

# 成都“三大炮”

■ 文 刘燕

“三大炮”不仅香甜味美，而且营养丰富，能温暖脾胃，补益中气，对脾胃虚寒、食欲不佳、腹胀腹泻有一定的缓解作用。如果您来成都，一定要记得去品一品“三大炮”。



“三大炮”是成都的一种名小吃，在“文殊坊”和“锦里”随处可见它们的身影，长年食客络绎不绝，深受人们的喜爱。除此之外，每逢庙会、花会和其他重大节日，在人群密集的地方，总能听到“砰、砰、砰”的“炮声”，并给人们带来无尽的欢乐。

观看“三大炮”的制作过程，完全就像看一场生动的杂技表演。被称为“世界公民”的李秀媛女士曾赞叹说：“世界真奇妙，不看不知道。成都竟然有这样具有生命力的小吃，真是让人大开眼界！”

在成都都有两家比较著名的“三

大炮”店，一家是福禄轩耗子洞的“三大炮”，另一家是李长清“三大炮”店，他们都曾荣获“成都市名小吃”的称号。1989年李长清曾去广州参加美食大赛，在那里他大显身手，一炮走火，震撼羊城，令爱吃甜食的广东人赞不绝口，称成都小吃“技惊四座，艺压群芳”。由此，“三大炮”声名远播，享誉海内外。

走进李长清“三大炮”店，只见最里边放着一个盛满了芝麻粉、黄豆粉和花生粉的大竹簸，竹簸的旁边是一张极其普通的案板，案板上摆放着十几个铜盘，两两相叠，

分排而置。案板的旁边是一口热气腾腾的铁锅，里面装着舂好的糍粑。我们高叫一声：“老板来两份‘三大炮’！”一名侍者面带微笑，应声而至，很有礼貌地说：“二位请稍等！”

侧目而望，一个头戴白色高帽的师傅从锅里扯出一坨糍粑，然后分成三小坨，手一扬，摔向中间的案板上。只听三声“砰、砰、砰”的脆响，三坨糍粑从案板上弹起，飞入斜放着的竹簸之中。

“砰、砰、砰”的声音是从哪里来的呢？原来案板一边放有许多圆盘，当糍粑落在案板上时，震动圆盘发出有节奏的响声，宛如一声声炮响，并且每份仅有三坨，故名为“三大炮”。

当糍粑滚落竹簸下边时，上面已均匀地裹上了一层芝麻、黄豆和花生的混合粉。整个过程看起来连贯自然，完美无暇，堪称一绝。随后，侍者从竹簸中捞出沾满香粉的糍粑，再浇上特制的浓汁，配上一杯“老鹰茶”，端上桌来。

我们忙不迭地拿起筷子，夹起一坨，轻轻地咬一口，立即唇齿溢香，口舌生津，感觉软糯爽滑，香甜可口，不腻不粘。让人一下子仿佛回到了童年，忆起那些有趣的往事。“三大炮”不仅香甜味美，而且营养丰富，含有维生素B、钙、磷、铁等多种微量元素。能温暖脾胃，补益中气，对脾胃虚寒、食欲不佳、腹胀腹泻有一定的缓解作用。

吃完“三大炮”，再喝一口清香厚实的“老鹰茶”，真是舒心悦意，回味无穷。如果您来成都，一定要记得去品一品“三大炮”。

(编辑 赵曼)