

「水城羊肉粉」和「盐城油炸」的千里相会

□记者 苏新辉



大快朵颐的美味。杨明峰 摄

咸鲜的羊肉汤、焦酥喷香的油辣椒、清新的芫荽、略带嚼劲的米粉、细嫩的羊肉片……这是贵州六盘水人“水城羊肉粉”的画面；酥香的炸鸡柳、成把的各色小串、裹着秘制甜辣酱的蔬菜拼盘、外皮酥脆内里软糯的炸年糕……这些是让盐城人欲罢不能的老式油炸。在金融城写字楼下的一家“荣膳荷”水城羊肉粉，促成了“水城羊肉粉”和“盐城油炸”的千里相会，让盐城人在饱享本地美食的同时，又能品味独特的贵州风味。

酸辣、糟辣、糊辣、烧辣、油辣……在吃辣这件事上，贵州人可谓是花样百出，水城羊肉粉搭配的是油辣椒，以油辣和麻辣为主。贵州盛产辣椒，但各个地方辣椒特点不一，水城羊肉粉的店家往往是选择不同的辣椒混合，倒入香油熬制，“荣膳荷”的油辣椒在处理上还多加了一道“炕干”工艺，更大程度上激发了辣椒的香味儿。

油辣椒主导了水城羊肉粉麻辣的口味走向，羊肉汤则是奠定了其鲜香的基调，在吊高汤时如何去掉膻味儿保留鲜香，是店家的独门秘诀。一锅鲜香的羊汤、一锅烫粉的热水，并几大碗油辣椒、芫荽、羊肉、羊杂等配料，粉出锅，先浇羊汤，再放配料，既快速又美味的水城羊肉粉赢得了盐城人民的喜爱。

“油炸小吃”可谓是盐城经久不衰的美食，主张一个“万物皆可炸”，在“荣膳荷”，一大排盛放各色炸串的冰柜，彰显了这个水城羊肉粉品牌入乡随俗的决心。油炸小吃的味道更不必谈，没有几个经得住食客检验的秘制酱料，是很难在盐城做下去的。“我们家的油炸小吃味型丰富品类多，甜辣、咸辣、酸甜、纯辣都可以选。”店家对自己家的产品信心十足，“我爱吃粉，特意去贵州学做水城羊肉粉，力求原汤原味，盐城的食客们也很喜欢这份从贵州带来的礼物，我觉得很满足。”



米粉配上牛肉，别忘了多放辣椒。



老盐城的油炸，充满记忆的味道。



秦南水牛肉



口感香醇的秦南水牛肉吸引无数食客，逐渐成为盐城的一道美食印记。 崇诗悦 摄

一把青菜，一块牛肉，一勺辣酱，这就是盐城人去哪儿都念念不忘的家乡味道。外地朋友或许会轻描淡写地说：“无非是烧青菜和牛肉罢了。”然而，当盐城的秦南水牛肉融入这平凡的食材中，便化作了千丝万缕的乡愁。

盐城秦南水牛肉选用本地上乘水牛，历经哈氏传统工艺和独门配方的精心炖煮，肉质鲜嫩，香气扑鼻。牛肉的各个部分都有不同的用法：牛腱适合红烧，蹄筋适合白烧，前腿肉可切片入冷盘。除此之外还可以用来涮火锅、烧烤等，做法多样。

但论及盐城人对秦南水牛肉最爱的做法，那必定是青菜烧牛肉。每逢亲朋好友上门，热情好客的盐城人都会买上一些秦南水牛肉，做上一碗青菜烧牛肉待客。盐城版青菜烧牛肉首先要选用上乘的熟秦南水牛肉，切片装盘备用。起锅热油，放入足量的花椒和姜丝爆出香味，加入一勺黄豆酱、一勺辣酱、半勺糖，翻炒出香味。接着，把牛肉片放入锅中翻炒均匀上色，倒入清水没过牛肉，加入半勺老抽着色，盖上锅盖炖煮片刻。最后，放入一把青菜，煮至菜熟，一碗地道的盐城青菜烧牛肉便大功告成。有些盐城人还会在里面加入一些粉丝同煮，让汤汁更加浓郁。

秦南水牛肉的历史已跨越百年。相传在清光绪年间，回民哈氏移居到盐城，以独特工艺加工水牛肉，其香醇口感吸引无数食客，逐渐成为盐城的一道美食印记。这不仅仅是一道菜，更是盐城人无论身在何处，都无法割舍的家乡味道。

记者 万玉琴