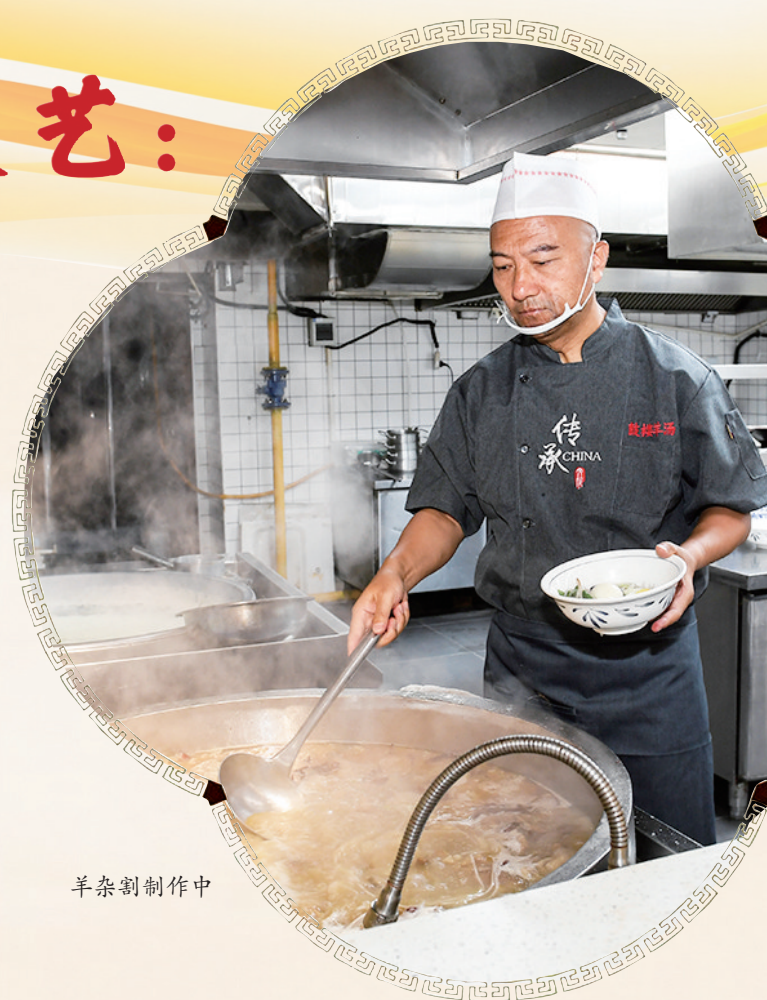


# 鼓楼羊杂割制作技艺： 晨锅沸起盛温情

凌晨4时许，双塔西街的青石板路还浸着丝丝湿凉，老铺鼓楼羊杂割的灰底黄字招牌已在晨曦里显露出轮廓。推开斑驳的店门，羊骨与药材的馥郁香气瞬间扑鼻而来。直径一米的铁锅内，清水没过骨面，炉火“噗”地蹿起，映亮李晓军掌心的老茧。他俯身搅动，羊骨在汤中沉浮，药香混着水汽爬上明亮的墙窗——这是省级非遗代表性传承人雷打不动的晨课。

2017年，鼓楼羊杂割制作技艺入选第五批山西省省级非物质文化遗产代表性项目名录。



羊杂割制作中

## 灶台上“烟火晨昏”

羊杂割在太原的美食版图中占据着重要地位。行走街巷间，无需刻意寻觅，那股混合着胡椒辛香与醇厚骨汤气息的独特味道，就像一条无形却有力的绳索，牵引着食客的脚步。莫要以为羊杂割就是杂碎，纯羊肉也是其中的重要品类。对于老饕来说，似乎纯肉配上粉条才是“心头爱”。

在鼓楼羊杂割双塔西街店，后厨灶台上的传承大铁锅擦得发亮。李晓军掀开锅盖，一股泛着草羊味的潮气漫出来。铁锅沿口结着层浅褐色的包浆，是30多年火与汤浸润的痕迹。

“如今育肥羊在市场大行其道，但店里遵循古法，始终选用跑山草羊，肉质纯粹，骨髓饱满。”25公斤的羊骨上还沾着未干的血丝，是凌晨时分从专供地直送的草羊骨。李晓军拿起骨锤，沿着骨形旋击，羊骨便呈现出规则裂纹，“当年师傅教我，处理羊骨得‘见骨不见肉’，留多了肉，汤会腻，髓也熬不出来。”

清水冲洗3遍后，羊骨沉入铁锅。“自来水中的杂质会影响羊汤口感，所以要引入过滤水。”李晓军边说边将混合着桂皮、茴香、肉桂、良姜、葱白等香气的28味料材下入锅中。火苗舔着锅底，起初10分钟，汤面微微颤动，李晓军手里转着长柄勺。“熬汤得有耐心，头20分钟大火催开，血沫上浮；半小时后转中火，逼出骨里油脂，下入煮熟碎肉；随后火煨，让髓熬进汤里……”

## 滚汤里“彼此成就”

经过数小时熬煮，黄褐色汤面翻滚中渐入佳境。李晓军舀起一勺，手腕轻轻一晃，汤液挂在勺壁。“汤凉会结一层油皮，那是骨髓融入。”他指着勺底细碎的油星，“当年师傅总说，好汤‘油不见腻’，喝到嘴里滑，咽下去暖，咂嘴还有点回甜。”

家住寇庄西路的老主顾毛福喜，常是踩着晨光进店的第一拨客人。他用勺子舀起汤，吹了吹表面的油花，“汤要熬到，骨髓化入，才结得起来。”羊杂割的灵魂，全在一个“杂”字。羊肉、羊头、羊肚、羊肝、羊心、羊肺，这些看似平凡的食材，在省级非遗代表性传承人李晓军手中汇聚一堂，并非杂乱无章的堆砌，而是一场精妙的味觉交响。

“清朝中期，李家人便在太

原鼓楼街开店卖羊杂割。”李晓军告诉记者，当时虽没店名，但因汤美肉香，人们以“去鼓楼吃杂割”口口相传。李晓军十几岁时便与羊杂割制作结下不解之缘。从最基础的食材处理学起，跟随师傅潜心钻研每一道工序。30余年前，他创建了鼓楼品牌，并从一家小店逐渐发展为拥有多家分店的连锁品牌。

鼓楼羊杂割的处理十分讲究。鲜肉浸泡后，炖煮需在5小时以上，后经晾吹，确保肥瘦相间的羊肉切而不散、薄而不破；羊杂中的羊头必须经过老工序用面团粘毛处理，羊肚、羊肝、羊肺、羊心等要反复清洗，煮制时要掌握火候，熟透又不失口感。最终，羊肚的脆韧、羊肠的绵密、羊肝的回甘……在滚烫的羊汤里“彼此成就”。

## 锅沿边“三转五扣”

在太原人的餐桌上，羊杂割搭配油酥饼是经典组合。一勺入口，先是骨汤的醇厚打底，接着是内脏的鲜香层层铺展，末了被油饼的酥脆轻轻一提，百般滋味在舌尖流转，不疾不徐，却自有千钧力量。这沁入人心的美味，不仅得益于始终如一的坚持——绝不添加任何增味剂，坚持纯古法制作工艺，还有那繁复而精致的烫热工序。

李晓军抓起几片羊肉，放入秤盘稳平，不多不少，正好二两。他教授学徒员工，每碗肉量够数是牢记的规矩。更让人叫绝的是盛汤手法，锅沿边，他左手端碗，右手执勺，从锅里舀起汤，手腕一转，汤沿着碗边画个圆弧，这是“一转”；再舀一勺，手腕回扣，汤从碗心落下，这是“一扣”。“三转五扣”下来，碗里的汤不多不少刚到碗沿口。长年累月中，学徒员工们早已知晓，这手法是为了让肉和汤融得匀，3秒内上桌的盛碗烫得热。

肉鲜汤美氤氲着热气灌碗上桌，撒一把嫩绿的香菜、香葱，加一勺胡椒粉，配上红亮的羊油辣椒，筷勺起落间，每一口都充满了惊喜与满足。在鼓楼羊杂割，坚持古法纯手工打制的李家油酥饼同样大放异彩。制酥、和面、揉面、制饼、烘烤……色泽金黄的油酥饼遇上馥郁醇香的热羊汤，两者搭配相得益彰。

暮色渐浓时，店里炉火依旧。汤香混着肉香飘出店口，与街边的车水马龙融在一起。李晓军站在门口，看着老街渐渐亮起的灯，仿佛看见无数个晨昏更迭里——铁锅咕嘟作响，汤面泛起涟漪，食客捧着热碗，眼里淌出温情……

记者 梁丹  
本版摄影 牛利敏



出品精致

## 记忆档案

相传，在元朝时期，山西人便开始食用羊杂割。从清代鼓楼街的无名小店到拥有多家分店的省级非遗代表性项目，鼓楼羊杂割制作技艺在传承中，不变的除了铁锅里的火候，还有“三转五扣”下“彼此成就”的味觉密码。当油酥饼浸透黄褐浓汤时，太原人咀嚼的不仅是食物，更是一本用味蕾记忆写就的城市日记。



李晓军和徒弟们研究肉品