的是按份、论斤来卖。很多本地人、外地游客，都会打包一小盒带走，回去当下酒菜，或当解馋的零嘴，边走边吃。

一道“硬菜”，在我们这儿有了接地气、生活化的一面，融入并构成了当地的风土人情。

东方烤乳猪凭借着“皮薄酥脆、肉质细嫩、肥而不腻”的独特口感，在海南独树一帜。在我看来，腌制和烧烤，是赋予烤乳猪灵魂的关键步骤。

猪上烤架前，先要经历一场“味觉的洗礼”。用蒜头、生姜、南乳、老抽等二十多种香料调和的秘制腌料，均匀涂抹在乳猪全身，然后用钢叉稳稳固定，在墙边自然风干。

接下来，就是最考验功力的烤制环节，这既是体力活，更是分寸毫厘间的技术活。在炭火的舔舐下，我必须心神专注，均匀地转动钢叉，精准掌控火候，直到它最终披上一层金黄香脆的“盔甲”，热气裹挟着香气扑鼻而来，才算大功告成。

要品尝地道的烤乳猪，本地人讲究“一猪三吃”。一块刚出炉的烤乳猪，搭配三种蘸料，就能解锁三种截然不同的风味体验。

蘸白糖，猪皮的酥脆和白糖的细腻融合，油脂的丰腴被恰到好处地中和，回味无穷；蘸酸甜辣酱，这是解腻开胃的“法宝”，能激发味蕾，让人满口生津；而最过瘾的，莫过于蘸上特制的辣椒面，猪皮的酥、猪肉的嫩与干辣椒的火辣在口中碰撞，那才叫一个酣畅淋漓！

去年底，政府将农科路打造成了“烤乳猪美食街”，街道焕然一新，吸引了天南海北的食客来“打卡”。如今生意更好了，我们顺势扩大了店面，现在每天都乐呵呵的。

（本报记者 孙海天采访整理）