

观音堂胡同

寻找消失的庙宇 打捞生活的味道



王新峰在制作美食

□ 文/图 赵琦

临清观音堂胡同，率性奔放，敞开心怀拥抱着每一个人。

观音堂胡同只有三十多米长，从胡同的一端就能看到另一端，目前，三四户人家住在这儿。它西连臭水沟胡同，东通御史巷、财神庙胡同、大义街，因胡同内有观音堂而得名。通畅的交通，让胡同中的人有了做生意的资本，王家牛肉铺就在人来人往中红火起来。目前，王家牛肉铺的熟羊肉制作技艺，已被列入临清市级非遗项目。

◆ 观音堂坐南朝北

观音堂，曾坐落在胡同中心区域，坐南朝北，三进院，南屋为正殿，大堂内供奉观音菩萨，后院为文昌阁，奉有文昌帝君。据民国《临清县志》记载：观音堂与大宁寺山门遥对。“观音堂坐南朝北，百姓也将观音堂称为倒座观音堂。”临清胡同游发起人刘英顺介绍。

◆ 王家牛肉铺产品远近闻名

关于熟牛肉，记得《水浒传》中有这么一段。

话说武松来到景阳冈，将一碗酒一饮而尽，叫道：“这酒真有力气！主人家，有饱肚的拿来吃。”

“只有熟牛肉。”店家道。

“好，切二三斤来。”只见店家切了二斤熟牛肉，装了一大盘子，拿来放在武松面前，再筛一碗酒。

这是武松打虎情节中的一段伏笔，武松凭借着吃进肚的熟牛肉，借着酒劲，打死了凶猛的老虎。

清光绪年间，观音堂胡同中就有一家

匍匐于时间尘埃中的人，需要有精神寄托。观音堂附近有锅市街、马市街等胡同，这里曾是临清城中的繁华富庶之地。普通老百姓想有稳定的生活，读书的想要金榜题名，做生意的想买越来越越好……这些朴素而真实的愿景，让他们垒砌起一座观音堂。

远近闻名的王家牛肉铺，创立者王四辈是回族同胞，他烹制的牛肉又烂又香，从远处就能闻到肉的香味，之后，王四辈开始烹制羊肉，其特制的牛羊肉成为临清名吃。

因制作工艺严谨，经营有方，王家牛肉铺的产品畅销天津、德州、沧州等地。百年来，王家牛肉铺的生意经久不衰，仍沿袭老字号“观音堂”，生熟兼营，以熟肉为主，制作的牛肉干更是远近闻名。可以说，美味的牛肉干，既有营养，还不会令人吃后发胖，早餐、午餐、下午茶、晚餐和宵夜，都可享用。

王家牛肉铺的牛羊肉能名冠四方，与历代传承人的守正创新有关，原料以鲁西

几百年来，观音堂见证着他们的日常生活、生老病死以及对国泰民安的美好期盼。观音堂，如同一位老者，满目沧桑，经历朝代更迭、战乱兵祸，最终以另外一种形式守护在胡同人身边。1949年后，胡同内的观音堂大院，被改为县工会、饮食店，现在成了居民大杂院，辖属大寺街居委会。

黄牛肉和本地山羊肉为主，经屠宰、冷却排酸后精细分割。严格按照传统的四季八节、二十四节气腌制、炖制，同时加以不同的配料。

“炖肉时，我们沿袭了古方烹制法，大火煮、小火炖，整个烹制过程需十小时以上，这样做出的味道才正宗。百年老汤一直沿用至今，形成了料养汤、汤养肉的营养循环。”临清观音堂熟羊肉制作技艺第五代传承人王新峰说，这样烹制的牛羊肉为酱红色，色泽明亮，食之肥而不腻，瘦而不柴。

◆ 胡同的“味道”延伸到生活

临清，是一座依凭大运河漕运兴盛而迅速崛起的城市，曾是当时闻名全国的商业都会。勤劳智慧的临清人，创造了丰富灿烂的运河文化，特别是饮食文化独具特色，传统小吃更是花样繁多。

如今，胡同的“味道”延伸进老百姓的生活细节中，他们在现代化的城市生活中，也可以尝到百年老味道。1983年，王家牛肉铺搬离观音堂胡同，王家人先后在临清先锋路、三和路等地开设店铺。

天尚未亮，王新峰就开始准备一天的用料。临清人很少自己做早餐，早上六七点来的主要是附近的中年人，偶尔有牙口

比较好的老人。时间稍晚点，年轻人纷纷到来。“还有很多慕名前来的人，甚至有外省的。从白天到晚上，顾客没断过，每天卖掉的牛羊肉有100多公斤。”王新峰展示了他的切肉工具，因为长时间剁肉、切肉，12厘米厚的木墩案板被慢慢磨损，中间已经凹陷了。

因为熟食卖得好，王家人开始制作烧饼夹肉。“温水和面，面团中加入天然发酵的老面头，低温缓慢醒发。两小时后，将食用碱面加入醒好的面团并揉好，揪剂成形，配以五香盐面、清油等调料，然后擀成圆形，放到烧热的铁板上烙至两面发黄，再入

炉烤制。”王新峰介绍说，“烤好的烧饼，形似蟹壳，圆如碗口，色泽金黄。再切开一个口，夹入卤制的酱肉，外酥里嫩，鲜香可口，回味无穷。”

“牛肉软烂鲜香，再加上一个厚实的烧饼，吃到胃里很‘瓷实’。”店内的老顾客王先生赞不绝口。

昔日的观音堂已随风远逝，我们只能从胡同中的居民口中得知这个曾经的庙宇，并了解居民建庙、祈福的往事。再回观音堂胡同，这些故事和味道，似久违的旧识，如远方的招引，呼唤着来过的人不停留，继续向前走。



观音堂胡同

观音堂胡同老住户马跃华讲述胡同往事