

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑯

# 马三园蒸饺：笼腾浅雾 唇齿留香

7月28日，烈日高照，上午9时刚过，户外已是热浪阵阵。家住太原市柏杨树北二街太钢118小区的徐世文大爷和老伴，顶着酷暑，赶到了附近829路公交七府坟站点。他俩今天的目的地是位于坝陵北街的马三园蒸饺店。经过近一个小时的车程，10时40分，徐大爷和老伴准时首批进店，“一份扒羊肉，两笼牛肉蒸饺”，落座无需看谱点单，便开启了与老店之间的默契暗号。

“要吃好，得赶早！”用徐大爷的话说，家住太钢附近的老饕儿，没有不知道马三园的。“30年老店，几经搬迁易址，虽然离家挺远，但隔三岔五就会来吃一次，不吃的话肚子会想。”说话间，店内已是食客盈门、座无虚席。其中，不乏像徐师傅这样的老两口，已是耄耋之年，仍惦记着这一口老味儿。时间可以改变很多东西，却偷不走留在记忆深处的珍馐美馔，尤其对于一些家住老城区的太原人，食遇人间，就是不惧山高水长，也要和心心念念的味道久别重逢……

## 一道美食 满心牵挂

在太原，说起蒸饺，多数人的记忆里，“认一力”几乎就是代名词。不过，对于一些家住北部老城区的老饕儿来说，马三园蒸饺或许才是心中的“白月光”。按他们话说，衡量美食的标准中，色香味形的评价体系过于繁杂。人都是感性动物，若是一样美食，能在许久之后回想起来，仍忍不住流出口水，一定差不了。“马三园”的蒸饺，就属于这种许久之后想起依然口水连连的美食。

1994年，42岁的马树园在原太钢柏杨树街附近开了一家面积为50平方米的清真饭食小店，这便是马三园蒸饺的雏形。小店开设之初，便以传统牛肉蒸饺为特色。凭借独特的配方、干净的原料、上佳的口味，迅速在太原城北名声大噪，尤其是家住太钢附近的居民，几乎是无人不知、无人不晓。“爸爸在家排行老三，所以店面取名‘马三园蒸饺’。”如今，马树园的儿子马骏负责饭店的日常经营管理。他告诉记者，30年来，“马三园”的地址有过几次变化，但无论如何，曾经的食客，如今的“吃货”，总是循着那不变的味道，踏进大门。

食物的法则中，味道就是毫不讲理的第一要义。夏日午时，阳光越发炽烈。12时40分，年近六旬的老客邢志盛排号近20分钟后，终于等到了一张空桌。他习惯点好蒸饺，再来盘拌羊脸。“吃了快30年了，就中意这个味儿。”老邢饶有兴致地说，蒸饺做得好是有讲究的，皮薄馅多，圆滚滚的皮子看起来要干湿正好，懂行的都知道这是火候把握精妙的极好证据。另外，夹起一只一口咬下，汤汁在口腔内炸开，要吃起来浓郁不腻、瘦而不柴、馅汁丰盈、口味醇香。“切记，蒸饺不能从中间夹。因为馅多，汁水多，从中间夹力道不平衡，馅儿容易滑出，要从一头夹。”



小店内景



马三园蒸饺店外景

## 一口爆汁 满嘴流汤

2023年，马三园蒸饺店搬迁到新址。整个府城文道巷历史文化街区，串联了拱极门、东三道巷历史文化街区、坝陵北街民居等历史文化遗产，使得老店更多了一丝文化魅力。“马三园”前厅后院，共18张餐桌，几乎日日爆满、天天排队。在这里就餐，食客们耐心“尝鲜”，只为听到一声“上桌了”，用片刻美食抚慰心灵。

蒸饺好吃与否，关键在馅儿。每天早上8时整，72岁的马树园都会到店坐镇，对馅料把关。他要求严格、烹制讲究，原肉必须是新上的鲜牛好肉，肉馅肥瘦相间，打馅不能出水，成馅柔软粘黏。除了拌馅技法，馅儿的好吃还在于秘选佐料之功劳，胡椒、小茴香、花椒等，再加入料酒、小磨油、精盐、味精搅拌成水馅。“马三园蒸饺之所以余香留口，特别之处是酱油的使用，非生抽、非老抽，选自传统黄豆酱油。酱油中的酱香、油香、豆香，和肉馅中的香味物质充分结合，如此才能产生口感鲜美、浓郁不腻的蒸

饺馅料。”说起蒸饺成馅，马树园自有心得。

“马三园”的传统牛肉蒸饺，现包现蒸，大约20分钟左右，笼腾浅雾下，冒着热气的蒸饺就出锅了，宛如薄雾之中一弯明月，爽眼舒心。一笼十只，蒸饺皮薄、边小、馅大，不开口、不露馅，莹润饱满，夹起一个，蘸点陈醋，一口咬下，汤汁在口中炸开，顿时满嘴流汤，让人欲罢不能。除了传统牛肉蒸饺，“马三园”的扒羊肉、扒口条、清炖羊尾尖等，至今保留着传统清真功夫菜的味道。“时下一些‘90后’‘00后’早已不解其味了，而对扒羊肉感情最深的还数‘70后’。”马骏介绍说。扒羊肉，是一道清真老菜，店内选用上好羊肋肉，肥瘦相当、红白分明，经过泡、洗、炖、切、蒸、扒等多道工序，做出的菜品汁明芡亮，软烂而浓香。还有马树园自创的干煸牛筋，提前用小茴香、花椒、精盐等佐料腌制牛筋，入味后再进200℃以上高温油锅炸制30秒左右，上盘后脆嫩鲜香。

## 一份坚持 满格情怀

“老食客都知道，店里推出的菜品不多，一共就十余道，但基本都属于炖蒸类功夫菜。功夫菜的精髓就在于返璞归真，不仅火候把握娴熟，还必须刀工精湛，用料考究，烹饪工序环环相扣，耗时费力，如此方可大成。”对于马树园和马骏来说，做餐饮不仅是营生，更是信仰。“一直坚持自己筹备所有食材，不使用半成品。只有把握住原料，才能做出最纯正、最健康安全的清真传统美食。”马骏说，“这么多年来，我们没有广告，能让我们走下去的就是手艺和口碑。”

相较于马树园的传统，马骏更喜欢传统美食背后的文化。他说，社会在不断进步，清真美食也应该不断改良推广，既要坚守传统，也要在口感、设计、包装上大胆创新，实现传统与现代融合。“人们吃着可口的饭菜，找的是感觉，品的是文化。而我们这代人的责任就是应该将清真饮食文化推广出去，让传统清真美食呈现出新的时代风貌。”

一方水土养一方深情，一道美食就是一缕牵挂。在太原老饕儿心里，马三园蒸饺不仅仅是一道美食，更是一段回忆和一种情怀。岁月的积淀和过往记忆连同美味的馅料一起包进饺子里，带着时光味道让老店依旧散发着独特魅力。在这里，人们吃的是蒸饺，品的是生活，寻的是美好……

记者 梁丹 摄影 张澍宏



制作蒸饺