

想念“三套车”

文/王胜利

甘肃重镇武威位于河西走廊东端，为古丝绸之路要冲。武威有着许多令人流连的名胜，也有着许多令人赞叹的美食，而在诸多美食之中，论名气，论特色，首推“三套车”。

何谓“三套车”？可不是三驾马车！

其实“三套车”是指茯茶、行面、卤肉三样食品，它们是“自觉组合”起来在一处卖的，缺一不可，少了一样，便不完美。

先说茯茶。一杯滚烫的茯茶，酸甜开胃，消渴解乏。这茶中有山楂、桂圆、红枣、枸杞、锁阳、葡萄干、核桃仁，经长时间的熬煮，喝前外加冰糖。茯茶的汤汁呈赭色，像红茶，像咖啡，更像葡萄酒。深沉中透出暖意，很有生气，也很诱人。尤其在哈气成霜的寒冬，有强大的招徕性和亲和力。这茶随喝随续，任凭尽兴。

二为行面。行面也叫饧面。其名得之于该面的制作方法：将面加水揉匀后，要让其行半个小时才制作。“行”应是“饧”的误称。字典释义，“饧”有使面团发软的意思，“饧”、“行”通用。面行好之后，经搓、揉、抻、拉，便可成形。这面条可圆可扁，圆的筷子般粗细，扁的手指般宽窄。满满的一碗面条，浇上稠稠的卤汁。这卤汁是勾了芡的，厚实明亮。卤汁中有胡萝卜丝、芹菜丝、肉丁、肉片等配料，可谓内容丰富。饧面滑爽筋道，既耐嚼，又熬饥。

三为卤肉。这是用新鲜猪肉以老汤卤，经文火长时焖制出来的。此肉色泽金黄，香而不冲，肥而不腻，熟而不烂。一盘腊肉随意地码放在盘中，撒上青椒丝、大葱丝、香菜丝，点缀兼调味。可就着茶吃，也可拌在面里吃，悉听尊便。

卖“三套车”的均同在一处，但分门别类，各自经营。三样食品同时兼营的，几乎没有。这样的好处是“术业有专攻”，精益求精。事实上三者之间也形成了唇齿相依、兴衰与共的关系。

武威卖“三套车”的都集中在北关市场一带，那里紧挨闹市，出行方便。卖茯茶的、卖行面的、卖卤肉的各有十几家。店铺相傍，连店前的空地都搭起了高大的凉棚。一溜摆放的桌椅，好几十张，很有气势。从早到晚，人来人往，川流不息，吆喝声、锅勺声、碗筷声、咀嚼声、赞叹声，响成一片。

在这里享用“三套车”，你可以任意挑选一家茶馆，落座后，可以任意点哪家的行面和哪家的腊肉。余下的一切，均由茶馆的老板跑腿代劳，你只需品茶便可。吃饱喝足欲离之时，心中不免生出一个念想：何时能再来啊？

