



彭新华在烤呱嗒。林志滨 摄

本报记者 林志滨

在熙熙攘攘的市城区育新街上，老彭的彭家呱嗒门店并不显眼，早餐时间除外。每天早上，这里常常排起长长的队伍。“有领导干部，有普通市民，都一样排队，没有插队的，大家素质都挺高。”老彭说，周末人更多，顾客往往得等半个小时。

排队的人等得急，看到队伍后面又来人，老彭心里也急，“实在是烤不过来”。为此，他一口水也不敢喝，怕去厕所耽误时间。

老彭打呱嗒之所以慢，是因为他坚持用传统方法——烤，文火慢烤。“一刻不停地干，一个小时也就出三十多个！”老彭说。同样是打呱嗒，若用油炸的方法，效率能提高几倍。

倔强的老彭不想变通，坚持慢烤。

# 倔强的老彭 慢烤的呱嗒



彭新华展示刚出炉的呱嗒。赵勇豪 摄



## 老手艺落地育新街

老彭叫彭新华，东昌府区堂邑镇人。他的爷爷是烹饪高手，煎炸炒炖样样精通。他平时喜欢戴着礼帽，打扮得整洁有范儿。

1984年，彭新华开始跟着爷爷学打呱嗒。当时，呱嗒两角钱一个。后来，老彭几经辗转，给人打过工，收过粮，干过冲床。上世纪90年代中期，一个呱嗒涨至5角钱，他在健康路开始摆摊卖呱嗒，但并没打开局面。

兜兜转转中，人生充盈了，阅历丰富了，机会也来了。2014年8月16日这天，老彭重操旧业，又出摊卖起了呱嗒，上午在育新街出摊，下午再到北顺小学附近出摊。每天从早忙到晚，风里雨里，老彭却以苦为乐。

这一次创业，老彭旗开得胜，爷爷教他的这门老手艺落地生根。街头漂泊一年后，2015年9月1日，他正式在育新街开店经营。从此，烟火气十足、特色名吃遍地的育新街又多了一家名店——彭家呱嗒。早餐时间，排队等候成为这里的常态。“开店七八年来，我没轻易停过业关过门。只是前段时间添孙子，实在脱不开身，才停业了两天。”老彭说。

## 坚持传承地道美味

老彭打的呱嗒之所以供不应求，且在竞争激烈的育新街立足，与他的坚守有关。

他的一天是从凌晨4时10分开始的，从家到店步行3分钟，然后就是紧张有序的准备工作：生火、烧水、和面、调馅……他心里有一个时钟，5时50分，第一锅呱嗒要准时烤出来。因为最早的一批食客，是高中生的家长，时间很紧张。

有结婚的，提前一天就告诉他，为迎亲团准备早餐；有去北京出差的，选彭家呱嗒当名吃特产，也会提前和他说。每当这时，他起得就要更早，凌晨两点多就到店里开始忙碌。“人家奔着我来了，我不想辜负每一份信任。”这是他对信义的坚守。

为确保食材的新鲜，老彭坚持收工时不剩一两馅，“冰箱里从来不存肉”。他的店隔壁就是知名冷鲜肉铺，他每天都亲自挑选好肉，再看着绞成馅。这是他对食材的坚守。

店铺总是满客，说到底还是因为好吃。彭家呱嗒为什么好吃？这与地道的制作方式密不可分。

聊城大学美术与设计学院副教授赵勇豪写道：“好吃的呱嗒，是按照最传统的方法慢慢制作的，讲究的是肉馅调养有方，少油温煎，文火慢烤，斜坡躺，垂站立。等呱嗒出炉，热乎乎，烫手；金灿灿，垂涎；直挺挺，沉甸甸。”

相比直接扔油锅里炸，文火慢烤的效率低很多，老彭从凌晨4点多忙碌到下午1点多，也就烤220多个呱嗒。

慢工出细活。地道的美味急不得，好吃的呱嗒须文火慢烤。这是老彭对手艺的坚守。



彭新华在做呱嗒。林志滨 摄



切开的彭家呱嗒。赵勇豪 摄

## 烟火气背后的不容易

在老彭的记忆里，呱嗒由烤改为炸，是到了1988年之后。在此之前，呱嗒都是用猪板油烤的。那时油太贵，舍不得用油炸。

而今，油不再稀缺，油炸也成为呱嗒的常用做法。若由慢烤变油炸，老彭一天打呱嗒的数量是目前的几倍，收益也将大增，但老彭还是坚持传统做法。“现在，老顾客来了还会提起我爷爷，称赞他打的呱嗒。我一直坚持老做法，没给老人丢人。”说这话时，老彭的脸上写满了坚毅。

做生意都有一个成长期，要逐步获得顾客认可。“我刚来育新街就被顾客认可了，大家认可的是传统做法。”老彭很珍惜这份认可。

凌晨起床后忙忙碌碌，老彭的早餐要延后到午饭时间，周末较忙时，甚至到下午2点多才吃早餐。因为起得早，他一般在下午3点多回家睡两个小时，5点多再起来采购食材。

这是一份辛苦活，能养家糊口，但发不了大财。多年来，店里只有他和妻子忙活，并没有雇人。老彭的爷爷有7个子女，孙辈更是众多，但同辈人中只有他在做这行。老彭深感其中艰辛，没有让儿子继续做。

“夏天，操作间里能达40℃，热得睁不开眼，手臂上要戴上护腕吸汗。”虽辛苦，但老彭很知足，因为这门手艺养活了他们一家，“咱虽辛苦，但赚到钱了，还有很多人很辛苦却没赚到钱。”

知名美食作家王勇（笔名“王老虎”）说，地道美味的光艳背后，都是三个字：不容易。在不容易中，经营者和食客互相温暖。正是这样的不容易，才有了一道让人垂涎的美味，才有了街头巷尾的烟火气。