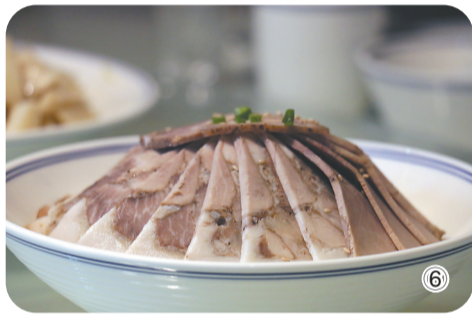


焦作小吃之卤肉

本报记者 陈东明

要想卤肉香,八料加老汤。怀府菜,家乡味,寻找焦作美食,感受怀府味道。今天,本报《寻味焦作》栏目记者带读者探访的是怀府老百姓都喜欢的一道美味:卤肉。



说起焦作本地菜中最为老百姓喜爱的一道美食,不能不提卤肉,作为一种老百姓最常吃的美味,卤味在焦作怀府菜中占重要地位。

焦作人喜食卤菜,大街小巷从卤肉店到卤肉摊,随处可见。下班回家,顺手买上两样,既是一家的下饭菜,也是小酌一杯的下酒菜。

焦作的卤肉制品历史悠久,随便找一家店,说起自家的卤肉,那都离不开一锅传承了好久好久的老汤。正所谓卤肉香不香,全看那锅汤。一锅老汤使用年代越久,卤出的肉味越醇厚鲜美。有个说法,兄弟们分家,房子、钱财可以不要,那锅家传老汤一定要分到手。锅坏了,换锅;生意大了,一锅汤变成两锅汤,但汤底必定不换。

从沁阳的卤驴肉、卤板肠,到博爱的热闹卤肉、陈家卤牛肉、卤肘子,再到中站的老末卤肉、土渣路的卤大肠头,市区的天芝香、贾师傅等各家卤肉店,许多都是焦作授牌的地方特色名吃。不管是县里还是市区,有点名气规模的不算,小店小摊,哪家都是卤香四溢,人气满满。说起那锅汤,那个传承,都是俩字:悠久。

其实卤是烹饪上的一种古老方法,集烹制(加热)与调味二者于一身。翻开我国的餐饮文化史,自人类有了火和炊具后,最早的烹调就是拿盐加水炖。随着人类味蕾不断增强的欲望,人们又不断创新出了各种烹调技法,逐渐发展出“卤”与“浸”。正如南甜、北咸、东辣、西酸之别一样,焦作地处中原,一年四季气候变化大,需要在饮食中补充热量来满足需求,故以味重、多油脂的“卤”为主。而岭南地区,特别是广东一带地处亚热带,气候温和,口味清淡,以味轻的“浸”为主,故有“南浸北卤”之说。

从起源上来说,卤菜制作可以追溯到遥远的战国时期,《楚辞》《齐民要术》中记载了战国时期的宫廷名菜“露鸡”的制作方

法,现在我们所说红卤的烧鸡、白卤的白斩鸡都是根据“露鸡”发展得来的。而焦作本地传统烧鸡的制作就是红卤,味香肉烂,极具历史传承和焦作特色,因为卤制鸡的外观色泽不好看,现在很多烧鸡店大都结合了外地烧鸡制作工艺,对传统卤制工艺进行了改良和创新。

相对于炒制等技法来说,卤制这种久远的美味制作方法中,包含了更深厚的传统文化和理念,更加注重味道与营养,在卤制中,融入了更多对生活的理解与感悟。

自古以来,我国就有药食同源、医厨相通的传统,人们在制作卤汤时,各种香料和中药材是必备的食材,只是各家所持理念不同,工艺和配方、配比也各有不同。在焦作的卤肉制品中,有必要说说的是牛肉面鼻祖博爱苏寨的陈维精这条线。

日前,记者在沁园春大酒店考察该店卤肉的制作时发现,该企业在怀府地方特色卤制品的传承上做了很多工作,邀请有关专家对卤制配方、工艺等方面进行研讨,记者通过与专家的交流发现,卤肉是否好吃,汤料配方和制作工艺的科学严谨性十分重要。

在本报有关陈家牛肉面的挖掘报道中,人们会发现一个现象:陈家既善于美食制作,又精通医术,其后人陈九如献出的陈家祖传方子中,除了牛肉面的汤料配方,还有一个卤制配方外,陈家的配方始于清嘉庆年间,后其祖上陈位林将配方嵌进一首诗里:“豆蔻”枝头翘,翠竹苏寨绕。“八角”“大红袍”,盎然“丁香”笑。“春砂”映阶绿,“芳香”溪流跳。“桂香”八月里,骑驴叹“国老”。

从方子可以看出,其中的配料都是传统中药材,据陈九如介绍,其配方和配比都讲究平衡,如何使用也很讲究。而在祖传配方的传承上,陈九如注重研究和配料的科学性。

2021年9月份,记者参加了陈九如、马家大爷牛肉面店董事长王军与河南农业大

学食品科学技术研究生导师孙灵霞教授的一次交流(孙灵霞的博士学位论文名为《八角茴香对卤肉挥发性风味的影响及其作用机制》,经陕师大官方微博发布后一下子成为网友热议的话题,“河南农大老师8万字论文研究卤鸡”的新闻在全国引起热议,被网友称为“最美味的论文”),三个人就配料在卤制过程的作用进行了详细探讨,而这种对传承所具有的严谨的科学态度,也为焦作地方特色美食的现代化经营提供了很好的一种借鉴。

陈家200多年的卤制配方卤制的牛肉和肘子,算得上焦作卤制品的经典之作,据了解,陈家相关的卤制品也很多,这在马家大爷各店都能看到。相对于陈家的八味配料,有的卤汤配料有几十种,这也是各家味道不同的原因,有心之人,细品之下可以区分出来。

焦作的卤肉制品有两种吃法,因食材不同而不同,因习惯也有所不同。一般来说,不管是素卤还是荤卤,卤制品是“热做冷吃”,这样口感丰富,香气宜人,润而不腻。但相对于其他卤制品,焦作许多人更喜欢吃刚出锅的卤肉,热热的肉骨分离,再配上几个小菜,大口吃肉,大口喝酒。

不过这多限于卤猪肉之类的,如小车牛肉这样的卤牛肉及白卤制品,则多喜欢冷后胶质凝固的那种弹性,以及在口中融化后那种鲜香味道。

萝卜白菜各有所爱,不管怎么吃,切上一盘红光鲜亮的焦作卤肉,配上一个刚出炉的烧饼,或者点上一盘卤牛肉,再来上一碗牛肉面,面香、卤肉香,保管你直呼过瘾。

图①② 卤套肠。

图③ 陈家酱牛肉。

图④ 沁园春小车牛肉。

图⑤ 酱驴肉。

图⑥⑦⑧ 陈家肘子。

本报记者 陈东明 摄



打造健康美味
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线

13503913331



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号