



文/何端中

一方水土养一方人，这水土就是地方特色。甘肃酒泉的地方特色归纳起来，一曰古，二曰土，三曰兼，四曰廉。

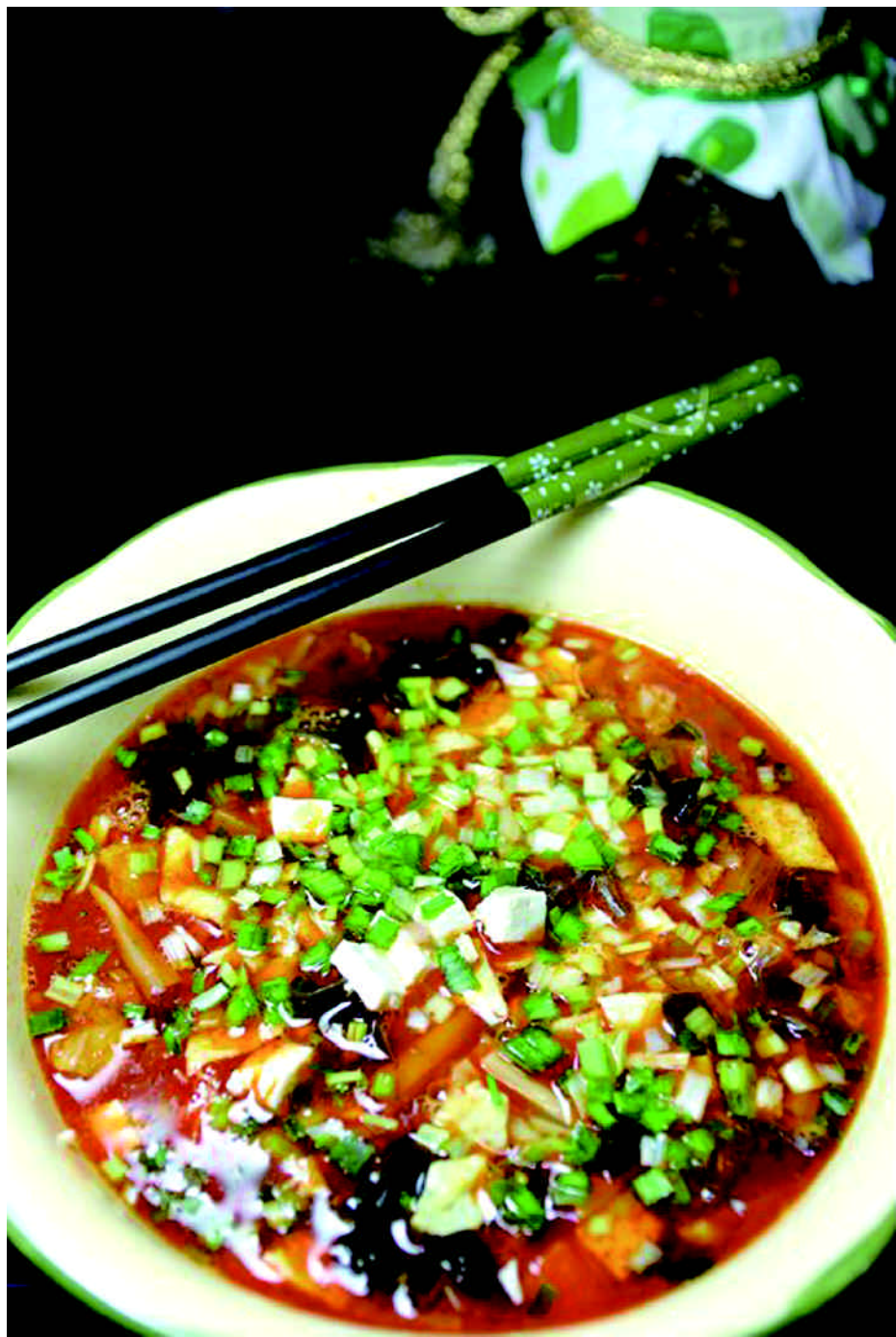
先说古。无论是火烧沟原始部落遗址，还是敦煌壁画，以及遍及酒泉的魏晋墓砖画，都有宴饮、庖厨、进食、酿酒、滤醋、烫鸡、宰羊这些场面。从中我们可以看出当地食俗，一喜烤肉，二喜饮酒，三喜面食。

再说土。酒泉小吃，有着浓浓的乡土味和农家气。比如，“只此一家，别无分店”的酒泉糊锅，看似粗糙，土得掉渣，但它却把酒泉的地道、实在、醇厚浓浓地融在锅里，鸡汤纯正、麻花香脆、面筋劲道、粉皮清亮，不掺一点假。盛饭的时候一定要盛得

冒出顶，溢出碗沿。香喷喷，辣酥酥，这不正是酒泉人的古道热肠吗？

三说兼。酒泉是丝路要冲，老酒泉很早就有冀、鲁、豫、京、津、沪、川、陕、宁、青、新等省的风味餐馆，酒泉小吃对各地的饮食风味兼容并包，最典型的就是吃川味火锅时，在汤中下拉条子，下麻花。

四说廉。酒泉风味小吃，农家味居多，属于大众的食品。譬如糊锅分明是荒年的灾民或是贩夫走卒背井离乡时，聚在一起，拼凑在一锅里的杂烩食品，类似朱元璋在逃难时吃“珍珠翡翠白玉汤”，后来却成了本地名吃。又如芽麦面包子是涝灾年麦子发芽后不得已用以充饥的食品；麻腐包子则是旧时



穷人过年时因买不起肉而吃的素馅包子；麦索子是贫苦农民青黄不接时，为了充饥只能揪青掐黄。这些吃食当然比不得山珍海味，但它价廉质优。正如酒泉俗语所说：“黄米饭拌辣子，胜过海参炖鸭子。”

酒泉小吃不仅可口，而且悦目，还能赏心。

酒泉人常挖苦武威人，说他们三天不吃米拌面，心里干焦焦的。这何尝不是酒泉人对米拌面这种风味食品的依恋呢。酒泉拉条子，“下到锅里嘟噜噜转，捞到碗里一团

面，吃到嘴里一根线”，这不正是酒泉小吃悦目的地方吗？

说起赏心，那就更有说头了。吃酒泉风味，真能吃出好心情来。比如老一辈人走到现在的食品一条街，就总眷恋起当年酒泉的五省会馆的夜市。当时，五省会馆端门内是戏台，北座有大庙，中院宽敞，坐落在发放什字北的东口（今卫生街，酒泉市秦剧团址），可称市中心闹区，民众的乐园。走进会馆，乡土风味小吃甚多，香气喷鼻，叫卖声使人食欲顿增。李氏黄面，亮净清香；马氏羊羔焖肉大米饭，使人口角流油；回民削片腊羊肉，细嚼知味；单胖子锅贴，色黄脆香；陕西李记饴饴面，香辣可口；李麻子油糕，酥软脆甜；方家羊肉水煎包子，热气飘香；老刘师的羊杂碎，汤清味美；李老汉拉条面，细长匀称；吕氏凉粉，调味极佳；王姓浆水面，一碗下肚，清热解暑。还有火烧、烤洋芋、芽面包子、麻腐包子、烤干饼，一应俱全，色味各异。

除此以外，吃酒泉风味食品，还能吃出深厚的文化味和历史沧桑感。吃米糕、粽子是怀念爱国诗人屈原；“油炸鬼”，是“油炸桧”的谐音，是表达人们对残害岳飞的奸臣秦桧的痛恨；吃元宵，是希望复辟帝制的袁世凯消亡。

总而言之，酒泉小吃味美色佳，源远流长，贫富皆宜，丰俭由人；东南西北风味都有，男女老少爱好兼顾。