

夜幕下的烟火滋味

夜市,是城市文化的一扇窗户。灯火明亮处,人潮往来间,不同地域的饮食习惯,在煎炒烹炸中形成了各具特色的地方文化。让我们一起走进城市的夜晚,在市井生活里感受人间烟火。



昼为敦煌,夜作天堂

□ 李琛奇 陈发明

沙洲夜市是敦煌的“夜景图”和“风情画”,没在夜市上吃碗驴肉黄面,算是白白卷着风沙远赴了一次大漠

对于木业有专长的人来说,白天的敦煌是一块沃土,或钻研考古,或醉心绘画,或痴迷摄影,或把玩音律,总能找到最独一无二的视角。夜晚的敦煌,则是游客的乐土。一般到敦煌旅游是这样安排的:早上去莫高窟畅游人类艺术的殿堂,下午到敦煌博物馆感知千年的起伏沧桑。或者,去玉门关、阳关凭吊怀古,到雅丹魔鬼城领略天地间的鬼斧神工。傍晚时分,自然要去鸣沙山上、月牙泉边叹一叹天地造物的神奇,看一看大漠落日的雄壮。然后,一天的快乐才刚刚开始——没错,就是日落,小城敦煌的繁华才开始上演。

有一处夜市名为沙洲,人群熙来攘往,食客觥筹交错,以其鲜明的地方特色,浓郁的民俗风情,汇集八方的吃喝玩乐物,被誉为敦煌“夜

景图”和“风情画”。莫高窟静止的壁画上,只有满腹经纶的学究们才能看到千百年来的“敦”其“煌”。若是常人,便要到这夜市上走一遭,与那些来自五湖四海的小商贩、民间艺人讨个价,搭个话,吃点烤肉,喝点啤酒,看看摊位上琳琅满目的小玩意儿。从古至今,敦煌都是一座天下人捧起的小城。

走进这片夜市,自有风味小吃、工艺品、茶座、土特产品等特色区域划地为界。一顿晚饭补齐的精力,想必在鸣沙山上已经消耗殆尽,那就去风味小吃区进点夜宵吧,敦煌驴肉黄面是一定要尝尝的,而羊杂、烤羊排、烤鱼、羊肉串则是敦煌夜市上主推的风味小吃。吃个七分饱,与同行伙伴到茶座去泡杯茶,来一盘瓜子,要几瓶啤酒,听流浪歌手唱支民谣。酒不醉人,夜色已让你微醺。

要想带走“敦煌”,茶淡酒酣后,逛一逛农副土特产区,当地地产的李广杏、鸣山大枣、紫胭桃、香水梨、白葡萄、黄河蜜瓜等,让你目之所及,满口生津。在市场口一字排开的百十个工

艺品摊位上,民间艺术家们现场制作,把莫高窟的壁画、彩塑艺术在画布、丝巾、葫芦、木料上生动再现,栩栩如生。大漠风情之雄壮粗犷,石窟壁画之精美细腻,浓缩在方寸之间。敦煌特有的水晶石眼镜、水晶石首饰、玉石白驼、敦煌丝毯、塑像、壁画复制品及夜光杯、旅游书籍等,在迷离灯光下更让人目不暇接。

若嫌此处夜市喧闹,还有一个去处。鸣沙山下有一个唤作月牙的小镇,可寻找老敦煌印记,泥墙砖地,更像一个村落。远远看去,第一印象竟是电影里“龙门客栈”的布景,从那些门口迎风摆动的红边杏黄招旗和木质门匾上,便能窥见此地一斑:关中蒸碗、宽板擀面、胡杨焖饼、大漠烩……走进店内,木桌木凳旁的黄泥大灶台上,搭着一口铁锅,未尝其中美食,先有三分亲切。除了来自丝绸之路沿线的特色美食,这里也有艺术工坊、主题客栈和个性酒吧。喜静不喜闹的游客可来此一游,或者索性住在这里,进一家小店,品一碗美食,听一个故事,赏一段琴音。返璞归真地,专候有心人。

湖北咸宁刘家桥:

古村雅韵在美食更添香

□ 成丽

刘家桥古村让人流连的不单是美景和美食,更是当地人的热忱和厚道的待客之道

早秋,当摄影师晒出刘家桥古村的小桥、流水、炊烟与黄灿灿的稻谷时,色彩的强烈冲击,引起诸友激情高涨。一场说走就走的旅行,就在下午四点多出发。

从武汉南行80公里,便到了中华桂花之乡——咸宁。从咸宁再往九宫山方向行驶30分钟后,映入眼帘的是古桥流水、烟柳石堤、水车、瓦房、红灯笼。在傍晚的古意阑珊里,人们好像穿越时空,到了明清时期的江南小镇。同行说,这里就是久负盛名的咸安区桂花镇刘家桥古村。据说,这座古村为汉朝彭城王刘交第59代后裔伯常始建,从明成化九年(1472年)至今,已有543年历史。

在幕阜山余脉的峰峦之间,清幽幽的白泉河里,水鸟水鸭凫水出浴,漾起圈圈涟漪;河边的捣衣妇挥起棒槌,隔着衣物与青石奋力对接,“噗噗噗”“噗噗噗”,捣出一团团辛劳的浊水,惊醒了寂静的山庄。成片成片的瓦屋飘出袅袅炊烟。这情景,是游子心中无法割舍的乡愁。

黄昏中,我们在临水而建的“刘家桥饭庄”木屋就座。靠着木格窗,刘家古桥的美景一览无余。店主是土生土长的本地人,憨厚的他忙上跑下,为我们端茶送水,热情有加。他说我们来得早,占了好地段,是水上餐厅。再晚些,连吃饭都要排队。我细看,沿河两岸,少说有10多家饭庄。一个小小山村,饭庄能集于此,靠的是慕名而来的食客。他擦擦额头的汗,递过菜谱。“您做主,上你们的特色菜吧”。为首的摄影师摆摆手道。

不一会儿,店主便端出一份碎细的面条,大家惊诧这也能算菜?店主看出我们的狐疑,淡淡一笑:我们的特色菜多是本地自产自销的绿色有机蔬菜。这合菜面,是传统的家常菜,说起来还有一个颇为心酸的故事呢:

那年冬天,咸宁有位刘姓农民因娶儿媳宴请乡邻。那时,人们都不富裕。天冷,菜少,酒酣时盘碗已是残羹剩汤,眼看已无菜下饭,有人提议将桌上的剩菜合在一起热一热。主人将剩下的炒面、豆腐丝、榨菜丝和汤汁等合在一起加热后,惊喜发现杂菜异常美味,人们将汤汤水水都吃个精光。此后,智慧的咸宁人不断创新,先将面条在柴灶上用文火炒黄,飘香后起锅,再在锅中加入适量的水烧开,将瘦肉丝、黑木耳、香菇丁、黄花、榨菜丝、豆腐干丝,连同炒好的面条一起煮。煮熟调味起锅后放葱花。这道风味独特的合菜,成为传统的家常菜。用于酒席和招待来客,沿袭至今。

经他这么一说,我们迫不及待地舀上,不稠不稀,极好入口,色、香、味俱全。如此简单的食材,能做成美味的菜肴,真是神了!

说话间,服务员端着瓦罐上来了,热气腾腾的罐内飘出阵阵鸡汤的香味。摄影爱好者牛哥是个乐天派,他站起来,说要看咸宁有名的贺胜鸡汤是不是全鸡。他用力一抄,汤锅里一只嫩黄的全鸡让人馋涎欲滴。

牛哥吸着鼻子夸张地说:“真香!”他麻利地扯下鸡腿,又将汤上一层金黄的油花和红枣舀到我碗里,说我是摄协中用脑最多的文人,需大补。众目睽睽中,我端起碗,“啜溜”一声,喝下了这盛满关爱溢满乡土情的心灵鸡汤”。

随后,店主笑吟吟递来一壶酒,诚恳地说:“这是我自酿的桂花酒,我们生长在桂花之乡,家家户户都酿桂花酒。今天,你们不辞辛劳来这里拍摄,为我们扬名,这酒,我代表桂乡人感谢你们!”

觥筹交错间,苕粉肉、苦菜汤、锅巴粥、刁子鱼、闷蕨菜、南山猪脚、干煸水竹笋等特色菜陆续上齐。

来不及逐一介绍,蜂拥而至的食客让店主忙得团团转。临了,结账,12个人,10多个菜,才400多元。刘家桥古村让人流连的不单是美景和美食,还有当地人的热忱和厚道,才引来了天南地北的游人和过客。

本版编辑 教蓉

多彩贵州辣味香

□ 王新伟

贵州人的夜市里既少不了辣,也少不了酸,还带着蘸水

秀丽古朴、气候宜人、风景如画的贵州,以多彩而著称。贵州小吃极富特色、多彩,尤以“辣香”著称,琳琅满目的小吃不仅色泽艳丽,而且造型优美。如果您来到贵阳,随处都能品尝到地道且让人流连忘返的黔味佳肴。

贵州的特色小吃,过去深藏在大山里,随着旅游业的兴起,越来越被来访者认可。贵州菜又称黔菜,由贵阳菜、黔北菜和少数民族菜等组成,辣香是贵州菜的主要特点。著名菜式大多与辣椒密切相关,都需要用辣椒来调味。根据辣味区分,可分为油辣、胡辣、青辣、酸辣、麻辣、蒜辣等几大系列。除了辣味,贵州菜肴还特别讲究蘸水,在贵州餐厅中,流传着“只要蘸水做好了,餐厅经营就成功了一半”的说法。

贵阳出名的夜市有好几处,都被九大人气小吃所“统治”。

肠旺面当仁不让。“肠旺”是“常旺”的谐音,寓意吉祥,是用猪大肠、猪血旺为佐料的一种鸡蛋面条。据了解,肠旺面始于晚清,迄今已有100多年的历史。面条脆细爽口,肠味美,肉臊香脆,血旺嫩滑,豆芽清甜,辣而不猛,油亮不腻,汤鲜味美,回味无穷。

恋爱豆腐果因为被冠上浪漫的名字,所以颇受当地人和旅行者的厚爱。这种小吃是将特制的豆腐划切成小方块,加入适量食用碱水腌制后放在文火上焙煎,待到外面焦黄时,里面的豆腐则香嫩爽口。

贵阳的丝娃娃也堪称一绝! 贵州方言中,

丝娃娃音同于私娃娃,意指私生子。相传一农妇拾回无名女婴后,因家贫如洗,乡民将家中所余食物送给女孩,农妇将之切丝,裹以面皮,灌以调料,让女孩食之。因其状若襁褓,故称“丝娃娃”。“丝娃娃”谐音不好听,但造型和口感却是没得说,用一块薄如蝉翼的面皮,将红萝卜丝、酸包萝卜丝、青瓜、折耳根、酸豆芽、蕨菜、莴笋丝、炒花生、黄豆等一起卷起来,不仅色相诱人,那份清新鲜脆更是让人心生怜惜。

糕粬稀饭,是最能让贵州人唤起童年记忆的小吃。看到藕粉和糕粬搅到一起,放上花生碎、瓜子仁,再有红糖和无法抵抗的玫瑰糖,这样的味道就是“赤裸裸的勾引”。每次来客人,我必推荐让朋友尝尝它。

玫瑰冰粉,贵阳人说这是曾经夏天的记忆。如今,不管春夏秋冬,贵阳的大街小巷都能看到它的身影,由玫瑰糖和手搓的冰粉制成。晚上,辛苦了一天的你出来散步,走热了身体,坐下来吃两串烧烤,品尝一杯玫瑰冰粉,会使你全身感到清爽。

在贵阳的文昌阁、白沙巷、兴关路、大西门,还能找到贵阳最经典的铁签烤肉。不过现在很多地方换成了竹签烤肉,有酱爆香味、麻辣香味,还要有辣椒水蘸着吃,比不上川味那种麻,没有新疆孜然味的怵,它是贵阳特有的辣香味。

洋芋粬粬,与其说是贵阳女孩最爱的食品,不如说是任谁看着闻着就想吃的特色小食。将蒸熟的土豆泥,凉却后,用手团成圆形的饼,这种土豆饼就是洋芋粬粬,外面煎的金黄,蘸着干香的辣椒面,配有花椒、盐等调配。一入口就会香辣到你胃液里,馋着你的嘴。

素春卷也是贵阳的一大特色。其他地方的

春卷里面所包的东西一般都有肉馅,是属于带油荤的食品,包好的春卷要油煎或油炸后才能食用。而贵阳的春卷包的是素菜,包好即食,成为了贵州的一种夏季美食,既是休闲小吃又可当作午餐、宵夜。

贵阳春卷在食时先在米卷粉皮上依次刷上甜面酱、辣椒酱、西红柿酱,然后放上凉面、酸萝卜丁、折耳根段、莴笋丝、绿豆芽,再加上油炸黄豆,放上酱油、醋、味精、香油、花椒油,其味道辣咸酸鲜,脆香爽口。

要说贵州小吃名气最大的,当属花溪牛肉粉。这道小吃如同兰州拉面的功能,特别是冬天,一大早起来,吃一碗肉香四溢、还冒着热气的牛肉粉,出一身汗,顿时精神奕奕。

牛肉粉在贵州家喻户晓。在贵阳,粉的种类繁多,有清汤牛肉粉、红烧牛肉粉、黄焖牛肉粉,遵义的虾子羊肉粉,甚至还有酸汤砂锅牛肉粉,不过,万变不离其宗,一碗上品牛肉粉的精髓,就在于那一碗汤。粉都是一样的米粉,但要吃出一碗牛肉粉的好坏来,就要靠那锅牛肉汤了。汤鲜,粉就鲜;汤浓,粉就香。

其实,黔味佳肴远不止这几样。不过,贵州人的夜市里既少不了辣,也少不了酸。这一方面与贵州的地理环境有关,山高雾大,酸辣味更适宜人胃口。当地有“三天不吃酸,走路打踉跄(趔趄)”的民谣,在贵州,几乎每家都腌制酸菜、制作酸汤。

在黔味菜肴中,蘸水也是特色。蘸水调料主要是辣椒、蒜泥、姜末等,不同的制作方法,使蘸水调料的口感也不尽相同,这里面很有门道。

形形色色贵州菜,正是贵阳的夜晚最热闹的一景。来贵阳,别错过了酸辣的特色小吃。

莞城味道

□ 郑杨

爆满,小桌直摆到对面的巷子里去。这里主营的生滚粥是最健康不过的宵夜:用预先煮好的白粥加新鲜肉料一锅锅滚熟而成,粥底有猪骨、瑶柱,肉料有肉片、猪肝、猪腰、腊肠、鸡肾、黄鳝等,放什么随心所欲,烧滚片刻即离火,放进切碎的青菜。一切食材保持了原有的鲜美,又不会破坏营养,且清淡易消化。三五知己,下了夜班,打完篮球,习习凉风中夹两锅煲仔粥,一份爽脆的白灼青葱鱼皮,就上几瓶啤酒,可以畅谈至深夜。

老街上的宵夜毕竟小众,是本地人才有的记忆。说到既富有本土特色又广受本地和外地人追捧的宵夜场所,那就不能不提近年来东莞夜市的一个“神话”——新光明市场了。白天安静到寂寞的市场,一入夜,便仿佛被施了魔法,一派灯火辉煌,人声鼎沸,上百家小吃摊前密密麻麻排起长队,蔚为壮观。这里的宵夜是传统与流行之间的微妙平衡,炭烤生蚝、混酱猪肠粉、莞城油糍、鸡翅包饭、猪扒包、章鱼烧……你能找到最地道的老东莞味道,也能品尝最时髦的新派点心。

黎姨鸡蛋仔和蒙记猪扒包,往往是排队最长的两个摊点。鸡蛋仔这种由鸡蛋和面粉做成的街头小食,是很多广东人童年的回忆。60多岁的黎姨从1982年起便在老街上卖鸡蛋仔,据说味道30年分毫不变。从老街“转战”新光明市场夜市后,黎姨仍然坚持一次用5个鸡蛋去调面粉,用古法的炭炉烧制鸡蛋仔,她家的鸡蛋仔分外香浓。从熟悉的老街坊到慕名而来的外地人,

食客源源不断,连漫长的等待都仿佛成了一种享受。

长期浸淫在港澳台食文化中,猪扒包、章鱼烧之类的点心在东莞也占有一席之地。新光明市场夜市中的蒙记莞城猪扒包,开张仅一年多,已被众多吃货粉丝冠以“猪扒大王”之名,摊前长队转三个弯,排一两个小时才买到是常事。

事实上,不管是黎姨鸡蛋仔还是蒙记猪扒包,都已凭借在夜市上积攒的口碑和声名,实现了“华丽转身”。经营蒙记猪扒包的莞城后生仔,在繁华地段新开了颇具小资情调的休闲餐饮店,成为当地90后创业成功的一个“传奇”;为鸡蛋仔操劳了半辈子的黎姨,则将事业从无手推车发展为多家精致的小食店,开发出了凉粉奶茶、糖水、椰皇炖鲜奶、黎姨凤粥等周边产品,人气颇旺。只是,不论事业怎样发展,夜市,始终是他们的根。本土风味、真材实料、独门秘制,是坚守,更是情怀。

东莞的夜市既有珠三角地区普遍的食

文化,又有当地人多年传承的家乡味

莞城,曾经的东莞市中心城区,随着一个个新城区的崛起,繁华已是昨日黄花。

莞城夜市,却以美食之名使这座老城区重新成为了人气聚集之地。每当夜风吹去一天的燥热,空气里氤氲着生滚粥的鲜香、蒜蓉烤生蚝的浓香、鸡蛋仔的甜香,老东莞人便循着儿时的记忆走进那熟悉的夜市街巷,成百上千的新莞人也慕名聚集而来,体验岭南美食文化,兼而享受寻梦征程中的小憩。

20年前,光明路是莞城的主要食街,莞味浓浓的小食店成行成市,从晨到夜食客盈门。而今,这条低矮、陈旧而略显破败的老街早已竞争不过繁华商业区的美食街,但宵夜文化从不曾消失。街头遮天蔽日的大榕树下,那些看似不起眼的小食店——高佬粥店、津津小食店、冠群饮食店、光明路肉丸粥……个个是名副其实的老字号,年岁比许多食客还要大。东莞话是点餐时的“官方语言”,简陋的就餐环境绝不会让前来宵夜的东莞仔联想起“地沟油”,相反他们说,“从小食到大,这里才安心。”

每一个不下雨的晚上,光明路上的高佬粥店都会

