

## 绛县顺子羊汤：鲜香浓白 感受如家

朋友，您喜欢喝羊汤吗？您喝过绛县顺子羊汤吗？顺子乳白羊汤，观之色泽如豆浆；闻之浓香透鼻腔；食之安全放心、口齿留香，因而在绛城羊汤界占有一席之地。

笔者喜好喝羊汤，近年赋闲，但凡遇有羊汤馆，总要进去尝尝，久之，莫说本县了，就连邻近县的羊汤馆几乎都光顾遍了。对比总结之下，觉得还是绛县的乳白羊汤好，尤其钟情于顺子羊汤。在这里，给大伙说说顺子羊汤馆老板周新顺和他的顺子羊汤。

周新顺今年45岁，是绛县横水镇东刘家村人，他进入餐饮行业已经有30个年头了。

谈及顺子羊汤，说来话长，还有个流传很久、颇为有趣的故事。

话说明代名医张介宾，一次到山东单县看望好友周员外，发现他不到30岁的人，竟然身体衰弱，连说话都无气力。望闻问切，得知周员外畏寒怕冷，四肢不温，双腿使不上劲儿，虽有妻妾，尚无子嗣。张介宾确定好友乃阴寒侵邪，随即开了一副包含21味中药的方剂，嘱咐其家人放置羊汤中煎熬，每日黎明起床后服下。3个月后，周员外寄信致谢，言说身体康复，更喜妻妾开枝散叶，已有身孕。周员外活到96岁离世，周家后人将张介宾开的药方作为传家之宝，保存承继，凭此药方开药膳羊汤馆，声名鹊起，立足发迹，故有“山东羊汤看菏泽，菏泽羊汤在单县”之美誉。

周新顺祖籍山东单县，祖上深得张介宾药膳羊汤真传精髓。张介宾曰：“天之大宝，只此一丸红日；人之大宝，只此一息真气。”在他看来，但凡是体虚气短、骨质疏松、关节风湿疼痛、血脉痹阻不通、小腿或脚踝水肿或有厄逆反酸、人没精神、遇冷即喷嚏不止



◀▲在这寒气袭人的初冬，确定不来碗热气腾腾的羊汤。

等，都属阳气亏损症状，服用药膳羊汤，即可提气给力，补阳壮体。据说周家人很少生病，且多长寿，皆得益饮用药膳羊汤之功效。羊汤乃热性食物，有利发汗排毒、祛除湿气，确有一定科学道理。

周家一直有养羊的习惯，在长期的实践中，逐步摸索出养羊、选羊和熬制羊汤的“独门绝技”。周新顺出生后，祖父期盼家庭和顺、孙子顺畅有成、一切顺心如意，为其取名新顺，乳名顺子，可谓良苦用心。顺子没有辜负爷爷的期望，在外从事餐饮，打拼多年，稍有积蓄，学技在手，即有意返乡，于2014年11月在绛县二轻公寓旁开办了

“顺子羊汤馆”。他在继承祖上熬羊汤传统特色的基础上，思谋着创新，专程回老家山东，去单县、上济南取经，逐步将过于繁杂的药膳羊汤熬制工艺简化，便于操作，适合大众口味。2018年腊月，他把羊汤馆迁到绛县中学东侧，并于今年3月在乔村开了顺子羊汤二部。

顺子乳白羊汤特点有四：鲜、香、浓、白。首先严把食材关，除自家养的羊外，常年认购一家有良好信誉的固定养殖场；当天羊汤当日卖完，剩下的宁可倒掉受损，也不掺兑继续售卖；坚持用大火熬煮，使羊骨髓尽入汤内。周新顺秉持的初衷是：让进到店的食客吃好吃好，感受如家。

在顺子羊汤馆，人们还能随时吃到爆炒羊杂、炆羊血、麻辣羊蹄及蒜泥拌羊肉、拌羊脸、拌羊肚等10余种美味食材。

周新顺的经营理念是，让大家一起挣钱。他正思谋着组建连锁店，把顺子羊汤做大做强做精，让更多人融入这个行业，不仅满足绛县人喜好羊汤的味蕾，还要让绛县乳白羊汤这一特色美食走出绛山，开到邻近县市，乃至更远。

值得一提的是，这些年来，凡绛县籍70周岁以上老年人生日当天携带身份证来羊汤馆喝羊汤、吃饼子，顺子都予以免费。

张广瑞 尤生荣

## 新绛泉掌豆腐：嫩滑筋道 醇厚清香

豆腐，人们生活中再平常不过的一种食物了。

这从挂在人们嘴边的俚语民谣，就能看出，如“小葱拌豆腐”——一清二白；“卤水点豆腐”——一物降一物；“心急吃不了热豆腐”等。

今天要介绍的是新绛泉掌豆腐。

据了解，泉掌豆腐在当地很有名，嫩滑筋道、醇厚清香，已有数百年的制作史。其不仅深受当地群众喜爱，而且在其他乡镇也有不小的市场。

步入泉掌村，空气中似乎都弥漫着一股豆腥味儿。走进秦和平的豆腐作坊，这股豆腥味儿更加浓烈。

秦和平家做豆腐，已经传了两代。他告诉记者，鼎盛时期，该村有70多户、上百人从事豆腐制作，后来，许多人都转型了，但现在仍有20多家做豆腐的。

“虽然做的人少了，但产量没有下降，因为机械化程度提高了。”秦和平说，“不少村民都沾了豆腐的光。”

听着秦和平的讲述，看着他使用的

工具，不由得想起儿时村里磨豆腐的场景——首先映入眼帘的是石磨，离石磨不远的地方有一条水渠，流水潺潺，村里人平时洗衣、吃饭的水都在这里挑。一到逢年过节，石磨则成了大人物的专属，小孩子只能望而却步。这时，就会看到村民一边磨着豆腐，一边用小勺往磨眼里舀泡发好的黄豆。清凉的渠水浇在磨盘上，水流顺着磨心流遍了磨沿，磨好的豆浆便源源不断地涌出来，“嘀嗒——嘀嗒”流进铁桶里。

回头再看秦和平，他正操作着浆渣分离机。有了浆渣分离机，既省去了体力劳动，又节省了时间，大大提高了豆腐的产量。

此时，大锅里的豆浆尽情翻滚着，整个屋里云蒸雾绕的。秦和平不断地搅动豆浆，同时掌握着火候，他说，“这活儿不能性急，如果火猛会灼焦豆浆”。

豆浆煮熟后，就到了点豆腐的关键环节。

人们常说：豆腐好不好，就看师傅手



▲豆腐成型 卢维真 摄

上一点功。点少了，出来的豆腐太嫩，压不成型；点多了，豆腐太老，口感也受影响。

等豆汁烧沸的时候，秦和平把早已调好的卤水倒进去，继续不停地搅拌。只

片刻，豆汁就变得黏糊起来，看起来又鲜又嫩。

紧接着，经过挤压，一锅豆腐就出来了。放到方盘上切成若干块，如果有急需要的，拿回去立刻就能上桌。

黄豆本是一种粗粮，但做成豆腐，就是粗粮细作了。不管是农村，还是城市，豆腐都是人见人爱的美食。由它加工的菜肴也是家喻户晓，像虎皮豆腐、白菜炖豆腐、千滚豆腐万滚鱼等。

随着生产工具的更新，昔日制作豆腐的一些工艺已经不复存在，但“认真做事、教人为善”的传统文化仍在泉掌传承。诚如秦和平所说，“在当下，我们不能随波逐流，特别是在吃喝上，一定要守住豆腐原汁原味的底线，保住我们的职业操守”。

泉掌豆腐能够畅销，离不开秦和平等人的坚守。希望他们用心传承、匠心制作，为守护人们“舌尖上的安全”作出应有的贡献。

记者 景斌 通讯员 梁冬