

(上接06版)

细节里见真章，好水好料守初心

“选羊，只选本地散养、肉质鲜嫩的山羊，坚决不用冷冻肉、劣质肉。一碗好喝的羊肉汤，是需要时间熬出来的，没有足够的耐心，没有足够的火候，煮不出那个正宗的味道。”父亲教给梁启军的传统做法，他严格恪守。在他看来，羊肉汤看似简单，实则藏着大学问：肉新不新鲜，水干不干净，火到不到位，时间够不够，都会直接影响一碗汤的好坏。

和梁启军聊起过往就会发现，这位朴实的老人，骨子里藏着一股“较真”的劲儿。在女儿梁雪眼中，父亲是个不折不扣的“细节控”。对别人来说，差不多就行的事，在他这里，必须做到最好；对别人可以忽略的环节，在他眼里，都是决定一碗汤好坏的关键。

常有人说，好茶要好水泡。梁启军常说，好羊肉汤，更要好水。水是汤的灵魂，水质不好，再新鲜的羊肉，也煮不出醇厚鲜香的味道。为了找到最适合煮羊肉汤的水，他没少下功夫。

经过反复尝试、对比，他最终选定了山泉水。

“山泉水干净、清甜，富含矿物质，煮出来的汤颜色奶白，口感鲜醇，没有腥味。”为了保证水源稳定、品质不变，他专门联系了送水师傅，每两天送一次山泉水，几十年如一日，从未间断。

除了好水，羊肉汤的灵魂配角——辣椒油，梁启军也有着近乎“执拗”的坚持。

喝巨峰羊肉汤，辣椒油是绝对的点睛之笔。一勺红亮香辣的辣椒油，往热气腾腾的羊肉汤里一浇，瞬间香气四溢，口味倍增。市面上成品辣椒油种类繁多，购买方便，成本也低，不少店家都会选择直接采购。可梁启军偏偏不这么做。

他拒绝成品调料，坚持所有配料自己做。每年，他都会专门挑选品质上乘的干辣椒，自己研磨，炸制辣椒油。

“成品料再好，也不是自己亲手做的放心。

食材好不好，新不新鲜，只有自己亲眼看着、亲手做着，心里才踏实。我做的是羊肉汤，更是良心，不能糊弄顾客。”梁启军说道。

像这样的“较真”与“执拗”，在吉顺全羊馆还有很多很多。

如今，店里已经雇了5名员工，日常忙碌时，大家分工协作，各司其职。可即便如此，涉及核心手艺、关键环节的工作，梁启军依然坚持亲力亲为。

“员工们很用心，但这些最核心的步骤，是老辈传下来的根，是一碗汤的灵魂，我必须亲自把关。只有这样，才能保证老味道不变。”

面对大家的称赞，梁启军始终谦逊低调。他常说：“来喝羊肉汤的都是街坊邻居，都是老主顾、老朋友，生意都是大家捧起来的，是大家伙认可我们，才能走到今天。我能做的，就是把汤煮好，把人做好，不辜负每一个信任我们的人。”



老味进城香满城，六代传承续非遗



随着时代发展，越来越多的年轻人走出乡镇，去往城市工作、生活、定居。他们带着巨峰的记忆，带着对家乡的眷恋，在城市里打拚奋斗，可心里，始终放不下那一碗从小喝到大的羊肉汤。

“现在一个很现实的问题，很多人去城里发展，生活工作都在城里，回来一趟不方便，可心里还是怀念这口老味道。”说起这些，梁启军心里既有欣慰，也有牵挂。欣慰的是，自己的羊肉

汤能被这么多人记挂；牵挂的是，很多老顾客想喝一碗汤，却要奔波几十里路。

于是，把巨峰大集羊肉汤搬到城里提上日程。2022年4月，经过和子女们反复商量、认真筹备，终于下定决心：进城开店。

这个决定，不仅是为了扩大经营，更是为了传承味道，为了满足无数老顾客的心愿，为了让巨峰羊肉汤走出乡镇，走进更多人的视野。消息传开后，不少老顾客激动不已，纷纷支持：“早就该进城了！我们以后在家门口就能喝到老梁的羊肉汤了！”

很快，巨峰大集羊肉汤旗舰店在城区正式开业。从乡镇小院到城市门店，不变配方，不变手艺，不变的是那一口深入人心的老味道。

“我喝老梁家羊肉汤几十年了，以前每次都要专门跑到巨峰大集，现在好了，在城里就能喝到，还是那个熟悉的味儿，一点没变！”一位老顾客端着热气腾腾的羊肉汤，满足地感叹。

如今，城里巨峰大集羊肉汤旗舰店在女儿和侄子的精心打理下，生意红红火火，口碑越来越好。

从父辈创业，到梁启军接手坚守，再到下一

代接力传承，这家小小的羊肉汤店，已经默默走过了六代人。六代人，一件事。没有惊天动地的壮举，他们靠着日复一日的坚守，年复一年的诚信，把一碗普通的民间小吃，做成了地方名片；把一门养家糊口的手艺，做成了文化传承。

有人问梁启军，支撑你们家六代人走下去的秘诀是什么？

老人总是憨厚一笑，认真地说：“哪有什么秘方，我们家靠的从来都是两个字——诚信。对顾客诚信、对食材诚信、对手艺诚信。只要守住诚信，生意就能长久，味道就能不变。”

凭着这份朴实无华却重如千金的坚守，梁启军的巨峰羊肉汤，不仅香飘城乡，更是收获了一份沉甸甸的荣誉——市级非物质文化遗产。这块金字招牌，是对45年坚守的认可，是对传统手艺的保护，是对地方风味的传承，更是对梁启军一辈子良心做事、诚信做人的最高褒奖。

从19岁接过汤勺，到64岁非遗传承，梁启军把人生最美好的年华，全都献给了这一碗羊肉汤。45年，他见证了变迁和发展，也见证了一门老手艺在时代里的坚守与新生。