

这是盐的味道，山的味道，风的味道，阳光的味道，也是时间的味道，人情的味道。

这些味道，已经在漫长的时光中和故土、乡亲、念旧、勤俭、坚忍等等情感和信念混合在一起，才下舌尖，又上心间，让我们几乎分不清哪一种是滋味，哪一种是情怀。

——题记

舌尖上的兴县

冒汤、金丝烙饼、羊杂碎揭开兴县的饮食密码

□文图 张亚东

兴县历史悠久、文化灿烂，是中华民族文明的发祥地，早在新石器时代就有人类繁衍生息，兴县地处黄河中游，晋陕蒙交汇处，中原华夏民族与北方游牧民族文化的交汇点，是中原农耕经济与北方游牧经济冲撞的对接点，兴县人既有北方人的粗犷豪放又有中原人的勤劳细腻，同样兴县美食也既有中原美食的精工细作又有北方美食食材的粗犷大气。勤劳智慧的兴县人民不仅创造了灿烂辉煌的人类历史，谱写了可歌可泣的动人故事，也创造出了吸收各地所长独

具特色的兴县美食。

岁序更迭，世事变迁，兴县美食在勤劳智慧的人民群众的不断繁衍中传承进步，在世代生息中拓展创新，逐步成就了其海纳百川、豪迈慷慨的特点风格，兴县饮食文化饱含着秦、晋、蒙三地饮食的长处和优秀基因。生活在兴县，舌尖上的幸福，会让你尽享生活的多滋多味、尽情领略人生的美好幸福。

冒汤、“一窝丝”烙饼、羊杂碎、“蛤蟆含蛋”、压头肉等一个个的美食，在一代又一代兴县先祖们的手中演变衍生，形

成了7大类、148种珍馐美味、待客上品。

千百年来，兴县美食让本地人自豪，让外地人向往，成为具有兴县的地理标志的响亮名片，成了兴县与外界沟通交流的桥梁纽带。特别是别有风味的兴县美食让从兴县这片热土上走出的兴县儿女们魂牵梦萦、朝思暮想、构筑起情系家乡、根连故土的人文情怀。

为传承兴县饮食文化、揭示兴县美食真谛，让更多的人了解兴县、关注兴县、走进兴县，我们策划了本期《兴县美食》，以飨读者。

兴县冒汤

在兴县不管是婚丧嫁娶还是逢年过节餐桌上总少了咸麻辣，鲜香可口的扁食冒汤，这道压轴美食。因为这道主食不但味美可口、品相出众更为重要的是兴县原创、独具一格。

相传乾隆九年春节，在京做高官的兴县人孙嘉淦回家省亲、祭祖，乡亲们闻讯而至，热情招待。每天不是饺子就是粉汤。

不料省亲假期马上到限，但乡亲们的招待却远远没有结束，孙家淦灵机一动，让大家把饺子加到粉汤里混在一起吃，这样既能节约时间又能抚慰乡亲们的盛情难却。

粉汤里加了饺子，周边撒上芫荽、香菜、羊肉，看上去仿佛像盖上帽子一样，鲜亮的品相、精细的食材，喷香的味道、美好的寓意尽在这一碗热气腾腾的冒汤中，瞬间让人食欲倍增、垂涎欲滴。孙家淦吃后感觉色香味美，别具一格。对此赞不绝口。不料，不经意间两种普通的食物巧合就创造出了——兴县冒汤这一“惊天动地”源远流长的独特美食。美名传到了京城。

此后，一传十、十传百，兴县扁食冒汤就声名鹊起、风靡全县，走上了兴县人招待贵宾的餐桌，一直到婚丧嫁娶、逢年过节，冒汤已成为必不可少的压轴主食。

兴县冒汤的原料为细粉丝、小扁食、青红丝、海带丝、葱

丝、鲜芫荽、香油等。粉丝多自制，山药捣碎，过筛，做成淀粉，淀粉内配以适量白矾，用极细的小孔（香头粗细）的漏瓢，漏入滚沸的锅内，熬约3分钟，捞出，搭在木架上，半干后收起，晾干。青红丝多用鸡蛋制作，鸡蛋放入炒瓢内，摊薄，待焦黄时取出，切成细丝。小扁食馅有素荤之分，素馅多用白菜、粉条、豆腐拌以香油等调料做成，荤馅有羊肉、猪肉之分，羊肉馅多用萝卜、猪肉馅多配白菜、粉条。制作冒汤先把水烧开，把事先准备好的细粉丝、小扁食按吃食人数，适量下锅，一般一碗冒汤下饺十个。煮熟后放在小碗内，舀点汤，撒上青红丝、海带丝、葱丝、鲜芫荽，灌以胡椒、花椒、生姜、食盐、醋、辣椒等调料汤，即可食。食时配以拉丝烙饼更是可口。

兴县冒汤的名字，有三种说法：一种说法是粉条上盖了饺子，形同人戴了帽子；一种是取其谐音“冒”“茂”同音，说明冒汤生意越来越兴隆；一种是寓意吃冒汤的人，吃了之后，家庭兴旺发达，能广进财源。

兴县冒汤制作技艺越来越精湛，四十至五十年代，城关刘杨控所制的冒汤名冠兴县，八十年代传至省城，深得省城人民的喜爱。

冒汤虽然好吃但选料考究、做工繁琐，受季节的限制不能随时满足人们的“随心所欲”。一般很难在街上吃到正宗的冒汤。



“名扬四海”的兴县冒汤出锅



冒汤、羊杂碎已成为兴县的文化名片



一碗冒汤给食客带来满满的幸福感

兴县小吃中的“王牌”——冒汤、烙饼、羊杂碎

金丝烙饼、羊杂碎

冒汤的搭档金丝烙饼，也是兴县美食中的又一精品，亦称“一窝丝”烙饼，以其色泽金黄、酥香不腻、香鲜可口而闻名秦晋。因熟后腾空甩起，两手向中间一合，即抖成细丝一团，故而得名。拉丝烙饼皮极薄，层次均匀，丝丝细长，宜于热吃。食时若配以冒汤饺子，就是山珍海味、美味佳肴也难以比拟。

人间烟火气、最抚凡人心，如果说冒汤是兴县美食的最靓名片，那么羊杂碎就是兴县美食的最红招牌。因为羊杂碎做工简单、方便快捷，随处可见、四季皆宜。

夜幕降临，走进兴县大街小巷都能找到兴县羊杂碎的摊点，简单的招牌、浓郁的香味、简陋的布置、拥挤的食客形成了食用兴县羊杂的壮观场景，名声在外的兴县羊杂早已不用摊主卖力吆喝。

红红的辣椒油里加入新鲜的羊杂，夹杂着沁人心脾的粉条，闻一闻使人精神，尝一尝让人落泪。羊杂碎里抓一把绿油油的葱香菜点缀，色、香、味俱全，营养价值极高。其中的羊汤是秘制的，浓郁的香味让人闻而难忘，嗅而上瘾，食而成仙！再就着金丝烙饼，犹如金戈配铁马、良弓配箭、美女配英雄，可圈可点，可歌可书！

兴县人吃羊杂碎，宁愿去小摊上吃，而不愿自己在家烹制。问其原因，曰：家里洗得太干净，没那个味了。倒是觉得，兴县人所说的味儿，不是味道，而是感觉。

十里八乡，天南海北的过路人，只要往摊子跟前一坐，大家吃的就是一锅饭，好似成了一家人。吃时无论相识与否，大家坐在一起，谝荤打笑，都在享受美食带来的幸福。有些食客吃完一抹

嘴，才发现身无分文，神色尴尬刚想向摊主张嘴，就被一句话截住：“不怕不怕，下次拿过来！”街头卫生条件差，时常一阵风起，扬起的尘埃就掉进来不及盖住的铁锅里，摊主自我解嘲，长合一声：“啊呀，又添一味！”食客亦不以为然，跟着哄笑起来。羊杂碎摊的魅力就在于此，吃也罢，聊也罢，就要个爽气！

在兴县，不论走到哪里，你都能够大街小巷中发现吃羊杂碎的身影，论规模，它不是最大的，论环境，它也不是最好的，但在许许多多的大中小饭店和小吃店当中，羊杂碎摊点的生意绝对是最好的。

近年来，随着兴县实施转型发展建设文旅强县，不断举办的文化旅游节、美食文化节、优质农产品展销会等活动，兴县冒汤、兴县羊杂碎等一个个特色小吃正在走出兴县、走向全国。被五湖四海的人们认识、认可、关注、青睐成为助力打响文旅融合牌的重要支撑。

“打好六张牌 启航新征程”，兴县委、县政府正在以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，着力推动高质量发展。乘着，打好精品杂粮、精深铝镁、红色文旅、生态文明、城乡融合、民生改善“六张牌”的强劲东风，在推进文旅融合、建设文旅强县的目标引领下，风味独特的兴县美食冒汤、金丝烙饼、羊杂碎必将叫响品牌、成为产业、发扬光大、名扬四海。

无论脚步走多远，在人的脑海中，只有故乡的味道熟悉而顽固，它就像一个味觉定位系统，一头锁定了千里之外的异地，另一头则永远牵绊着，记忆深处的故乡。不管是否情愿，生活总在催促我们迈步向前。



食客如云的小吃摊

结语

人们整装、启程，跋涉，落脚，停在哪里，哪里就会燃起灶火。从手到口，从口到心，中国人延续着对世界和人生特有的感知方式，只要点起炉火，端起碗筷，每个平凡的人，都在某个瞬间，参与创造了舌尖上的非凡史诗。

兴县美食