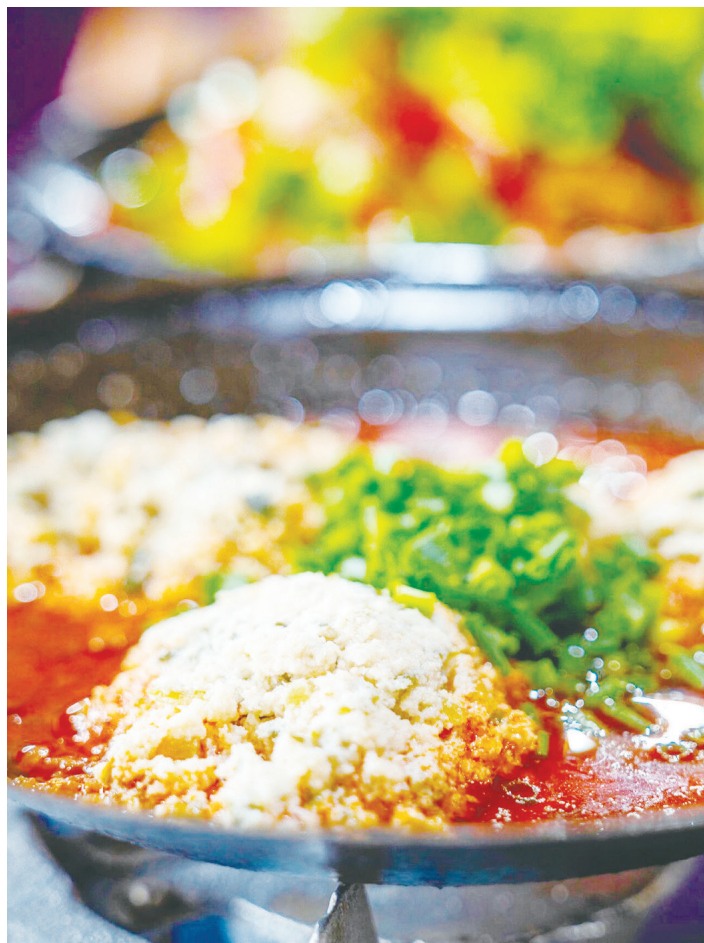
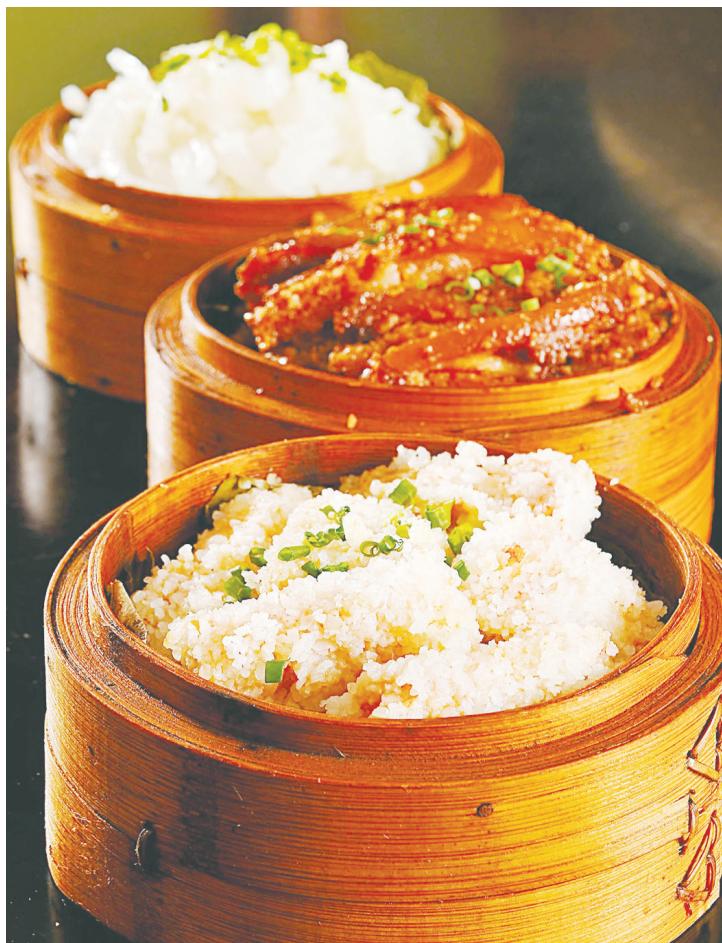




▲從左至右依次為：沔陽三蒸；乾煸藕絲；恩施張官合渣。

尋味湖北：一日三餐，劍走偏鋒

在萬物流行「邪修（用一種不走尋常路的方法達成目標）」的今天，湖北人竟然早就玩明白了吃飯「邪修」心法。他們自有一套江湖規矩，不按常理出牌，時常刷新人們對「吃飯」的認知。「邪修」說白了是自成一路，跟武漢那股子「朋克DIY」精神一脈相承。熱乾麵要配麵窩，湯粉要加油條，邊走邊吃，等紅綠燈的間隙，能在自行車把上嗦完一碗粉；中國人天冷喝姜茶，湖北人偏不，他們煮姜絲可樂，把喝姜茶和喝可樂的都幹沉默；無論餐廳檔次高低，湖北人都能坦然用一套軟趴趴的塑料碗碟，來承載最隆重的美味……沒在湖北街頭站過5分鐘，永遠想不到，普普通通的一日三餐，能被他們劍走偏鋒吃出生猛。

火急火燎的過早VS氣定神閒的早酒

清晨的湖北街頭，不養閒人。

手心捧著牛肉湯粉，胳膊窩夾著麵窩，邊走邊吃的人佔了大多數。更有進階版的狠人，只用一根拇指就能翹動熱乾麵、豆皮和湯粉的宇宙，在自行車把上把鹼麵吸溜得風生水起，順帶在路上劃出一條帶著芝麻香味的優雅弧線。

在荊州、宜昌、襄陽的清晨，還有更生猛的畫面。老街坊裡，圍著塑料棚坐下的人們，氣定神閒地圍著一鍋咕嘟冒泡的酒精牛雜火鍋，面前擺著裝糧食酒。邊倚（kuǎ）天邊霍酒，能待上一兩個小時。

火急火燎的過早（吃早飯），和氣定神閒的早酒（早上喝酒），看似兩個極端，其實都從同一個碼頭裡搖出來的。歷史上的碼頭工人趕工，跟時間賽跑，催生邊走邊吃的現象；幹完活解乏驅寒，就需要一頓紮實的早酒。這一切背後，都是江湖兒女用最實在的方式，應對著生活，也享受著生活。

說到飲食上的享受，不得不派出湖北仙桃的酒席率先一戰，人稱中國第一樸實。

看了福建、廣東的酒席，蝦蟹螺鮑海鮮開會。再看湖北仙桃，只留下江湖傳說，「中國酒席看湖北，湖北酒席看仙桃，仙桃酒席真不賴，花生土豆蘿蔔塊，清蒸豆腐燉海帶，榨菜肉絲人人愛」。

酒席中第一碗油炸花生米頭牌亮相，第二碗黃花菜炒粉絲吊人胃口，最後壓軸上桌的竟然不是當地名菜「沔陽三蒸」，而是榨

菜肉絲！不「邪修」到一定境界幹不出這事。

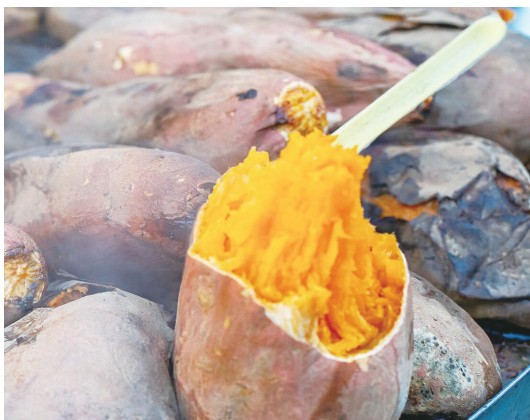
話說回來，在酒席上推杯換盞後，一碗榨菜肉絲，是任誰都能伸一筷子就上米飯，飽足一餐的萬能鑰匙。不可謂不貼心。

湖北人吃飯如此隨性，已經吃到「完全不知道天地為何物了」。每逢天冷，烤紅薯遍地開花，湖北的紅薯不是北方的板栗薯，烤出來仍然柔軟，質地稀稠，因而湖北人用勺吃苕（紅薯）。這一舉措突破了吃熱乾麵時的豪邁，頗為精緻。紅薯皮上沾的那一層綿密的紅薯肉，不能浪費，要像吃酸奶酥蓋子一樣一層層將其纖維用勺子運送到嘴裡，這是湖北人在秋冬天對吃苕，產生的嚴肅文學般的尊重。

天冷歸冷，不影響湖北人在室外吃飯。歐洲人喜歡在室外吃飯欣賞他們的精緻街景，感受慢生活，湖北人在室外吃飯，不分四季，是為了擁抱江湖氣魄，感受忽而夏天忽而冬天的劇烈天氣變化。

當然，事實是夏天在外吃大排檔，煙火氣十足。冬天就不說了，室外能比室內還暖和點，實在漏風，就搭個塑料棚子支棱起來。

與此作風配套的是武漢人對「乾鍋」的執著，鍾情於用酒精鍋邊吃邊熱食物，夏天哪怕熱得要中暑，都不耽誤燒個酒精幹鍋。鍋裡可以是鴨子煲、乾鍋牛蛙、乾鍋雞爪、乾鍋花菜……朋友幾個圍著鍋子坐，在暖烘烘的鍋氣與交談聲中，吃肉喝酒，任微醺的熱浪緩緩上頭。



▲左圖為烤紅薯用勺吃；右圖為蓮藕湯。

姜絲可樂是省飲 低調藕湯為省湯

湖北，魚米之鄉，食材豐富。但人家偏不只盯著那些豐饒的河鮮，總搞些不走尋常路的「邪修」食材。

秋冬時節大家都在煮各類養生茶，湖北人默默摸出2升的大可樂，斟上生薑，開始煮「省飲」——姜絲可樂。

小時候，父母總不讓湖北小孩多喝飲料，但默認姜絲可樂是健康的；過年的時候，不管大人小孩，飯桌上想喝點熱的，都默認往塑料杯裡滿上姜絲可樂；患上小感冒，吃藥是後話，先起身去燒點姜絲可樂。

湖北人務實，可樂當水燒，肯定買大瓶划算，大概因為這個原因，湖北的普通瓶裝可樂都是600毫升，比其他省份多100毫升，加量不加價。

每逢入冬，打過霜的紅菜薹此時千金不換。霜降過後，菜薹體內的氨基酸和糖類物質往外滲，自發形成脆爽甜嫩的口感，不管是白灼還是和臘肉同炒，簡簡單單就讓人心滿意足。菜薹既是尋常人家的食物，特定品種又擁有江湖傳說。

武漢的洪山菜薹早從唐代開始出名，屬於貢品。而洪山菜薹中的極品，又只產於武漢寶通禪寺周圍一片特定的土地上。這片土地被認為受到了寺院香火和鐘聲的「熏陶」，是開過光，有靈性的。現在，有「身份證」（產地認證）的洪山菜薹，在上市季節，價格輕鬆達到幾十元（人民幣，下同）甚至上百元一斤。

同樣的，愛吃藕的湖北人願意承認藕湯是其「省湯」。這個長相低調，從泥地裡萌發出的美味早被湖北人識別並發揚光大。湖

北河塘眾多，是產藕大戶。藕分粉藕脆藕，脆藕用來涼拌爆炒，粉藕多用來煨湯。煨湯容器中，家家（湖北話「外婆」）屋裡的銚子是為最佳，和排骨同煨是口味的最大公約數，藕的清甜和脂肪的葷香互相滲透，出鍋後蔥花和黑胡椒提鮮，濃淡相宜的一碗，年節必備。

幾乎和喝藕湯同一時間，湖北的豆絲也開始廣泛出街。豆絲這種食物是大米和綠豆磨成漿之後，再壓成絲狀，可做湯豆絲、乾豆絲炒豆絲等。炕豆絲要取一個大方塊，外殼要枯一點，內裡要油潤，乾香撲鼻。煮的豆絲就是豆絲絲，最經典的煮法是和臘肉蒜苗同煮，或者用藕湯打底，吃多了大魚大肉，一碗糊嚥嚥的豆絲落肚，在寒冬臘月別提多熨帖。

還有一些不起眼的小菜，湖北人也默默釀造出別具一格的風味美食。比如蝦鉅（zhǔ）和合渣。蝦鉅廣泛流行於湖北黃陂、孝感、漢川一帶。鉅，其實是民間保存魚或蝦的一種加工方式。富餘的鮮活小河蝦，在米粉包裹後，放在陶壇中發酵，最後就會得到蝦鉅，吃起來兼具穀物與河鮮的複合鹹香，非常下酒。如今，說起蝦鉅像是在提某種古早美味，瞬間夢迴姥娘家。

合渣，看起來也並不精緻，它是黃豆磨成的粗糲漿渣，從湖北恩施出圈。它的「邪修」奧義是不修邊幅地將豆製品醇厚本味，用「一鍋煮」的方式端到你面前。通常合渣會作為鍋底，與肉末混合，打上雞蛋，慢慢煮開，輔以辣椒調味，越煮滋味越交融，「米飯殺手」不是白叫的。

乾煸藕絲是下飯菜又是零嘴

湖北沒有傳統的菜系，背後原因會不會是因為太擅長「邪修」烹飪，以致難以將花樣百出的食材用一套標準體系規整起來？

相信任何到了湖北的遊客，都會對這裡的「乾煸藕絲」記憶猶新。

「乾煸」手法最早來源於川菜，但川菜的乾煸多以肉類為主，目標是讓鍋中的肉變得乾香酥軟。湖北的乾煸，直接換赛道，絕對的主角變成了根莖類的蔬菜，最經典的就是乾煸藕絲、乾煸土豆絲。

把蔬菜當主菜，用做肉的方法來折騰它。此時的藕得用脆藕，大小要統一，均勻掛住澱粉，入鍋後是油炸和煸炒的結合，火候不能失衡，得保證外酥裡嫩，調料中鹽、白糖、胡椒粉、熟白芝麻要配比得當……總之，乾煸藕絲，大人小孩都愛，又是下飯菜又是零嘴。

除了乾煸系列，克馬（青蛙）燒鱔魚也是湖北的混搭代表，或紅燒或油燜，如此鄉土如此豪橫。湖北全境坐擁豐富的河塘資源，盛夏時節，青蛙和鱔魚都太多了，不妨拿出碼頭城市兼收並蓄的派頭，鮮配鮮，葷搭葷。吃罷，摸著渾圓的肚皮，想起那句陳年老梗：到武漢不吃長沙臭豆腐等於白來，這話估計

多少帶點障眼法的高冷姿態，怕是湖北人想把這麼多好東西內部消化。

碰上口味清淡的，歡迎光臨湖北的「蒸」籠世界。仙桃「沔陽三蒸」名聲在外，「三蒸」指的是蒸魚蒸肉蒸菜。其邪性在於「萬物皆可入蒸籠同歸於盡」。現在茼蒿是時令菜，一樣裹上米粉，上鍋蒸。

蒸的技法分門別類有很多，粉蒸只是其中一種。還有湯蒸、炮蒸、扣蒸、包蒸等。整個江漢平原都熟稔各種蒸法，天門的「炮蒸鱔魚」就是不走尋常路的代表。先將鱔魚裹上米粉，在大火蒸製之後，變軟的鱔魚身裹上蒜末洋蔥米醋等調料，接著再蒸一遍，出鍋後淋上蒜末和豬油，大珠小珠落玉盤，辟里啪啦如放炮，復合滋味，鮮香又不膩。

在湖北吃飯，「邪修」修的從來不是花哨的招式，而是湖北人自己的江湖氣質。規矩都是用來打破的，他們用塑料碗裝盛宴，拿可樂煮薑湯，把過早吃成街頭景觀，讓酒席樸實得像回家吃飯——這份江湖裡長出的自在坦蕩，就是湖北「吃飯邪修」的終極奧義。在這兒，吃得痛快，比什麼都重要。

作者 / 李西
本版圖文均據「地道風物」微信公眾號



▲左圖為湖北人「過早」；右圖為早酒。