



辣椒炒小鱼和煎饼是“最佳搭档”。

文/ 墨鱼丸
图/ 轩辕

这个夏天，“苏超”的激情在城市间涌动。在绿茵场外，另一场关于味觉的盛宴同步上演——南京的盐水鸭、扬州的烫干丝、无锡的酱排骨……各有千秋。而地处苏北的徐州，独以辣味见长：地锅鸡中的青椒、蒜爆鱼上的干辣椒、烧烤撒的辣椒面、米线加的辣椒油，皆带着一股豪爽与硬朗。

我的家乡邳州，是隶属于徐州的县级市，一座被京杭大运河滋养了千年的古城。这里水系纵横、稻荷交错、盛产鱼虾，对辣味的执着，有着她独特的诠释方式。

在当地，有一道名为“辣椒炒小鱼”的家常菜。它看似寻常，却蕴藏着运河人家的生计与智慧，烙印着几多游子的乡思。它辣得上头、咸得扎实，只一口，外地人常会畏惧于它的辛辣；但扎根在这片土地上的人们，懂这其中的滋味，更爱得热切。

京杭大运河邳州段自古便是漕运要道。摇橹声中，渔民们用细密渔网打捞上来的丰产，不仅支撑了生计，也滋养了一方水土。那不到一寸长的小杂鱼，因体型小、鱼刺多难登宴席，却在寻常百姓的灶头上，成了独特美味。

辣椒炒小鱼这道菜，主料是辣椒，配角是小鱼干，最突出的特点便是“辣”——菜里辣椒的用量，至少是鱼干的两倍。

虽是家常菜，邳州人对食材的筛选却颇为较真。辣椒多选皮薄肉脆的本地线椒，在烈日下攒足了辣度。一旦遇到热油，便把带着果香的复合味道全激发出来，爆出香味的瞬间，能呛得人连打三个喷嚏。

邳州人对自己吃辣的能力，向来颇为自信。虽然全国的吃辣榜上，常提及湖南、江西、四川、重庆，但你若问一个能吃辣的邳州人，他们一准儿会说：“咱邳州的辣，不一样，但绝对拿得出手。”这儿的辣，以咸打底、以鲜为本，从不甜腻，一如北方人的性情，直来直去。

关于小鱼干的叫法，本地方言称其为“锅焙鱼”或“干焙鱼”，并无标准写法。

我曾看过妈妈制作小鱼干的过程，甚是有趣。她把新鲜小鱼淘洗干净，整齐地排在擦过油的鏊子上，用文火慢煎；待小鱼呈半熟状态后，再端到烈日下曝晒，直到水分尽失、鱼身紧实，才收进玻璃罐中储存。这样的鱼干，放上一一年半载也不会坏。

小鱼干还分“熟焙”和“生焙”：用油煎后再晾晒的，是“熟焙”；直接把鲜鱼放在太阳下晾晒，直到鱼皮呈现半透明的琥珀色，便是“生焙”。其价格也从一斤三十多元到近百元不等，品质好的小鱼干肉质紧实、无苦味，味道更鲜美。

辣椒炒小鱼是一道不折不扣的“功夫菜”。这道看似简单的家常菜，实则蕴含着对火候、时序的精准把握。

小鱼干不能直接下锅炒制，需先以温水泡软，再控干水分；接着用热油慢炸，让小鱼干经历从软到硬、再从硬到酥的过程。当把小鱼干炸至表面泛黄发脆，油锅中泛起金黄色泡沫时，下入葱姜翻炒去腥，淋少许陈醋，再加老抽、生抽煸炒；还可点少许清水让鱼干回软，达到“外酥里嫩”的效果。之后才下入辣椒丝与其他配菜，最后投入蒜瓣，撒盐、花椒粉等调味，翻匀后即可出锅。

每家每户做辣椒炒小鱼，都有“独家配方”。除了小鱼干和辣椒，有的会加芹菜根，有的会放蒜薹，还有的用青豆粒等作为额外配菜。

我奶奶很擅长做这道菜。除了放线椒，她还喜欢选用极辣的青皮朝天椒，切成细丝，配菜只放一些大蒜片；起锅前撒一把香菜，味道格外独特。她炒出来的辣椒小鱼，辣得人舌尖发木、额头冒汗，却又让人欲罢不能。我爸总说：“你奶奶炒的味儿，就是不一样。”

这道菜的吃法也有讲究：可以用筷子连辣椒带鱼干夹起来直接吃，也可以用地道的杂粮煎饼卷着吃。酥脆的小鱼、辛辣的辣椒，被柔韧的煎饼包裹，一口下去，咸、香、辣、脆层层绽放。煎饼的粗砺与质朴，恰好承接了辣椒炒小鱼的咸辣猛烈，仿佛它们生来就该搭配在一起。

我至今还记得上大学时，曾把家里带的辣椒炒小鱼分给两位南方室友尝

鲜。她们看着像纸一样又薄又硬的煎饼，睁大了眼睛问：“这叫什么？该怎么吃？”我教她们卷着吃，看着她们吃得龇牙咧嘴、眼泪直流，心里竟生出几分得意——这是独属于我的家乡味道。

京杭大运河带来了丰饶的水产，老百姓把捞获的小鱼用辣椒做成重口菜肴，既便于保存，又极下饭。这道菜，正是在这样的环境中生长出来的百姓智慧，是下饭菜中的极致。

往日生活清贫，奶奶总舍不得多放小鱼干，一碟菜里几乎全是辣椒。我常常一边辣得“嘶哈嘶哈”地吸气，一边又忍不住伸手去卷第二张饼。夏天没什么食欲时，就靠这一盘辣椒炒小鱼“续命”；卷一张煎饼，几口吃完，仿佛全身又充满了气力。

要说这道菜有多少营养价值，倒也谈不上。但它曾陪伴许多像奶奶这样的劳动人民，度过物质并不丰裕的岁月。如今，它已从一道普通的家常菜，升华为邳州人的情感符号。

如今奶奶年逾九旬，手已抖得切不了辣椒，牙齿也嚼不动煎饼了。但她坐在地锅前做辣椒炒小鱼的画面，却永远烙在我心里；那呛辣的香气，也飘进了一个邳州

人关于家乡的味觉记忆里，再也散不去。

当现代生活的洪流不断冲刷地域的边界，当连锁餐饮的标准化口味遍布大街小巷，总有一些味道在倔强坚守，成为一座城市最生动的“味蕾注脚”。辣椒炒小鱼，这道用运河支流、黄淮季风与世代巧思共同烹制的菜肴，正用火辣的滋味提醒我们：最打动人心的，从来不是完美的摆盘，而是食物背后那真切的生活温度。

分享你的“家乡味道”

为了让市民更直观地感受乡土风味，徐州报业传媒集团重磅推出“家乡味道”徐州农特产品征集推广行动，通过线上线下活动打通优质农产品从田间到舌尖的“最后一公里”，让徐州好物走进千家万户。登录徐报集团自主创办的“彭橙GO”线上商城（扫描下方二维码），更多好物一键到家！



公 示 通 告

市社会福利院老年养护楼项目，经我局审查，该项目建筑退让道路红线的距离符合规定，总平面布局合理，建筑密度、容积率和绿地率满足规划要求。根据《徐州市规划局关于做好城市规划实施公开公示的若干意见》的规定，现将该项目的总平面图进行公示，请公民、法人或其它组织提出合理建议，以便完善设计成果。

建设单位：徐州市民政局
项目地址：徐州市泉山区，金福路以南，三环南路以北
用地性质：社会福利用地
用地面积：36293.1平方米（54.44亩）
建筑面积：总建筑面积30345.51平方米（其中已建22346.88平方米，新建7998.63平方米）；计容建筑面积29984.10平方米
容积率：0.827
建筑密度：24.66%
绿地率：30.86%
公示地点：徐州市自然资源和规划局政务网站 建设项目现场 都市晨报
公示时间：自见报之日起十日
联系电话：83899926 83886039
电子邮箱：zrzyqsfj@163.com
通信地址：徐州市泉山区软件园C-2-C号楼8楼徐州市自然资源和规划局泉山分局
徐州市自然资源和规划局
2025年10月10日