

人间美味： 沁阳怀府闹汤驴肉

本报记者 齐云霞

【人物名片】

董国庆，沁阳怀府闹汤驴肉董记第六代传人，在前人的基础上，在中医中药营养学家和有关专家的指导下，潜心研究、刻苦钻研，将祖传秘方和现代烹饪技术相结合，在原有基础上不断创新，先后制作出驴肉丸子、驴蛋白、驴鞭、驴板肠等多个品种，并将闹汤驴肉进行真空包装，深受顾客欢迎。2010年，董国庆被命名为闹汤驴肉制作技艺省级非物质文化遗产代表性传承人。

闹汤驴肉为中原特色小吃，起源于怀庆府沁阳，相传至今有100多年历史，一直流传至今，有“天上龙肉，地上驴肉”之说。

“闹汤驴肉就在沁阳市老西门街上，董国庆家的最正宗。”在沁阳，提起闹汤驴肉，很多人会给出同样的答案。

从董国庆记事时起，就知道有孟州、巩义等地的商贩来这里“起肉”，稍晚一点就没有了。如今，闹汤驴肉被收入河南省非物质文化遗产名录，董国庆的驴肉馆也被授予河南省“中华老字号”。

闹汤驴肉作为民间的一种传统风味名吃，历史可以追溯到

清咸丰年间。当时的沁阳为怀庆府，辖八县，是豫西北政治、经济、文化中心，也是“怀府闹汤驴肉”销售中心。

闹汤驴肉，贵在闹汤，上等闹汤呈透明状，浇在切成的熟驴肉片上，让人垂涎欲滴。闹汤须在老汤内加入花椒、大料、八角、茴香、草寇、草果等调料，大火滚，小火熬，长达50分钟。随着滚、熬时间的延长，闹汤的透明度逐步显现。滚、熬的过程又形如儿童过年闹春一样热闹非凡，“闹汤”由此得名。

董国庆说，选驴也要精，不选年岁过大过小的驴，尤其是不用死驴，另外也不选过瘦过肥的肉，最好的驴是三四年的中年驴，这个年纪的驴肉吃起来特别嫩。

驴选好了，接下来就是制作闹汤驴肉了。厨师将驴身上的后腿、肋条等精华部位的肉割成差不多大小的块状放进桶里。“把驴肉在水里浸泡两个小时，把血水拔出来。”董国庆说。

用百年老汤卤制，是沁阳驴肉数百年味美且味道不变的秘密，除了驴肉之外，每天要卤制的还有驴板肠，这也是沁阳人深爱的美味。

董国庆说，驴全身都是宝，

比如驴皮，著名的东阿阿胶就是用当地的黑毛驴皮和深井水熬制而成，具有补血养颜功效。驴尿也可以用于提取药物成分，而驴油、驴骨可以用于化工用品和化妆品制作，驴奶中的微量元素含量较高，其保健、美容作用明显……

对于董国庆来说，驴肉不单单是他的谋生之道，更多的是一份情感。在他看来，一头驴没有一点肉是废的，驴肉剁碎、精心调制馅料，精确把握火候，成就了另一道美食——驴肉丸子。

怀府“闹汤驴肉”风味独特，工艺考究，营养丰富，深受人们喜爱。董国庆驴肉店经营的怀府驴肉宴，已发展到拥有100多种菜肴的驴肉全席，闹汤驴肉、驴肉丸子、驴板肠、驴蛋白、扒驴唇、爆炒驴板肠、驴鞭、驴蹄筋、驴血等都是招牌菜。加盟店开到北京、新疆、内蒙等，全国有几十家加盟店。

地址：沁阳市太行大道74号睿为光电产业园对面

图① 沁阳怀府闹汤驴肉各类菜肴。

图② 沁阳怀府闹汤驴肉参加展览会。
(图片均由董国庆提供)



马村区待王镇历史深厚，是焦作历史名镇。名镇自有名吃，待王永喜砂锅独树一帜，他们世代执着于砂锅烹饪技艺的传承和发扬，因其用料考究、做法独特、色香味美、营养丰富而远近闻名。

公元前1047年，武王伐纣，路经待王，待王百姓箪食壶浆迎武王。从此，“待王”闻名天下。相传，其中便有一道美食——砂锅，这或许是关于待王砂锅的最早传说。

而许多人更认可待王砂锅起源

待王永喜砂锅：“老味道”焕发新活力

本报记者 齐云霞

于明清时期，它是“茶马古道”上晋商、怀商等商贾心中一道不可多得的美食。

沿承待王砂锅之精髓，1915年，待王永喜砂锅横空出世，历经三代百年传承。百年来，三代人坚守传统烹饪技艺，不断钻研食补之法，改进秘制配方，形成了一套独特的砂锅烹饪技艺，传达出美食与养生的微妙连结。

待王永喜砂锅坚持用时间去淬炼美味，其做法颇有讲究：主要以炖、煮为主，经过精心选材、分切称重、秘制配料、大火炖沸、文火慢煨等10余道工序，制作时长达7个小时，出锅前再放入葱花、香菜等提味增鲜，一道集美味、营养与艺术于一体的砂锅便完美呈现。

具体来讲，永喜砂锅分为荤、素两大类，荤类砂锅的招牌菜当属健

腐肉砂锅。除了健腐肉砂锅，小酥肉、月牙骨和素什锦等砂锅同样备受欢迎。其中，素什锦砂锅选材非常独特，包含香菇、杏鲍菇、白玉菇和腐竹等，炖好后汤汁浓白、鲜香美味，可谓是养生佳品。

永喜砂锅的主食大米也独具特色。其精选优质的东北大米，将米淘洗干净后分装入耐高温砂碗中，先用大火蒸，八成熟后改用文火焖10分钟即可。热气腾腾的米饭浇入砂锅汤汁，香气扑鼻，吃一口丝丝醇香萦绕在舌尖，回味无穷。

待王永喜砂锅坚持用心做好每一份砂锅，经过百年传承发展，已由街巷小吃变为马村区乃至焦作市的品牌名吃，因具有重要的历史、文化、艺术等价值，待王永喜砂锅于2018年被马村区人民政府公布为区级非物质文化遗产代表性项目；

2020年被列入市级非物质文化遗产名录；2021年被评为“怀川非物质文化遗产”。

而作为待王永喜砂锅第三代传承人的陈永喜，不但继承延续了砂锅烹饪技艺，也一直注重传承人的培育和教授，致力将此技艺发扬光大，积极探索非遗传承、发展新模式。

“永喜八大碗”预制菜依托电商直播等平台，采取“线上+线下”营销方式，将产品用顺丰冷链销往全国各地，在丰富群众味蕾的同时，带动周边村民增收致富，让这一舌尖“非遗”飘香乡村振兴路，更让马村非遗美食“香飘出圈”。

地址：待王三门河桥西50米
电话：3263853

左上图 在炖煮的各类砂锅。
本报记者 齐云霞 摄