

## “老巷烟火繁华”系列报道 ⑤2

## 军军丸子汤：汤浓饼脆 百步闻香

早餐虽简,意义重大。不同地域的人文气息,往往蕴藏在市井的一饮一食之间,而早餐,更是在一天的混沌伊始,唤醒了一座城市的热闹与喧嚣。晨光熹微的清晨,坐在人烟熙攘的丸子汤店里,一碗热汤入口,又鲜又香的口感顺着喉间直达心底,周身就瞬时温暖起来……这饱足的幸福,是植根味蕾上的城市味道,也是润物细无声的烟火人生,更是太原老饕儿的早餐文化。

太原早餐界,有“三大名汤”:头脑、羊肉汤、丸子汤。说起三大汤中的丸子汤,不仅是太原本土较有特色的一个美食品类,更是无数人无法割舍的老味道,就好像北京的豆汁,天津的煎饼果子,河南的胡辣汤,武汉的热干面……如今,在太原的大街小巷,随处可见挂着丸子汤招牌的小店或早餐店。这些丸子汤店,别看地方不大,但人流量却不小。一口大锅支在门口,百步之外就能闻到大锅炖汤扑鼻的香气,有些人气小店去晚了甚至连座位都没有。

在胜利东街就有这样一个不起眼的铺面,门头字号简单,只有灰底红色的“丸子汤”三个字稍显醒目,然而这份“低调”每天都会在天刚蒙蒙亮时就被络绎不绝的客人们打破……

## 清晨“第一口”

9月10日凌晨4时30分整,迎着第一缕晨光,军军丸子汤的店主刘军已经赶到店里。起火热锅,1.3米高的火桶炉锅,注入清水,然后再加入早早准备好的牛骨、猪骨、鸡架等食材。把汤底熬好总需要点时间,再迫不及待的食客,也只能落座耐心等待。

第一拨食客零零散散,他们大多没吃早饭,赶到这里就为来上一碗“第一口”丸子汤。刘军和妻子渠慧淑分工明确,把闲置的桌子和板凳摆好、擦净,再支起炭炉灶,一个打熬汤,一个和面烙饼。丸子汤店,最要紧的是丸子,头天下午已经炸好。60斤的鲜牛肉掺拌30斤的红薯淀粉,炸出数以千计的牛肉丸子整装待发。到一小时后汤色泛白,丸子才可循序余入。

“军军,两小碗,加鸡蛋,半斤烙饼!”“老板,老样子,大碗加粉条、加海带,不放香菜!”清晨6时许,漂满丸子的大锅内汤水翻滚,热气腾腾,迎面扑来的香气顿时让人垂涎欲滴。此时,店里的食客已经是络绎不绝,有打包带走的,有在此就餐的。带走的满心欢喜,就餐的吃得津津有味、大汗淋漓。来晚的顾客在店内找不到桌子,就会拿着小板凳坐在店门前路边吃。“丸子汤要趁早喝,‘第一口’汤乳白醇香,丸子韧而有力,味道最好。”一位顾客说。



夫妻二人分工制作丸子汤和特色烙饼。



制作完成的丸子汤。

## 得下“大功夫”

要一碗冒着白汽的丸子汤,撒上青葱和翠绿的香菜叶子,奶白色的浓汤上漂着一层焦黄的肉丸子,香气直扑鼻孔,轻轻吹散冒着的热气,顺着碗边先滋溜一口汤,暖暖胃。吃啥都不能缺醋的老饕儿,会拎着醋壶在丸子汤上转上它一两圈。倒上醋,再撒点油辣椒,搅一搅,赶紧再呷一口汤,满足的神情立刻就浮现在了脸上。“老板,烙饼来上半斤。”再把店家腌的茴子白咸菜夹上一小碟,这就是老食客在店里吃丸子汤早餐的标配版。

“他家的丸子,有肉香又筋道!”家住晋安三号院的孙先生说,别家的丸子比较硬,有的甚至是面疙瘩炸的。刘军说,丸子汤看似简单,要做好可得下“大功夫”。“2012年,他想着加盟做丸子汤,但一直学不到真手艺,索性开始自己琢磨。到处请教,随处试吃,数百次地调配、尝试,终于有了自己的路数。”按他所说,丸子汤口味要被更多人接受,丸子得炸好,汤底是关键。丸子选用新鲜牛肉,红薯淀粉用量要对,长时间搅打上劲而成,这样炸出的丸子色泽金黄、入口鲜香,放置多时依然不浓不硬不变味。汤底13味入料缺一不可,花椒、大料、炒果、丁香……各司其职,火候到位,才能乳白醇香。

在太原人的心里,烙饼才是丸子汤的最佳cp。妻子渠慧淑每日负责现做现烙。“为了把烙饼做好,专门请教了以前云山饭店的老师傅。”渠慧淑告诉记者,店里烙饼的特色就是火大葱多。水轧面柔软有筋性;优质豆油大火烙制;面胚够足量葱花,关键出锅的烙饼要比别人家多烙烤一分钟,这样出锅时才会焦黄酥脆,撒在表面的葱花更是散发着阵阵香气。

## 挣个“辛苦钱”

清晨,耳边响起的,和舌尖最先触碰到的,就是一座城市的味道。13年历史的小店,积累了不少人气。从大锅里盛碗丸子汤,20个丸子,配3片油豆腐,香菜、葱花点缀其间,丸子筋道、汤汁鲜美、烙饼温热、咸菜脆爽,让一个早晨不再寻常。有时,烙饼泡在丸子汤里,也是一道吃法。“老板,再给续点汤。”食客一句喊,其实是表扬。

“早让你好好弄个门头,说了多少次都不听,要不生意更好!”一位热心的老顾客不禁吐槽起来。“不弄了,这都忙不过来!”刘军说,他们这种早餐店铺,主要全靠夫妻俩,小本生意也就赚个辛苦钱。他们两口子每天晚上9时左右睡觉,第二天凌晨4时起床,到店就开始熬汤、和面、切香菜,泡粉条、泡海带,一过5时店里就开始陆陆续续上人了,一直得忙到上午10时30分才能差不多结束。

近些年常有人想来学手艺或谈加盟,刘军都拒绝了,因为丸子汤本就小众,手艺一般都不外传,而且确实也没啥特殊的工艺和配方,用的都是最寻常不过的食材,制作方法也都传统而简单,全靠食材的新鲜地道,还有自己积累的经验,把握好制作时的火候和时间。如今,太原城市建设不断扩大,各种字号的丸子汤在大街小巷不断涌现,一碗丸子汤也因为不断变迁,而有了各自模样,多了不同味道。不过,即便岁月流转,一座城市,依旧会因美食而灵动;因味道而鲜活。在太原,这一碗丸子汤,不仅叫醒了太原人的早晨,也激发出城市的活力……

记者 梁丹 摄影 张澍宏