

# 丹桂粉肠不做“夹生传统”

马惠亭眼中的传统味道,就是天天引得你肚里馋虫咕咕叫



□本报记者 于涛 孙淑玉

老烟台曾有专门挑箱卖烧肉等熟食的手艺人一条街,它就是位于现在天天渔港后身的丹桂街。马惠亭的粉肠之所以叫“丹桂粉肠”,正是为了纪念这条让他记忆犹新的街道。



## 粉肠好吃 关键在粉团

每天早上四五点,马惠亭就得起来忙活进货,之后他会到文化路和红利市场以及大润发去转转。目前他只开了三家店,因为怕砸了自家招牌,马惠亭暂时没有设加盟店的打算。今年他打算再去青岛开家分店,但材料依旧要经他调配好之后再送过去。

粉肠的制作过程是一个细活,所以每天工作人员早上7点半就会来到店里。按照老板的指示,他们将准备好的肉馅洗净煨制,然后灌制进肠衣里,最后上文火烧制半小时才能出锅。烧制粉肠的锅有大有小,小锅能做20斤粉肠,而大锅能做30斤。尽管如此,有时候还会出现供不应求的情况,马惠亭就要去其他的店调取粉肠进行周转。目前,他的三家店一天光是粉肠就能卖出四五百斤。

“很多粉肠里面加了添加剂,但是我的不加,因为添加剂会影响口感。”谈到丹桂粉肠好吃的原因,马惠亭说,丹桂粉肠用的都是平常的调料,只不过是调料的搭配让它的口味变得特别起来。“你看我的粉肠颜色,跟其他的粉肠不大一样。”从外观上看,丹桂粉肠呈乳白色,因为肠衣本身透明,所以这是肉馅和粉团的颜色。

粉肠其实原本不是本土食品,最早引入烟台时并不很受烟台人的青睐。后来烟台的一些老师傅将它的材料改良之后,做成了更符合本地人口味的粉肠,这才流行起来。粉肠要好吃,最关键的地方当然在于粉团的质量和多寡,在文化路丹桂粉肠店前排队买粉肠的顾客,其中很多都是因为觉得马惠亭的粉肠“有种老烟台粉肠的味道”。

瞄着小郭,我和小董一气紧跟,脚下加劲。有时是一步两台阶,可还是难以超越这个娇小的姑娘。于是,我开始公关,我说:“小郭你总得为本公司男士的尊严考虑考虑吧。”她笑道:“好,给你们留点面子。”她一让贤,我和小董就立刻当仁不让。可跑在前头,更觉紧张,因为小郭紧追不舍,我俩唯恐她食言,只好加快脚步。这有点像新疆哈萨克的马上运动“姑娘追”,我俩虽胯下无马身后无鞭,亦觉芒刺在背,不得不奋力向前。

瞧吧,小董提着奖品和一大包扑克首先冲上泰礴顶,我则硬充好汉获得第一。人说敢拼才会赢,有个姑娘一路追赶着,懒汉也会赢。这是我的经验。

我和小董一人拄一根枯树枝,边下山边解嘲地吟“战地黄花分外香,姑娘追着不好玩”。



丹桂粉肠一出锅,立刻就围满了前来购买的市民。记者 于涛 摄



## 不怕好一世 就怕坏一时

为了做出以前老粉肠的味道,马惠亭就得保证每一锅粉肠都是真材实料,因为“老辈儿可没有添加剂和病猪肉死猪肉啥的”。除此之外,还有一些肉和粉团的比例以及煨制时的火候和时间等说不清道不明的制作经验。“这些不容易让外行人领会,你们就把这些当做我的秘方吧!”马惠亭笑着说。

虽然不加添加剂给丹桂粉肠的制作保存带来了麻烦,尤其温度较高的时候粉肠很容易就熟过了头,但马惠亭依然坚持口味至上的原则。他每天都要去店里转转,发现粉肠不合格就立刻

扔掉,最多的时候甚至整锅整锅扔。“说吃也能吃,但是味道肯定比好的差点。干我们这行,不怕好一世就怕坏一时,老百姓一次尝出味不正了,下次就不来买你的东西。”

自称自己“嘴刁”的马惠亭很能理解老百姓对于味道的追求。“因为我以前是搞食品生意的,所以对口味的标准可以说是高于一般人的。”一开始,他是替别人卖食品,可是不满足于此的他觉得自己应该也能做出令自己满意的食品来。

马惠亭实际上是个很有趣的人,虽然他对自己的评价是“内向、

踏实、爱琢磨”,但从谈话中可以看出,其实他的内心有种“不安定”,而正是这种不安定让他决定“做出自己的味道”。“我的祖上就是做熟食的,而且在我们家有一本‘秘籍’。”这本秘籍写满马惠亭祖上关于熟食的丰富制作经验。但是光靠理论,没有实践也是行不通的。

于是他放下了手头已经很稳定的工作,去北京和上海的肉研中心学习。上个世纪九十年代的时候,四处学习的他一个周就要花上三四千块钱。“当时家人也没有说反对,也没有说支持,也就我的老母亲比较看好我。”提起当时家人的反应,他笑着说。



## 用新手艺做传统味道

经过一番研究,马惠亭最终决定避开在烟台已经成型的烧肉市场,而是选择另辟蹊径,投入当时在烟台市场上良莠不齐的粉肠行业。“当时在烟台市场上,正宗的粉肠可以说已经消失了。我如果能重新唤起烟台人对粉肠的记忆,就能打开市场。”

马惠亭最欣赏的歌手是斯琴格日乐,他对她的评价是:“虽然都是翻唱的歌曲,但是人家就是唱的跟别人翻唱的不一样。”在和记者的对话中,他反复提起这件事来表

明自己的态度,那就是寻回传统味道可以,但是一定要有自己的东西在里面。

“干传统手艺其实挺不容易,有人既想做传统食物,又想紧跟现代人口味,最后做出了不成熟的传统,这种传统就是‘夹生’。”为了避免“夹生传统”的出现,马惠亭又反复研究了多次,直到做出令他满意的粉肠后,还要再请周围的朋友和老顾客尝尝味道,得到大多数人好评后才拿出来卖。直到现在,每当他研究出一种新食品时,还保持着

这种习惯。

粉肠成功诞生后,就到了给它起一个响亮名字的时候了。马惠亭这时很自然地想起,当初老辈人给他描述的一条街。而在马惠亭的描述里,有这么美好的光景:在正午的阳光下,货郎的吆喝声与刚从木箱里拿出的熟食上冒出的白汽儿混在一处,在整条街上肆无忌惮乱窜,引得人肚里的馋虫咕咕直叫。这种对食物最真的垂涎跨越百年,至今绕梁不散。那条街的名字,就叫丹桂街。

# 恶意模仿吆喝声

□毛贤君

上世纪50年代初,小城烟台物阜民丰,大街小巷手推肩挑的小贩,南腔北调,各具特色的吆喝声,给小城增添了生活情趣。我们这些半庄小子(老烟台人对10岁左右男孩的昵称)满街疯跑。正是七岁八岁,不当狗意的时候,恶意模仿形形色色的吆喝声成了孩子们的一大乐趣。

那时,新世界商场二楼顶上的平台(已拆,原址在烟台民俗博物馆东侧停车场)是孩子们的乐

园,我们常在次捉迷藏和过家家。许多人在此看拉洋片,一个箱状上凹下凸型木柜,里面盛着可移动的画片。箱子前面有四个小孔,各镶一块放大镜片,观众坐在长条板凳上,趴在小孔上观看。箱旁一个约有60岁的老年人,一手换着画片,一手扯绳打着又是锣又连着鼓的特制乐器,一边拖腔拉掉地吆喝:“……一片一片又一片,你往里瞧来往里观,那片是高庄猪八戒招亲背媳妇嘞,这片是唐僧取经到西天……”然后打一段锣鼓,休息

一下嗓子。每当一帮观众从凳子上离去,我们这帮孩子总愿钻头觅缝,探头探脑趴在放大镜上看洋片,当然是无敌牌牙刷子——一毛不拔。这老人很小气,非常腼腆(老烟台方言,讨厌)我们这帮娃娃,常说去!去!去,小毛孩子上一边玩去!天长日久,我们就摹仿他的声音吆喝:“……一片一片又一片,王八往里瞧来王八往里观,你爹我来拉洋片哪!……”老人骂我们,我们就骂他,他来撵我们,我们早一哄而散,跑得无影无踪。

朝阳街一带,是小贩沿街叫卖集中之地,也是顽童大显身手的地方。一位老人推着一辆铁制的两个轮子的平板车,一边走一边抑扬顿挫地喊:“发卖草纸!”我们就惟妙惟肖地摹仿他的腔调喊:“我会屙屎!”背着冰棍箱的中年人边走边喊:“嗷冰棍,清凉败火的冰棍!”我们就在他身后喊:“嗷冰棍,又臭又辣冒热气!”自然招来一阵责骂声,我们一下跑进朝阳街东侧西侧小胡同,一边回头望,一边心里像揣着15只水桶七上八下,生怕被我们模仿的人追上来,揍我们一顿。