



“百惠杯”  
有奖征文之七

## 名吃荟萃的国民羊肉馆

◆苗宝泉

中条山东北部绛山脚下有个山区小县,名曰“天下第一县”,这里有个饭馆——国民羊肉馆。

在我小时的记忆里,对于羊肉的吃法,不外乎包羊肉饺子、喝羊汤。那时,每年农历年底,生产队杀几只羊,一家分一斤多羊肉,除夕夜里全家人围坐在一起包饺子,等到天亮时分鞭炮响过祭完祖先就可以美美地吃一顿羊肉饺子了;喝羊汤是夏收大会战时,生产队统一熬制羊汤,全体社员包括小孩子自带窝窝头和大海碗,开饭时每人舀一碗连肉带杂碎的羊汤,蹲在打麦场上泡上窝窝头吃得津津有味……

一个偶然的机,我和朋友慕名来到了这家饭馆。

饭馆坐落在县城中心铁韵江南小区门口南侧楼下,大门口一副镶嵌在木头上的金字对联特别引人注目:味美质优品种全满城赞誉,驱寒养胃精神好一碗解馋。

一进门儿,浓郁的香味扑面而来,众多顾客吃羊肉泡馍时发出的秃噜秃噜的馋人声音不绝于耳……

饭馆不大但布局很合理,前面是餐厅,后面是厨房。厚重的古色古香的实木桌凳,桌子上放着密制辣椒酱、羊油辣椒酱、老陈醋、茶杯、小碟、牙签、抽纸……

“您好!几位?请坐!想吃点什么?”服务员笑容可掬并款步迎上来。

“来两碗西安羊肉泡馍!”早就听说西安羊肉泡馍很有名气,我就不加思索地回道。西安羊肉泡馍是陕西的风味美食,亦称羊肉泡,古称“羊羹”,堪称陕西一绝,有“天下第一碗”的美名,烹制精细,料重味醇,馍筋光滑,肉烂汤浓,肥而不腻,香气四溢,诱人食欲,食后唇齿留香、回味无穷,素为陕西人民所喜爱,外宾到陕也争先品尝,以饱口福。有人说,到西安不吃羊肉泡馍,就像到中国不登长城一样,是非常遗憾的。如

今,西安羊肉泡馍店开到了家乡,还有什么理由不品尝一番呢?

“好嘞!——”服务员清脆爽朗地回应着,转身拉长声调向吧台唱到,“来两碗西安羊肉泡馍!——”

“羊肉蛋白质高,维生素丰富,脂肪、胆固醇含量较少,属于天然的滋补强身食品。同时,羊肉又有较高的药用价值,其味甘而不腻,性温而不燥,有养肝明目、益气补虚、补肾壮阳、暖中祛寒、温补气血、开胃健脾之功效。”服务员趁厨师还没有出锅的空档,适时地向顾客们介绍着,“本店坚持选用中条山上放牧的绿色无公害山羊做原料,现宰现用,确保肉质细嫩,味道鲜美。我们把全国的特色羊肉名吃汇入本店,一样的羊肉,不一样的烹饪方法,可做出不同特色的美味佳肴。”

透过橱窗,乳白色的羊骨汤在大型筒子锅内咕嘟咕嘟地翻腾着,热气在空中弥漫着;羊拐、羊排在中型筒子锅内蠕动着,散发着诱人的浓香;核桃大小的羊肉块在高压锅内压、焖着……厨师们各就各位、各司其职,案板上加工好的羊肉、羊杂大小均匀、厚薄适宜,匀称的馍粒、晶莹的粉丝、筋道的粉条、黑褐的木耳、金黄的饼丝、雪白的豆腐、滑嫩的血块、碧绿的香菜,还有焯好的金针、切成碎末的葱白葱绿,一碗一碗一盆一盆摆放有序……

羊肉泡馍离不开羊肉汤。这个羊肉汤可大有学问,羊肉泡馍馆的生意如何,都要靠这一锅好汤来保证,汤料均属秘方,概不外传。煮羊肉汤除了需要羊肉,更需要羊骨,骨汤和肉汤要分开煮,这样汤底才能醇厚美味。羊肉和羊骨的用量越大,汤头的滋味越好。羊肉泡馍所用的馍,是由九份死面和一份发面制成。羊肉泡馍并非用羊肉汤泡馍这么简单,实际上是需要煮制的。在煮制羊肉泡馍时,汤中需要加入木耳和粉丝,这样的

羊肉泡馍才正宗。

饮食与地方文化息息相关,西安的羊肉泡馍,迄今已有百年的历史。大诗人苏东坡有诗曰:“陇馐有熊腊,秦烹唯羊羹。”在西安盛行吃羊肉泡馍有着一段传说。

相传,宋太祖赵匡胤落魄时,流落长安,正值寒冬,饥渴难耐,囊中只有一饼,饼冷口干,难以下咽,街边一家卖羊肉汤的老板,见之不忍,给了他一碗热气腾腾的羊肉汤。赵匡胤将饼掰碎泡入,吃完顿觉神清气爽,豪气冲天,一扫颓废心情,踏上征程。当了皇帝的赵匡胤外出巡察,行至长安,不知不觉又来到当年流浪的那条街,又闻到了那久违的肉香,食欲顿起,让店主马上做一碗“羊肉泡馍”。此时,街上的烧饼铺已关了门,店家只得让妻子烙了几个饼,怕皇帝嫌是死面饼,便把饼子掰得碎碎的,浇上羊肉汤煮了煮,再放上大片羊肉,又在汤内放了粉丝,撒入葱花,最后又淋上几滴黄灿灿的花椒油。当热气腾腾的羊肉泡馍端到面前时,赵匡胤尝了一下,立刻找到了当年的感觉,当即赏赐了店家。一夜之间,皇帝来吃羊肉泡馍的事就在长安城里传开了,越来越多的人慕名来尝美味,店家索性把肉铺改成羊肉泡馍馆。久而久之,羊肉泡馍成了长安人最喜爱的小吃,一直流传至今。

很快,一大碗热气腾腾散发着浓郁香味的羊肉泡馍端上了桌子。碗是内标“中华老字号”外标“揉、压、捏、拉、煮”字样的青瓷大海碗,滚烫的乳白色羊肉汤,玉米粒大小的泡馍垫底,洁白晶莹的粉丝网形映衬,红褐色的羊肉片摆成鱼形覆盖在最上面,黝黑的木耳点缀其间,还漂浮着几滴芝麻油,香味四溢,令人垂涎欲滴……另外端上来的,还有一小碟新鲜脆绿的香菜,一小碟晶莹剔透、温润如玉的糖蒜。

羊肉泡馍不仅讲究烹调,更讲究“会

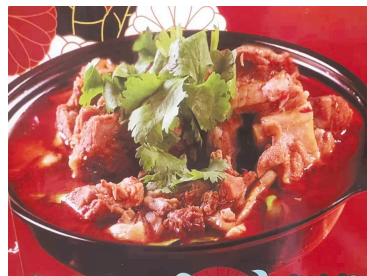
吃”。没有经验的人,吃前总习惯用筷子来回搅动,这是一忌。正宗的吃法是,从一边一点一点“蚕食”,这样才能始终吃出鲜味。吃时,还可根据自己的口味嗜好,撒点香菜、吃些糖蒜,或将密制辣椒酱放在泡馍顶端,不搅拌,保持汤的清爽,只把要吃的一口泡馍的周围调入少许辣椒酱即可。

筋道光滑的泡馍、清爽可口的粉丝、细嫩柔软的羊肉片、香味浓郁的羊汤使人陶醉,一碗泡馍下来,吃得人红光满面、精神焕发。食后再饮一小碗高汤,余香满口,回味无穷。

俗话说:“只可意会,不可言传。”羊肉泡馍的美妙之处是无法用语言完美地表达出来的,那种享受没经历过的人是无法体会其中滋味的。

临走时,服务员又热情地介绍到:“咱们店里还有西安小炒泡馍、山东单县羊肉汤、国民羊肉胡卜、风味羊杂汤、羊蹄、羊拐等特色羊肉名吃,特别是最近我们自主研发的特色羊肉锅子——天下第一锅,选用大自然放养的一岁草羊,肉质鲜嫩,汤色醇正,味道鲜美,备受顾客的欢迎和青睐,还是走亲访友的首选礼品。真诚地欢迎你们再次光临!”

走出国民羊肉馆,心中不禁生出无限感慨:如今足不出县就可尽享全国各种特色的羊肉名吃,实在是平民百姓的大幸事。



“百惠杯”  
有奖征文之八

## 暖灯

◆杨闪洁

今年年初,新冠肺炎疫情肆虐的那段日子里。

有一天,我在防疫值班交接班后,已经很晚很晚,晚到本就因为防疫而极少出门的人们空出来的大街,在空空旷旷之外,更添了几分寂寥,只有那清冷的风 and 那随风摆动的树陪伴我在回家的路上。

快到小区的十字路口了,不远处,看到那排醒目的灯亮晃晃的,照耀得附近一片光明,这是百惠阳光城店门口。

瞬间,我的心头一暖,一件小事浮现在眼前:记得去年腊月里,天上鹅毛大雪纷飞。喜爱走路的我,依旧冒着雪花儿,踩着雪渣儿,蹒跚在路上。十点来钟的时候,百惠店门口的那排明灯,一如既往地明亮着,照耀着我回家的路。

思绪如潮,更多的百惠小事件在我的记忆里被拽了出来。我们小区是个温暖的大家庭,曾经听小区的热心大姐们讲,这些年百惠的种种惠民政策……

有一次,一位顾客买了几条带鱼,回家发现一条不太好了,软了,拿过去后,百惠很愉快地在第一时间就给换了,退回来的立刻销毁处理。

百惠每个周二酬宾活动,购物满58元赠送一包纸巾且不封顶,小区里大姐周二买东西的时候,忘了领赠送的纸巾,回头找客服,说明情况,核实之后就给补上了。

新冠肺炎疫情期间,在成本增高的压力下,百惠克服重重困难,保证平价正常营业,保证居民基本生活需求。

春节免费捐赠春联,一捐就是好多年。

给百姓实惠,百种福利惠民。俗话说:“金杯银杯,不如老百姓的口碑。”老百姓口里说出来的,更是温暖在心头。国家的好制度好政策,政府的大作为,百惠公司总是积极响应先落实。

此刻,百惠门前那排明亮的灯,让人感到更加温暖!