

声明：本人还没去过延吉，当然非常想去尝尝延吉冷面。所以本文只写自己记忆中的家乡鸡西冷面。文中提到的北京西四延吉冷面（店名），是北京人几十年的老品牌，与东北吉林没有任何经营关系，口味也毫无关联，笔者对北京西四延吉冷面的评价，与延吉无关，请别再自作多情对号入座自寻烦恼在评论中恶语相向。

鸡西市在祖国的最东方，版图鸡头的喙部，这个部位当然善吃啦。不仅会吃，而且善于改造外来饮食文化，把原属于朝鲜族的冷面，山西刀削面都改造成具有鸡西独特味道的地方美食。而且，随着人口外流，被鸡西游子带到全国各地。

鸡西游子无论离乡多久，回家的第一餐都想奔赴冷面馆过瘾。而网媒上描述鸡西冷面的文章有些以讹传讹，很不准确。我是鸡西人，我来介绍下记忆中的鸡西冷面吧。

## 鸡西冷面必须现吃现压



为满足外地游子开发的产品

全国的冷面馆，无论连锁了多少家，无论多贵多高档，其冷面大多是把干干硬硬的

冷面坨，用水泡开再煮。但鸡西冷面必须现吃现压，冷面馆无论规模大小，必须自备冷面机，支在热气腾腾的大锅上凌空现压。冷面机最初的年代是手摇的后来才是电动的，压出的冷面都十几米长，缓缓地落入锅中翻滚。冷面师挥动的大笨篱有大铁锹那么大，在锅中一圈圈地转动，其间浇上几瓢凉水激一下，使得面条更筋道。

因为冷面做好后都是顾客凭票自取，所以在厨房门口总围着一群顾客，饶有兴致地观看煮面。冷面灶间往往像水房一样，满地是水。冷面师无论男女，白工服外套着胶皮围裙，脚上穿着雨靴，动作粗犷豪放，挥动笨篱搅拌冷面，再挽起袖子捞出，投进大铁盆中过水，动作幅度之大，完全不像在料理食物，倒像是搅拌水泥建材。一般经过几轮过水，冷面变得韧而不硬、凉爽顺滑、黏而不连，弹力十足。

## 要的是那种手工的工艺感

捞出的冷面被摔在大铁皮案子上，冷面师抓起来绕拳头缠一圈两圈，算做一两二两，揪断了码放在一个个大海碗里，然后挥起大水瓢舀冷面汤，逐一浇在这一排大碗里。为什么要揪断呢？就像北方人家包饺子，



鸡西冷面上码的必须是圆白菜丝

我们半大小子饭量大，要吃六两冷面！女孩子吃三两的话，冷面师心情好能给装四两。男生按理应该吃五两，但真的只要五两的话，那就只装在一个碗里，而五两和四两是看不出多大区别的。所以，必须吃六两，那样就给装在两个碗里，每碗三两。而三两和四两也没大区别。这样的六两面，也许真的吃出七八两的效果来，才尽兴！

## 冷面汤可以当饮料喝

冷面汤都装在半人高的陶制大水缸中，漂一层黄瓜丝，既不是牛肉汤也不放牛肉片。鸡西冷面是纯素食，适合夏季暑热提振食欲，也适合冬令食肉后解腻。在鸡西，冬天的冷面馆一样生意火爆、人声鼎沸，如果胃肠不好怕吃冷食，鸡西人又炮制出热汤冷面的古怪吃法。

鸡西冷面汤颜色不是赤色的酱汤色，而是啤酒样的琥珀色，口味鲜咸而非甜酸，放了白醋变得妙不可言，清清凉凉，甜甜爽爽，实在是太开胃了，实在是太好喝了！进了冷面馆可以先要碗冷面汤，当饮料喝，既解渴又解暑又解腻。还有的女生怕辣，也要碗冷面汤，把辣菜在汤里抖抖，涮掉辣椒油再吃。



鸡西辣菜可以混搭拼盘装

鸡西用以佐餐的冷面菜叫辣菜。用辣椒油拌，红油油，鲜亮亮，不是泡菜那么酸，也不是咸菜那么咸，而是香辣鲜咸甜酸俱全。辣菜的食材选择不拘一格，逮啥拌啥，品种有几十种之多，从猪耳丝、明太鱼丝、银鱼丝、海带丝、豆腐丝、豆腐卷、豆腐泡、豆腐干、腐竹、山桔梗、海桔梗、花生豆、蘑菇……离店十多米就能闻到那股好闻的辣油和黄瓜相混合的甜香、暖香和清香。于是，本想去个高大上酒楼做商务宴请的一众人，耐不住冷面诱惑，商量下就半推半就地扎进这乱哄哄的市井小民的饭馆中了。



鸡西冷面汤不是甜口的

随着“冷辣组合”渐趋深入人心，冷面辣菜摧枯拉朽，势不可挡横扫煤城。无论童叟，无论穷富，齐齐认可了它们在鸡西不可或缺的重要地位！

2007年，我回去一次，发现他们又有了新吃法。客人把选好的各种辣菜倒进一个小盆中，浇上冷面汤搅合成一个什锦大杂烩，里边荤菜素菜水果坚果汤啊油啊脆的面的酸的甜的辣的红的萝卜皮黑的木耳绿的芹菜啥都有，七荤八素五味俱全。这个集大成的胡吃海塞法，极大地丰富了味蕾感受，熨帖了鸡西人的胃和在外游子的心。