



洗尽风尘的舌尖味道

——探寻五台杂烩汤(上)

□ 记者 刘素针

起源:相见恨晚

在这条横贯东西的交通要道上,天南地北的人们汇聚流动,促成了食物的相逢。若以人情世故来看,五台杂烩汤的产生,是机缘巧合的邂逅偶遇,也是令人击节的相见恨晚。

1984年,做得一手好菜的原昌吉州米泉市农民马生贵,听从亲戚建议外出创业。他们乘车自东向西一路走来,最终选中了312国道穿街而过的五台,从里程上看这里更适宜过往旅客休憩住宿。于是,马生贵挈妇将雏来到五台,开了一家饭馆。

勤劳聪明的一家人,很快便稳定下来。某天,马生贵妻子的叔叔前来探望侄女一家。同为厨师的他开玩笑要比试手艺,两家分别做了回族名吃“九碗三行子”请亲戚和客人品尝。

盛宴过后,余下一些备菜。马生贵向来勤俭持家,自是不肯浪费,便将余下的夹沙肉、黄焖肉等放在煮肉的汤锅里,加了粉条、豆腐、菠菜,一家人竟也吃得津津有味。

正在这时,一名货运司机进来,见状惊奇地问:“老马,这是啥饭这么香,给我也来一碗!”马生贵连忙解释,这是做菜余料烩成的汤。司机说:“没关系,来一碗!”“给我也来一碗!”另一位客人说。马生贵没想到,自己无意搭配的杂烩汤,竟受到客人一致好评,便将它加到菜谱里。

新疆饭馆多以大盘鸡、拌面为主,较油腻且不易消化。客人多数长途跋涉,舟车劳顿,容易削减食欲。这时,清淡开胃、营养丰富且上桌迅速的杂烩汤出现,无疑是这

条古丝绸之路美食里的一股清流,成为过往司机和旅客解乏充饥的最佳选择。

点名吃杂烩汤的人越来越多,马生贵决定潜心研究,专注做好这碗汤,并将饭馆命名为“米泉老马杂烩汤饭馆”。

后来,附近饭馆老板见老马杂烩汤很受顾客青睐,也纷纷挂起招牌开始做杂烩汤。随着过往商旅口口相传,五台杂烩汤渐渐名声远播,成了五台的地标性美食。

2000年左右,五台杂烩汤发展到鼎盛时期。道路两旁近百家饭馆,大部分以杂烩汤为主。过往车辆络绎不绝,饭馆生意火爆,门庭若市。一到饭点,不少店门口食客排起长长的队伍。

很多人慕名远道而来,只为吃上一碗五台杂烩汤。

传承:精益求精

天还没亮,“米泉老马杂烩汤饭馆”店主马林和妻子杨慧便起床忙碌起来。

杨慧负责收拾店面、备菜,马林则前往大河沿子镇买牛肉。寒冬,室外温度零下28摄氏度,汽车“嗡嗡”艰难地挣扎了好一阵子,终于发动。车灯大亮,划破黎明前的黑暗。

马林是马生贵的长子,人称“黑娃”。10岁那年,他跟随父亲来到五台。从小在杂烩汤的蒸汽里浸染,汤的味道已经融入他的成长记忆。马生贵还乡养老后,马林又不容辞地挑起重任,将这门手艺传承下去。

“父亲常说,金杯银杯不如老百姓的口碑。”马林说,做餐饮,在选材上丝毫不能马虎。

牛肉、汤、丸子是杂烩汤的核心要素。

为了保证肉质鲜嫩,马林每天早起到二三十公里外的大河沿子

镇,买当天屠宰的新鲜牛肉。牛后腿肉和大棒骨浸泡清洗后入锅,慢火熬制四五个小时,胶原蛋白和骨髓融入汤里,香浓醇厚。丸子美味的秘诀是纯肉馅,加入玉米淀粉、香料搅拌均匀,使用上好的葵花瓜子油,炸至金黄。

临近中午,食客登门。马林起身招待,妻子则麻利地走进厨房点火起锅。

火苗“呼呼”燃起,大铁锅里倒入熬制好的骨头汤煮沸,陆续放入丸子、豆腐、菠菜,加热浸润汤汁后依次捞起,盛入铺了红薯粉的汤碗里。牛肉片最后入锅,再次加汤、调味,大汤勺不停地上下翻动,热气蒸腾。牛肉捞起码在配菜最上层,紧接着滚烫的肉汤浇入碗中,撒上红椒丁、香菜提味。

只消三五分钟,一碗热气腾腾、香味扑鼻的杂烩汤就上桌了。

滴入香醋、辣椒油搅匀。卤煮肉片散落在鲜绿的菠菜中,点缀着焦糖色的肉丸、白如凝脂的豆腐、晶莹剔透的粉条,色泽诱人,令食客口水生津。

捧起碗喝口热汤,酸爽开胃,香而不腻,麻木混沌的味蕾立刻被唤醒。牛肉香浓筋道,菠菜青翠爽口,豆腐嫩滑入味,丸子外焦里嫩

……配上现烤的咸香酥软的葱花饼,清脆酸冽的泡菜,一碗杂烩汤吃完,从舌尖到肺腑,通透酣畅。

一方水土养一方人。辽远壮阔的大西北,造就了新疆人豪放粗犷的性格。人们并不执着于过分精致的生活习惯。杂烩汤没有复杂的烹饪流程,仅以水火为媒,将温度传递给食材,让美味释放出来。这看似简单的沸腾交融,却饱含着厨师参透生活的智慧。

今年9月,在精河县枸杞文化旅游节的舞台上,马林捧着县领导颁发的“特色餐饮名店”授牌时百感交集。那一刻,他脑海里闪现的是父亲慈祥的笑容和谆谆教诲。

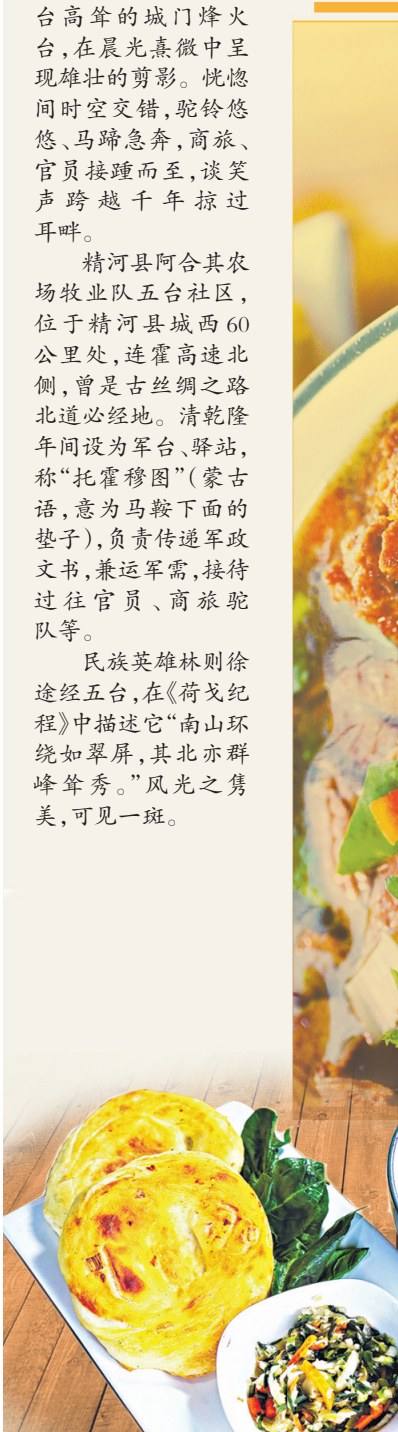
所谓传承,除了心口相传的手艺,还有劳动人民生存的信念,朴素的情感以及流淌在血脉里的勤劳和坚守。

如今,五台杂烩汤已经随着人的迁徙走向全疆各地,成为新疆名小吃,也是一张闪亮的博州饮食文化名片。它承载着几代人的味蕾记忆,不仅为过往商旅洗尽风尘,也聚合了游子散落的乡愁。与更多人而言,五台杂烩汤,不仅仅是一碗汤的味道,更是弥足珍贵的芳华岁月。

北疆的冬天,皑皑白雪覆盖原野。五台高耸的城门烽火台,在晨光熹微中呈现雄壮的剪影。恍惚间时空交错,驼铃悠悠、马蹄急奔,商旅、官员接踵而至,谈笑声跨越千年掠过耳畔。

精河县阿合其农场牧业队五台社区,位于精河县城西60公里处,连霍高速北侧,曾是古丝绸之路北道必经地。清乾隆年间设为军台、驿站,称“托霍穆图”(蒙古语,意为马鞍下面的垫子),负责传递军政文书,兼运军需,接待过往官员、商旅驼队等。

民族英雄林则徐途经五台,在《荷戈纪程》中描述它“南山环绕如翠屏,其北亦群峰耸秀。”风光之隽美,可见一斑。



①五台杂烩汤。

②五台杂烩汤、葱花饼和小菜。

(本版摄影:记者李强)