



金黄焦脆的阳谷肉盒格外诱人



煎制阳谷肉盒



薄薄的面皮包裹足量的肉馅

阳谷肉盒

面肉合一的美味诱惑

文/图 本报记者 赵琦

早上4点，聊城的天儿刚刚亮。市城区燕山路久和社区附近的店铺早已灯光点点。聊城人都知道，晚上这里是夜市，而当第一缕阳光露出地平线的时候，这里也是很多“赶路人”生活开始的地方。

燕山路徐庄商住楼24号是一家名叫阳谷肉盒的店铺，赵立静是阳谷肉盒的老板娘，她的强项是制作这道北方小吃。从早上5点到下午3点，她基本都留在这间约5平方米的制作间里。

“阳谷肉盒形似锅盔，却是油煎制成的，这为它平添了几分焦酥的油香。单薄的饼皮承载了厚实的馅料，馅香流油，调味恰到好处，皮酥薄脆，每一口下去都香得掉渣。”赵立静介绍，“因为肉盒的皮薄，一斤干面粉就可以做出十几个肉盒。一天下来会卖出几百个，肉也会用掉近80斤。”

面粉和鲜肉，是制作早餐的主要原料，不同形式的组合会产生不同的味觉密码。传统的阳谷肉盒是羊肉

的，现在为了适应大众口味，牛肉、猪肉以及粉条也开始有了自己的角色。牛肉馅的筋道，猪肉馅的味香，这两种卖得最好。

肉馅是灵魂，它让每一个肉盒有了特殊表达。全部选用新鲜精肉，肉馅加入酱油、蒜末、葱、胡椒粉等天然佐料，再加入提前腌制的粉条，用筷子朝一个方向搅拌，肉馅有了黏性就可以了。再就是和面，面粉加入适量的水，揉成光滑的面团，醒面30分钟。然后将面团搓成长条，再用刀切成大小相等的小面团。随后将每个小面团先搓圆，再按扁，用擀面杖擀成中间厚两边薄的面皮。把调好味的肉馅放在面皮的中间，像包包子一样封好口，然后滚成面团，再用擀面杖轧成肉盒就可以了。铁板锅中放入少量油，油滚热之后把做好的肉盒放入，煎成两面金黄即可出锅，这个过程需要三至五分钟。再用刀切成小块，就可以开吃了。

阳谷肉盒最具特色的地方就是用的“花椒面”特别多。花椒的麻、鲜

融合了肉质的香、粉条的糯，只是闻着这个香味就已经让人垂涎三尺。

美味的面点自然少不了搭配汤品，豆浆、甜沫儿、胡辣汤还有小米粥，让整个早餐充满仪式感。汤品里最值得称赞的就是赵立静自己磨制的豆浆，她曾经在聊大西门卖豆浆，那里每天都会排起长队，这一抹豆香曾经陪伴了学生6年的时光。

一千双手就会有一千种味道。从深巷到街头，味道的传递需要口耳相传，更需要心领神会。赵立静说，很早之前她接送孩子途中每天会经过一家阳谷肉盒的店铺，老远就能闻到那个香味。那家店她时有踏足，因为味道让人怀念。赵立静当时就有一个想法，“如果自己做早餐店，就做阳谷肉盒”。2017年春节，她的梦想实现了。如今她的小店每天会有百余位顾客像曾经的她一样，被这道美食诱惑俘虏。

对小吃有一定的研究，这是赵立静对自己的评价。此前去旅行的时候，从北京到山西再到陕西，小吃店就是她旅游的首站。经过她改良的阳谷肉盒，不仅她自己，店里的顾客也是赞不绝口。

美食和人的距离很近，人与人之间的关系也因为美食向更近的距离发展着。有很多顾客已经是这里的常客了，每一次低头抬头就是一次美好的相遇。有时候赵立静在制作间远远看到一辆车停在路边，就着手准备这位顾客的早餐“拍档”。可以说，这种默契的中间横亘着巨大的时间跨度。

只要炉火点起，端起碗筷，每个平凡的人都会参与舌尖滋味的创造。阳谷肉盒以单薄的身躯裹挟着巨大的能量，在每个人的心头生出生出浓厚滋味。这种滋味关乎一种梦想，也关乎一种传承，更和生活分离不开。



顾客品尝阳谷肉盒