

文化寻踪 58

是灯红酒绿的张扬还是独守寂寞的淡然?一座城市有一座城市的性格,它像一杯醇酒,需要慢慢品味。无论是生于斯长于斯的本地人,还是客居异乡的漂流族,无不在创造这座城市的时候被这座城市的气息感染着。

本报特推出“文化寻踪”栏目,深度挖掘和剖析滨州这座城市的点点滴滴,将这座城市鲜为人知的一面翔实而优雅地展现在您的眼前。



贾家的厨房师傅正在熬煮驴肉。

一根扁担挑来天上美味 百年老汤煨成人间佳肴

中国 滨州 京博
本栏目由京博集团全程支持

文化寻踪

文/片 本报记者 张牟幸子

古代民谣有云:天上龙肉,地上驴肉。《本草纲目》也有记载:驴肉味甘、性凉、无毒。解心烦,止风狂、补血益气,治远年劳损。中华食文化历经千年博大精深,时代传承让驴肉成了现如今大多数人喜爱的一种美食。在黄河三角洲腹地一个古老的村镇里,一锅已经熬煮了一百多年的老汤用它独有的香气,向世人讲述着一道关于驴肉美味佳肴的传说。

千年古镇飘出御膳香

在黄河三角洲腹地上,有一座几千年历史的古老村镇,这里有高大神秘的碉堡,古朴宁静的老宅,伏卧在青水碧荷之中的明清建筑群,古镇苍老悠长的神韵历经千年,让穿梭在其中的空气都厚重了起来。这就是滨州市惠民县的魏集镇,魏集镇是明清时期南北通商水、陆两路的交汇重地,这里既具有北方建筑的苍远浑厚,又具有江南水乡的精巧雅润。据惠民县志记载,两千多年前魏集镇境内就有氏族部落聚居,并创造了灿烂的文化。而今天要去寻找的,就是从这里飘出的御膳香气——魏集驴肉。

门口打着幌子,铺面迎着食客,院子里盘着大锅台,几十年前的驴肉店在十里八乡的乡亲们记忆里总是顾客盈门。主妇打来高粱酒,壮汉割着熟驴肉,老人守着细火,前柜飘着酒香,客人们行起酒令,俨然鲁北版的《清明上河图》。顺着魏集镇的一条主干道边走边打听,根据村民的介绍记者来到这家打着仿古招牌的驴肉店——贾

老四驴肉铺。店主贾增领介绍,他们家的驴肉已经做了一百四十多年,到他这里已经是第六代传人。今年三十岁的贾增领承担起了祖上制作驴肉的重担,要将这驴肉文化长久传扬下去。说起魏集驴肉的来源,贾增领向记者介绍,在清朝祖上就做驴肉,但是那时的味道并不特别也不是很好吃,“在一八四几年的时候,我父亲爷爷的爷爷遇到一个流落民间的皇宫御厨,因为一饭之恩,这个御厨就给了一张专门做驴肉的秘方,按照这个秘方做出来的驴肉味道就不一样了,卖得也特别好了,所以我们家就一直做这个美食。”

说起这道曾经被钦点为宫廷御膳的佳肴,贾增领告诉我们,驴肉是其次,最重要的就是那一锅已经熬煮了一百多年的老汤,“从一百多年前我们就用铁锅熬煮这老汤和驴肉,因为铁锅做出来的驴肉好吃,而这锅老汤也一直保留下来,日复一日地熬煮,火候也有讲究,都是家里干了三十多年的大师傅掌握着火候,不然根本煮不出这个正宗的味儿。”在驴肉铺的厨房里,记者看到了那锅延续了一百多年的老汤,香气缭绕中还掺杂着些许历史的滋味。在锅台上还有一个药包,这里面有三十余种名贵的中药,而这个配方就是从当年御厨指点过的配方上面加以改进的。

一根扁担挑来八方客

在驴肉铺后面的院子里,是冷库和生产车间,贾增领介绍,现在有了三个冷库驴肉就容易保存了,以前都是在自家院子里挖个深井,鸡肉放在篮子里用绳子吊在井里,因为下面温度低,可以保鲜三天左右,但是驴太大了,杀一头驴的驴肉很多,井里根本放不下,也没法保鲜,而且受当时各种条件的限制,驴肉的销售一直很平淡,“在三十年的时间里驴肉这一块几乎没有有什么发展,真是很可惜。”在改革开放之前,魏集烧鸡要比魏集驴肉更有名,而改革开放以后,尤其是1990年后魏集驴肉才开始声名鹊起。

在贾增领办公室一旁的格架



贾家用来熬煮驴肉的炉灶。

上还摆放着他的爷爷当年处理驴肉的一些工具。贾增领说,当年爷爷还走街串巷卖驴肉,那个扁担和竹筐到现在还留着,“那个扁担和竹筐我送去做了防腐处理,这些都是很好的记忆,我想把它们都挂在铺子的陈列厅里,也可以向客人们宣传一下咱们魏集驴肉的历史。”当年做驴肉,除了在自家院内接待相熟,贾增领的先祖们主要是走街串巷的叫卖驴肉,每逢胡集书会或乡镇赶集的时候,先祖也会挑着扁担在大会集市上摆个小摊卖驴肉。

贾增领介绍,当年爷爷卖驴肉时挑着担子最远走到了天津地界,还去过济南府,走一路就把驴肉卖了,还会顺便采买些其他的东做日常用,后来到了父亲卖驴肉就是骑着自行车,带着两个大筐走街串巷卖驴肉,再后来就有了店铺。因为贾家的驴肉做的年岁比较长,走街串巷去的地方也比较多,慢慢攒下的回头客也多了起来,他们家就被食客和乡亲们称为“贾家药鸡驴肉”,到了1998年为了保证自家的驴肉招牌,贾增领的父亲贾振福给店铺起名“贾老四药鸡驴肉”,并注册了商标。现在贾增领家做的驴肉

已经销往全国各地,甚至还有客户专门买了带给国外的亲朋好友品尝。

百年老汤碰上新技术

贾增领作为一个标准的80后,在做驴肉和发展事业上会与父亲有着不同的想法和看法。大学主修国际贸易专业的他毕业回来后父亲才教授他做驴肉的秘方,而他也去过其他地方学习和品尝驴肉的制法,但是父亲贾振福表示,其他地方驴肉的制作方法做出来的驴肉不是我们贾老四的驴肉,我们做魏集驴肉就要按照祖上传下来的百年秘方进行熬煮。贾振福做驴肉选用的驴都是从东北和内蒙古大草原上进来的两岁毛驴,活驴运来现场宰杀,一道道程序都由贾振福亲自把关验收。贾增领告诉我们,小时候他们就经常看着父亲做驴肉,这驴肉也是从小吃到大,但是配方是什么父亲从来不对他们说,药包也都是父亲配好了拿到厨房去熬煮,“我是大学毕业回来确定跟着父亲经营驴肉店以后,父亲才把祖传的秘方告诉我,连我哥哥都不知道这秘方是什么,就是为了把

魏集驴肉做专业。”

以前卖驴肉时,都是用荷叶和牛皮纸包裹,只卖新鲜做出来的驴肉,为了让驴肉销得更远,让更多人知道魏集驴肉的美味,在2008年时贾增领为驴肉铺引进了现代真空包装工艺,解决了远距离运输和保质期短的问题。在生产车间里,我们看到刚刚包装好的驴肉正在晾晒,一系列过程完成后就能装盒作为礼品销售了。贾增领告诉记者,现在这些礼盒装的都是真空包装的驴肉,还有一些坛装带老汤的驴肉只有冬天才能制作销售,“因为老汤对于温度要求很严格,必须是低温下呈冻状才能保鲜,一旦成液态那驴肉很快就会坏掉,一到冬天很多客户都会来预定这种驴肉,因为老汤能让驴肉的味道更好。”

百年经营的辛苦逐渐远去,但在沉香老汤中翻滚的魏集驴肉依然诉说着那百年的历史,这一炉已经燃烧了一百多年的火还将继续,熬煮着驴肉那特有的味道,顺着鲁北平原黄河官道传承千年,香飘万里。