

2015年1月21日 星期三 统筹:王长善 编辑:薛璐 美编:宋笑娟 校对:咏梅



闹汤驴肉 选用三四年的中年驴,宰杀后,将后腿、肋条等精华部位的肉剔除肥肉,在清水中浸泡两个小时;然后放入锅中,加入花椒、八角等调料进行熬制。大火煮2小时,小火焖2小时,关火后拿出来晾一会儿,继续焖2小时,即可出锅。
需要注意的是,在熬制过程中,要不时地进行搅拌,检查驴肉色泽,以免过熟过烂影响口感。



沁阳闹汤驴肉:曾受康熙喜爱



一锅上好的驴肉需要熬煮6个小时左右



如果您有兴趣参与“家乡的味道”拍摄活动,请扫二维码报名

“对不起,各位客官,今天实在没有肉了,明日早点来吧!”

“今天多亏我早来了一步,起(买)到肉了。”

传说中的闹汤驴肉真有这么好吃吗?“不吃沁阳的闹汤驴肉,就跟你没到云台山游玩一样。”这是沁阳当地人的回答。

驴肉的汤怎么会“闹”?带着好奇,我们通过沁阳市宣传部找到了闹汤驴肉的第六代传承人——56岁的董国庆,听他娓娓道来。

郑州晚报记者 鲁燕 实习生 李钟鸣 文/图

传说

曾深受康熙皇帝喜欢成为贡品

来沁阳前,焦作的朋友给我讲“闹汤驴肉”和“卸磨杀驴”的传说。

他说,在沁阳城的杀驴胡同,一商家喂买来的驴子喝熬好的以“四大怀药”为主料的药汤,驴子不喝。主人一恼,把它关在黑屋里推磨,推得驴满身大汗,饥渴难忍,然后将药汤一饮而尽。然后“卸磨杀驴”,将“药汤”浸泡出来的“药驴”加工成闻名天下的闹汤驴肉。

对此,闹汤驴肉的第六代

传承人董国庆却说,没有这么神,只是当年家里一头驴被老虎咬瘸一条腿,不能干活了,无奈杀了,并制成驴肉拿到集市上去卖,没想到很受欢迎,从此就开始做起这门生意。

至于杀驴胡同,是因为当时沁阳城这条只有三四百米长的胡同集中了十几家做驴肉生意的商户,久而久之就被称为杀驴胡同了。

当然,在这条街上董氏驴肉生意最好,名气最大,每

天各地经营驴肉的商贩们都在这里“起肉”。明朝时就名声在外,清末时期达到鼎盛的闹汤驴肉,曾受康熙帝喜欢,而被作为贡品。

从董国庆记事时开始,就知道有孟州、巩义等地的商贩们来这里“起肉”,稍微来迟就起不上肉了。如今,闹汤驴肉被收入省政府授予省级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”。

探访

老字号董国庆驴肉馆里食客盈门

“闹汤驴肉啊,就在老西门街上的,董国庆家的最正宗。”进入沁阳市区,一路上问到的每个人,几乎给出同样的答案。

很快,在覃怀中路上,“中华老字号,驴肉坡,正宗传人杀驴胡同第六代传人董国庆”的招牌映入记者眼帘。

“看,你这7斤。”走进屋里,营业员正忙着将刚过完秤的驴肉递给一位中年男子手里。

“一下买这么多?”记者好

奇地问。男子说,他在新乡上班,每个月都回两次老家沁阳,每次回来都来买上七八斤闹汤驴肉带回去给亲戚、朋友。“他家的驴肉味道吃着舒服,特别香,与众不同。”

“来,你尝尝?”店内正在切驴肉的50多岁的男子忙切了一块薄片驴肉蘸了蘸汤汁,递了过来。

“确实好吃,香且有劲道。”记者说。

原来这位男子正是记者慕名前来拜访的闹汤驴肉传

人董国庆。

“每天离中午吃饭时间还有两个多小时,就有人来他这里排队买丸子了。”一顾客插话说。

据介绍,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、扒蹄筋、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,全国有二三十家加盟店。

制作

三四年的驴肉质最鲜嫩

听说我是来看闹汤驴肉制作方法的,董国庆连连表示欢迎。

他带我来到饭店的过道口,一排铁架子上挂着几块驴肉。“这是一大早从市场上拉过来的,现宰的,驴肉呈鲜红色。”董国庆说,要将驴肉的肥肉和边角料剔除,“肥的一点都不带,边角料也是必须去掉,否则做出来,不仅不好吃,面相也不好看。”

熬制驴肉需要6个小时左右

驴选好了,接下来就是制作闹汤驴肉了。厨师们将驴身上的后腿、肋条等精华部位的肉都割成差不多大小的块状放进桶里。“把驴肉在水里泡两小时,把肉里的血水拔出来,血水拔不干净,煮出来的肉发黑,不亮。”董国庆说。

泡好后,大厨们将驴肉放进一米高的不锈钢桶里,加入花椒、八角、中草药等几十种作料进行熬煮。董国庆现场解说:“整个煮肉过程下来要6个小时左右,先用大火煮2小时,用小火焖2小时,关火后拿出来晾一会儿,再焖2小

时。焖主要是让肉入味。”

在6个小时熬煮肉过程中,厨师们不时地会用大铲子搅拌,有时也会捞起来看看色泽,“要是焖的时间长了,容易使肉丝变粗,过熟过烂又会破坏肉的营养及选形”。

“闹汤是把煮肉的原汤放火上重熬,再加些调料、驴蛋白。”董国庆说,“你看锅里的汤是不是热热闹闹地滚着?这就叫闹汤。”

“这闹汤驴肉贵在闹汤。”董国庆端上刚熬制1个多小时的闹汤。此汤色泽金黄透明,犹如蜂蜜,用勺子捞起来,黏性很强。

驴肉全席有100多种菜品

董国庆说,驴全身都是宝,“天上龙肉、地上驴肉”,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,具有补血养颜的功效,杨贵妃就它来保养皮肤。

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;驴奶中的微量元素硒的含量较高,其保健、美容作用明显。

不过,老百姓常以“好心变成了驴肝肺”来形容自己的沮丧,是不是肝和肺吃不得?“驴肝肺肺好吃着呢。”董国庆笑声爽朗。

如今,怀府驴肉宴发展到有100多种菜肴的驴肉全席。

由沁阳本地人开发的怀府驴肉系列产品在商场、超市中随处可见,沁阳的各大驴肉饭店也已形成规模和产业群体。

遗憾

杀驴胡同早已失去往日热闹景象

在熬煮驴肉的间隙中,我去了趟久仰大名的杀驴胡同。

走前,董国庆告诉我,如今的杀驴胡同已今非昔比,完全没了往日的热闹景象。虽然早有心理准备,但打听到杀驴胡同的所在地时,我还是吃了一惊。

一路打听,一位中年女人指着前方的一条只有一米左右宽的小巷子,“西彰巷就是过去的杀驴胡同”。

沿着西彰巷走进,弯弯曲曲的路面坑洼不平,一辆摩托车

飞驰而过,漫天飞起的灰尘都能迷住人的眼睛,更别提有任何有关“驴”的影子了。

胡同口有位坐在椅子上晒太阳的老太太,90岁的她仍精神矍铄,见有人来了,特别热情地打招呼。老人方言重,我依稀听懂她说,这就是杀驴胡同,她家的老房子还是当年的模样,当年这里都是做驴肉生意,所以叫杀驴胡同。

“这个地方早就没驴可杀喽。”一位推着自行车路过的中年男子说。



每天饭点前两个小时,就有顾客排队买驴肉