

淮南牛肉汤起源之我见

高振中

闻名遐迩的淮南牛肉汤,其来源众说纷纭,莫衷一是。《淮南日报》2025年3月26日刊载的《从<六姊妹>到淮南牛肉汤》一文中提到,“经过实地考察,现代淮南牛肉汤起源于田家庵区北菜市”,这勾起了我幼年的回忆。我就在田家庵区北菜市附近出生、成长,对淮南牛肉汤的发轫、兴起、勃发,既有亲身的经历、也有相伴的记忆,更有对平民百姓无穷创造力的感慨之情。

农耕时代为何不售卖牛肉汤?

牛作为祭祀中的重要祭品,早在5000年的文明史中就有记载,体现古人对神灵的敬畏。牛在中国文化中是勤劳的象征,在古代被用于耕地、交通乃至军事。战国时代的齐国还使用火牛阵打败燕国,三国时期蜀伐魏的栈道运输也曾用到牛。由于牛在农业上的重要作用,从古今中外对食用牛肉的典籍里查询,保护耕牛、严禁宰杀都是趋于一致的。从夏商周到明清,一直延续到新中国的成立,牛始终是农耕文明最重要的生产工具。

1966年前后,我回到淮河北岸老家的农村,养牛的牛屋是生产队的重要场所,也是农民们的最爱。白天生产队在这里布置农事,牵牛出去干活。夜晚,这里如同小剧场,农民们在油灯下听评书、看地方小戏。牛不紧不慢的反刍声,宛如那个时代的背景音,与农耕社会的节奏相得益彰。然而,耕牛要立档备案,即使老弱病死,也要报批销数。那个年代,我在农村既没吃过牛肉,更没喝过牛肉汤。

《淮南子·齐俗训》中“今屠牛而烹其肉,或以为酸,或以为甘,煎熬燎炙,齐味万方,其本一牛之体”的记载,结合文章整体看,主要反映了刘安从宏观上“其本一体”的思想。至于赵匡胤因南唐而有了牛肉汤,与宋朝杀牛获罪的严苛法律格格不入,“寿县大救驾”与“淮南牛肉汤”在地域和时代上的差异,显然更是南辕北辙,难以自圆其说。

“淮南牛肉汤”是如何发轫?

人们对美好的追求与品味,从不以庙堂或江湖而势不两立,也不以老少男女而异处。正因如此,常熟叫化鸡虽源于乞丐之手,仍为筵席的翘楚。重庆火锅本是拉纤工的简陋伙食,现成为重庆十大文化符号。成都夫妻肺片、武汉热干面,无不是市井百姓化寻常为神奇,成就雅俗共赏之佳肴。

1952年6月,建立省籍淮南市,不久后市委、市政府在田家庵区淮河路办公,促进了居民的汇聚和交流。田家庵有火车客运站和淮河客运轮船,是南来北往的交通枢纽。淮南文联的周墨兵、姚晨熹等先生,在红风大戏院编导上演了淮南人喜闻乐见的剧目,增添了人流和消费。据《淮南市志》记载,1955年三、四月间,安徽省黄梅戏剧团在红风大戏院连续演出72场,观众达7万3千多人,平均每天有一千多人在此集聚。大戏院带来大客流,紧邻大戏院的回民小吃部从早到晚热闹非凡。

淮南地区的黄牛具有肌肉密实、肉质鲜美的特点,为“淮南牛肉汤”奠定了优质的食

材基础。但是上世纪五六十年代是物资匮乏的时代,1955年开始实施粮票管理,以米面谷物为主的食物,没有粮票只能望而却步。而以牛骨为主的牛肉汤,是无需粮票的“另类”,在严苛的计划经济环境中,扮演着“剑走偏锋”的角色,成为淮南牛肉汤发轫起源、走向市场的特殊诱因。

淮南盛产煤炭,淮南望峰岗选煤厂的副产品煤泥,相比淮河两岸的麦秸、稻草,是价廉物美的燃料。和大多数家庭一样,我从小就和父母、姐姐们从望峰岗拉煤泥,饭店等需要燃料的单位也大量储备。更没想到的是,淮南牛肉汤的发轫,与淮南人利用煤泥取代柴禾做燃料,是密不可分的。

那时田家庵有两个经营回民饮食的烹饪单位。一是淮河路南侧的回民饭店,是以牛羊肉的烧、炸、煮、炖的午餐、晚餐为主,面向中高档消费者。一是距此200米的港口一路,紧邻红风大戏院南侧的回民小吃部,以烧饼、油果、牛肉面、羊杂汤等早晚特色小吃为主。附近淮建路有回民清真寺,周边的回民都在这两家购买牛肉。我母亲是回民,我家住在回民小吃部附近,每逢杀牛,如同观看一场演出。

对于卖完牛肉后遗留的牛骨及边角碎肉,如何物尽其用,回民小吃部的厨师们动起了脑筋。厨师们先将牛骨、牛杂碎肉等用清水泡出血污,洗净后放入大锅,架在大汽油桶改装的火炉上,用煤炭大火将锅中汤汁烧得滚开沸腾,然后用湿乎乎的煤泥覆盖在烧透的炭火上,再戳几个洞眼,通红的炉火瞬时变为微火。用煤泥延续炉火,不需人工一夜操劳,没有柴禾费用消耗,更避免了大火耗汤、小火汤凉。牛油盖着汤,锅盖漏着缝,汤汁冒着泡,无须人工熬夜添柴,大大节省了人力物力财力。经过一夜十多个小时的熬炼,汤汁醇厚,牛骨酥烂,一切都恰到好处,整装待售。

小吃部的几个老厨师品尝后,相视而笑、啧啧称奇。于是切肉、配料、舀汤、装碗,一气呵成,第一碗淮南牛肉汤,就此诞生。在那个粮票限制肠胃,肉油限定数量的特殊年代,面对着香喷喷、热腾腾、辣乎乎的牛肉汤,食客们闻着香气,吹着热汤,左手拿烧饼、右手捞粉丝,喝其汤而忘忧,品美味而舒暢。

当时牛肉汤一碗售价一角钱,可买三个鸡蛋,这是生活困难的我们,难以享受的“奢侈品”。小学时的我,在小吃部的旁边,不歇气地吆喝着:“‘井拔凉’(方言:井水)一分钱管够喝。”期望着卖一桶井水,换一碗牛肉汤,结果都是姐姐和我抬着半桶水失望而归。如今古稀之年的我,为牛肉汤的发轫、起源思考,那时的“乡愁”,更令我感慨万千。

上世纪五六十年代,耕牛较少且珍贵,也没有那么多的牛肉供应,淮南牛肉汤虽已发轫却未普及。改革开放后,农业机械化深入农村,手扶拖拉机代替了耕牛,牛肉的供应日益充足,牛肉汤随之普及。老百姓手中的钱多了,牛肉汤的市场也打开了。到了九十年代,牛肉汤不再是回民小吃部的专利。其原料易得、操作简便、店面小巧、利润可观的特点,使其成为不显山露水却能养家致富的好营生。牛肉汤店如雨后春笋般涌现,淮南牛肉汤的香气弥漫街头巷尾。



淮南牛肉汤为什么能风靡全国?

国家改革开放是巨大的红利,饮食结构从“吃得饱”转向“吃得好”,饮食选择从“生存型”迈向“享受型”,为淮南牛肉汤的普及推广奠定了物质基础。

此外,农村人口向城市转移,食品消费市场扩大,家庭结构由四世同堂分化为三口之家,家务劳动社会化,餐饮业蓬勃发展,这些都为淮南牛肉汤提供了更广阔的舞台和机遇,使其乘时代之风,在全国兴旺繁荣。当然,人民收入增加更是不可忽视的重要因素。

先有国后有家。国家强盛、人民富裕的“大气候”,是淮南牛肉汤风靡全国最重要的原因。那么,淮南牛肉汤风靡全国的自身原因又是什么呢?

一首赞美牛肉汤的歌谣道出其妙:“红色的辣油、翠绿的香菜、琥珀色的肉片汤上盖;滚热的肉汤、油酥的烧饼,纯正的香味人人爱。”淮南牛肉汤将美食三元素“色、香、味”集中在一碗汤里。随着人们生活水平的不断提高,饮食习惯发生变化,淮南牛肉汤也在不断创新。主材的牛肉不只有熟食切片,还有生鲜牛肉现烫;辅材有了绿豆圆、面皮、大白菜等,内容更加丰富。

淮南是个移民城市,胸襟开阔。牛肉汤经营者对合作的同仁,既授之以鱼,也授之以渔,绝活秘方乐于共享。牛肉汤顺应时代发展与时俱进,从门店的“液态”汤食,升级为袋装的“固态”方便食品,实现“开袋即食”,淮南牛肉汤由此扩大了市场,形成产业。市场化加产业化,“一碗汤”如虎添翼,如今,在全国大小城市,随处可见“淮南牛肉汤”招牌。店前食客云集,热气蒸腾,构成生动的市井烟火图景。

老子“治大国若烹小鲜”、孔子“和而不同”的思想,在淮南牛肉汤里也有生动的体现。淮南人传承了古人智慧,一碗汤里呈现了完美的生活哲学。牛肉汤锅旁,牛肉、牛杂、牛肠等主材,由你点将;千张、豆饼、粉丝等辅材,任你调兵。主观与客观,在选材时体现;共性与个性,可自主来把握;掌勺与食客,友好的对立统一。如此尊重食客、以人为本,这也是淮南牛肉汤和气生财、受人喜欢的原因吧。

随着淮南牛肉汤蜚声海内外,其发轫、起源也引起广泛探寻。平民百姓在特殊年代,穷则思变创造了淮南牛肉汤。这碗汤究竟是来源于庙堂,还是发轫于民间,希望“究天人之际,通古今之变,盼百家献言”,共同开展淮南牛肉汤的时代科考,完成文化溯源的使命之问。但最重要的是,淮南牛肉汤必须要有“淮南”两个字,只有“淮南牛肉汤”才是正宗的国家地理标志产品。