

又是周末，明天早上不用赶着上班。可临睡前，我依然将闹钟定到六点半，惦记着起早到街口的汤馆去喝一碗牛肉汤。睡着之前，我似乎听到了肚子在咕咕叫。

因为从小在潮湿炎热的南方长大，我的胃早已习惯了原料讲究、细火熬煮、滋补美味的“老火靓汤”。大学毕业后，古都洛阳成了我的第二故乡。几年过去后，我体会了龙门石窟的凝重，观赏了洛阳牡丹的雍容华贵，领略了中原地区的干燥和风沙，也在不知不觉中喜欢上了洛阳的汤。

洛阳的汤种类不少，有牛肉汤、羊肉汤、驴肉汤、杂肝汤、豆腐汤、丸子汤，林林总总，不一而足。早晨起来，到汤馆端一碗浮着油花、泡着油饼的汤喝下去，那才叫爽快，寒冬腊月也管保喝出一身汗来。目前洛阳大约有近千家各类汤馆。据说马杰山、高老四的牛肉汤馆已有一百多年的历史。还有高记牛杂汤、李记丸子汤、张记全驴汤、任记豆腐汤等等，也都是老字号汤馆。

古都的汤，远不如龙门石窟和洛阳牡丹那样美名远扬。但是在洛阳本地人眼中，喝汤已经成为一种习惯和文化。洛阳的汤起源于民间，据说过去洛阳人穷，大都吃红薯面、玉米面等粗面馍。这种馍放一个晚上，又粗又硬像块砖头，难以下咽，但用热肉汤焖软了，吃一口软馍就一口热汤，舒服又开胃。洛阳的汤“物美价廉”，当之无愧。像牛肉汤，最初一碗卖8分钱，现在也不过一两元钱，人人都能承受得起。洛阳的汤，另一个便宜之处在于汤是可以随意添的，店家不会要钱。只要肚子足够大，添上十回也没人管。如果不加肉，一顿饭两元即可打发。洛阳的汤，就是这么便宜，真正是大众食品，人人可吃。

洛阳的汤虽然便宜，但是制作却并不简单。就拿最常见的牛肉汤来说吧，牛肉汤的熬制，是用新鲜牛肉和牛骨，再配上20多味中药，大锅小火慢慢地炖一夜而成，直炖到肉烂、汤白才算到了火候。吃时在碗里切几片

熟肉，加上葱花胡椒提味，然后用翻着花的滚汤一浇，再来点辣椒油，呵呵，想不食指大动都难。喝汤要泡馍，馍有油饼、薄饼、烧饼、锅盔几种，随你的口味而定。泡了馍的汤，喝上一口，浓香醇郁、无芡自黏、挂唇留齿、厚重无比，此汤的妙处，听此民谣可见一斑：“清晨一碗汤，神仙都不当。”

洛阳人喝汤的咸淡程度，就像围棋选手的段位一样，以此可以看出一个人喝汤的“道行”。往往年龄越大，喝汤时间越长，要求汤的味道就越淡，而习惯喝“甜汤”（即不放盐）的人，才是最正宗的“喝家”。正如广东人喜欢喝“头啖汤”，洛阳人喝汤也讲究喝“头锅汤”。“七点钟喝汤（原味），八点钟喝油（加水多了，靠油出味），九点钟喝水。”很多人往往清晨六点就守候在汤馆门口，为的就是能喝上“头三碗”。

老洛阳人喝汤喜欢蹲在地上。过去，汤馆往往座位不够，大部分人只能蹲着喝汤，时间长了，蹲着喝汤居然也成了一种习惯。

早上，汤馆的门口蹲着一大片人，成为了古都清晨独特的一道风景。传说十年前台湾导演凌峰到洛阳拍摄《八千里路云和月》，经过大石桥，见一条街黑压压一片全是喝汤人，十分惊讶，不顾环境龌龊，大啖一碗，连称快活，遂决定加拍喝汤一集，引来台人无数。尤其是在台的河洛游子，一时间纷纷回乡，汤未进口泪长流。这滚烫、喷香的汤，不但是古都人生活中的享受，还寄托着在外地的洛阳人最浓郁的乡情。

现在的我会在每个周末起个大早，去赶一碗中意的牛肉汤。家乡的汤和洛阳的汤，一个汤清，一个味浓；

一个轻盈，一个厚重；一个高贵，一个低廉；但是却都很美味，都在我生活中扮演着重要的角色。因为我知道，他们都暖着游子的心，牵着游子的心。如我，会时不时惦记着妈妈亲手煲的老火靓汤，相信在外地的洛阳游子，一定也惦记着某天回家，坐到自己最喜欢的那家汤馆，在热气腾腾中，慢慢喝那一碗汤……

责任编辑 / 刘洋

洛阳的汤

坛
坛

