



开栏语

十堰有哪些品牌老店?哪些传统小吃?那些味道始终如一的美食,是否让你魂牵梦萦?你和熟悉的老店之间,发生过哪些真挚感人的故事?近日,十堰市餐饮酒店品牌老店评选活动启动,通过网络互动、专家探店、权威授牌、形象打造和品牌宣传等形式,足广大“饕客”的老店情结。活动由市饮食服

务行业管理办公室、十堰晚报·秦楚网主办,市餐饮行业协会、市生活服务行业工会联合会、吃一口十堰协办,十堰百事通文化传媒有限公司执行。

即日起,本报推出十堰市餐饮酒店品牌老店评选活动系列报道。只要你合法经营,做出来的食物味道好,具备10年及以上经营年限,便可进行推荐或自荐。联系人:董雨帆,电话:13997807279。



位于郟阳区域关镇的钟鼓楼三合汤已传承三代人,是一家有味道、有内涵的40年老店。



李虎每天清晨4点半到店,事事亲力亲为。

一道美味 本地人爱吃,外地人念念不忘

日前,市民张先生的两位广州朋友刚从武当山机场下飞机,就迫不及待让他驱车直奔郟阳区域关,原因很简单——为了一碗三合汤。“香!一碗下肚浑身冒汗,太爽了!”人们总说“食在广州”,谁能想到,这里竟然有让广州“老饕”魂牵梦萦的美食。

食材新鲜、味道独特、历史悠久……众多优点让郟阳三合汤名列十堰美食榜前茅,是很多人的心头好。在三合汤馆遍布的郟阳区,城关镇钟鼓楼三合汤店,手艺三代相传,是当之无愧有味道、有内涵的老店,不少食客慕名而来。

“我从小娃子起,就吃这三合汤,一天不吃想得慌!”附近开甲鱼馆的马老板正在这家店里吃午饭。他

一个传说 三位书生“无心插柳”创美味

已沉睡江底的郟阳老城,始建于明成化十二年(1476年),商贾云集,车水马龙,小吃摊铺绵延不绝,其中名头最响亮的当数郟阳三合汤,可谓本地小吃一绝。

相传郟阳三合汤起源于明万历年间。鄂豫陕三地,有3位书生赶考,途经郟阳逢大雨,只能暂居客栈。临行前,一位书生建议一起吃饭留念。三人分别取出自带的牛肉、红薯粉条、水饺(猴头)等物,放

一份传承 三代人薪火相传40年

时代在变迁,衣食住行在变化,但总有一些东西,它记挂在心里,流淌在血液里,或许是那一口乡音,又或是那一勺乡味。

郟阳区钟鼓楼三合汤店,40年坚守传统老味道,三代人薪火相传,成为众多“老饕”的美食打卡地。

3月18日凌晨4点半,伴随着清晨的薄雾,今年61岁的李治成和36岁的儿子李虎来到郟阳区城关镇东岭街67号,打开钟鼓楼三合汤店的大门,开始为一天的营业做准备。一口直径约一米的大铁锅中间,圈着一只砂锅。锅中的牛骨头随着沸腾的鲜汤若隐若现,烟气氤氲,香味四溢。炖了一夜的牛骨原汤,加入新鲜牛肉,继续炖煮,颠锅、熬肉、切片……两人配合默契,忙而不乱。

清晨六七点钟,今年60岁的王艳荣和33岁的儿媳

呼噜进一大筷子粉条,又美美地喝上一大口汤,然后心满意足地告诉记者,“我也是做餐饮的。我们都是凭良心做生意,好食材加上好手艺,味道肯定不差!”

在外地上大学的郟阳娃“小果”,每年寒暑假回去,都要连吃好几天的钟鼓楼三合汤,而且一定要配着蒸饺吃,才觉得过瘾!

家住张湾区的王女士今年36岁,老家在郟阳区城关镇,他们一家人都有三合汤情结。在她儿时的记忆里,每逢周末,爷爷奶奶、爸爸妈妈就带着她一起回老家,必吃三合汤。“现在开车一小时就能来回,30多年前可没这么方便,还得坐摆渡船。虽然来回得花一天时间,但一吃到三合汤那熟悉的味道,就觉得值得!”

入一锅,加些调料煮开。顿时,客棧内浓香四溢,锅内食材鲜香辣爽、回味无穷。客棧老板细心,等顾客吃毕,将3种食材记录下来细细研究,烹调出口味独特的三合汤。

所谓“三合”,也有团结互助的意思。一个人遇到困难,有一个朋友帮你,困难减半;一个人的欢乐,与两个朋友分享,则欢乐加倍。

李霞把家里收拾得差不多了,也赶到店里帮忙。婆媳俩的到来,让这对父子有了歇口气的机会。李虎做了一碗三合汤端给父亲。“每天的第一碗,必须得由我来尝,没有问题了,才能开始售卖。”对于食客的尊重和食材的敬畏,都在这一细节中得到体现。

土生土长的郟阳人李虎骄傲地说:“1982年,我外公在沿江路做三合汤;1991年,我爸妈到电线厂旁边做三合汤;2014年,在钟鼓楼旁边,我把三合汤手艺传承下来。到今年,已经开了40年!”

“我们郟阳三合汤,可是上过央视《舌尖上的中国》呢!”由于老两口年事已高,李虎已经接管了这家老店。他怀揣着满满的自豪感,传承三合汤这份事业。秘制鲜卤牛肉、地道的郟阳红薯粉、砂锅熬制的牛骨汤,搭配现擀皮现煮的饺子,汤鲜粉滑,吡溜一碗下肚,心里热乎乎的,一天都有精神。



三代人40年坚守 只为这碗三合汤

“天下香客朝武当,必吃郟阳三合汤。”郟阳三合汤,因起源于明代万历年间的郟阳府而得名。400多年过去了,世间沧海桑田,这道美食依然流传在郟阳大地,并以独特的味道、悠久的历史,登上了央视美食纪录片《舌尖上的中国》。可以说,三合汤的味道烙印在每个郟阳人的记忆里,它不仅是一道小吃,更是十堰饮食文化的代表之一,也是浓浓乡情的寄托。

文/记者 张婧
图/记者 吕世银 贺虹乔



李虎、李霞夫妇用心传承三合汤。这汤汤水水中,融进多少人的故乡情结。

一种态度 大胆为传统美食添“新料”

作为本地的名小吃,三合汤手艺广为流传,这些店面多以姓氏为名,如“王氏三合汤”“何记三合汤”。那么,这家老店为何叫“钟鼓楼三合汤”呢?记者了解到,郟阳老城的钟鼓楼可谓是地标建筑,也是人来人往的繁华地段。搬到新城后,依照原貌修建了一座钟鼓楼,后来因为一些原因也迁走了,但是怀旧的郟阳人将这个地名保留下来。钟鼓楼三合汤,便是因此而得名。这份不变的老味道,寄托着郟阳人对老城的念想。

李虎言语不多,善于思考。对于传统和传承,他有自己的想法:“虽然很多十堰人爱吃我们传统的老三合汤味道,但近年来,随着外地来十堰投资兴业的人增多,我们正在研制适宜云贵川等外地人的口味,配上花椒油、辣椒油,希望能传统味道加入一些新元素。”

郟阳区城关镇共有十几家三合汤店,大家相互沾亲带故,从不藏着掖着,大味道相同,但每家都有自己的细微调整。整体来说,大家的生意都不错。店主们经常在一起交流分享,探讨怎样才能更好地传承这道美食,形成了良性竞争。



地道的郟阳红薯粉、秘制的鲜卤牛肉、砂锅熬制的牛骨汤,搭配现擀皮现包的饺子,汤鲜粉滑,浓香四溢。

一种坚持 好食材才能做出好味道

众人心心念念的三合汤究竟有什么魅力呢?从李虎的行动和态度中,或许可以找到答案。

李虎明白,这口熟悉的三合汤老味道是历经三代人努力传承而来的,好味道来自长久的坚持。他事事亲力亲为,严格把关,希望保留这正宗的味道,让自家的招牌继续“金光灿灿”。

大铁锅中间圈着砂罐,是为了隔开内外食物和汤的主要配料。李虎每天早晚都会佐以牛腿骨、牛肉及10多种调味料,熬出鲜汤。牛肉片是三合汤中的重头戏,肉质新鲜、纹理清晰,薄如蝉翼。为了保证食材质量,这家店的所有牛肉、牛骨,都是选自农村现杀的新鲜食材,坚决不用便宜的冷冻牛肉。

对于卤牛肉,李治成通过多年经营,研究出一套独特的做法:“因为牛吃草,所以肉质随着季节变化而有细微不同。比如,春夏青草水分足,这个季节的牛肉摸起来偏软,需要撒盐放入冰箱冷藏腌制10天左右;秋冬牛吃的多是干草,肉质硬实一些,腌个两三天就行。具体几天,要根据经验、感觉来定。卤前腌制,主要是为了让肉质更加紧实入味,而且我们选用的都是3年以上老牛,所以肉越嚼越有味儿。”

三合汤的魅力也许就在于,很多流程无法进行标准化操作,全凭经验手工制作。虽然现在市场上售卖有五花八门的速食粉,但只要时间充裕,食客更愿意走进店里,现点一碗三合汤,吃的就是一口热气腾腾的老汤味。

一丝情结 留住原汁原味的郟阳味儿

李治成回忆说,早些年卖三合汤,忙到连喝水、上厕所都没时间,黑压压的全是排队的人。现在做的人多了,没那么辛苦了,但是每天起早贪黑,还是不变的。他对儿子的评价很中肯:“虎子能吃苦,做事认真,也耐得住性子,让他接班,我很放心!我做了一辈子三合汤,把手艺教给他,他现在做得很好,但只要我身体可以,每天在店里,哪怕只是坐着,心里也踏实。”

很多食客和李治成渐渐成了朋友,大家都知道李治成是一个处理牛肉的高手,所以经常有人拿着牛肠子、牛百叶等请教李治成怎么清洗、制作,他总是笑盈盈地

质更加紧实入味,而且我们选用的都是3年以上老牛,所以肉越嚼越有味儿。”

三合汤看似是简单地混合3种食材,实则制作方法很有讲究。煮红薯粉,最重要的是控制火候。将事先浸泡好的粉条抓入竹箴篱过滤,入沸汤滚三滚捞起来,这时的粉香味刚刚好,根根分明、晶莹剔透、弹牙、爽口、嫩滑;然后将粉条倒入大碗,再取几个饺子,抓几片牛肉入碗,从锅里舀两勺滚热的汤汁浇在上面,撒上香菜、葱花和蒜泥等配料,便可食用。

三合汤中的饺子,用黄豆芽瓣、郟阳酸菜和牛肉做成馅料,吃起来鲜香爽脆。骨汤、肉汤融为一体,相互增味,只要喝一口就停不下来,呼呼噜噜一气呵成,碗底喝个干干净净。一碗三合汤,搭配一碟现擀皮现包的蒸饺,既饱腹又解馋。

三合汤的魅力也许就在于,很多流程无法进行标准化操作,全凭经验手工制作。虽然现在市场上售卖有五花八门的速食粉,但只要时间充裕,食客更愿意走进店里,现点一碗三合汤,吃的就是一口热气腾腾的老汤味。

耐性讲解。2020年,店面在李虎的手上翻新装修后,设计成简约复古风格,全明厨操作,窗明几净,生意比以前更好了,一年能卖两三万斤红薯粉,可谓相当红火!为什么不到十堰城区开家分店呢?李虎笑着说:“还是水土不同吧,我们下一步准备到江岭城开分店,没想过要去十堰城区开店,只想保留住原汁原味的郟阳味儿。”

食材,承载的是家乡记忆;口味,代表的是饮食文化。三合汤兴旺的背后,有故乡情结,也有人情世故,这些温暖的情谊都融进汤汤水水中,在一位位美食传承人手里薪火相传,永不熄灭。