



我的羊肉串情结

□ 王璞

朋友嘲笑我：“你怎么见羊肉串就要吃！”

是呀，无论在东南西北哪个城镇乡村旅游，只要见到卖烤羊肉串的摊贩，我都会情不自禁地停下来，说：“来两串！”而结果往往差强人意。像前些天在西安万达广场美食街吃的羊肉串，那个难吃哟，搞到我冒着被人打的危险质问：“这是真的羊肉吗？”

按照心理分析专家的原理，这已经算是一种情结了。他们说，情结即浓得化不开的一种潜意识，源自于童年时某一过分的或求之不能得的情感需求。依此推断，我的羊肉串情结是从何而来的呢？

大抵与童年记忆无关。回想起来，我第一次吃羊肉串已年近半百。那一天，我独自在哈尔滨的一条美食街上逛着，夹道都是小吃名点，我饥肠辘辘却迟迟不上前问津。并非囊中羞涩，而是眼前好吃的东西太多了，而我食量有限挑花了眼。这时一股奇香夹杂着一股炭火味飘来，顿

时我的精神为之一振，举目望去，一溜维族汉子快乐的面孔赫然入目，敢情是到了一排烤羊肉串摊位了！只见好些个羊肉串摊位一路排过去，个个摊位前都围了一堆人，显然都很受欢迎。我走近其中人稍少的那个摊位，试探着道：“我只要两串，可以吗？”

“可以，一串都可以。”那年维族汉子笑答，很友善。哦，我想起来了，为何我对羊肉串这般敏感呢？因为我曾眼睁睁看着它而不可得。

是在上世纪八十年代末，那时我正在上海攻读硕士学位，跟一位同学到西安开研讨会。一天晚上我们饭后到那所大学后门闲逛，就看到了那个卖羊肉串的摊位。“好香呀！”我们不约而同道，连忙奔过去加入那围在摊前的人群，朝那小贩呼叫：“来五串！”

谁知那汉子冷瞅我们一眼，却道：“五串不卖，最少二十串。”

“那，十串！十串！”
“有什么了不起，不就是几串羊肉串吗？不吃又不会死人。走！”

可那香味却从此挥之不去。要知道，那可是我第一次眼见并鼻闻到真正的羊肉串呐！一串串冒着香油的肉串在火上滋滋地烤，旁边是颜色各异的各种调料，辣椒粉、孜然粉、姜蒜粉、五香粉……肉香与调料香沆瀣一气，尤其是那帮人围在旁边狼吞虎咽的形象，简直就是那不绝如缕之肉香的活广告！

因为我曾对那美味有过一次难忘的体验。六十年代在大兴安岭，连米饭都吃不到的年

代，有一天父亲不知从什么地方弄到一块冻牛肉，母亲加入土豆红烧之，每人分得一小碗。那真是活到那么大我所吃到过的至味，以至于好多年里，我都会在梦中闻到它的香味，流着口水醒来。

至于羊肉，活到三十岁我还只在书里面读到过它。二十多岁时我跟父亲一道路过北京，父亲说要请我去东来顺吃涮羊肉，结果去了才知道因僧多粥少，限量供应，须一大早去排队拿号。而我们第二天就得转火车回长沙，有那热情也没那时间呐。

“我们真傻，真的，”我每次

与那同学重逢都是这样林嫂式话语，“二十串就二十串嘛！吃不了就算了嘛！”

大约就是因为这一连串沉淀在岁月里的肉食挫折吧，在哈尔滨第一次吃上了羊肉串，我一下子就爱死了它，我一个摊位一个摊位地吃下去，竟是一摊更比一摊香，两串两串又两串，最后我索性要了十串，到旁边的露天酒吧要了瓶啤酒，看街景、听街头音乐，慢慢享用。

我一直怀疑，是不是全中国最好的羊肉串烤手那一夜都集中到了哈尔滨？因为从那以后尽管我见羊肉串就吃，却再也没吃过那么好吃的羊肉串了。



◎食界传奇

东安子鸡的来历

东安子鸡是湖南的传统名菜，它始于唐代，相传唐玄宗开元年间，湖南东安县城里，有一家3个老年妇女开的小饭馆，某晚来了几位经商客官，当时店里菜已卖完，店主捉来两只活鸡，马上宰杀洗净，切成小块，

加上葱、姜、辣椒等佐料，经旺火，热油略炒，加入盐、酒、醋焖烧后，浇上麻油出锅，鸡的香味扑鼻，吃口鲜嫩，客官吃后非常满意，事后到处宣扬，小店声名远播，各路食客都慕名到这家小店吃鸡，于是此菜逐渐出

名。东守县县太爷听闻此事，也亲临该店品尝，为之取名为“东安鸡”。

东安子鸡流传至今已有一千多年的历史，成为湖南最著名的菜肴。

(辑)

美味旅行

张家界三下锅

□ 钟芳

初至湖南张家界，浓郁的湘西风情映入眼帘。曲径幽深的土家街巷，竹木掩映的吊脚楼，澄碧清澈的索溪河，低吟浅唱的古水车，琳琅满目的有趣美食，处处都透出醇厚质朴的土家族民风气息，让人深深眷恋。

踏着青石板路，溪布老街小吃摊上的各色美味一一铺陈开来，飘香袭人，有蒿子粑粑、酱香饼、青蛙饼、土家炒饭、炒粉、腊味坊等数不胜数。然而，我最喜欢的是张家界特产美食——火辣辣的三下锅。

三下锅是张家界地区名声最为响亮的特色地方菜，它其实就是一种很方便的干锅，又叫合吃菜。由三种主料做成，有腊肉、肥肠、猪肚、牛肚、羊肚、猪蹄、香肠、猪头肉等，食客可各选其三。辅以干椒段、美人椒、西红柿、土豆、豆腐、笋子、萝卜干、干豇豆、红薯粉、豆腐皮等配菜，以及葱、姜、蒜、花椒、桂皮等香料，由本地厨师再经过秘方腌制后炒熟下到干锅中，上桌后再用小火继续烹煮，香辣味慢慢飘出，芳香四溢，引人垂涎欲滴。

三下锅煮熟后鲜红透亮，油而不腻，辣而不烈，香、麻、辣劲爆的口感，一下就冲击到我的味蕾，诱惑着我吃了一块还想再来一块。三下锅有悠久的历史，传说明代嘉靖年间，倭寇在我国东南沿海地区不断大肆骚扰，朝廷曾多次派大军抗倭，均以失败告终。明世宗遂命征调湘鄂西土司兵上前线抗倭，恰好赶上年关，为不误军机，永定土司王下令提前一天过年。因为时间仓促，来不及准备许多菜蔬，土司家厨就把腊肉、豆腐、萝卜来个一锅炖，叫作“合菜”，后来慢慢演变成现在的三下锅。

如今的三下锅，不再是腊肉、豆腐、萝卜一锅煮。它不仅选材更加丰富广泛，吃法也有了干锅与汤锅之分。干锅无汤，麻辣味十足，不能吃辣的人恐怕难以享受；汤锅相对来说口味适中，老少皆宜。当地人最喜欢的搭配为肥肠、猪头肉和腊肉，或脆肚、鲜猪肉和竹笋，或腊猪脚、萝卜干和海带等菜式。如吃时再配以湘西特有的擂钵辣子、酸萝卜、霉豆腐、蒿子酸菜等凉碟调味，滋味更是悠长，直叫你吃得涕泪横流却又不忍罢手，这就是张家界三下锅的魅力了。

张家界三下锅既具有浓厚的民族特色，又融合了湘菜的精华。一锅红彤彤的三下锅，既能吃出特别的色香味，也能吃出厚重的文化。