



热乎的头脑

宜，是制作黄酒的上好原料。老百姓家家酿黄酒，酒糟用于制作“头脑”，所以这一小吃在当时非常火爆。不仅适于平民阶层的饭馆经营，稍上档次的饭馆也在早晚经营。就连一些富商绅士也常常放下架子，走进葫芦馆子，端起“头脑”，享受那种香喷喷、热乎乎的美味。

“头脑”属季节性食品，每年立冬至次年立春是吃“头脑”的季节。馆子门外灯笼底下垂着一个木钱的幌子，表示冬日里顾客可以打着灯笼来喝“头脑”。每日天未亮，即开始出售，巷子里热腾腾的酒香、肉香飘出，馆子里的食客吃得唇齿溢香、满头大汗。小小的一碗“头脑”，热闹了整条街，热乎了一个冬天。

归化城冬天非常寒冷，取暖的煤炭一般是用牛车从萨拉齐的黑麻板和托县的喇嘛湾运来，故价钱特别昂贵。所以，好多人烧煤都非常节省，喝碗“头

脑”驱寒，也是一种生活方式。当时流传着这样一句话：早上吃一碗“头脑”，过了蜈蚣坝也不觉得冷。

当时，归绥的饮食业植根市民、又反哺城市，已是大众公认的不争事实。如民间传说庆春源的烧麦笼屉蒸出满街香成了典故，锦福居的水晶肘子、凤麟阁的过油肉、麦香村的玫瑰脂油饼都是远近闻名、宴请宾客的好菜品。著名的南、北古风轩曾是归绥上层宴请重要宾客的必选之地。

后来，随着京包铁路开通，尤其是东部饮食业进入归绥后，尝新、尝鲜的习惯渐渐挤走了如“头脑”这样的平民小吃。其他一些地方美味，有的流传下来，有的也渐渐失传。

记得我刚参加工作，在政协搞文史资料采编，接触了一些绥远精通历史掌故的老人，以及饮食业掌柜、掌勺师傅的后人，他们说起当年归绥街巷里的饭馆酒楼，以及诸如“头脑”这样民间流传的小吃仍津津乐道。

本地饮食业在长期的社会变迁中，与各路饮食相互吸引、融合发展，显现出一个地区独具特色的文化内涵。

现在虽然酒楼、茶馆林立，现代化的气息很浓，但那些具有平民气息的美味，街巷里游走的人挑车推、沿街叫卖的小吃，依然是体现城市记忆的风景。