

“省菜”大评选——

谁是最难选个省？

一桌盛下九州，一盘装满四季。只有美食，拥有容纳百川的气魄。

不同的食材经过不同地区原住民的妙手烹饪，形成了一段共同的舌尖记忆——每个省都有自己的代表性美食。这些美食，烹饪手法不一定多么复杂，食材用料不一定多么珍贵，但它的味道，就是家的味道。

前不久，国内一家调查机构发起了最能代表家乡特色的“省菜”征集，收到来自

五湖四海的读者投来的珍藏版菜式与故事。

这里既有有老爸实验十多年、不断失败又不断挑战的渝派黄葱版鱼香肉丝，有轮流“统治”陕西的羊肉泡馍和油泼面，还有能从餐桌上一统“散装”江苏的软兜长鱼……

以下是征集中来自中、东、南、西、北部五个省份的“省菜”，就让它们带大家一起去本地人家里“吃饭”。

贵州 折耳根炒腊肉

作为“西南F4”成员，“折耳根联盟”的忠实拥护者，贵州的空气中仿佛都弥漫着折耳根味。

在贵州的凉拌菜领域，折耳根是绝对的C位、实力强劲的“华彩型”选手，无须与其他菜配合。但进了炒锅，遇到了同样常见的食材——腊肉，就成就了一对强劲组合，堪比凤凰传奇。

贵州地区有大片山林、沟谷，为折耳根提供了野蛮生长的绝佳空间。而在天气潮湿的南方地区，家家户户都会熏制肉干，延长赏味期限。柴火的熏制，会让腊肉染上一种烟熏火燎的江湖气息，完美中和了折耳根霸道的鱼腥气，进而营造出口齿留香独特风味。

吃过折耳根炒腊肉的人，似乎脑海中都会出现这样的旋律：乌！蒙！山！连！着！山！外！山！

月！光！洒！下！了！响！水！滩！

吉林 蘸酱菜

“东北领先全国水平，提前进入减脂轻食蔬菜沙拉时期。”

众所周知，东北三省常常合体出现，而“大酱”则是它们

共同的灵魂。用东北人自嘲的梗来说，一整碟大酱，加上豆皮，咔咔几顿就能蘸掉二里长的绿化带。

恐怕东北本地人也很难说清，蘸酱菜虽为凉菜，却依旧能够坚挺地留在寒冷冬天的餐桌上，这究竟是酱的魅力，还是菜的魔力？朴素如它，即使上了年夜饭的餐桌也全然不会怯场。

在以“实在”著称的吉林省，蘸酱菜也能吃出自助大餐的豪迈气势——大酱、麻酱、辣椒酱、鸡蛋酱皆可，青辣椒、水萝卜、胡萝卜、大葱、黄瓜、茼蒿……菜园子里摘什么就蘸什么吃。

据说，东北人爱吃蘸酱菜是一种对春天的“报复性”消费：在科技、物流尚不发达的年代，漫长冬季里想要吃到鲜嫩绿蔬是很难的事情，所以每每等到春暖花开时，不拘是自家菜园的蔬菜，还是漫山遍野的野菜，彼时的人们都只想大口朵颐，满足自己积攒了一整个冬天的“菜瘾”。

吉林的春天，就从这一盘永不翻车的蘸酱菜开始。

江苏 软兜长鱼

江苏省的“散装”程度，就连在饮食习惯上都有显著体现：苏南、苏中和苏北“各自为

营”，南北城市之间清晰的甜、咸粽分割线，到了江苏内部都荡然无存。

想“统一”江苏的口味，评出这里的“省菜”，听上去犹如天方夜谭，好在网络评论区里有大量江苏人现身说法——“长鱼这种食材代表江苏，绝对没争议。”

“长鱼”，是鳝鱼的苏式叫法。要论全国最会吃鳝鱼的地区，江苏一定稳居高位。毕竟从清代开始，淮安厨子善烹鳝鱼就已经全国闻名了。其中“软兜长鱼”，更是位列江苏省十大名菜之首。

“软兜”不仅是鳝鱼的古法烹饪方式，更是对菜肴形态的具象化比喻。一条温软的鳝鱼丝宛如肚兜带，食用时还要赶紧用勺兜住，故名“软兜”。

食不厌精，脍不厌细的江苏人，在对长鱼的烹饪上还对身体进行了仔细划分，背肉、腹肉、尾肉都有对应的烹饪技巧，保证不同的部位能发挥其作为食材的最佳口感。

严格来说，江苏的“省菜”不是一道菜，而是长鱼这种食材。除了软兜长鱼外，还有如炒脆鳝、红烧鳝段、响油鳝糊等多种用鳝鱼制作的佳肴，江苏人对它们的喜爱程度难分高下。

如果你也是一个鳝鱼忠实爱好者，且对于鳝鱼的一百种吃法有浓厚的兴趣，那么去江苏，一定不会让你失望。

湖南 辣椒炒肉

剁椒鱼头、永州鸭血、酱板鸭、毛氏红烧肉……湘菜宇宙中向来是神仙打架。但辣椒炒肉的地位，从来无菜敢挑战。

在湖南，辣椒炒肉被称为



“下饭神器”。一盘简单炒菜的下饭程度，足以与一大桌珍馐美味相抗衡，由此可见，湖南人对辣椒炒肉爱得多么深沉。

“选取湖南特产的樟树辣椒、二八肥瘦的猪肉，再搭配上豆豉和白木耳”，辣椒炒肉就在翻腾的炒锅中诞生了。辣椒炒肉之于湘菜厨子，就有如试金石般的存在。只要一家店的辣椒炒肉做得好，基本就“稳”了。

湖南不仅人均嗜辣，还是中国最大的辣椒种植地，樟树辣椒就是本地培育的辣椒品种之一。

在湖南人看来，辣椒就是辣椒炒肉的主心骨和灵魂。越辣越欢喜，但这种辣不能是单纯的痛觉，而是在香辣、鲜辣的刺激下所分泌的欢乐激素。所以辣椒的品种与火候，自然也就显得尤为重要。

最能彰显湖南特色的辣椒炒肉，被视为湖南人的精神图腾。无论遇到多难的事，只要有一盘辣椒炒肉，就能吃个酣畅淋漓。

浙江 腌笃鲜

想要驰骋在浙江的美食届，“鲜”是必不可少的元素。

清蒸梭子蟹、烧黄鱼、腌笃鲜、龙井虾仁、鱼羹……在浙江吃饭，随时都要做好鲜掉眉毛的准备。而在一众以鲜为名的浙江美食里，腌笃鲜凭借难以复刻的天然咸香，获得了网友们的高票推荐。

严格来说，腌笃鲜源起安徽，在菜系上分属徽菜，却在隔壁浙江的餐桌上成了头牌美食。这与腌笃鲜所用到的所有食材中最重

要的一种——笋，有着极大的关系。

如果蔬菜界也有评比，笋当之无愧是鲜中之鲜，冬笋肥厚、春笋鲜嫩，各有千秋。

不时不食，是一种任性，也是对食材本味的至高追求。“腌”和“鲜”分别是咸肉与笋的代称，“笃”则是小火慢炖的方言发音，在高汤慢煨下，咸肉与当季鲜笋仿佛产生了奇妙的化学反应，味道极鲜。

对于腌笃鲜的口感，在江浙沪地区有种夸张的形容：“好喝的腌笃鲜像茅台一样，会在嘴里挂壁。”初春时节，没有什么比来一碗醇厚的腌笃鲜更能驱散尚未退去的寒意。

腌笃鲜就像是一把江南地区居民共有的味觉钥匙，解锁了满园春色。

在更多省份，“省菜”的角逐尚胜负难分。譬如，广东的“省菜”究竟属于家里饭桌上的常客白切鸡，还是夜宵小摊和高级酒家共有的炒牛河？川菜里的当家花旦，究竟是经久不衰的麻婆豆腐还是男女老幼皆宜的酸菜鱼？

在很多人看来，自己的省份远远不止一个“省菜”。其实所谓“省菜”，就像构筑在味觉上的故乡：不论去往多远，只要能买到相似的食材，复刻出记忆中的味道，就都像拥有了特异功能，可以即刻回到熟悉的地方。

阿祯

