宝华羊汤锅　一方烟火蕴乡愁

□ 适志宏　文／图



羊汤锅蘸水佐料。

天还没亮透，宝华镇的雾气就先“醒”了。雾里，一口正冒着热气的大铁锅里炖着黑山羊，连皮带骨，和着草果、八角、青花椒，在清水里咕嘟了整整半宿。汤色熬成了牛乳般的白，表面浮着一层薄薄的金黄羊油，香气顺着雾气往街上飘，飘过半条街，钻进赶早人的鼻子里——这是宝华镇一天里最温柔的时刻。

宝华羊汤锅的好，先要从羊说起。无量山的黑山羊是野惯了的，白天在山坡上啃青草、嚼树叶，渴了喝山泉水，夜里才回圈。它们个头不大，毛色油黑且亮，因为常年在山里跑，肉质紧实，脂肪薄薄一层均匀地嵌在肌肉里。这样的羊，炖出来不膻不腥，汤头自带一股山泉的清甜。

老辈人说，好食材是不需要更多花哨做法的。宝华羊汤锅的烹饪，简单到近乎执拗——一口铁锅、一盆清水、几片姜、一把盐，仅此而已。羊头、羊脑、羊腿、羊排，连皮带骨剁成大块，羊肠、羊肚、羊肝、羊血一样不少，统统下锅。大火烧开，撇去浮沫，转小火慢慢煨，一煨就是三四个小时。

火候到了，羊皮就炖得软糯透明，用筷子一戳就透；羊肉酥而不烂，轻轻一撕便会脱骨；羊肚脆嫩，羊血丝滑，羊蹄筋能嚼出胶来。一锅中软的、脆的、嫩的、韧的，各有各的脾气，却又在同一锅汤里交汇融合。

宝华羊汤锅真正的魂不在锅里，而在那碗蘸水里。干辣椒放在灶灰里慢慢烤，烤到表皮微微发焦、辣味被烘出来，趁热拿出来揉碎或舂碎。吃羊汤锅的时候，舀一勺糊辣子进碗，拌上花椒面、蒜末、葱花，再浇一勺滚烫的羊汤冲开——“滋啦”一声，辣香、麻香、蒜香被热汤激得四散开来，闻着就会让人喉头一动。能吃辣的，再切点小米辣放进去；不能吃辣的，少放或不放，全凭自己的喜好。

夹一块羊皮裹满蘸水送进嘴里，先是辣，后是麻，再后是羊皮的糯和羊肉的鲜，一层层在舌尖上铺展开来。辣得冒汗了，喝一口原汤，汤是甜的、暖的，顺着喉咙滑下去，五脏六腑都被熨得妥妥帖帖。宝华人吃羊汤锅，讲究的就是这个“边煮边吃”——锅一直架在小火上，汤一直滚着，肉一直热着，从第一口到最后一口，温度丝毫不减。

老宝华人都记得从前赶街的样子。多年前的时候卖汤锅的就在街边，一口铁锅架在柴火上，几条长凳往泥地上一摆，便是生意。赶街的人走累了，往长凳上一坐，要一碗羊肉、一碗汤，蘸着糊辣子就吃得满头大汗。

如今的宝华镇修了整洁的美食街，汤锅店搬进了宽敞明亮的铺面，桌椅干净，环境舒爽。可做法味道依旧没变，连那股子热热闹闹的烟火气也没变。老板还是像以前那样大声招呼客人，还是会问“想要吃哪块？”，还是会依着客人的喜好选肉、切肉、盛汤、递蘸水。

雾渐渐散了，阳光洒在宝华镇街道的各个角落。

美食街上一家接一家的汤锅店的大铁锅又开始咕嘟咕嘟地响起来。游客、本地人、赶街的群众，陆续坐满了餐桌四周的小凳。有人夹起一块羊血，有人舀了一碗汤，有人被糊辣子辣得直吸气，却还是忍不住又夹了一筷子。

这就是宝华羊汤锅。它不精致，不昂贵，没有花里胡哨的摆盘和噱头，有的只是一口大锅、一锅好汤、一碗辣子，和一群吃得热汗淋漓、心满意足的人。

人间至味，就在这一口滚烫的羊汤里，在这一缕飘过半条街的香气里，在宝华镇每一个平凡而热气腾腾的日子里。

乡愁



山里人家在无量山中放养的黑山羊是熬制宝华羊汤锅的最佳食材。



羊汤锅店主查看羊汤锅熬制火候。羊汤锅熬好了，客人也就来了。



宝华的羊汤锅店时常都很热闹。



一盆美味可口的羊汤锅端上桌。

炖得软糯可口，汤色乳白的羊汤锅带皮羊肉。



客人吃完羊汤后大多会打一碗汤喝。这是无量山人吃羊汤锅的习惯，在羊汤锅的经营中也得以延续。