

老式肉片汤：舌尖上的乡愁记忆

◎梁永刚(河南平顶山)

鹰城民间的老式肉片汤，规范的菜名叫连汤肉片，以其酸辣利口、汤鲜肉嫩的独特风味远近闻名，深受欢迎。

半菜半汤的肉片汤，原本是红白喜事水席上的一道经典咸汤，也是不可缺少的特色菜肴。因其味美汤鲜、口感滑嫩、开胃爽口、营养丰富，以至从水席菜品中脱离出来，成为独立的传统风味小吃，走进酒肆茶楼饭馆。

肉片汤发端于民间，于农村宴席上缀连起众乡邻的胃，将一地饮食文化植入席间小儿的记忆，融入人们三餐四季应时而动的生活智慧，更载满了鹰城人的乡愁。



稿约

魅力鹰城，近悦远来。

品读鹰城历史，赓续城市文脉。一个城市的历史不仅留存在田野遗址上、青砖绿瓦间，还留存于乡耆村老的饭后闲谈中。本版诚邀读者挖掘、讲述古城新城平顶山的历史记忆和文化故事，将留存于文牍案头、乡村闲话中的鹰城文化故事以硬核的方式、有趣的语言清晰地呈现给更多的市民。每篇稿件要求3000字以内，配图若干，投稿邮箱wbfk@pdsxw.com。



烹调老式肉片汤，所用到的调味料，种类不多，量也不大，无非就是五香粉、辣椒面和盐罢了。这与旧时物资匮乏有关，但

煮调老式肉片汤，所用到的调味料，种类不多，量也不大，无非就是五香粉、辣椒面和盐罢了。这与旧时物资匮乏有关，但

即使家中来了贵客，杀小鸡烙油馍，便是农家待客的顶配。况且，肉片汤中的肉片，还要在油锅里过一下，这对于缺油少盐的人家，也是很难办到的。毕竟有段日子，一年到头过油锅的时候很少，除了腊月里炸丸子豆腐过年，就是五月初五炸油馍瞧亲戚、农历十月一炸油馍上坟。

鹰城乡间的小饭馆里，几乎每个厨师都会做传统的肉片汤，以及烩面、焖面、肉丝面等本地特色面食，这是他们的拿手好菜，也是看家本领。弥漫着乡土气息的简易食谱上，紧挨着烩面的，往往是肉片汤、鸡蛋汤。烩面和肉片汤是高配，花钱多些；和鸡蛋汤是低配，经济实惠。饭食菜肴之间的搭配，和人与人之间的交往有相似之处，人有脾气相投的朋友，食物也有相处融洽的搭

水席经典 舌尖记忆

不时不食 汤中智慧

有一个统一标准，除了厨师的个人喜好、食客的饮食习惯外，更多是遵循“一方水土养育一方人”和“不时不食”的养生之道。没有温室大棚的年月，肉片汤里只能放当季菜蔬，没有更多选择余地，譬如，夏天放番茄，秋冬放白菜。现如今，高科技农业让蔬菜的当季色彩越来越模糊。美食达人借助便捷高效的物流网络，随时随地都能网购全球食材，吃遍天下美味。殊不知，这样一来，虽然满足了口腹之欲，却让不少人足不出户就会水土不服，深埋于记忆中的儿时味道也渐去渐远。

老式肉片汤里的配菜，有干的，也有鲜的，干鲜搭配，相得益彰。干菜多是金针、木耳、腐竹，鲜蔬以番茄、平菇、茼蒿为主。金针和木耳是出了名的素山珍，口感好，香气浓，营养丰富，鹰城的羊肉汤、牛肉汤和胡辣汤中，均可觅到二者的身影，宛如一对形影不离夫唱妇随的好伴侣。

大道至简 至纯至真

也不全是。鹰城人说话办事干脆利落，简洁明快，使用作料亦是如此，最常用的就是五香粉，也叫五料面儿，由五种香料粉碎而成。乡谚说：好厨子一把盐。有时候，调料用得杂，使得多，反而会喧宾夺主，压住食材原味。

大道至简，饮食之道亦是如此。老式肉片汤汤鲜肉嫩好喝，但整个烹饪过程却不复杂，也没有多少玄虚，甚至可以说一看就懂，一学就会。将锅中油烧热，放入葱姜蒜爆香，先把肉片入锅，再加入番茄、腐竹、木耳、蘑菇等配菜，翻炒后加高汤慢炖。若在家中做肉片汤，就用开水代替高汤。等锅中汤水翻上几个滚儿，便可勾上粉芡，加入盐、五香粉、辣椒面、醋、香油等作料，用勺舀些汤水，尝尝味道咸淡，便可起锅盛碗了。

上个世纪30年代，濮阳有位老者，做了大半辈子厨子，手艺精湛，口

档，就像胡辣汤和水煎包、豆浆和油条、羊肉汤和烧饼，相看不厌，两情相悦，常常出双入对，组合成为套餐，成就一段佳话。

在我的童年和少年时代，方圆几公里只有滢阳镇上才有饭店，庄稼人嘴里寡淡，想换换口味吃点小吃，除了赶集赶会，只能去镇上下馆子。虽说寻常村妇也会做肉片汤，只是家中缺这少那，更没有大骨头熬煮的高汤，再怎么摆弄，也没有专业厨子做出来的有味。家境殷实的人下馆子，往往要一盘烩面，外加一碗肉片汤，吃几口油光发亮的烩面，喝两勺顺滑的肉片汤，不觉得烩面油腻，喉咙也畅快。囊中羞涩的食客，不吃烩面，只要肉片汤，就着蒸馍吃，或将烧饼泡到汤里，解馋耐饥，大冷的天，也能吃得顺头流汗。

腐竹是豆制品中的佼佼者，色泽金黄，劲道好吃，可与荤素食材搭配，能凉拌能热炒能炖汤。

番茄是大人小孩都喜食的菜蔬，只是放到三十年前，如果季节不对，想吃到番茄近乎白日做梦。番茄入汤，皮要去掉，用刀在番茄上切个十字，浇上开水，便可去皮。番茄在老式肉片汤中扮演的角色，是左右逢源八面玲珑的和事佬，其鲜艳夺目的粉红，增添了汤色，养眼悦目；其酸甜相宜的清淡，衬托了肉香，清爽利口；其软糯细腻的口感，调和了诸菜，温润丝滑。

平菇是老少皆宜的食用菌，鲜嫩清香，味美好吃，无论清炒入汤，都是人间至味。肉片汤中加入的新鲜平菇，柔软娇弱，和泡发后的木耳一样，都是用手撕，而非用刀切，只是木耳要撕成小片，平菇须撕成条状。茼蒿俗称香菜，往往是在出锅前，才切碎撒入，可除腥味，亦可增香。

碑极佳，谁家待客办宴席，上门告知一声，约定好时间，到时候把菜刀往腰里一别，走着就去了，连个助手也不带。上年纪后，老人腿脚不便，不能走村串巷为主家做宴席了，就自己开了个小饭铺，连招牌也不挂，专营自己最拿手的肉片汤。

老人厨艺佳，人品好，生意自然红火，于是有人给老者捎信，愿出一百块大洋购买肉片汤的祖传秘方。老人淡然一笑说，这是人家抬举我，不可当真。我的祖上都是种地的庄稼汉，到了我这里，为了一家老小生计，不得已才掂起了勺子，哪有啥祖传秘方？再说了，肉片汤的做法稀松平常，只要不是傻子，看我做几回，也就学会了；至于调料，都是五香粉、辣椒面老几样，要说和别人有啥不同，也就是我往辣椒面里掺了些炒熟的芝麻花生。就我这“三斧子半”手艺，满打满算也值不了一块大洋，人家要是真掏一百块大洋，咱给人家说啥哩？