

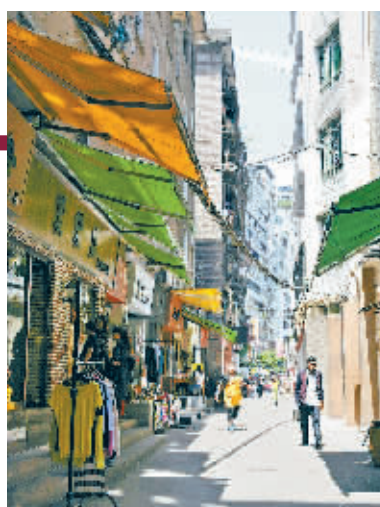
美食,有味道,有温度。达州自然景色绚丽多姿,被明代著名地理学家徐霞客赞为“西南奇胜”。得天独厚的自然条件孕育了达州丰饶的物产,拥有中国芭麻之乡、中国黄花之乡、中国油橄榄之都、中国富硒茶之都、中国香椿第一县等美誉。也滋养出如“达州灯影牛肉、宣汉麻辣鸡块、开江任市板鸭、万源旧院黑鸡、大竹东柳鱼头、渠县水滑肉、达县石梯蒸鱼”等具有代表性的地方名特美食小吃。相信生于斯长于斯的每一位达州人都有着与自己与某道美食的情感和故事。从今天起,本报《美食周刊》开辟“寻味达州”专栏,以系列报道的方式,讲述我们与家乡美食的味道故事,用美食记录生活,也记录这座城市的变迁与发展。

你的来稿,不拘题材、形式、风格,只要与“达州吃文化”相关,内容无论是阳春白雪亦或是小家碧玉、下里巴人,无论是传统、创新川菜亦或是家常小吃,江湖火锅……我们都将为你留下一纸墨香。

就让我们一起开始“寻味达州”之旅吧。

“寻味达州”系列报道之市井小吃篇(一)

这条小巷 藏着二十年的达州风味



寻味达州

一条不起眼的窄巷,借着一所曾经知名小学校的风光,附近各色小食、面馆像破土的春笋密密挤了上来,每逢餐点,精明的店家总要在店铺外再摆上几张桌子,彰显着各自的存在感,将这条本就狭窄的小巷打扮得更拥挤不堪,一副人气爆棚的架势。

一大早,送完孩子们上学,爷爷奶奶、外公外婆、爸爸妈妈们仿佛完成一项重大使命一样轻松了下来,铺盖面、豌炸面、牛肉面,各种香气直往饥肠辘辘的人们鼻子灌,轮番轰炸此时那些早已空虚的味蕾。

我也曾是“送娃大军”中的一员,自然也逃不过这飘散在市井里的烟火气。从小巷北门口的手工铺盖面,到校门口的尖椒牛肉面,再到拐角处南门口附近的胖妈小吃,没有饕餮大餐,没有华丽装饰,这条小巷,却不断地丰富着我对达城味道的理解和想象。

都说四川妹子泼辣能干,上得厅堂,下得厨房。有些惭愧,我自诩上得了厅堂,却于厨房之事知之甚少。读书时父母宠着,“一心只读圣贤书”,极少有机会进厨房观摩学习的机会;婚后,老公宠着,碰巧又是一位“食神”级别的家庭大厨,更没有展露身手的空间,偶尔一次心血来潮,坚持下厨掌勺,上桌的饭菜色相全无,惨不忍睹,味同嚼蜡,难以下咽。理想丰满,现实骨感,就此打消做一名好厨娘的梦想,安安心心当起了“吃货”。然而,美食的诱惑是不能辜负的,每天在厨房里看着老公变魔术一样将一道道不起眼的食材化腐朽为神奇,“味道”,已成为生活中挥之不去并浸润在舌尖的固执记忆。

并由此确立了自己对于味道的独特判断。

这条小巷中,成名最早的非北门口处的铺盖面莫属。鼎盛时期,排队等上半个小时是常事。达州面店很多,与别家不同,他家喜好“面上功夫”,做出来的铺盖面不浑汤,不掐牙,每一片形状大小均匀,厚薄适中,面片筋道有嚼头。出于好奇,我曾经潜心观摩过大师傅的操作流程,通常是在揉着比较硬的面团上,通过师傅两只手掌的夹、扯等动作,从面团上拽下巴掌大小的面片,稍微拉扯均匀后下锅煮熟即可出锅。出锅后,根据个人喜好配以传统的麻辣牛肉汤或者鸡杂汤、肉臊子等,一碗麻辣鲜香、口感筋道的手工铺盖面完美呈现,特别是

冬天或者雨天吃上一碗热腾腾的铺盖面,驱寒避湿,整个人从里到外都散发出暖意。

小笼包稀松平常,而这条小巷却赋予它新生。上世纪90年代末,小巷中段,一家极不起眼的包子铺,靠着两样秘密武器,施展出独门绝技,确立了在硝烟弥漫的小巷味道江湖中的“霸主地位”,门面快速扩张,食客趋之若鹜。其秘诀便是“松苗”和“金钩”。一笼松苗包子,外加一碗带丝金钩汤,是这里的标配,也是我的心头爱。我不明白店家从哪里找来那么多松树苗(叶),厚绒绒一层铺在竹制小蒸笼底层,在蒸腾的水汽中,与平常的小笼包发生神奇的物理化学反应。金钩,来自海洋的平民食材,以水为媒,稍加三两颗便让海带丝显出不凡。一口冒着热气沾着山野精灵气息的小笼包,一口带丝金钩汤,成就着每一位食客对味道的野心。

小巷南拐角处的胖妈小吃属后起之秀,靠油炸臭豆腐起家,并迅速蹿红达城,赢得一大批80、90后拥趸,目前已经成为外地人来达城必推荐的网红小店。准确地说,臭豆腐算是“舶来品”,并不是达州本土特色,但它借着达州地气,凭着创始人胖妈的一手好调料,伴随着达州人的豪爽包容,胖妈小吃声名鹊起,成为达州美食界的一朵奇葩。

近日和老公去黄龙寺办完事,途中走到柴市街北出口处,忽然不知从哪儿飘来一阵浓郁而特殊的“臭味”,瞬间勾起了老公久违的记忆,“走,去胖妈家吃臭豆腐”。转身折返到这条曾经那么熟悉的小巷,循着味道,多年后再次与它邂逅。时过境迁,手工铺盖面、松苗包子早已从人们的视线中淡出,不复存在。只有胖妈臭豆腐还倔强地隐于这市井小巷。5块油炸臭豆腐下锅炸至金黄,剪碎,拌以葱花、小芹菜碎末、各种调料,插上几根大牙签,一气呵成。奇怪的是,当天掌勺的不是胖妈,而是一位胖哥,除了浓郁得有些打闷的鸡精味,我们并没有感受到胖妈的味道精髓。也许是记忆里胖妈的味道太顽固,也许是这条小巷已经有它独有的味道符号,于我们,已容不下一丝的改变和懈怠。

这条小巷,它他的名字叫院棚。

□文/本报记者 张春华 图/张海涵



美食周刊

13982899765

13308241000