

去“葫芦馆子”喝碗“头脑”

□ 梁跃君

清末民初时期，归绥的饮食业品种多样，异彩纷呈。各种档次的酒楼、饭馆云集，走进街巷，热闹的吆喝声飘着阵阵香味扑面而来。有富商、官员云集的大戏馆子，商铺掌柜光顾、歌女侑酒弹唱的小班馆子，还有平常百姓享受的葫芦馆子。此外，单一品种的饸饹馆子和茶馆、面馆鳞次栉比。

葫芦馆子属于归化城的三四等馆子，因门前挂着一个木制的酒葫芦而得名。它不卖东路馆子的海派菜，除了烧麦馆子里的烧麦、饸饹馆子的包子、饸饹以外，其他饭菜应有尽有。有些城里的商民，乡村的地主富农也常来光顾。

它没有大馆子获利丰厚，但“流水”过得很多，交易额也不小。也不像大戏馆子和小班馆子中午才开门，都是包办酒席，概不卖零座。葫芦馆子专卖零座，里边从早到晚充满叫饭炒菜和吃酒猜拳的热闹景象，一般从五更开始一直到夜晚三更天才封灶。特别是每年冬天，还出卖一种叫“头脑”的食品。

据说，这一小吃是明末清初山西阳曲著名文人、医学家傅山先生根据多年的医道研究制作的。最早只在太原城的清和元饭馆经营，后由晋商带入归绥。主要做法是：把酿过黄酒的鲜糟用井水淘洗成乳白色汁液，浸入肥山羊肉、鲜藕、长山药、葱花、葡萄干，出锅前再放进炸熟的面疙瘩、鸡蛋饼等。特点是益气调元、滋补虚损、活血健胃，具有祛寒和喘，强健身体的作用。

因为清朝时不禁民间榨酒，土默川一带又盛产黄米，价格便



19世纪30年代的归化城