



编者按

食物不仅是解决温饱的物质能量,在某种意义上,食物更是承载着记忆片段和情感符号的精神链接。近几年,《舌尖上的中国》系列、《悦食中国》、《一城一味》以及《日食记》等等美食节目,成功地将中国美食文化的精髓深深烙印在人们的心里。

地处川滇结合部的大凉山各地毫不匮乏美食文化,凉山州府西昌更是让这些美食文化落地生根,并繁衍出了极具西昌特色的美食文化。

这些美食文化有的已经走上了国际舞台,而更多的却待字闺中,深藏在西昌的大街小巷。

习惯了每次吃饭开车或打车,你有多久没有坐着公交车去寻找美食了?在公交车上颠簸,看着窗外街道向后倒退,前方目的地就是美食,这种感觉是多么惬意。

《西昌都市报》美食栏目,陆续推出《西昌公交车美食》系列报道,邀您一起坐着公交去尝遍西昌的美食。

寻找西昌美食

3路公交车:深藏在巷子里的老店美味

东北手工艺搭配川味蘸碟 好味道牢牢抓住食客的味蕾 (三妹水饺店)

乘3路公交在西门坡站下车,步行至下顺城街与马水河街交汇处附近的晏家巷,今天介绍的两样美食都在这条小巷子里。“三妹水饺店”开在晏家巷3号,一个小居民区的院子里。这家水饺店在西昌已经有近30年的“历史”,水饺是用传统的东北手工艺制作,搭配典型的川味蘸碟,味道不言而喻。

18年前,付保芝从父母手中接下了饺子店,她在家排行老三,故取名“三妹水饺店”。付保芝的父母都是山东平度人,包饺子绝对是他们最拿手的技能,付保芝也从小耳闻目染,学到了包饺子的精髓。每天凌晨4点,付保芝就要起床开始和面,40斤左右面粉要和1个多小时,她说,想要饺子好吃,和面特别重要,关键在于一个“揉”字,时间长了不行,短了也不行,力度大了不行,小了也不行,完全靠自己的感觉和经验。

付保芝说,和好面凌晨5点过,她又忙着去市场买菜,因为去得越早菜就越新鲜。除了各种新鲜蔬菜,早晨还能买到最好的前夹肉(猪的前腿与身体相接部位),这种肉做饺子馅最理想,肥瘦均匀、口感顺滑,最关键的是前夹肉没有胫。下午3点,付保芝又带领店员把铺面里里外外认真真打扫一遍,才关门休息。

吃过“三妹水饺”的人都知道,她有韭菜、芹菜、西红柿、白菜、香菇等八



口感劲道,食材新鲜,店里的水饺深受食客的喜爱。

种不同口味的水饺,特点是面皮口感劲道、食材新鲜、口味众多,每种味道都特别鲜美。

“老板,番茄和牛肉芹菜馅的各来50个,打包带走。”“好的,饺子拿回去要赶快放冰箱速冻,牛肉馅的小心别压着了,饺子煮开了以后掺三次凉水再起锅……”食客来买没煮过的饺子,付保芝总会叮嘱几句,教客人一些保存、烹煮饺子的方法。付保芝说,买回家自己煮的基本都是熟人或朋友介绍来的,因此必须教会他们煮才好吃。

每天早上和中午两餐的饭点,三妹水饺店都是满满当当的,随时能听到客人催促的声音。因为食材新鲜、味道好,三妹水饺店的生意一直都特别好,平时每天能卖3000个左右饺子,逢年过节,特别是春节期间,每天可以卖上万个饺子,那段时间,付保芝每天都只能睡两三个小时,其余时间一直在和面、包饺子。

消防支队

俗话说:“酒好不怕巷子深”,这句话也从侧面反映了人们对于美味的追求。西昌的3路公交车路线所经过的巷子特别多,所以今天向大家介绍的三样公交美食,都深藏在西昌3路公交的小巷子里,虽然他们名不见经传,但美食的缔造者、经营者用他们的坚持和责任心,依旧捕获了众多食客的胃口和信任。

文/图 本报记者 杨恒

西门坡

仓街口



许红梅炸的馓子金黄透亮、粗细均匀,吃起来特别酥脆。

无名小巷的油茶馓子 20多年来的清晨美味

油茶馓子是西昌的特色美食,西昌人特别是老城区的人早上起来,就习惯去吃碗油茶馓子。西昌有很多卖油茶的地方,今天要介绍这个地方很难找,不过这里的油茶绝对正宗。乘3路公交车,在四牌楼站下车,往仓街方向走40米左右,有一条很窄的无名小巷,巷口有个摆了20多年的油茶摊,虽然摊子又小位置又偏僻,但每天来吃油茶的人绝对不少。每天上午8点钟,摊主许红梅准时把摊子摆好,食客也从这时陆续来了,一碗米糊,淋几滴香油,撒点花椒粉,面上加一大夹馓子,立刻变成一碗鲜美的油茶馓子。

“两碗油茶照旧。”“魏老师的要多加花椒,刘大哥的馓子少点,对不?”来光顾的食客和许红梅总有很多话说。油茶摊的客人都是老城区的常客,每个客人喜欢什么口味或是有什么不同的要求她都知道。刚在这里摆摊时,许红梅的儿子还在学走路,现在大学都毕业了。

许红梅说,油茶馓子主要有两样,米糊比较简单,先将白米打碎为细粉,放入锅中加清水搅成稀浆糊状,然后加热,文火慢煮,待米糊煮熟粘勺时,便可起锅食用。做馓子就比较复杂了,关键在于一个“盘”字。先用盐水和面,

将面和好后,在上面抹一层薄薄的菜油,用湿毛巾搭上,让其自然发酵,夏天发十分钟,冬天发一小时左右。面发好后,将面盘成粗藕节般的大条,再发酵十分钟,又将其在盆里盘成小指头粗的长条,用干米粉扑面后,右手握起小条,左手捏小条一端作纺车状运行,将小条绕成更细的面圈,然后将面圈拉成牙签粗细时,绷直下锅用油炸,炸至金黄色时,即可起锅备用,炸的过程中还需要不停翻转。从藕节粗的面团盘成牙签那么细的面条,馓子都保持着一整根的状态,可见这炸馓子没有点真功夫是来不了的。

许红梅炸的馓子金黄透亮、粗细均匀,盖在米糊上色泽更加鲜美,吃起来特别酥脆。许红梅说,每次炸馓子她都要炸上百斤面粉,西昌很多卖油茶店铺或摊点都在她这里买馓子,摆摊的二十多年时间,有很多人找她学炸馓子,这也让她觉得特别的高兴。

当然,西昌3路公交车线路上还有梨园巷、文汇巷、下马水河巷等很多小巷子,在后面几期的《坐上公交寻美食》专栏中还将继续为大家探寻西昌小巷里那些鲜为人知,但又特别出众的特色美食。

四牌楼

北门

州支队卫生所

真材实料 米粉店越做越大 (黄蓉米粉店)

黄蓉米粉店也在晏家巷(9号),距离三妹水饺店20米左右。“他家的卤鸡蛋在西昌排第二的话,没人敢排第一。”这是客人对黄蓉米粉店里卤鸡蛋味道的评价,话或许有些夸张,但也很好的证明了食客们对店里家美食的认可。粉店的老板黄国春是位50来岁的中年男子,他是职业厨师,承包过大单位的食堂,但最终还是选择了经营自家小店。

23年前,西昌大水井附旁边突然多了一个特别小的米粉摊,小到什么程度呢?只有一套炉具,一张桌子。那时,小摊只买肉丝米粉,新鲜上好的猪肉现切现炒,鲜美的味道立即吸引了很多食客,小摊越变越大,很快扩张到了七张桌子,生意异常火爆。为了更好的发展,摊主黄国春很费了一番精力就近租了门面,开了米粉店,店名用的是自己女儿(黄蓉)的名字。

到这家店里吃粉的常客有个习惯,不论吃什么口味的粉,都要加一个卤蛋,因为卤蛋是他家最大的特色,有卤鸡蛋和卤鹌鹑蛋。黄国春说,卤水的药



汤鲜味美,黄蓉米粉得到了食客们的认可。

材是自己多年研究配制的,有山柰、八角、茴香等二十多位中药材(香料)。每天早上5点左右起床,把包子馒头蒸好以后,就开始蒸鸡蛋,上百个鸡蛋一起蒸,蛋蒸熟了去壳放进大锅里卤上半个小时,刚好赶上大量食客进店用餐。因为卤蛋的味道特别好,因此一碗米粉,加一个卤蛋,成了很多食客的标配。咬一口卤蛋,综合了各种天然香料的卤味刺激了你的味蕾,让人胃口大增,再夹一口米粉,味觉又被另一种美味取而代之。反复几次,当各种香味还在你口腔里回荡时,一份早餐早已悄然享用一空。