

ShenJialu

臊子，你可不要害臊



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

成都担担面，上海吃货并不陌生，但凡去川菜馆打卡，少不了每人一小碗收尾。担担面价廉物美，鲜香麻辣，吃到嘴巴一个红圈圈，皆大欢喜。

据老成都介绍，担担面的调料有熟油辣子、四川冬菜或芽菜末、花椒面、酱油、甜红酱油、芝麻酱、蒜泥、味之素、酥黄豆或芝麻、花生碎、化猪油、香醋，加上少许高汤。锅里面熟了，再丢几茎绿色豌豆尖，捞起入碗。面上浇一瓢脆臊，撒一撮葱花，美味挡不住。

“脆臊”是什么东东？简单地说，脆臊是口感松脆的臊子。臊子是用猪肉或牛肉切成丁，经过烹制后形成的浇头，分软臊与脆臊两种。

担担面里的脆臊制作很讲究。猪腿肉剁成肉末，在油锅里煸干，加料酒去腥，加盐、胡椒粉、味精调味，最后加甜面酱炒香。成品色呈茶红，肉香扑鼻，酥脆不僵。

“煸”这个字大概是四川方言，也许就是文火烘焙的意思，类似上海方言中的“焐”或

“無”。今天我们在川菜馆里吃担担面，红亮亮的辣油上面顶着一小堆肉末，一直在浸泡调料里，没技术含量。

如果要领略臊子的滋味，也可以去陕西或甘肃，岐山臊子面和陇东臊子面里的臊子才像古早味。疫情期间不便远游，可以先去黔香阁。

黔香阁以贵州菜立身扬名，何以有臊子呢？

云贵川在地理上属于一个朋友圈，人文相亲，风俗相近，饮食习惯多有互通之处，臊子也许就是一个证明，贵州饮食中的臊子，可能是担担面之外的另一种呈现。

据黔香阁的董事长兼总经理李建忠先生介绍，自古以来，山多地少的贵州比起“天府之国”的四川来，物产和供应要贫乏多了，老百姓的生活也更加艰苦，一般农民一年到头只杀一次猪，打

一次牙祭，大部分猪肉做成香肠、血肠、咸肉、风肉、火腿等等，挂在厨房横梁上，每天烟熏火燎，边发酵边杀菌，可以吃一年。讲究一点的人家也会做一些臊子，专取猪后颈上的一块肉，肥瘦相间，切成长方形肉丁，在油锅里炸去水分，捞起沥油，加盐、酱、醋、酒、花椒、香料等，慢慢焙透，冷却后存入陶罐，用棉纸封死。缺盐少油的日子，从陶罐里抓一把撒在面条上，算是开荤了。

脆臊颗粒分明，外脆里酥，有浓郁的肉香和酱香，特别是在牙齿挤压油脂时，仿佛能听到吱吱的声响，类似猪油渣的芬芳迅速升起，唤醒我们儿时的记忆。

还有一种软臊，与脆臊做法稍有差异，焙干后加料稍多，软中带酥，肌理清晰，也是极好吃的。臊子卑微，你说它们是猪油渣的2.0版也没错，老一辈的贵州人一说起臊子，眼泪哗哗的。

在黔香阁，臊子的表现空间还相当大，青椒土豆炒脆臊、干豆豉炒脆臊、干椒牛肝菌、

软臊素粉等都是典型的贵州老味道。主食方面，他家的贵阳肠旺面、石锅菜豆软臊烩饭（菜单中写作软哨）和贵州石锅怪噜炒饭，在吃货中有响亮的口碑，我也经常吃，味道真不错。

在中国饮食史上，臊子的历史相当悠久。我认为臊子的发明与祭祀有关，有了一点肉食，先敬鬼神，再敬祖宗，最后大家分而食之，为避免肉食腐败变质，就想出办法逼走水分，加酱料提升风味，延长自然环境条件下的存放时间。肉干、火腿、鱼鲞、菜脯、酱菜……都是物资匮乏条件下的产物，中外莫不例外。

曾经，臊子是老百姓清寒生活的记录，也是面食的灵魂。上海老饭店里的八宝辣酱，起锅前要是抓一把脆臊进去，肯定会更好吃；本帮的葱油拌面如果加点脆臊试试，也会有意外的惊喜。👍

臊子是清寒生活的记录，也是面食的灵魂。