

## 三代守一味 寒冬暖人心

# 0℃海原的小黎凉皮

本报记者 段春 王强 见习记者 杨月儿 文/图



第一口凉皮总是最香的。

2月3日中午，海原县气温还在0℃徘徊。可在“小黎凉皮”店门口，那股子混着辣椒油、醋香和蒸面皮的热气，已经穿过门缝飘了出来——客人逐渐多起来。

“这么冷的天，还吃凉皮？”路过的人难免嘀咕。

“这你就不懂了。”老顾客李燕燕搓着手笑，“他家那口辣子油，一口下去，能从胃里暖到脚底板，冬天吃，才叫过瘾。”

店里，第三代店主罗金升正麻利地拌着一碗凉皮。蒸汽从操作间涌出，模糊了玻璃，却让整个小店暖烘烘的。罗金升的妻子张彩娥负责切配，她切黄瓜丝的斜刀法，还是姥姥冯秀英手把手教的。

“冬天生意一点没少，反而多了。”罗金升边说边给凉皮浇上一勺红亮的辣椒油，“好些老顾客说，就馋这口扎实的味儿，天越冷，越想。”

时间倒回1985年。那时还没有暖气充足的店面，只有冯秀英在巷口摆弄着面浆和蒸笼。

当时她以洗面蒸馍为生，看着桶里细腻的面浆，总觉得倒掉心疼。“这么好的东西，浪费了！”凭着这份惜物的心，她试着把面浆摊薄蒸熟。没想到，这一试，竟蒸出了一张透亮的面皮。

后来，她去邻县尝了别人的凉皮，那股不服输的劲儿上来了：“咱们海原的麦子、辣椒、醋，哪样差了？咱也得做出自己的味道。”

于是，她反复尝试。辣椒非得用本地晒干的，用菜籽油炸出焦香；醋得是海城镇的头茬醋，酸得透亮又醇和；面粉，认准了旱地红芒小麦，筋道，有麦香。

街坊四邻一尝，竖起大拇指：“这味道，扎实！”“是咱们海原的味儿！”冯秀英听着，脸上笑出了褶子。那时，一碗凉皮卖三毛钱。冯秀英推着吱呀响的架子车沿街叫卖，成了不少海原人活色生香的记忆。

冯秀英的女儿黎维霞，从小就在母亲的架子车边打转。灶火熏红了她的小脸，也练就了她麻利的手脚。

“那时候厨房热的啊，鞋底都快被烤化了。”黎维



将凉皮卷起。



筋道的凉皮。



浇上灵魂蒜汁。



霞现在回忆起来，还忍不住扇扇风，“但一听到吃的人说‘真香’，心里就美，再累也觉得值。”

手艺传了下来，规矩也定了下来。冯秀英的话就是铁律：“凉皮得现蒸现拌，放塌了就没魂了！”

后来，家里开了店，添了小型凉皮机，建了车间。机器代替了部分人力，但标准没松。黎维霞的丈夫罗守成负责生产，夏天守在近40℃的车间里，盯着一张张凉皮的厚度和软硬。“机器做凉皮是省力，但味道不能走样。”每张凉皮过几遍水，每勺调料称多重，这些老规矩，一点儿没敢省。

2023年，接力棒传到“90后”罗金升手里。这位年轻的接班人，从大清早骑车送凉皮开始，一点一点把各个环节摸透。

2024年，他和妻子张彩娥开了新店。店面亮堂了，桌椅新了，可一进后厨，那股熟悉的节奏一点没变：料汁熬煮的时间掐着表，辣椒油还是按老方子做，连切黄瓜丝的刀法“斜切更入味”都原样保留。

如今，75岁的冯秀英偶尔会来店里坐坐。她不怎么说话，就看着罗金升夫妇拌凉皮。那手腕抖动的幅度，料汁浇下的弧线，让她眼里泛出安心的光。“嗯，”她轻声说，“和我当年一个样儿。”

李晓燕是吃着这些老味道长大的本地人。她说：“小黎凉皮、大巷子的粽子、黎庄村的糖瓜子，这些吃食，早就长在海原人的记忆里了。”

“有些东西，就像钉在这片土地里的老树，根扎得深着呢。”她望着“小黎凉皮”店里忙碌的景象说，“变的可能是柜台的样子，不变的是里头的人对‘好吃’那俩字的较真，是街坊们‘吃得放心’的那份信任。这大概就是所谓的传承吧——把一样东西，踏踏实实地做好，一代人交给一代人。”

这个冬天，“小黎凉皮”的灶火依然烧得旺。它不再是一碗简单的小吃，而成了一个温暖的路标，提醒着每个在海原生活过的人：无论走多远，总有一些熟悉的滋味，守在老街的烟火气里，等着给你最扎实的安慰。