

单县味道：一汤一饼一馓子

文/王成

“三绝”之首羊肉汤

单县有三绝：羊汤、百狮坊、百寿坊。百狮坊夹柱上雕有一百个姿态各异、惟妙惟肖、栩栩如生的狮子；百寿坊雕有一百个不同书体的“寿”字。两坊结构精巧，雕工精细，刀法洗练，古朴优雅，繁而不乱，堪称艺术珍品。而造坊的石匠雕工每天要喝的就是羊汤。一天不喝就没精打彩，不出活儿。有人说：两坊是羊汤浇出来的，三绝之首又当属羊汤。

单县羊肉汤已有数千年历史。原始社会末期，舜的老师单卷（亦写作善卷、宣卷）及其部落就生活在单县一带，他们过着半耕半渔半牧的生活。当时饲养的家畜主要是青山羊，而羊的吃法，由烧烤演变为主要吃肉喝汤。经过几千年的改进，制作工艺也越来越完善。

据《单县风物》及新版单县志载：“1809年初，单县人徐桂立、曹西胜、朱克勋三人开设‘三义和羊汤馆’，后三家分开。由于徐桂立制作精细，不断改进提高，一时间风靡全城，在竞争中占了上风，远近驰名，被公认为单县羊肉汤的正宗。而徐家后因转营其他的生意，所以也就没能创下正式的品牌。”

1935年春，单县羊肉汤的正宗传人周永歧、吕运法、窦保德共同出资，在单县刘隅开办“三义春羊肉汤馆”。因为其时在春天，《三国演义》中又有“桃园三结义”的典故，遂取字号为“三义春”。周永歧是徐家的徒弟，师承徐家羊肉汤第七代传人徐东秀，他13岁就学制羊肉汤，不仅得到了徐家的真传，后手艺不断加以创新提高，逐渐创出自己的独特风味。其调料齐全，色泽光亮，汤汁味美、营养丰富，在单县及周边地区迅速打响。当时所经营的汤种类花样繁多，著名的“天花（羊脑）汤”，有健脑明目之功；“口条汤”，有壮身补血之能；另外还有三孔桥汤、马蜂窝汤等共72个品种。

烧制单县羊肉汤有三条关键，一是选用平原地区农家饲养的三年龄青山羊为主要原料，尤以单县黄河故道和大沙河两岸的羊为佳，羊又有“蒙羊”（生育一、两窝的母山羊）“捶羯”（被捶碎辜丸而失去交配能力的公山羊）的研究。这样的羊不光吃草，农家经常喂点剩饭或粮食，羊长得膘肥体壮。山区的羊不行，熬出的汤发黑且不鲜洁。二是佐料的选用要适量，多了则料味出头，少了则腥膻不除。三是用火要大，使锅内一直处于沸腾状态。使羊油快速融化，与水互相撞击，达到水油交融，形成乳状悬油液。如火候达不到，则水是水，油是油。凡熬制好的羊肉汤，勺子在锅面打个花，往下一舀，往桌面一滴即凝成油状。“单县羊肉汤”系奶汤类，汤锅里始终保持滚沸，否则汤色冷青，鲜味不足。

单县的羊汤分白汤、红汤两种。为适应时下人们的口味，现在饭馆里卖的几乎全是白汤。卖羊汤的店里支一口长年不熄的大柴锅。锅里时常有水添进去，有肉放进去，有佐料放进去，但盛出的却是一碗碗无肉的清汤和偶尔取出的羊骨头，而绝不会有整块的肉取出卖掉。如果真遇有想吃肉的食客，老板也好讲话，一只大铁钩子从锅内拉出一块羊肉，问您好您要哪块儿，然后一刀下去，再切成碎丁放进汤碗里，或切成薄片放进瓷盘里，也不必用油盐酱醋之类的调料，食之味鲜，软硬适中。余下不要的，大铁钩子一抡，则又“咕咚”一声，扔进“咕嘟咕嘟”冒着白气的大铁锅里。热气腾腾的羊汤汤色如同高压锅熬出的无米粒的米汤，喝在嘴里味道鲜美无比。

吊炉烧饼“好伴侣”

喝羊汤，就不能不吃徐家吊炉烧饼。吊炉烧饼是非常受单县大众青睐的一种面食。当地人戏称它是羊肉汤的好伴侣。假如您在单县的集市上看到一口底朝天的缺口大铁锅，您一定可以在那里买到香喷喷的吊炉烧饼。

单县吊炉烧饼历史悠久，始创于20世纪初，至今已有近百年的历史，创制人徐向清善于制作各种面食和小吃，创制了别具风味的“吊炉烧饼”，其外观圆型，上部弧状隆起，通体橙黄油光，晶莹剔透。饼盖撒满芝麻，边缘斜刀切花，错落有致，整个看去，宛如一件做工精巧的艺术品。

徐家吊炉烧饼的第二代传人徐林择自幼随父从事操作，他制作的吊炉烧饼，更是诱人可口。1952年在山东省饮食服务大赛上，他制作的烧饼被誉为特色名吃。现在的徐启尚为第三代传人，他严格遵照传统工艺，制作讲究，为广大消费者乐选乐道。

单县位于山东省西南部，苏鲁豫皖四省八县交界处。因舜帝之师单卷在此居住而得名，是汉朝女政治家吕后的故里。李白、杜甫、高适、陶沔四君子在单县留下了大量诗篇。来到单县，不能不品单县羊汤，羊汤以其“色白似奶，水脂交融，质地纯净，鲜而不膻，香而不腻，烂而不黏”的独特风格，被国人称为中华第一汤。如果再搭配上粘满芝麻、金黄酥脆的吊炉烧饼，那可以说是绝配了。而始创于明末清初，清乾隆39年的赵家馓子，更是远近闻名，满口留香。



吊炉烧饼的制作过程繁琐，非手艺人制作不得。选料必须用上等精白粉，在瓦盆内和面予以充分发酵。面要和得有筋骨且有力道，二十多斤的面块整个从盆中拿出双手托到面板上，运行中面不下坠，不散落，少变形。面块放在面板上，将其擀成面饼，然后用备好的熟面用食用油抹皮起酥，再将面饼卷成长筒状，重新揉过，掐成一个个的“剂子”。其后给每个“剂子”填充“烧饼馅”。

烧饼馅制作起来也十分考究，取核桃仁、花生仁等打碎，配以精白粉、精油、芝麻盐、肉丁、佐料面等，搅拌均匀，不可太湿或太干，湿则发粘，干则过散，干湿适中，不粘不散，沙沙离离方为上品。这样制成的馅被称作“齐饼馅”。馅填好后，将“剂子”揉压成一个个的小饼，排列在案板上，用一只手依次快速转动小饼，另一只手执刀斜立上下砍切花，数秒之间，饼盖边缘便出现一圈错落有致的切花，当地人亲切地把这一圈切花称作“烧饼妈妈”。而后拿起油刷，在饼盖上涂上香油、糖稀，撒上芝麻，准备上炉烘烤。

吊炉烧饼的烤炉由紧密相连的上、中、下三部分组成。最上面的是“吊炉”，与普通烧饼炉十分相似，一侧有弧门。只是“吊炉”的个头比较小，并被链子吊着，链子另一端与杠杆相连，必要时可以用杠杆将吊炉吊起。吊炉内只烧柴火，不放烧饼。炉的最下面是用铁皮糊泥围成的圆桶状炉灶，有灶门，像旧时农村烧柴做饭用的大灶。炉灶上面嵌着一个平底锅，即是烤炉的中间部分。烧烤吊炉烧饼时，上面吊炉内燃起明火，下面炉灶内施以暗火，此时下压杠杆移开吊炉，在平底锅内倒入少许精油，油热后将烧饼摆放锅中，盖上炉盖，进行上烤下烘。

此时，最重要的是控制炉内的温度和烤制的时间。炉火不能太旺也不能太弱，太旺会把烧饼烤焦，太弱会把烧饼烤得夹生。控制炉火，没个一年两年的功夫是做不好的。红红的炭火烤着，烫人的铁锅煎着，不一会儿，焦黄喷香的吊炉烧饼就出锅了。刚出炉的烧饼外酥里嫩，表面厚厚的一层芝麻让人垂涎欲滴。用手揭开发现，底儿、盖儿、芯儿层层分离，芯里散发着诱人的香气。咬一口慢慢咀嚼，不一会儿，香甜的糖稀味儿和浓浓的芝麻香味儿便溢满口腔。

在单县，无论是在乡村还是在城市，无论是在街边小摊还是在高档饭店，都能见到吊炉烧饼的身影。每当赶上饭点，总会在大大小小的烧饼店或者烧饼摊前，看到购买烧饼的人，往往是烧饼刚刚出炉就被抢购一空，由此不难看出吊炉烧饼在当地人饮食中的重要地位。

吊炉烧饼保存期长，不易变味。存放两三个月，只需略加烘烤即可食用，而口味依然。

“馓子”飘香二百年

一口油锅，两个面盆，一堆木柴，在这个十平方米的作坊里，这些就是单县黄岗镇村民赵安先制作馓子的全部家当。赵家馓子起源于明末清初，清乾隆三十九年（公元1736年），兵部尚书刘娥（时任道台）回

黄岗西三里刘老家省亲，回京带回赵家馓子，奉至热河行宫，太后和高宁品赏后大加赞赏，此后每年冬春季节，驿道快马，供奉皇宫，御贡赵家馓子从此远近闻名，流传至今。赵家馓子经历了两百年的传承，到赵安先这里已是第四代。

从9岁开始，赵安先就跟着爷爷学做馓子。由于年纪小，刚开始只能从炸馓子学起，虽然不受累，罪却没少遭。手经常被溅出来油星烫伤，如今他的手指背面关节处已经几乎没有纹路，被烫得平整发硬。手艺不精把馓子炸短了或是炸断是常事，“因为老把馓子炸坏这事，我可没少挨揍。”赵安先笑着说，小时候爷爷管得严，经常用筷子敲他的头，如今拿起炸馓子的筷子，他总能想起爷爷严肃的面孔。

“和面、养面、下油锅炸……每一步都很关键，一步做不好，这一团面就算是废了。”说着，赵安先拎起一团面摆弄起来，摔、捣、搓、拉，这块15斤的面团在赵安先手里，不到一个小时就“变成”了一层一层盘在盆里的细馓子。

说起来简单，可要是做起来，这过程一个比一个复杂。首先要在面团中间掏眼，两个人配合着把手腕粗的面来回搓拉，直到细如筷子，便可以逐层抹油盘在盆里。“用油养着，可以让面充分吸收油的营养，保证面的柔软度，炸出来才会酥脆可口。”待面“养”好之后，便可将面的一头拉出，在手指上绕圈后掐断，随后用筷子将馓子还取下放入油锅，稍炸后，将筷子抽出按压馓坯中间，使之成为瓦状再放入油锅，直到馓子色泽金黄便可以出锅了。

每年5月至7月份对做馓子生意的人来说是最难熬的，炎热的天气可以让早上炸出来的馓子晚上便软掉了。因此，在这段时间，几乎所有做馓子生意的人都选择停工，赵家馓子却一年四季从不间断销售，赵安先有存储馓子的妙招。一个长80厘米、宽50厘米、高55厘米的桐木箱子就是赵安先的法宝，“桐木轻便、不透湿气，馓子放在里面可以储存很长时间。”赵安先说，馓子放在这个箱子里，春秋冬三季放上一个月不成问题，即使是夏天，馓子放在这个桐木箱子里隔夜之后依然可以保持酥脆。赵安先现在用的这个箱子是父亲做的，已经用了20多年，现在这个箱子已经成了赵家馓子的象征，“以前一直带着箱子去集市上买馓子，把箱子往路边一摆，别人就知道卖馓子的来了。”

如今，无渣、酥脆、劲道、香甜的赵家馓子开始远销全国各地，北京、西宁、上海、太原等地都有客人打电话订购。由于赵家馓子是纯手工制作，一家四口人精力有限，因此赵家馓子每天只做23箱。每到年关的时候，为了吃到赵家馓子，有些客人都提前10天预订。

如今，18岁的双胞胎儿子赵严森、赵延林已经跟着赵安先学做馓子5年了，老二延林的手艺经常得到赵安先的夸奖，“他现在干活比我还利索，比不上他啦。不管他们以后干不干这行，我就希望他们把手艺学到手。”望着一旁正在和面的两个儿子，赵安先眼中满是期许。

首推时尚新品“缘定晶生” 著名白酒品牌国际化创新动作

6月28日，上海电影广场海上5号厅上演了一场经典与时尚、中西相融的跨界大戏。时尚、奢华的施华洛世奇装点的会场尤为耀眼夺目，模特展示秀精彩纷呈，五粮液携手国际时尚品牌施华诺世奇倾情打造的经典与时尚、中西相融的创新新品“缘定晶生”璀璨问世。

融合了施华洛世奇元素的五粮液“缘定晶生”酒，采用瓶中瓶设计，由两只施华洛世奇经典水晶天鹅构成爱心形

状，酒瓶颈部由意大利工匠手工镶嵌施华洛世奇水晶，瓶盖镶嵌水晶沙，尽显时尚、高端。产品设计蕴含了对爱情的鉴证和美好祝愿，是行业首款专为高端、时尚婚庆定制的礼品酒。

业内人士分析认为，中国白酒坚守传统古法酿制的同时，在包装等方面不断运用新材料、新技术，开发出满足不同消费群体、场景的创新产品，在不同的细分市场开辟新“蓝海”，引人注目。