



美味小笼包

(外一篇)

李跃平

在我牛华镇老家,有一家卖小笼包的,店名叫做“兴隆街包子店”,它给我的童年留下了极其深刻的印象。牛华镇自古因盐业而兴盛,清末民初便享有全国四大古镇之一的美誉。牛华镇当年有24条街,兴隆街是古镇最繁华的商业街,街上到处都是诱人的美食,分分钟让你口水长流。“兴隆街包子店”是这条街上独特的美食地标,凡外地人来牛华,一定是因为那一个个白生生、皮薄薄的小笼包来的。



美味小笼包

“兴隆街包子店”就在我居住的巷子口,店面不大,但生意十分兴隆。在牛华的美食江湖里,小笼包绝对是排得上号的,其色香味形独具特色,我从小就对它的味道与形状烂熟于心。“兴隆街包子店”的小笼包每只包子14褶以上,10个包子为一笼。它的关键在于用料精细,制作讲究,在选料、配方、搅拌以至揉面、擀面上都有自己的绝招儿,皮薄、肉嫩、丰满,而且以精肉为馅,不用味精,用鸡汤煮肉皮取冻拌入,以取其鲜。

“兴隆街包子店”的小笼包诞生于清末民初,其真正成形的历史已很难考证。但这样说来,“兴隆街包子店”至少属于百年老店,有着属于自己的市井烟火气。我出生在上个世纪六十年代,那时物资特别贫乏,这个今天看来觉得毫不起眼的小笼包,在我的心里,是绝对的美食。其实在牛华,无论贫富、无论老少,一笼小笼包,就会让你吃出幸福和优雅,也会让你吃出精致和精彩。

小笼包雪白、晶莹,透亮的汁液、粉嫩的肉馅,诱人至极。吃小笼包是有讲究的,刚出笼的小笼包口感最好,皮馅鲜美,齿颊留香。所以“兴隆街包子店”的小笼包都是现蒸现卖,牛华人都知道“宁可人等包,不可包等人”这句俗语。每天早晨,母亲总会让我们兄妹去吃小笼包。我吃的时候喜欢用筷子夹起小笼包,咬开底部的皮子,把它往蘸水里一蘸,放入口中,慢慢地、静静地、用心地品尝着鲜而不腻的小笼包,只有在那一刻,我才感到无比的幸福,也明白了幸福是可以创造的。

听上一辈老人讲,“兴隆街包子店”的老板姓张,由于他的小笼包肉馅鲜嫩,风味绝佳,深受食客们喜爱。作为传统面点小吃,“兴隆街包子店”的小笼包具有皮薄馅大、汁多味美、肉香四溢的特色,让食客们大开眼界,大饱口福。

有关“兴隆街包子店”的故事,牛华人津津乐道的是抗日战争期间,时任国民政府军事委员会副委员长的冯玉祥将军来牛华募捐救国时,特意到“兴隆街包子店”品尝小笼包。张老板知道冯玉祥到牛华开展献金运动,是为了抗战,坚决不收冯玉祥的钱。冯玉祥不肯。张老板有些着急,说:献金爱国,人人有责,你吃小笼包的,就权当我为抗战做贡献吧。这让冯玉祥赞不绝口之余,深受感动。后来冯玉祥在他的自传《我的抗战生活》第二卷里说,牛华献金大会是临时召开的,虽然这个地方很落后,但有广大老百姓募捐献金,抗战必胜。

如今的牛华镇,已没了过去的繁华与风采,往日的“兴隆街包子店”早已不复存在,但那鲜香美味的小笼包至今仍让我念念不忘,不管我走到哪里,凡是有卖小笼包的,我都会买来品尝,只是再也吃不出童年的味道了。

一碗羊肉汤

牛华的大小小巷似一座扑朔迷离的迷宫,而油房拐的羊肉汤,则是一个深度的美食坐标。羊肉汤是冬季进补和防寒的美味,有大补元气之功效,让我有着刻骨铭心的记忆。小时候,我体质很弱,怕冷,一到冬天就是最灰暗的日子,特别难过。尽管家里兄妹多,经济拮据,精打细算的母亲还是想方设法让我去油房拐吃上一碗羊肉汤。

“一碗汤中有全羊”。羊肉汤因其色鲜味美、营养价值极高而受到诸多好吃嘴的喜爱,特别是天寒地冻的天气里,喝一碗羊肉汤,醇香直入胃里,很快暖遍全身,是别的任何一道菜或一种汤都难以匹敌的。羊肉汤店的老板姓龚,人称龚羊耳,弄的羊肉汤久负盛名,承载着牛华丰厚的文化底蕴,从而成为这座小镇的“索引”。

龚羊耳家数辈相传,均潜心研究厨艺,逐渐形成了由多种名贵中药材作佐料的祖传羊肉汤。大家知道,羊肉虽是上等肉食,但腥膻之气让食客常常退避三舍,不敢问津。为了找到能够消除腥膻之气的妙方,龚羊耳祖上进行了无数次组方搭配,无数次筛选浓缩,终于做成了不腥不膻、汤鲜味美、老少皆宜,为众人喜爱的羊肉汤。

自古以来羊肉就是国人最为推崇的滋补食品之一,从营养学上讲,羊肉汤极富营养,利于吸收,羊肉在中医学上属温性,特别适于冬季进补。那时候,龚羊耳的羊肉汤只要8分钱一碗。他弄的羊肉汤肉质细嫩、肥而不腻、温而不火,尤其是那牛奶一般雪白的汤汁,其味鲜香浓烈,余味悠长,独具特色,令闻者馋涎欲滴,食者赞不绝口,享有牛华第一汤的美誉。

龚羊耳的厨艺是祖传的,他将羊骨头、羊肉与羊杂一起投入有祖传配料的汤锅,羊肉羊杂切成薄片再倒入汤碗中,冲入滚烫的羊汤水,撒上葱花,一碗羊肉汤就做成了。龚羊耳家的羊肉汤,源于何年何月无从查考,他本人也弄不清,但它的历史悠久却是毋庸置疑。

当时我还小,进到店里,怯生生地递上手中温热的8分钱,龚羊耳就为我端上一碗热气腾腾的羊肉汤,我一看,汤色光亮,汤质优美,不膻不腥,营养丰富,慢慢地喝上一碗,好几天时光里,我的营养有了,能量也有了,怪不得本地人如此喜爱它。

听龚羊耳说:熬羊肉汤,一定要用小火熬,熬得发白,熬得越久越好,保持滚沸状态,否则熬出的肉汤清淡不乳白,熬汤时要加一条鲫鱼才鲜,从象形文字上理解,鲜字就是鱼和羊的组合,这才是羊肉汤的精髓所在。喝一口龚羊耳的羊肉汤,真可谓下到肚里,暖到了心里,你会品尝到羊肉最本真、最浓郁的香味,那是最原本、最真实、最健康的滋味。

不同的成长环境,对美食的感受是不一样的。牛华溪的人几乎每个人都喝羊肉汤,每个人都有几个关于羊肉汤的故事,它已不单单是一种饮食,而是一种文化,是一种牛华溪的人与之不可分割的情愫。那缕缕飘香的玉液,闻之心旷神怡,饮之七窍通达,不禁令人生发“吃在四川,味在乐山,美食在牛华溪”之感慨。

万事日新,民俗依旧。龚羊耳的羊肉汤如今再也吃不到了,今天的追忆,不为别的,只是试图去寻找一个人的童年或者一个镇的曾经。是的,漫溢的是生活,连接的是历史,延展的是乡愁,一碗羊肉汤全凭味道、品种、分量等获取食客的心。不管时代怎么发展,有一些美食会失传、消失,但更多的美食却在传承创新、在不断地发扬光大。



羊肉汤

本版图片均为资料图片,请图片作者与本报联系,以奉薄酬