



老字号凤林阁饭店

然是乳白色的底汤，汤里放着几块羊肉，有一点淡淡的酒味。我费力地搜索着老绥远人吃的那碗“头脑”里黄酒糟的香味，怎么也找不到。我和同学说，现在的人讲效率，谁有那个辛苦凌晨打上井水，用两三个小时的时间去淘洗黄酒糟，这个汤里或许只是加了些许黄酒。一旁的小碗里放着一个空心面饼，曰“帽盒”，需食客自己掰碎放进去。小碟中的葱花、香菜、蒜末都是根据需要自己酌加。我先是每种各加一点，尝尝觉得不够味道，索性全倒进去，还是找不到感觉。我又和同学说：“这怎么像是羊肉泡馍的样子？‘头脑’之所以味道鲜美，又有温中祛寒、活血益气的功能，除了淘酒糟的功夫，主要是把选好的羊肉和其他食材慢火煮炖，汤、肉、料互相渗透，融为一体。”同学看到我很认真的样子，笑着说：“老绥远的‘头脑’你也未曾吃过，文史资料看多了吧！”

确实，搞了几十年文史资料工作，可能有些“魔怔”，总是看完史料，或者采访完一个老人，就想去当年的旧街巷中寻觅。结果是，老字号的旧址大多另起建筑，有的虽保留着原名，门楣上挂着新牌匾，但走进去点几个菜尝一尝，已不是当年的味道。

每当失望过后，我就谴责自己：你又不是清朝人，你又没尝过老味道，真像同学说的文史资料看多了，让自己穿过百年历史，去老店铺里寻找感觉，这也实属典型的怀旧行为。

小吃，是一个地方散发的味道，历久弥新。想想你曾去过的地方，多年后，或许想不起那里的街巷、知名人士，但当地的有名小吃却深深印在你的记忆中，引起你的留恋和向往。

我总觉得，现代化的城市标志，并不完全是整齐划一的高楼大厦和生猛海鲜，在求新求变的同时，还要保持一些城市原来的温度，不能把自己的特色全部丢失或摒弃。尤其是一些具有地区特点的饮食，饱含着一个城市的韵味，需要把其中深深积淀的文化内涵挖掘和发扬光大。这样，才能讲好这个城市的完整故事。

（作者系内蒙古敕勒川文化研究会副会长）