

酿皮：传承百年的“西宁记忆”

一碗酿皮，四季风味

唇齿留香的人间烟火气，不知抚慰了多少市井凡人心。“一碗酿皮，由于季节不同，所呈现的口感也会不同。”第一次听到这样的描述，让记者不得不有些好奇，一碗司空见惯的酿皮，说到底也无非就是有些酸有辣的口感，除此之外还能尝到什么味道呢？4月19日，记者一行来到了位于我市湟中路的青山酿皮店。

“青山酿皮”起源是在解放前期，当时在青海，甘肃，临夏河州一带有一种很受欢迎的民间小吃，这就是酿皮。解放前，厨师赵万云在给官宦人家做饭，因官宦人家比较喜欢吃一些杂粮制品的小吃，于是就经常制作酿皮，解放后随着人民生活水平的提高，广大老百姓也将这些有名的小吃逐渐发展起来，“青山酿皮”也趁着改革开放的春风，将老一辈遗留下来的传统手艺发扬光大。到20世纪80年代，“青山酿皮”开始在西宁城东区康乐开设门店，从开店至今，青山酿皮始终坚持传统工艺制作方法，精益求精，在广大百姓中口碑很好。

走进小店，店老板手脚麻利，落座没两分钟，几碗酿皮就端了上来，柔软微黄的酿皮，浇上红艳艳的辣子调料，浇上几味其他料汁，又红又绿格外养眼，鼻子刚往前一凑，新鲜的韭菜和蒜泥味扑面而来，勾得人口舌生津，软糯的酿皮入口爽滑，辛辣过瘾，配上柔软弹牙浸满着料汁的面筋，充饥又开胃。

一碗酿皮，为何有四季风味？在这里，记者得到了答案。原来虽然是简简单单一份小吃，却是青海口味的“集大成者”，循化的辣椒、湟源的陈醋、当季的韭菜、本地的高筋粉、大通的菜籽油、乐都的大蒜、茶卡盐池的盐……一大串的配料中，做法不同，季节不同，呈现的口感也不同。

青山酿皮的第四代传承人赵全禄告诉记者：“家里的老人就怕我们传承不好这门手艺，每天做好酿皮，调好调料之后，都会亲自尝一尝，人们都说我们的酿皮有秘方，其实最大的‘秘方’就是老人们手把手传下来的经验。”

传承百年，藏在一碗酿皮里的“西宁记忆”。

从西宁的小街小巷到大饭店里的美食菜单，从唐朝开元年间到新时代的2024年，从肩挑串巷到大排长龙，“酿皮”这道独特的小吃始终锁住了青海人的味蕾。

青海老话讲：“站在酿皮摊，涎水滴不断”，可见“酿皮”广受大众青睐。

说起“酿皮”，就不得不说它的叫法，在青海话里这个“酿”字，读rǎng，关于它的读法，也有人是这样解释的。最早前，每个酿皮摊上的招牌都写的是“酿皮”，“酿”是“酿”字的繁体字，由于字笔画太多不方便写、嫌麻烦，并没有推广开，所以大部分人都使用“酿”字了，而且也逐渐被食客们所认可。

无论拥有怎样的前世今生，“青海酿皮”已经渐渐成为了一种地域特征和文化符号，无论大人还是小孩，都爱这种小吃，在青海，再高档的宴席也是万万不能缺少它的。



马海龙 摄

行走的扁担，行走的非遗

如今，你还看见过挑着扁担卖酿皮的吗？

在西宁就有一个老人，都60多岁了，依然每天挑着120多斤重的扁担穿街走巷卖酿皮，每天只售一担，售完回家，这根扁担已经传承了三代了。

“扁担酿皮”的魅力究竟有多大呢？

来到下南关街，远远地就看到很多人在排着长队买东西，走近一看，原来是扁担酿皮的“大胡子”老板正在给客人们打包酿皮，前来吃酿皮的人络绎不绝。

用担子挑着卖酿皮，这副担子就是一个移动的厨房，三代人挑着担子在城关叫卖了近百年。如今这种老式的销售方法开始焕发出了新的生命力。

这个扁担两头是两个带门的矮柜子，柜子一头里面分别装着调料、茶壶等物，另一头则装着制作好的酿皮，老板一边卖着酿皮，一边将自己卖酿皮的视频发在短视频平台上，一下子就吸引了很多网友围观，好多人都是慕名而来，但是由于老板是挑着扁担每天走街串巷卖酿皮，没有固定的摊点，很多人蹲守几天，也有可能碰不到，但是即使这样，依然无法阻挡食客们想吃扁担酿皮的心。

“挑着担子卖酿皮就是我们家酿皮的‘灵魂’，这样才能让酿皮活起来，儿子说以后也会接过我的扁担继续卖酿皮，说实话，有担心也有欣慰，担心的是当代的年轻人会不会一如既往地这种古老的销售方式传承下去？欣慰的是‘扁担酿皮’不再是一门养家糊口的手艺，而是需要传承好的非遗项目。”扁担酿皮老板马忠义这样说道。



马海龙 摄

让更多的人尝到“家乡的味道”

“我在外地上学的时候，最怀念的就是酿皮的味道。”

“离开青海这么多年，酿皮的味道却记忆犹新。”

“时常怀念小时候，在摊摊上吃酿皮的情景，想起酿皮，哈喇子都忍不住流下来了。”

黄澄澄的酿皮，白嫩嫩的面筋，红艳艳的辣油，再加上绿油油的韭菜汁……筋道、口感好、爽口、色泽鲜亮等等的这些词汇，让独特的风味小吃——酿皮跃然纸上，如今酿皮作为“青海味道”的一道特色，已经成为了人们的一份乡愁记忆。

“这么多年了，我做得最重要的事情就是将西宁酿皮卖到更远的地方，如今这个愿望不仅实现了，而且我还在外地开了首家青海酿皮店。”西宁小吴酿皮的创始人吴刚向记者介绍道。

小吴酿皮与其他酿皮相比，口感更为清淡一点，原因就在于，老板将目标客户精准定位在了“老人”和“孩子”，为

了让老人们吃上爽口的酿皮，吴刚对配料一再进行改良，为了让远在外地的孩子能吃上家乡的美食，他改进了酿皮邮寄的包装，由压缩袋装的改为了易拉罐装的。

“60多年来，我的母亲推着小推车，在省红十字医院门前卖酿皮和甜醅，靠着这门手艺养活了一家人。如今，我们开了十几家分店，就是希望将这份‘家乡的味道’让更多的人吃到。”



百年小吃，吃的却是一种记忆

西宁人到底有多爱酿皮？在这里，酿皮不仅是一种小吃，更是一种生活习惯。在这里，酿皮是可以占据西宁人生活的一日三餐，西宁人对它情有独钟，随时随地可以吃上一碗，吃完酿皮，对于剩余的调料汁也会倒上点开水，一饮而尽，还美其名曰“神仙汤”。

进入城东中庄市场内，远远地就闻到一阵诱人的香味，看到“刘记酿皮”的招牌后，便可进入一间很普通的店面，几张桌子，几条凳子，干净而整

洁，虽然地理位置偏远，但是每天依然有很多顾客前来光顾。那么“刘记酿皮”为什么这么受欢迎呢？

一碗正宗好吃的酿皮，调料很重要。据说刘记酿皮的油泼辣子制作是独家秘方。酿皮里面的调料选取了好几种的辣面混合而成，八十岁的老板数十年如一日，坚持亲自主勺亲自配料。从创立之初到现在，配方始终如一，品质一直很稳定。这应该就是让左邻右舍一如既往地爱吃的原由吧！熟悉的配方，熟悉的味道，配方始终没变，就是这个味儿！

不开分店，不换地址，只为坚守

“阿娘，多放点辣椒，少放点醋……”在老商业巷口，有一家开了三十年的兄弟酿皮，三十年了，不换地址，不开分店，不改名字……这也是西宁比较有特色的老字号酿皮店。经过多年来的流传和沉淀，西宁的老字号酿皮店就如同是一部精彩的历史剧。

20世纪30年代西宁有家姓杜的人家经营的酿皮儿，满城群众都称为“尕鱼儿酿皮儿”（杜某小名尕玉子），杜姓酿皮儿有凉有热，有的加炒大米和凉粉块，面筋多调料足；20世纪50年代，西宁南门外余姓经营的酿皮，设摊在城内南大街，他做的酿皮也很有特色，调味品讲究，颇受食客欢迎，人们呢称为尕余儿酿皮；“刘酿皮”的创始人叫刘随邦，自20世纪30年代开始独自经营酿皮儿生意，他的酿皮富有弹性，软硬适中，柔嫩，不断不糊，色香味俱佳；解放后西宁比较有名的是“马伯酿皮儿”，据说天刚亮就有人来排队，一直到傍晚，客人从没间断过……请客人品尝“酿皮”，讲述“酿皮”的故事。这就是属于西宁人特有的“浪漫”。如今关于“酿皮”的故事越讲越多，一个个故事里，一代又一代酿皮手艺人让“酿皮”变成了一个“媒介”，通过这个媒介让更多的人认识了青海，了解了西宁，爱上了夏都。同样的加工工艺，因为略显不同的制作水准和调料风格，使得西宁酿皮也有了百家争艳的感觉。西宁市区，到底哪家酿皮最好吃呢？每个人心中都有一个标尺。

来自我市城东区的文史专员马钊向记者表述：“生活在啥都不缺的年代，注定了这届消费者会有些难‘伺候’，但是无论是老字号还是新店铺，都离不开热情周到的服务加持，如果一味地以‘老字号’自居，店大欺客，必将走不长远。”

（记者 王瑾）