

“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……这饱足的幸福感，是植根味蕾上的城市味道，也是润物细无声的烟火人生，更是太原老醯儿的早餐文化。

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米高的大桶炉锅，注入清水，然后再加入早早备好的牛骨、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，也只能落座耐心等候。

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，一个打底熬汤，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，丸子才可循序入人。

“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、热气升腾，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，丸子韧而有劲，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。



挣个“辛苦钱”

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醯儿，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淡不变味。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；面胚撒够足量葱花，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。

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