

卤煮,对于热爱美食的北京人来说,它是流淌在血液里的一种情怀。“不论男女老少,即使身处异乡,只要来一碗卤煮,就能把丢在异地的魂儿给找回来。”这是一位热爱卤煮的北京大姐常挂在嘴边的话,可能有些许夸张,但也说出了许多北京人的心声……

陈亨： 传承老北京味道



陈亨,一位专注做卤煮的“80后”手艺人,也是陈亨卤煮小肠回龙观店的店主,“卤煮距今有100多年历史,原名苏造肉,在皇家食谱中用五花肉作为原材料,但那时候老百姓没人吃得起,于是,流传至民间后,就用价格低廉的猪下水来代替五花肉。”

用老话儿讲,一碗好的卤煮“盯时候”,中午吃一碗,可以扛一天。“卤煮的好坏全凭内里的食材口感,肠子,肥而不腻;火烧,透而不黏;肺头,没有脏器味;汤,浓香醇厚……”说话间,陈亨徒手从滚烫的铁锅里拎出一根大肠,手法熟练地将其切成小段儿装入白瓷碗,“我父亲曾说,要想做好一碗卤煮,就得不怕烫,用指尖感受食材的温度、软硬,来判断烹煮的火候。”

说话间,陈亨在碗中放入两片五花肉、切一片炸豆腐,取出肺头切块儿,最后浇上汤头、撒上蒜末,还没入口,红白相间的色泽、扑鼻的香气,已令人垂涎欲滴,尝上一口,别有一番滋味在舌尖。

29岁的刘榆是漂泊在海外的北京土著,每年隔三差五回国,都要去吃一碗卤煮。“卤煮和臭豆腐、榴莲一样,都是颇具争议的美食,喜爱它的人百吃不厌,不爱它的人难以下咽。”刘榆说,自己对卤煮的钟爱,其实是对儿时记忆的一种怀念,更是对胡同文化的一种留恋。

陈亨的这门手艺,是来自爷爷的“小肠陈”卤煮店。

1978年底,在改革开放的浪潮下,许多人都做起了大买卖,可陈老爷子却始终一门心思扑在做卤煮上,还将踏实肯干的儿子陈振国也带进了40平方米的店铺,以继承手艺。由于手艺精、味道好,当年这间“小肠陈”在宣武区南横街家喻户晓。

陈老爷子去世后,陈振国接过重任,也一直经营得有声有色。直到2006年,年过6旬的陈振国在经营店面上渐渐力不从心,但又十分执着。“父亲辞退了做事不认真的伙计,准备无定期休业。”陈亨说,为了让食客吃到的每一碗卤煮都口味地道,父亲很多事情都要亲力亲为,因为长期的劳累,身体每况愈下,脾气也越来越固执。

看着父亲的执着,孝顺的陈亨便主动“请缨”,选择闭关学习卤煮。从后厨打扫、拖地,一直到真正上灶学习制作卤煮,他经历了半年之久。那时候既要上灶做卤煮,又要翻台打扫,还要在厨房盯小工洗菜,经常从上午10点开门一直忙到后半夜。陈亨的双手因为经常从滚烫的锅里拎肠子,烫得满是泡,日积月累下来,最终变成了一个茧子。

“现在生意好,是爷爷和父亲常年积攒的口碑;以后口味精进,就需要我不断努力了。”这股韧劲儿和地道的手艺得到了新老食客的一致好评。“一碗好的卤煮,吃起来肠子弹性十足,火烧没有白心又劲道,不需要用多余的香菜和韭菜花遮盖脏器味。”刘老爷子是陈亨店里的“老熟人”,从回龙观店迎客至今,他每周都要来吃一碗。

“说起丝儿溜片儿炒南北大菜,吃过,说不一二个好,但就是卤煮这样不起眼的横货,却惹人馋。因为卤煮它足够接地气、足够亲切,足以令人回忆起当年大家伙儿坐在家门口吹牛的日子。”刘老爷子说,坐在陈亨的店里,更多的是寻找回忆,他经常从上午开门一直坐到下午2点。从西城区搬来后,老爷子感觉身边多了高楼,少了胡同,原来的那种老北京滋味也少了许多,如今坐在陈亨店里,点一碗卤煮、一盘爆肚,心里美滋滋的,和陈亨一聊就是小半天。另一位常客陆先生是来自河北的“北漂”,和朋友吃着卤煮谈天说地的亲密热络,让他与这座城市也越来越亲近。

陈亨的店不大,装潢却很用心,进门左侧的墙面上挂着许多富有年代感的老照片,而右侧的墙上则挂着年轻

人钟爱的国安队队徽、队标。“卤煮虽是老味儿,但也要与时俱进;想符合年轻人的品味,就得来点儿新元素。”陈亨认为,卤煮之所以令人亲切,就是源于它接地气,食客和老板就是朋友,“一进门就能看见老板,老板也能和食客说上几句家常和体己话,这才是要留住的老味道和新感觉。”

文/轩辕伊子 王星月

