



▲從左至右依次為：游埠酥餅；蘭溪牛肉麵；蘭溪煎包。

浙江蘭溪：江南第一早茶地

「江南第一早茶地」，念出這幾個字，一股風流氣韻便蕩漾在唇齒間。早茶，不能有格子間裡的兵荒馬亂，要遠離預製菜流水線上的千篇一律，一頓早茶要吃得活色生香，須有茶杯捧捧、半日消閒的從容，也要有琳琅滿目、點心成行的隆重。是以，只有最安恬自在的地方，才能孕育出吃早茶的閒情。浙江蘭溪，正是這樣一座把早茶的風致刻進骨子裡的「慢」城。

蘭溪的早茶，又不同於廣府之貴氣、揚州之精細，而是透著一股子旺盛的生命力，自帶塵世之間的煙火氣。在這裡吃早茶不必登茶樓，臨街而坐，桌案上擺的是狂放的肉食與碳水：沉甸甸的「肉沉子」，麥香撲鼻的帶餅油條，酥脆流油的梅乾菜酥餅，輕巧可愛的豆腐丸子……相傳蘭溪能叫上名的小吃有 300 餘種，能在早茶中出現的少說也有上百。

不如就去趟蘭溪，吃一頓活色生香的早茶。

肉沉子是蛋中塞肉，雞子粿是肉裡灌蛋

蘭溪的早茶有個別稱，叫作「門板茶」。「門板茶」者，就是在門板上吃的茶。游埠老街上的茶館，大多會在凌晨 4 時開門時卸下門板，幾張條凳一摺便充作桌案。「茶」也很簡單，三五元人民幣一壺的本地毛峰老茶，裝在暖水瓶裡，沏得醞釀的，倒進大茶缸子裡慢慢呷摸——看著有點兒「簡陋」，其實是把形式壓縮到極簡，方突顯出吃食上的極大豐足。

在蘭溪不可不嚐的早茶點心，首推「肉沉子」。聽名字，這道美食可是夠紮實了，其實製作手法非常精細——打一個生雞蛋，在蛋黃上戳個小洞，把二肥八瘦的夾心豬肉餡一點一點地塞進蛋黃裡。一個小小的蛋黃通常能「喂」進去一兩肉餡兒，而蛋膜依然完整不破，沒有高明的手藝是萬萬辦不到的。塞好了餡兒，小火慢燉，等著肉沉子一個個浮上水面，出鍋淋上豬油和醬油來吃。肉沉子的餡兒很細，但不成糜，彈性十足的顆粒感之間滲進醇厚的蛋黃脂香，每一口都有豐富的層次感。

肉沉子是蛋中塞肉，雞子粿則是肉裡灌蛋。

「雞子」，在蘭溪話裡是雞蛋的意思，「雞子粿」就是灌了雞蛋的蔥花肉餅。不要小看這一個雞蛋，趁著肉餅在油鍋裡煎得滋滋啦啦正在火熱的時候灌進去，頃刻就填滿了肉餡兒的每一處空隙，彷彿為平平無奇的肉餅注入了靈魂。咬破煎得脆脆的皮兒，滾燙的肉汁和蛋液就滾了出來，香得驚天動地，哪怕是燙得直吸涼氣也捨不得鬆口。

相比之下，豆腐湯圓就要溫柔許多。說是「湯圓」，其中並不包含糯米，完全是用老豆腐包裹肉餡兒，在生粉中滾上一圈，滾得一個個光滑細膩，然後放入高湯之中煮熟。那份細嫩鮮美簡直不是語言能夠描述的。

豆腐湯圓個個溜溜圓，真正的肉湯圓卻

拖著一條條「小尾巴」，那是包湯圓時虎口收緊留下的痕跡，蘭溪人大大方方地保留下來，讓其外形更多了幾分俏皮。湯圓的精髓在於餡兒，那餡兒裡除了豬肉、豆乾和筍丁，滿眼都是「落湯青」——那是蘭溪本地特有的一種青菜，不像一般青菜那樣入鍋會變色發沉，無論煮多久，永遠都是清涼鮮翠的顏色。落湯青離不得豬油，這就交給湯底來解決。咬破湯圓的皮兒，落湯青與醇美的湯汁相遇，正如金風玉露一相逢，滿口都是讓人割捨不下的香軟溫柔。

肉圓子，早茶桌上憨直實在的代表。乍一看，只是蒸籠裡幾個灰撲撲的胖糰子，敦敦實實的，吃起來卻是可愛得緊。土豬肉提供誘人的香味，香菇粒帶來結實的鮮美，老豆腐柔和地填補空隙，把這一切黏合在一起的是油潤晶亮的紅薯粉。咬一口嚼勁十足，嚥下去則是沉甸甸的滿足感。

蘭溪人是很講究吃的，從這講究中還生出一個特殊的稱呼來——「吃講師」。就是說一個人不僅會吃，而且吃完了還能講評幾句，是真正的「老饕」。蘭溪可以說人人都是吃講師，在蘭溪人聚集的地方，不好吃的館子是混不下去的。

蘭溪人懂吃，和他們的碼頭文化很有關係。原來蘭溪是三江交匯之地，四面八方的貨物都彙集而來，所以這裡多出「坐賈」——不必如「行商」一般走南闖北，坐在家裡就能開買賣，因而養成了相對悠閒、講究的性格，哪怕是相對快節奏的一餐，也絕不會隨便湊合。

要跟上市這些「吃講師」的步伐，一定要早起。在蘭溪吃早茶，8 時已經嫌遲，4 時絕不嫌早——那正是各家茶館飄起炊煙的時候。這也是碼頭遺風。畢竟，只有人等船，沒有船等人，碼頭上裝貨卸貨總在凌晨，人的作息也要隨之而動。



▲左圖為肉圓子，右圖帶餅油條。



鹹豆漿與「帶餅油條」最搭

碼頭上從不缺少賣力氣的漢子，自然也不缺少漲力氣的吃食。五花八門的高能量碳水大餐，曾經填飽過重體力勞動後空落難耐的胃囊，今天則成了喚醒沉睡味蕾、熨帖凡常生活的一口滾燙的幸福。

「帶餅油條」在蘭溪的早點中久負盛名。「帶餅」，不是一般的大餅。沒切開的時候，它是一長條，「帶子」一樣，通常是肉餡兒或者蔥餡兒。店家把長長的帶餅壓扁撒芝麻，切成長短一致的小塊，再貼進專門的木桶裡，烤得兩面焦黃。食客拿到手裡，按邊撕開，夾進一根新鮮出鍋的油條，合成「一夾」——大餅焦香紮實，油條酥脆蓬鬆，使勁一咬，油脂滲透了厚厚的麥香瘋狂地湧進嘴裡，兇猛的幸福感一下就衝到了天靈蓋。

與「帶餅油條」最搭的，當然是一碗鹹豆漿。蘭溪的鹹豆漿不是用鹽調味，而是用醬油，點上一點蔥花，香得層次豐富，一環套一環。別管是「甜黨」還是「鹹黨」，保證一口就被征服。

如果「帶餅油條」還是太「頂」了一點，用鹹豆漿送下一兩個游埠酥餅總是不會錯的。這酥餅是本地響噹噹的非遺，尤以「六指頭酥餅」最為正宗。和金華的酥餅相似，游埠酥餅的內餡兒通常是梅乾菜加肉，但肉的比例更加慷慨。咬開酥脆的千層，鹹香濃郁的肉汁裹著油潤的肥膘顆粒洶湧而出，實在是撫慰清晨飢腸的絕唱。

蘭溪有「三江」：婺江、衢江，匯成蘭江浩蕩而去。這「三江之匯」便是蘭溪「七省通衢」的命脈所在。船隻由此可北通運河抵蘇魯，西溯衢江至贛閩，南經婺江輻射浙南。故而，五湖四海的貨物都在這裡聚匯，整個金衢盆地的稻麥作物都在這裡集數。天南地北的滋味，也在這水路碼頭的喧囂裡碰撞、交融。

這種交融的色彩在蘭溪麵食中可見一斑——它兼具北方麵的筋骨追求與南方麵的澆頭豐富，別有一番風味。

手擀，是蘭溪麵的基本要求。加入了雞蛋和食鹽的麵團在麵案上反覆揉壓、延展，由廚師的雙手注入獨一無二的靈魂，以至於老食客一眼就能看出某碗麵是否出自某位師傅之手。擀好了，切成筷子粗細，由大漏勺盛著在清水裡涮上幾回，就可以準備下鍋了。

不同於一般的「煮麵」，蘭溪人稱這道工序為「燒麵」。先炒澆頭。這的澆頭很豐富，牛肉、雞腸、雪菜、腰花、筍片、鮮蝦……而且講究「一碗一燒」，食客可以根據自己的喜好搭配澆頭，師傅自然會選擇合適的烹飪方式，可濃油赤醬，可清淡白燒。無論如何，澆頭都是現場爆炒，鍋氣十足，炒到一定火候，下高湯，加麵條，讓筋道的麵條充分吸收了

澆頭與麵湯的鮮美，才一氣端上桌。

由於本地偏好現殺黃牛，蘭溪的牛肉麵格外出色。與其他澆頭一樣，牛肉自然是現炒的，脆嫩、滑爽，融透了雪菜與筍片的鮮甜，還帶上幾抹番茄俏皮的酸。湯底是牛大骨熬的，麵條一貫的筋道入味。吃了這樣的牛肉麵，別處的牛肉麵可就再難入眼。

蘭溪還有一種非常「北方」的麵食「小麥鈴」，是用小塊麵在竹篾米篩上搓出來的，因此又叫「米篩爬」，形狀像是小鈴鐺。北方人一看就覺得親切——這不是「貓耳朵」嗎？隔壁的浙江杭州也有「貓耳朵」，輔以蝦仁、火腿、香菇、乾貝，清鮮至極。蘭溪的小麥鈴卻要豪邁地投入土豆、酸菜、排骨的懷抱，把大江南北對麵食的如一熱愛咕嘟咕嘟燉煮成一鍋直透心脾的家常厚重。

饅頭，也是蘭溪麵食的重要一環。蘭溪傳統的饅頭叫作「膠水饅頭」，要在高筋麵粉裡加入炊熟的糯米與酒麴混合發酵而成的「膠水」。這樣的饅頭自帶一股淡淡的酒香，手輕輕一攏就團成一團，一鬆手，又柔柔地展開，有喧軟的「空氣感」。做好的饅頭要打上鮮紅的印子，就可變成過年過節、結婚做壽的宴席之上的主角。

「膠水饅頭」可以夾扣肉、肉圓，吃法很多，但最美味的無疑是「油煎饅頭」。油煎饅頭，又可以叫「油飛饅頭」，一個「飛」字道出饅頭在油鍋裡上下翻騰的飛揚神采。饅頭過了油，切開，夾雪菜豆乾餡兒的油煎粿和臭豆腐，酥脆、油潤、鹹鮮、異香層層疊爆，這「蘭溪漢堡」的威力絕非一般人能夠抵擋。

碳水江湖，固然有粗獷豪邁的擔當，亦不乏精緻婉約的詩篇。蘭溪的點心琳琅滿目，為早茶時光提供了萬花筒般的選擇。角帶酥、貫休酥、芡實糕、桂花糕、糯米糕、雞子糕……有在別處見得著的，也有在別處見不著的。這些小巧玲瓏的點心，或甜或鹹，或酥或糯，無不精工細作，蘊藏著江南小城的靈秀與匠心，在茶煙裊裊間，勾勒出早茶桌上最溫柔細膩的風景線。

早餐的味道，約等於生活的味道。為生計奔波的路上，難免潦草地吞下許多晨光。但就是蘭溪這樣的地方提醒著人們，生活裡還需要一個對抗匆忙的支點。人們需要擁抱熱茶的白氣，感受油鍋裡爆開的蔥花肉香，需要讓舌尖喚醒沉睡的感官，去聽熟稔的鄉音在茶桌上你推我遞，交換昨夜的雨水與今天的菜價。去蘭溪吧，去尋找那些無比細碎的東西，把它們編織成堅韌的網，來支撐生命中的重與輕。

作者 / 貓騎士

本版圖文均據「地道風物」微信公眾號



▲左圖為製作雞子粿時往肉裡灌蛋，右圖為做肉沉子時往蛋中塞肉。