中山商报
责编/闫莹莹 美编/贾荐勋 校对/麦洁玲
2018年6月29日 星期五

每一年到了7月份，珍味轩的老板娘就会做一场小龙虾的品鉴会，同时还奉上自己从家乡运来的菜园果蔬。而做地道的湖北家乡菜，采用原产地食材，也早已成为珍味轩熟客来这里就餐最大的动力。有趣的是，原本是一场小龙虾的试食，在场人士在热烈剥除龙虾壳的时候，谈论最多的却是家乡那难忘的汽巴馍……

文/记者 李红 图/记者 徐璇

舌尖上的潜江小龙虾

让本地人极爱的标蓉小龙虾。

宜城油焖大虾里还有入味的土鸡蛋。

老板娘带着食客开团抢购家乡食材

刚走到珍味轩门口，已经看到了当日试吃的全部主题：四处攀爬的小龙虾，盛装在木筐中的土茄子、苦瓜、黄瓜……老板娘爽朗地介绍，店里小龙虾全部来自知名小龙虾产地湖北潜江，如今正是吃小龙虾的季节，个个膘肥体壮。还未及小龙虾上桌，老板娘薇姐又连珠炮地介绍了来自湖北老家的茄子、苦瓜和黄瓜，还有稍微有些过季的藕尖，以及今年湖北大面积滞销的桃子。“来广东这么多年，还是觉得家里的东西好吃，我们一直从老家进食材，凡是这里没有的，或者味道不同的，我们都进。老乡想吃家里的味道，都来这里找，开了这么多年，大家都习惯了。”

不过，跟着形势的变化，如今薇姐不再单单让老乡来店里吃，也组织大家“拼单”“团购”，已经在微信上开了好几个微信群，团购的东西五花八门，“茄子拼过，辣椒拼过，豆腐乳拼过，馍馍拼过，最近拼了300斤桃子，反正大家需要的，我都去给他们运过来，大家拼着买，便宜。”

薇姐的吃虾4部曲和洗虾6部曲可以上抖音

在薇姐热情洋溢的介绍中，小龙虾上桌了。最先上的是干锅虾球。相比于大动干戈啃整只小龙虾，吃虾球要文明许多。干锅总是最入味的做法，几分香辣再加紫苏添味，很是好吃。现场有湖南人都说湖北菜真是不错，看来这位“辣妹子”已经因为湖北菜的美味，而临“香”倒戈了。

接下来上的油焖大虾和宜城油焖大虾看上去比较接近，不同的是宜城大虾下面焖了黄瓜和鸡蛋。其实我记得以前在老家吃宜城油焖大虾的时候，旁边还会配几片烤得焦脆的馍馍片，蘸着菜汁吃，总之是要将虾的精华全部逼出来，“雨露均沾”到每一份食物上。

这个时候，活泼的薇姐又开始进行“教学”了，还自卖自夸，“完全可以发抖音”。她教的是吃虾大法。首先戴手套和围裙，对于拒绝戴围裙的人她晓之以理，“一定要戴，吃起来更入味。”然后拎起一只虾，先吸一口虾尾上的精华液（即汤汁，据说是为了不让它滴下来弄脏衣服或手），然后掰开虾头吃虾黄，记住只能吃虾黄，别的不能吃，之后就是剥开虾壳，吃那块最精华的虾肉。一气呵成，行云流水。薇姐的教学似乎有洗脑魔力，现场每个人都开始按照这套程序“唏嘘”起来，还真吃到了比往常更浓郁的小龙虾味道，肉质嫩，香辣，或者是仪式感起了作用吧。

其实不单吃小龙虾有一整套流程，洗小龙虾更是薇姐的绝活。她说洗虾根本不应该用什么洗虾粉，“专业洗虾六部曲，非常简单。”先去头尖，头里有很多脏东西，然后挑囊，留黄，去小脚，去肠，开背，“洗完之后与没洗之前两个模样。”嗯，薇姐洗虾也可以发抖音。

最后上的蒜蓉小龙虾最大个，摆盘也最好看，但这显然不是湖北湖南人的最爱，倒是颇受广东广西人的喜爱，但“美虾”难得，同样被众人一扫而空。

清炒脆嫩藕尖。

一片汽巴馍引发的乡愁

在珍味轩吃小龙虾，一定要配上产自湖北的菜园果蔬，才更有氛围。藕尖已经稍微过季了，薇姐还是让师傅清炒了一盘略“老”的藕尖，但那清香仍在。肥胖的青茄子最可爱，记得在老家的时候，我妈也是会用大块油煎或者切丝加辣椒清炒的方法，都很好吃。珍味轩用的是“厚切”油煎。下厨的人都知道茄子巨吃油，如果油给得不够，味同嚼蜡，所以民间也有把茄子当半个荤菜的习惯。专业师傅做的油煎茄子自然好吃，肯定不吝下油，看起来却清新质朴，可以吃到家乡味。家乡的苦瓜和广东苦瓜长相已不一样，加辣椒清炒，虽有苦味，但我却非常喜欢吃。家乡黄瓜的品种也不同，买过几次形貌像家乡黄瓜的土黄瓜，却总吃到苦味，索性吃回“青瓜”。

最近湖北桃子上市，但大面积滞销，家乡的亲戚朋友都在往外输送，前几日我也吃到堂姐寄来的脆桃和油桃。但是我却记得，多年前在端午节前后，我们吃到的桃子是软的，一口咬下去，有时候能直达桃核，还要低下头去避免流汁。如今的脆桃和油桃不知是不是新品种，但在我的家乡也在滞销。做惯家乡食材的薇姐顺势投身卖桃“大军”，最近刚刚运来300斤。

可能让薇姐自己都没想到的是，当日很多人喜爱的还有一块蘸着豆腐乳吃的馍，在湖北叫汽巴馍（音同）。这种汽巴馍我很熟悉，用发酵面贴着大铁锅烤，一面硬，一面软，硬的焦香，软的松绵。我妈隔一段时间会做两锅，吃好几天，一般配合面条作主食。汽巴馍蘸豆腐乳吃是极好味的，豆腐乳在我家乡叫腐豆腐，也是我妈每年都会做的腌制品。

珍味轩还提供了一碗米酒丸子用来配馍，味道比较淡。薇姐说如果大家嫌淡的话，以后还可以团购自制的米酒糟子。大家一说起来都知道，家里的米酒叫甜酒，先用甜酒曲发酵米做成米糟，再取米糟煮成甜酒。米发酵之后的糟子非常甜，常常我妈还没做甜酒，糟子已经快被我和弟弟偷吃完了。

作为一名湖北人，我是不是应该多从薇姐那里拼点瓜果蔬菜还有汽巴馍呢，毕竟年纪越大，一种叫“乡愁”的东西也开始慢慢升腾起来，让人生出一种虚构的背井离乡的悲壮来。

香辣油焖大虾。

引发一片乡愁的气巴馍。