



乡愁是什么？乡愁就是一碗浆水面。因为乡愁的味道就是浆水面的味道——有点甜、有点酸。

一碗浆水面的乡愁

□ 何旭鹏

南方和北方在饮食方面还是有很大差异的。北方人将一日三餐吃的都叫“饭”，南方人只把米饭叫“饭”；北方人的主食主要以面为主，南方人则以米饭为主。南方人每餐都要吃青菜，可对于北方人来说，有没有都无所谓。因此，对于许多漂泊在南方的定西人来说，能够吃上一碗香喷喷、热乎乎的面，简直就是一种奢望。

有年春节没有回家，我们几个定西的哥们凑到一起去一家面馆吃面。饭间，一位哥们有感而发：“好想吃一碗家乡的浆水面。”另一位哥们笑道：“这大冷天的，吃啥浆水面呀！”“但吃完后，心里是热得呀。”那位哥们接着说道。我们全都沉默了，我突然感觉心里变得就像这南方的冬天，湿冷湿冷的。

为了生活，已经好久没有

回家的我几乎忘记了浆水面，但是它的味道始终让我记忆犹新——有点儿甜，有点儿酸。每次回味总是情不自禁，口生唾液，其中滋味只能深深咽于肚中，在记忆深处追寻那种亲切、温馨的味道。

在南方，很多人一听故乡名就显得很吃惊，他们的表情好像在告诉我，“中国还有一个地方呀”。有些好事的人在“百度”里溜了一圈，似有所悟地感叹道：“我知道了，原来是土豆最多的那个地方呀！”我不知道这是在夸，还是在嘲，但那块贫瘠的土地却始终牵动着我们这些“南漂一族”的心，就像是浆水面里散发出来的淡淡清香，让我们梦寐神往。

浆水，是定西一种夏季饮料和烹调面食的佐品，定西的父老乡亲几乎都会做浆水，人

人都喜食浆水。制作浆水过程也比较简单，首先是要准备好菜，乡亲们喜欢用一种叫“苦苣”的野菜作浆水，苦苣在定西乡间很常见，无毒素无污染。现在人们的生活质量好了，很少去采这种野菜，就用新鲜的芹菜、白菜、包心菜来代替。将这些蔬菜的叶子洗净后切成大块，在开水中煮到七八分熟后倒入准备好的缸中，加上少量乳酸菌作“引子”，然后封好罐口，一周左右在乳酸菌的作用下有了酸味和淡淡的菜香时即可取用，里面的“酸菜”也可以用来下饭吃，做浆水的酸菜吃起来清宜爽口。

做面时，将浆水用自家榨的香油一炆，煮沸后，再放一些葱花和香菜，煮上自己擀的面条，等面熟了以后放入浆水之中，这样浆水面就做成了。吃



时，再调一点儿油泼辣子，吃起来那味道是相当的美。冬天做一锅“散饭”或着“搅团”，就着酸菜吃，更是别有一番风味。逢年过节时，乡亲们也不忘准备浆水，肉吃腻了，吃一回浆水面，既新鲜又开胃。

离家千里，在脑海深处时常闪现这样的画面。

夕阳西下的农家小院，暑热散去花香宜人。陇中的汉子、姑娘们不咋讲究，从田间回来，做一锅浆水面，在院里的果树下放一张矮脚炕桌，摆上凉拌的土豆丝，蒜拌的拍黄瓜，再来一小碗油泼红辣子，剥几头大蒜，将一把小葱。一家老小席地而坐就吃起了饭。家里的黄狗围着一家人跑来跑去，在向主人索要它的晚餐，几只小鸡在炕桌下面窜来窜去，渴望主人可以施舍几根面条。这是

一幅多么和谐的画面呀。

还有六月割麦的田间地头；七月碾麦的打谷场上。常见豪爽的陇中汉子，捧起盛着浆水的瓦罐，仰着脖子，咕嘟咕嘟地猛喝一阵，舒口长气，打个响嗝，然后，左右开弓地用胳膊擦擦嘴唇，两手摸摸肚皮，啊，多么舒畅！若有兴致，接着再吼几声秦腔。

乡愁是什么？乡愁就是一碗浆水面。因为乡愁的味道就是浆水面的味道——有点甜、有点酸。每每回忆它的味道，便感慨万千，不觉间会想到这样一首诗，仿佛我的心情：“满纸荒唐言，一把辛酸泪。都言作者痴，谁解其中味”。这味道也许只有我们这些远离了定西故乡的游子才知道，也正是这种味道，牵引着我们每一位流浪的人，让我们深深怀念。



美味旅行

长春炖菜

□ 徐景春

美食之于人，可谓神通广大，让人吃了还想吃；美食之于城市，可谓魅力非凡，演绎出别样风情。我不是美食家，说不出美食的更多意义。然而，去年的一次长春之行，朋友招待我的“长春炖菜”的美好滋味，至今让我回味无穷。

去年11月，正值寒冬季节，东北大地，滴水成冰，我坐车抵达长春时，已是傍晚时分，浑身冻得打颤，颇为狼狈。长春的朋友们过来接站，我们入住了一家宾馆。一位朋友说，天不早了，咱们先吃饭喝酒，主随客便，朋友征询了我的意见，我点了长春炖菜。一是想看看其能否代表东北炖菜的特色和风味，其次也是想快些驱走浑身的寒冷。

那是我第一次去长春，那天上菜很快，不一会儿工夫，桌上就摆上了用大盘大盆盛上来的炖鱼、小鸡炖蘑菇、酸菜猪肉炖粉条、锅包肉等菜品，色、香、味俱全，满桌子冒着腾腾热气，再打开高粱白酒，已是满室生香。朋友介绍说，这炖菜用的器具是农家铁锅，燃料是柴草，主要原料是猪肉、土豆和芸豆，辅料是油、盐、酱油、粉条、味精和辣酱，要把握住火候，慢慢地炖出来。配上东北大饼子吃，真是一道绝美的人间美味。

在朋友热情的劝菜下，我兴奋地吃起来。看似平常的农家菜，在长春

却吃出了别具一格的滋味，让平时吃不下几块大肉的我，也敢于大快朵颐了。在这种氛围里，我身上潜伏的“大块吃肉，大口喝酒”特质似乎被唤醒般，与长春的朋友们划拳喝酒对垒上了。独有的色、香、味有机地融合，刺激着我的视觉、味蕾和嗅觉，让我顿时滋生出美妙的感受来，让人大呼过瘾。

朋友说，小鸡是土鸡，蘑菇出自山林中，是天然的绿色食品，二者同炖，鸡肉熟透，油汁进入了蘑菇里，野味的芬芳裹住了，吃起来，营养和味道当然与众不同。相比别处的菜品，一是胜在了材料优质上；二是胜在烹饪的器具和火候掌握上；三是胜在水土。另外酸菜猪肉炖粉条，也让我“爱不释手”，酸菜是用东北大白菜腌渍而成的，又酸又脆，消去了猪肉之肥和粉条吸油后的油腻，让我胃口大开。

吃饭间，朋友还讲了许多东北当地的美食掌故以及东北人热衷炖菜的故事。故事诠释着一方水土养一方人的民俗，为这种美食平添了几分神秘色彩！长春炖菜飘香、白酒芳醇，吃得舒服过瘾，喝得通体舒泰。满桌的人有说有笑，满屋中洋溢着难得一聚的温馨气氛。

长春炖菜，给人以美味和健康，给人以温馨和难忘。它是东北美食的代表，更是我心目中的美食最爱。

食界传奇

灯影牛肉

灯影牛肉，是四川省达州市的汉族传统名食，是将牛后腿腱子肉切片后，配上注草、丁香草果等十多种香料，经腌、晾、烘、蒸、炸、炒等工序制作而成。牛肉片薄如纸，色红亮，味麻辣鲜脆，是佐酒佳肴。

关于灯影牛肉的由来传说不一，其中广为流传的是清光绪年间，梁平有位姓刘的人流落到达州，以烧腊、卤肉为业。最初，他制作的五香牛肉片厚肉硬，吃时难嚼，且易塞牙，销路不畅。后来，刘氏日思夜想，逐步加以改进，将牛肉切得

又大又薄，先腌渍入味，再上火烘烤，卖时淋上香油，这样制作出的牛肉酥香可口，在市场上大受欢迎。刘姓商人生意兴隆，并因此而发家致富。其他人见有利可图，纷纷仿制，从而名气越来越大，灯影牛肉逐渐成为四川一大名产。