

# 老城·老味

记者 张妍 通讯员 胡进

食物是了解一个城市的线索,任何美食地图,都隐藏着一个地区的秘密。

汉滨区老城街道办东关片区是我省第二大少数民族聚居区,历史文化悠久,民族特色氛围浓郁,民族食品众多,除了安康蒸面、吊釜烧饼、清真羊肉泡、清真糕点等区级非遗项目外,还有清真月饼、羊肉饼、来家米线等30多种民族特色小吃。

随着东正街民族特色餐饮街的建成,鼓楼街夜市也日渐有了影响力,成为对外展示的一张名片,2014年央视《远方的家》栏目曾专题报道。

如今,清雅斋、清月斋食品、永泰祥等一批市区民族食品企业正在发展壮大,老城街道办和鼓楼社区也先后荣获全国民族团结示范单位、全国志愿服务先进社区、全省民族团结进步模范集体。老城街道办以建设“秦巴明珠”和“西北生态经济强市”为契机,充分挖掘片区的独特优势,将东关片区打造成集特色美食、民族文化、观光旅游为一体的历史文化街区。

当然,于美食而言,文字介绍总是苍白的,隐藏在老城中的美食,也绝不止于此。我们寻味,美食就在那里,我们可以走过去。

## 区级非物质文化遗产



### ★★★★★ 古家吊釜芝麻烧饼

老城古家吊釜烧饼,在制作前主人选用面粉是十分讲究,得先了解和掌握面粉的特性,一般要选用优质上等的面粉。如关中小麦,气候干燥,阳光充沛,麦性生硬,属红性麦。其面粉在使用时,面干吃水性强,但筋道,是北方面食作扯面的首选;而湖北一带小麦,当数随州面粉进入安康市场之多,其生长环境土质松散,气候湿润,颗粒饱满,只是麦性少了筋道,是用作其它面食类,如花卷,包子,蒸馍等食品的佳品。



### ★★★★★ 谭家蒸面

谭家蒸面是安康地方小吃中的代表,是非物质文化遗产、陕西名吃、安康十大特色风味小吃、安康蒸面的名片。

历经二十载,重振谭家风。解放初期,安康西关老街道上的“吕家面店”在城内外颇有名气,经营着以蒸面为主的面食,深受当地老百姓喜爱。然而1983年那场毁灭性的洪水却使“吕家面店”面目全非,但这场巨变却丝毫没有摧毁吕家后人的传承之心。

经过后人一系列不懈地努力与改良,1996年第四代传承人谭斌(系吕老太爷外孙,陕西面点大师)在汉滨区培新街正式将店更名为“安康谭家蒸面”,打造蒸面品牌,继承前代遗风,在风味和造型等方面更加考究,重振谭家之名。总店位于培新街的谭家,至今仅在安康市县内便已有十余家分店。

### ★★★★★ 瑞兰村清真糕点

“瑞兰村”清真糕点,始于1921年,距今已有90多年的悠久历史,是享有盛誉、独具风格的老字号民族糕点生产之家。瑞兰村清真糕点吸取传统制做之精华,开发现代技术新品种,糕点风格独特,花式新颖且质优价廉,只为继承。



### ★★★★★ 牛棒骨

在安康美食界,融汇东西风范、荟萃南北风味的回民特色餐饮可谓独树一帜,堪称老城清真餐饮旗舰的清雅斋,其重磅推出的“一品牛棒骨”精气内敛、霸气外露,“江湖味”特浓,啃一啃,俗中有雅,尝一尝,爽中有范。牛肉富含蛋白质,能提高肌体抗病能力,是身体的补益佳品。牛棒骨中含有胶原蛋白,能增强人体制造血细胞的能力,牛棒骨除含有蛋白质、脂肪、维生素外,还含有大量磷酸钙、骨胶原,骨黏蛋白等,牛棒骨能起到抗衰老的作用。



### ★★★★★ 清真八大件

全套永泰祥八大件为八凉八热,八荤八素,八人同坐八仙桌。开席八个凉菜,四荤四素,中间设一拌凉菜的餐盘,将凉菜适量放入中间餐盘。

再将调好的拌菜汁浇上,搅拌均匀便可食用,称之为和菜。四素一般以时令菜蔬搭配,或青、或黄、或绿、或白,颜色较清爽,四荤多以牛、羊、鸡、鱼等精品,色泽较为润眼。热菜代八道,也是四蒸四炒,其中一个显著的特色就是多带浓汤,其凉菜以酸、辣、咸三种口味为主,热菜以清蒸、红烧、爆炒为主,口味酸辣兼具,清淡相宜等不同。因蜀河古镇以回族居民较多,“蜀河八大件”原是为“清真饮食”的代表相传承,后传入安康东关后,经过本地居民饮食习惯和时间的演变,地域特色鲜明的“安康八大件”成为安康东关独特饮食文化的代表。



### ★★★★★ 永泰祥羊肉泡

羊肉泡馍,最早为西周礼饌,历史悠久。“永泰祥”老字号源于汉水之滨素有“小汉口”之称的蜀河古镇,长期以经营清真牛羊肉食品而闻名与当地,一九九六年,家族第五代长子马志斌先生迁居安康,始经营羊肉泡馍,秉承“诚信立人、厚德待客”的老号家规,本着诚实、守信、惠客、微利的经营宗旨的永泰祥羊肉泡馍被顾客所接受,成为安康名优小吃中一道亮丽的风景。

### ★★★★★ 来军米线

米线的核心在于熬制的那锅汤,就是浇头,每家的熬制秘方不同,口味也不同,米线调的菜也分两种,一种是酸菜,一种是泡菜。来军米线算是东关一带较早的米线店,最早是在路边摆摊子,后来租下了西巷子北口的这家门面,门店处于拐角一处,两面临着街道。一大早开始就食客不绝,颜色搭配丰富,看起来就勾人食欲。



### ★★★★★ 羊肉饼

走在老城大街小巷,遇见,形形色色的人和形形色色的事,让人流连忘返,深刻印象还是那琳琅满目的特色小吃,尤其是羊肉饼。

羊肉饼,层次分明,酥脆爽口。是由面粉、羊肉、葱姜等食材做出的一道小食。冒着油滋滋的金黄色,在各个街口飘出香味,让人忍不住驻足。



# 老城的味道

晃起

记住一个城市,并不是风光如何旖旎,或者人文历史多么厚重,一个城市独有配方的美食会让我们对一个城市一生难忘。传统糕点令上海在旅游回想中回味无穷,鸭血粉丝汤把南京固化在了记忆深处,串串香叫成都驻守在了美食日记的关键一页,而热干面在这个特殊的年份里让更多人热泪满面。

当然,在安康,也有特别的美味牵动着海内外游子的心,满足着一城民众日常的味蕾,在安康吃过,便与老城结缘,也会时时怀念,这秦巴汉水间的安康城。

老城是一个行政区划名,全称是汉滨区老城街道办事处,更多的时候,它又是与新城区的一个呼应,一个老字就点明了它的江湖地位,标示着历史与时间的沉淀,安康城区传统美食也就慢慢地堆积在了老城,老城里有酸甜苦辣的味道,注入在如谜一样叫人魂牵梦萦的美食中,那味道

调和在美好的时光里,人们就记住了老城,记住了老城隐秘的味道。

老城里的蒸面是安康早点的代表作,蒸面店散布在每条街巷,然后辐射到全城,最后遍布到每一个乡镇,成为安康人晨起必不可少早点王者。蒸面因为手工制作的原因,每一家的调味料都在基本配方基础上有各自的发挥,酸辣鲜香自不相同,大大小小的名店分别在不同的人群和地域上成为经典传说。安康蒸面成为早点市场的传奇后,制作与调味吸引了好奇的人去不断描写并推广,中央电视台的记者来安康采访期间曾半夜起床,全程跟拍从调和面粉到上锅蒸,再到切条装盘送到食客手中的全过程,安康蒸面于享誉省内外,成为一张美食名片。然而,老城最负盛名的还是牛羊肉泡馍,吃法与西安闻名全国的羊肉泡馍截然不同,西安的泡馍讲求一个烩,而安康的泡馍真正精

于一个泡,传承多年的知名老店,都有硕大的牛头锅,牛羊的腿骨整夜在锅里煎熬,五更时分,鲜肉下锅,等到早起的人们围拢在店门口,汤正香肉已烂,大碗的汤肉上桌,加上自己掰碎面饼,一碗下肚,和相熟的食客说起家长里短,自是神仙般的表情,走过街角巷口,随处可见的炕炕馍或者羊肉饼香气正浓,买上三五个,带回家去。

在老城,吃是一天的主旋律,中午有羊肉饺子,饺子讲究一个鲜,必须是现包现煮,才够美味,也有臊子面,注重汤的熬制,精研臊子配料,面就分外好吃。下午的老城就成了名符其实的美食街区,夕阳西下,夜色渐浓时,串串香店里坐满了一饱口腹的女人们,烤肉欲摊前围着推杯置盏的男子汉。夜市是一座城市经济活力的风向标,老城的夜市自兴起就没有衰败过,规模在不断扩张,食品在不断创新,就连不为人关注的牛腿棒骨也成了美食创新的典范,

在八大香料的配伍下,大火熬小火炖,过三五小时,方端上桌来,客人们敲骨吸髓,吃到了安康第一美味,猜拳行令兴趣大增,声音自然提高了八度。

在老城,美好生活就是拥有了从早吃到黑的便利,幸福生活是有了从黑吃到天亮的繁荣。自从全市提出发展夜间经济,就有了夜半三更开始营业的蒸面,有了不到天明不打烊的夜市,为夜班的人们提供着能量和美味。其实在日常生活中,休闲食品在老城也从未缺席,就是一盘简单的粉皮也能做得名噪一时,那清真糕点就从明清时一直闻名到现在,走过白庙巷穿南马道,都会不由自主地拣上几斤回家孝敬老人。

老城的美食根植在安康或者更大范围内各色人等的心中,不为其它,就在于它特有的味道。