

# 步入中國夜宵「江湖」

說到夜宵，很多人第一反應會是啤酒燒烤小龍蝦。但其實，夜宵遠不止如此。老廣的「夜茶」、東北的麻辣拌、新疆的「油塔子」……宵夜江湖，越夜越精彩。

## 東南地區：粵人夜市之食肆亦謂宵夜

夜宵，是除了早中晚以外第四頓飯。由於這第四頓飯一般不是誰都吃，所以一說「宵夜」概念來源於嶺南。嶺南天長氣候熱，夜晚依然適宜覓食，故《辭源》「宵夜」條註釋說：「粵人夜市之食肆亦謂宵夜。」就現在來說，南方依然是宵夜極度豐富地區，以至於廣州「夜茶」與「早茶」一般乃是老廣文化之一。

老廣的夜茶中「四大金剛」或是「四大天王」有兩說，一說「燒賣、蝦餃、鳳爪、排骨」，二說「燒賣、蝦餃、叉燒、蛋撻」。不過燒賣和蝦餃是跑不了的，還有一壺普洱。乾蒸燒賣之中是肉餡、肉粒和蝦肉泥，肉必須「上勁兒」，蝦必須「新鮮」，皮必須「夠韌」。初嚥一口，咬下去應該是彈牙的、爆汁的，極度的鹹鮮中需要帶一些蝦肉的回甜，「嘜」的一下，肉汁與蝦汁與湧出的涎水混合，鮮味就在口中爆炸，勾得人恨不得把自己的嘴巴遺留在這一刻永遠感受這股鮮甜。

燒賣之外的雲吞皮，與糯米紙之於糖葫蘆有異曲同工之妙，讓舌頭在攪拌時感到一些阻礙，在彈牙中添加一絲乾爽的糯勁兒，在肉汁與蝦汁的鮮甜中添加了一絲麵的回甘。

「水晶蝦餃」，沒吃過的人可能想像不到水晶蝦餃的皮有多透亮——一籠完全成為嫩粉色的荷葉邊蒸餃。糯米做成的餃皮壓根遮不住羞澀餡料，蒸籠遺留的滴露彷彿能在餃皮上毫無顧忌地滾動，晶瑩剔透。

然而餡料出乎意料地慷慨——一枚玲瓏小巧瑩瑩透粉的水晶蒸餃，肉餡裡面一般包裹著一個完整的大蝦仁。餃皮黏糯，糯米的甜在嘴裡勾勾連連曖昧著，大蝦仁卻已經毫不掩飾自己的豪爽，清脆爆開。一口吞下——廣式早茶的拿手好戲：鮮甜，滿足，爆汁。再快速來上一口普洱茶，茶的清苦被鮮甜沖

淡，只剩下醇厚和甘美的碰撞。

但正如不是所有人都有閒心去茶樓排隊約朋友鏖戰到凌晨3時一樣，夜宵，大多數是普通餓肚子的人家飽腹用的便餐。一座眠於大海臂彎的城市，於港口夜歸的人來說，熱騰騰的、熨帖的飯，才是更加追求的夜宵。

在福建泉州，有些「麵線糊」是24小時營業的。大多數泉州人早餐吃完麵線糊，夜宵也想念這一口。麵線糊的麵線比一般麵條要細很多，用清透的湯頭稍微一滾，再放入蕃薯粉形成糊狀。接下來便看店家的配菜做得如何，尤其是滷味和醋肉。醋肉要粉少肉多醋香足，最好是剛出鍋的，焦脆；若是滷味不好吃，一份麵線糊滋味要最少欠三分。滷味要是好吃，滷水大可以作為澆頭，爽快淋上一勺在麵線糊上，接下來泡入腸和油條。大部分店家會在湯頭加上一些胡椒粉，在空寂無人漆黑的夜裡，街邊還亮著燈的麵線糊店中，一口滾下胃裡，暖意浸透四肢。

不比麵線糊這種早晚都可以找到的美味，有些「野食」是專門給「夜貓子」準備的。在溫州，每當慢悠悠的「篤、篤」敲木頭聲行過窄窄街巷，便是「敲銀鈍」送上門來。

一個銀鈍擔，中間一根扁擔兩頭擔，一頭是材料櫃，放著銀鈍皮、肉餡、包好的銀鈍、料和碗勺，一頭是爐灶、一口鐵鍋還有幾壺湯水。一小把青青油菜，燙熟，簡單的湯頭：紫菜，海米，蛋皮；一勺生燙肉，生肉在沸水中被敲散，簡單一燙；一小塊豬油，清湯澆上去的瞬間油花四濺開來，安靜的夜裡白氣和香味瀰漫。

溫州小銀鈍皮極薄。大漏勺一把撈起，湯水撲嗵撲嗵落下來，粉色的、帶著大尾巴的「小金魚們」就落在油菜間。別看銀鈍小，很有肉，撲嗵撲嗵「喝」上一個，簡單，鮮美，溫暖。



▲泡泡油糕。

## 西北地區：滿目皆碳水 宵夜也最晚

提到西北，全是碳水。

甑糕一般是用糯米、紅棗或蜜棗上鐵甑蒸成的，有的會加紅豆、葡萄乾。它從中國最古老的「粉糍」演變而來，如今演變得軟糯、拉絲、甜膩。熱的甑糕一拿到手就要吃，紅棗甜香四溢，豆子粉糯，糕體黏軟彈牙。

泡泡油糕，一種製作過程神奇程度比肩雞蛋灌餅起泡的神奇甜點。別看如今的泡泡油糕彷彿哄小孩子玩的甜點，它可上溯至唐代的燒尾宴「見風消」油潔餅。古代士子登科，鯉躍龍門燒尾而化龍。製作時，經過開水煮製的麵揉成團，下油鍋便迅速吹出一個大大的泡泡，薄如蟬翼，風吹即碎。這讓軟糯的油糕擁有了更加酥脆的外皮，一口下去，層層疊疊的酥皮疊壓著軟而甜的內餡，油香簡直讓人流口水。雞蛋牛奶醪糟，雪白的醪糟放在雪白的牛奶中燒開，打入雞蛋花、撒入

葡萄乾，枸杞、花生、白糖在麵上點綴一圈，立刻變得黃白相間、斑斕誘人。奶和米酒的香氣，讓人滴酒不沾便先醉三分；與之俱來的是饒，各種乾鮮果星星點點，只靠猜測就覺得酸酸甜甜，小勺淺嚐——醇厚且甜。白糖並不覺得齁，反而托住了米酒和奶的醇厚，襯得點睛之筆：果乾和堅果，更加奪魂攝魄。

新疆大概是中國最晚宵夜的地方。新疆的草原遍撒牛羊，夜市上的巨大無比羊肉串簡直是夜宵聖品。但新疆也有類似於甜食的夜宵小吃，比如可以蘸煉乳的「油塔子」。

油塔子是由蒸油香發展而來的，形狀有一點像是內地的花卷，但內裡近乎是條狀的，可以扯開來吃，也可以作為早餐泡湯來吃。油塔子用的是羊油，有一股屬於羊油和白麵的回甜，但油塔子還是以鹹口居多，可能只有夜宵的時候，才貪這一口甜味。

## 西南地區：熬夜嗦粉去

一張來自於網絡的「中國晚睡排行榜」的數據顯示結果表明，南寧才是熬夜最厲害的城市。熬夜的城市，夜宵一定百花齊放。

對於廣西本地人，吃完晚飯又勞累了一晌，飢腸轆轆走在去往夜市路上，那麼老友粉一定是極優選擇。南寧晚上煙火氣極重，很多老友粉攤位都十分任性，只在晚上出攤。最正宗的老友粉一定是炒製的。新鮮肉類可以自選，豬肉牛肉田雞豬雞，酸筍爆香大火炒出鍋氣，豆豉甘醇的味道碰撞酸辣，酸筍和肉香一同跳躍，嗦一口，爽。五臟廟在這一刻得到了至高無上的愉悅，連心臟溫暖了起來，遊子或歸人，最想念這一口。

接下來是老友粉異父異母親兄妹的重量級夜宵——螺螄粉。真正的柳州夜宵攤上的螺螄粉濃香四溢。街邊一蹲，小鋼盆一端，

現煮的粉白玉一般滑爽；螺螄湯本就是一般湯頭難以企及的鮮美，再泡入一個油香四溢的香脆炸蛋，簡直也使得「不辭長作嶺南人」了。

螺螄粉的辣椒與南北方常用的油潑辣子完全不同，沒有焦味、更加直爽，卻不嗆、不損其香，螺螄粉來一個「柳州辣」，多巴胺簡直在腦子裡橫衝直撞。

老媽蹄花，如同老媽一般貼心的嫩煮。豬蹄湯是奶白色，油脂已完全乳化進入湯中，處理好的蹄花湯不會有豬肉的腥味，反而全是鮮美。整頓飯都是以「喝」為主，完全離骨的蹄花應該溫柔地滑進你的嘴裡，像是一個真正的溫柔的愛撫，纏綿於齒間。蹄花可以配鮮椒碟，那麼溫柔的蹄花瞬間就會變得爽辣。

## 中原地區：夜市「鼻祖」一眼望不到頭

天津的夜宵可能非常出人意料，那就是一煎餅果子。煎餅果子最早並不是早餐，而是非常正統的夜宵。繁華的天津港曾經是許多碼頭力工們撐起來的，這些平凡的人們凌晨就渴望著路邊攤能出現一盞代表食物與溫暖的燈，這可能也是為什麼煎餅果子是如此一個碳水+碳水+碳水的模樣。如今，天津有許多老煎餅果子鋪依然是午夜開放直到凌晨。

說到中部夜宵不說開封是完全不行的，因為開封才是正兒八經的夜市「鼻祖」。北宋之前，統治者一般實行「宵禁」，夜晚坊市閉戶，直到北宋統治者允許都城汴梁開設夜市，出現了歷史上史無前例的不夜城。

開封夜宵，夜市一眼望不到頭是第一印象，若隨便在夜市上選一個作為夜宵，大概率會選到「羊肉炕饅」。「炕」本意是介乎於油炸和油煎中間的一種做法，工具一般都

是略微隆起的鏊子或者平底鍋。羊油把白色的饅炕出金色的焦邊，烘出羊肉的汁水和蔥香，羊肉味能傳到十米開外。一口下去，爽快爆汁，層層疊疊的饅焦香酥脆，胃和嘴巴都很滿足。

還有一種東西，中原人有其獨特的吃法，那就是——炒涼粉。將涼粉放在鐵板上熱油大火煎炒，放入蒜苗、蒜末翻炒切碎以後快速稱出。熱炒涼粉保持著爽滑的口感，經過烹炒和調味變得鮮美無比，用勺攪一點，一抿即化，熱熱燙燙的涼粉行過你的食道劃入胃裡，舌尖上傳來涼粉的回甘。如果老闆是行家，還會用油刷在鍋底，涼粉被切碎遺留的殘跡就翹起了焦邊，一鏟子下來「根定版」鍋巴」到手，特薄特脆，放在涼粉上一熏就軟，必須快速吃掉，才能感受到爽脆和炒涼粉濃縮的鮮美。

本版圖文均據《中國國家地理》雜誌



▲廣式夜茶，與早茶一樣豐富的小籠。

## 東北地區：沒有一個雞架能離開瀋陽

東北夜宵，遠比廣東的小籠粗獷多了。東北的燒烤其實起源於遊牧民族。滿族、蒙古族、達斡爾族、鄂溫克族、鄂倫春族，自古以來喜食炙肉，習慣流傳至今。

然而比較近的時代，作為重工業基地的東北，經歷了無比的繁榮，又經歷了迷茫的落魄，在這其中誕生了極其特殊的烤品——瀋陽烤雞架。

東北人豪爽。他們習慣在下班後拉上三五好友——或者甚至就隨便在街邊抓兩個人，以酒和感情為主食幹上第四頓飯，這時候就對食物有要求了：油重味香，吃著爽快，正好拿來下酒。在肉食豐富的時間，牛羊豬都盡可來上一遭，但當飯都要吃不上了，智慧的當地人就將剝到幾乎只剩下筋膜和有怪味的內臟的雞架，加上調味料，依然是一道美味。

「沒有一個雞架能離開瀋陽」。拌雞架、烤雞架、炸雞架，都是嗜酒人士眼裡的聖品，但大多數都是酸甜口的。

剛出鍋的雞架撒上白糖；調味醋是和鍋包肉一樣對嗆味的高要求，用噴壺均勻地噴灑，於是白糖開始與油脂融化在一起。這時最適合趁熱咬上一口，還能嚐到帶著醋香和油香的白糖粒——雖然雞架上刺的總共沒有二兩肉，但這真能讓人嗦完骨頭嗦指頭，因為實在太香了，巴不得把骨頭一起嚼碎吞下去。

在許多外賣平台收集的夜宵數據中，麻辣燙和燒烤總是平起平坐，然而智慧的東北人更喜歡另一種吃法——麻辣拌。

麻辣拌在東北也大多默認為酸甜口，如果跟老闆說要「鹹的」，老闆會向你投去不解的眼神，只好更換為「醬香」「鹹辣」或者乾脆硬著頭皮說「老闆，不要糖不要醋……」

麻辣拌一般被認為是撫順人在四川傳入的麻辣燙基礎上發明的。高湯煮出的大鍋菜

一勺撈出，拌上花生、孜然、蒜油或者蒜醬，大筷子攪動時發出黏糊糊的聲響，然而口感卻是爽脆的，因為菜沒有煮很長時間。土豆片和海帶結裹滿了醬汁，咬下去脆而新鮮，醬汁濃郁，糖醋的味道在齒間瀰漫，只需一些同樣一鍋煮出、裹滿醬汁的手工麵，就是極其滿足的夜宵——甚至不用單獨配米飯，就能拉滿滿足感。

其實東北還有一種夜宵小吃，不過現在已經在中國各地、甚至海外各地開花——烤冷麵。

烤冷麵大概率來自於黑龍江密山。在東北，烤冷麵有一個「鄙視鏈」：散麵現壓的看不起機器壓麵的，糖醋的看不起番茄醬的。

若是散麵，大概有一位力大無窮的大叔，在鐵板上油後氣沉丹田，將水桶裡泡軟的散麵壓成一個圓餅。兩麵煎製，灑水熏軟，醬料秘製，撒上白糖滋上醋，切成卷裝，出鍋。

散麵不會有機器壓麵那麼乾硬，極有嚼勁兒的麵與略有孔隙的蛋，捲著洋葱、香菜與糖醋，入口一咬，醋嗆味就讓味蕾一震，隨後是麵和蛋帶來的大口滿足……小小一份，極其飽腹。



▲雖然麻辣拌一般不配米飯，但麻辣拌裡面可以加主食，比如說方便麵和手工麵。



▲煎餅果子。