

□记者 张广英

洛阳人好喝汤,每天一大早,大大小小的汤馆便食客盈门,成为城市中一道独特的风景线。不论是牛肉汤、羊肉汤还是杂肝汤、豆腐汤,只要热气腾腾地喝下肚,都会令人浑身舒坦、神清气爽。

那么,史上常和伊尹并称“伊吕”的姜子牙,与洛阳的汤有什么关系?原来,在辅佐周武王伐纣之前,他的日子过得十分窘迫,曾“屠牛朝歌,卖食盟津”。相传那个时候,他就在孟津渡口开了洛阳最早的汤馆。

洛阳饮食文化④

## 姜子牙与洛阳的汤

汤是一种味道  
也是一种文化

进入腊月,说说饮食。别以为它俗,“民以食为天”,它可是人类生存的首要条件,在关键时刻甚至影响着历史走向。从远古时期的茹毛饮血到今天的“食不厌精,脍不厌细”,人们饱食之后寻找饮食文化之源,目光最终总要落在洛阳。



姜子牙



洛阳牛肉汤

洛阳的汤,种类很多,除了牛肉汤,还有羊肉汤、驴肉汤、杂肝汤、豆腐汤、丸子汤、不翻汤等,可以说,喝汤早已成为洛阳人的一种生活方式,汤是洛阳饮食文化的精华。

这些汤中,羊肉汤、驴肉汤就不必说了,都以味道鲜美、营养丰富著称,人们从名字就能猜出汤中“内容”。相比之下,倒是不翻汤最不容易被读懂。记得十几年前,我从外地刚到洛阳时,听说竟有这种汤,就好奇地在老城一带寻觅。最终,饥肠辘辘的我在义勇街附近找到了一家小店,进去后说“来碗不翻汤”,结果汤端上来后我就傻了眼:汤里只有两片小薄饼,怎么吃?后来我才知道,在洛阳喝汤,要配着饼才能充饥。

不过由此,我也弄清了不翻汤名字的来历:绿豆面饼摊得薄,烙的时候不用翻个儿就能熟,所以这饼叫“不翻”。把两张“不翻”放在碗里,浇上滚烫的骨头汤,再放些粉丝、海带、虾皮等,加上醋和胡椒粉,就成了酸辣爽口的不翻汤。

再说杂肝汤,也称“臭杂肝”,有人说它和臭豆腐一样,都是闻着臭吃着香。这种汤是用牛或羊的下水熬的,据说也已有上百年历史。不过,这种独特的美味可不是每个人都能享受的了的。

洛阳人常说:“早上豆腐汤,晚上丸子汤。”豆腐汤是洛阳人最喜爱的早餐之一。一碗汤端上来,里面有白白的鲜嫩豆腐,还有金黄的油炸豆腐,撒上香葱末儿、辣椒油等,用筷子轻轻一搅,滋味儿便都出来了。晚上喝的丸子汤也很有讲究:丸子由绿豆面加上黄豆芽制成,配上油豆腐条、韭菜等,加入辣椒油和醋,喝起来酸辣可口,别有风味。

也许有人会纳闷儿:为啥洛阳人这么爱喝汤?这个饮食习惯究竟是从什么时候开始的?姜子牙的故事已经太遥远,现在的人普遍认为,这是因为洛阳地处盆地,气候干燥,需要汤汤水水来滋养人。另外还有一个原因,就是近代物质匮乏,人们常常吃不饱饭,便想出了用食物熬汤的做法。没想到汤还挺好喝,这种习惯便保持了下来。

如今,洛阳的汤不仅是一种味道,还是一种独特的饮食文化。

(本版图片均为资料图片)

### “屠牛朝歌,卖食盟津”的姜太公

说起姜子牙,那可是我国古代大名鼎鼎的人物。他生于3000多年前的商末周初,姓姜名尚,字子牙,俗称姜太公,因封地在吕,又称吕望。

若论姜子牙生平最大的功绩,莫过于辅佐周文王、周武王灭商,奠定了周王朝800年的基业。也正因此,后人将他与辅佐商汤灭夏的伊尹并称“伊吕”。伊尹由厨而入相,曾是地位低微的奴隶;姜子牙为生活所迫,干过屠牛卖肉的营生,这也是两人的相似之处。

只是与伊尹相比,姜子牙施展才干的机会来得更晚。在遇到周文王时,他已年过七十,头发都白了。

这也难怪,本来他是想为商王朝效力的。那时他还年轻,心气很

高,天文地理、军事谋略无不研习。可是,当他带着治国安邦之策来到商都朝歌(zhāo gē,今河南淇县)时,终日饮酒作乐的商纣王却根本不理睬他。日子就这样一天天过去,寄居朝歌城南的姜子牙穷困潦倒,无以维持生计,只好做起了屠牛卖肉的生意。

据战国晚期著名兵书《尉缭子》记载:“太公望年七十,屠牛朝歌,卖食盟津。”盟津即孟津。三国时谯周撰《古史考》,也称“吕望尝屠牛于朝歌,卖食于孟津”。也就是说,姜子牙等到70岁,也没有机会施展自己的才干。商纣王越来越昏庸残暴,朝歌待不下去了,姜子牙只好另谋生路,来到黄河南岸的孟津。

“当时孟津是黄河上的一个重要渡口,南来北往的人很多。姜子牙有屠牛的手艺,便在这繁华之地开起了牛肉汤馆,同时也卖酒水。”我市餐饮文化知名策划人郑贞富先生说。汤馆的食客带来了各种消息,姜子牙听得最多的就是商纣王多么无道,周国君主西伯昌(即周文王)多么贤明。因此,得知西伯昌广纳贤才准备灭商时,他精神大振,觉得自己大显身手的时机到了。

满头白发的姜子牙关闭了孟津渡口的汤馆,匆匆赶往岐山。在那里,他得到西伯昌的重用,并协助周武王姬发灭了商。周朝时,他被封于齐,成了历史上齐国人的祖先。

### 原汁原味、甜咸宜人的牛肉汤

3000多年后的今天,我们再听姜子牙在孟津渡口开汤馆的故事,会觉得它更像一个民间传说。尽管如此,古书中那些关于“屠牛朝歌,卖食盟津”的记载,还是让我们对这个历史上的传奇人物备感亲切,并因此对洛阳的牛肉汤生出许多遐想。

据说土生土长的洛阳人,没喝过牛肉汤的是极少数。前些年,牛肉汤很便宜,人们早上来到汤馆,1块钱就能买上一大碗热气腾腾的汤,再要5毛钱的烙饼或锅盔泡进去,放上红红的辣椒油,香气四溢,

真是勾人魂魄。所以“老喝家儿”常说的一句话就是:“清早喝碗牛肉汤,给个神仙都不当。”

好喝的汤做起来当然是有讲究的:熬汤前,要将牛骨头放到清水里泡上一天一夜,其间不断换水,直到水清澈见底时,才能把骨头捞出来放到锅里熬。当然,要熬一锅好汤,时间短是不行的。一般来说,牛肉汤从前一天傍晚就开始熬了。水得一次添够,中间不再加水,才能保持汤的原汁原味。这种汤营养丰富,香气扑鼻,特别能勾起人的食欲。

洛阳的牛肉汤馆分布在洛阳的

大街小巷。而每家牛肉汤馆,又会吸引相对固定的食客。有人起个一大早,开车一个多小时从城市的这一端跑到另一端,只为喝一碗牛肉汤过瘾。而那些“老喝家儿”只要尝一口,就知道这家汤馆的牛肉汤对不对味儿。如果你喝惯了这家的味儿,突然换一家就会觉得不适应。

如今,牛肉汤早已融入洛阳人的生活。它的包容性很强:你可以喝甜的(不加盐),也可以喝咸的,可以加钱添肉,也能免费添汤——当年即便是姜子牙开的汤馆,能做到的也不过如此吧?

经典洛阳  
13783100559  
13837960279  
66778866  
孙秋良工作室