

八批果子

不只是一道酥脆的美味

聊城 饽记



①切条
②入油锅
③出锅

文/图 本报记者 林志滨

聊城东关街，一条空气中都飘着美食香味的街。从晨曦到日暮，饭香每时每刻都刺激着往来食客的味蕾。二十年老店知味轩，就在这条街上，每天清早准时迎接或远或近的食客。

知味轩的“镇店之宝”是八批果子，又称香油果子。50年前，它是寻常人家“高不可攀”的奢侈品；20年前，它是人们走亲访友的礼品；今天，它常被称为“油腻食品”。

八批果子不只是一道酥脆的美味，它记录了一代又一代人的成长历程，抚慰了店主肖风勇的半生辛劳，它还是历史风俗的承载者、城市变迁的记录者、烟火生活的见证者。

“近亲”众多 最佳伴侣是甜沫烧饼

八批果子有众多“近亲”，如油条、鸡蛋荷包、四批果子等，它们是来自同一块面团的弟兄，只是炸制方法不同。

和面，是炸制八批果子的第一步。

26年间，肖风勇和了大约1万盆面。放多少水，加多少面，他的手比秤还准。水与面的比例正好，和的面才会好，炸出来的八批果子才酥脆。盆光、面光、手光，只有做到这些，面才算和好。

软硬适中的面团，用刀切成条，摆在案板上。一条再切成两批，四条捏到一块，就成了八批。八批放到油锅里，炸至金黄，就可出锅。炸制过程看似简单，实则不易。

肖风勇说，酥脆是八批果子的“灵魂”。从1米的高度向下扔，八

批果子掉在地上是否摔得碎，是炸得是否合格的标准。其间，入锅时的油温、翻滚间隔的时间、出锅的时间，靠的都是眼力和经验。稍有疏忽，就会影响八批果子的口味。

任何事情做到极致就是艺术，炸八批果子也是一样。刚炸好的八批果子，往甜沫里一蘸，酥脆咸香的热浪征服的是味蕾、愉悦的是灵魂。除了甜沫，八批果子的最佳伴侣还有豆浆、烧饼。不同的食客，会选不同的组合。不同的组合，会有不同的体验。

今天，告别饥谨的人们更崇尚清淡的饮食。八批果子，拿烧饼一卷，再来一碗甜沫或豆浆，油腻就被冲淡了一半。因此，八批果子铺常常与烧饼铺为邻，就像生长牡丹的地方往往也种植芍药，这是一种巧妙的共生关系。

八批果子 留下一嘴松脆浓香

肖风勇和妻子高颖都是市城区的老居民。炸八批果子的手艺，是肖风勇向高颖的舅舅赵玉章学来的，这门手艺在赵家已经传承了几代。

1997年，因所在公司效益不好，肖风勇开始在东关街路边摆摊炸八批果子。冬天冷，他的手常常被冻得裂口子，没少吃苦头。

几年后，他用积攒的辛苦钱在东关街买下了现在的三层商铺，生活质量大大提升，但依然辛苦。每天，他凌晨两点就得起床，和面、磨豆浆、熬甜沫，开始一天的忙碌。到清晨四点多，最早的一批食客上门了，有赶路的出行者、跑夜班的出租车司机、操持婚宴的迎亲人，还有起早的垂钓者、晨跑者等等。

20多年来，知味轩几乎是整条东关街上每天最早开门营业的店铺，以八批果子、四批果子、鸡蛋荷包、甜沫、豆浆迎接食客。被八批果子抚慰过的人，能把那一嘴的松脆浓香记一辈子。

肖风勇今年59岁。他永远忘不了自己年轻时第一次吃八批果子的情景，说那个香

劲简直无法形容。当时，饭量大的食客坐下来，不大工夫就能吃1斤八批果子。而现在，一位壮汉一般吃二三两就饱了。

时代变了，生活好了。如今，八批果子不再仅是果腹的早餐。“在东关街一带流传着‘接腿’的风俗，孩子过百天、1岁、2岁、3岁生日，姥娘家的人要拿着八批果子给孩子庆贺，祝愿孩子吃了八批果子长得高、长得壮。”肖风勇说。小小的八批果子，传递的是爱怜，加深的是亲情。

知味轩这个三层的商铺，一层用来做生意，二、三层用来居住，它见证了26年来肖风勇一家的打拼历程。如今，肖风勇和妻子以及他的岳父、岳母还居住在这里。其他地方也有房子住，但他们已经习惯了东关街浓浓的烟火气，不愿意离开。肖风勇的儿子也是在这里长大的，高中时进入了聊城一中奥赛班，大学上的是哈尔滨工业大学，如今已经在北京就业、结婚、安家，他是肖风勇一家人的骄傲。

每天忙忙碌碌，做热气腾腾、弥漫着香气的早餐，送走一批批客人，肖风勇乐此不疲。他对生活的知足，都流露在每天待客的笑容里。