

黄家烤肉,舌尖上的章丘文化遗产

黄家烤肉是章丘名吃,由章丘黄氏家族创制,起源于明末清初,距今已有近400年的历史了。黄家烤肉系整猪烤制,以其皮黄酥脆、外焦里嫩、肥而不腻,颇受人们称赞,远近闻名。

□翟伯成



黄家烤肉是章丘名吃。



黄家烤肉端上餐桌。



黄家烤肉的老炉具。

精湛的 制作工艺

黄家烤肉之所以独具异香与众不同,是与独特的制作工艺分不开的。主要有以下几个步骤:

(一)选猪。烤肉要吃好,关键是要严格挑选肉质高肉优的好猪。黄家烤肉选用的猪多是来自南北临沂。南北临沂的养殖户们喂的猪一般不喂配合饲料,生长长期,虽外形不好看,但肉质很好,一般来说吃豆渣的猪肉烤制出来最香。

(二)配料。用的作料叫五香料。即大茴香、小茴香、丁香、花椒、盐。购料是从本地著名的药铺三合堂采购。

(三)炒料。炒料是有严格时间和温度限制的。大茴香约炒20分钟,温度以微烫手为宜,焙干焙透。小茴香也要炒20分钟左右,待看到噼啪作响,用手轻轻一碾能成粉末状即可。丁香、花椒各炒五六分钟即可。

(四)剔骨。将新宰杀的整猪刮净皮毛,再剔骨。

(五)花肉。先用刀挨着三叉骨把肉割开,使骨头和肉分开。

(六)腌猪和贴纸。腌猪就是往猪肉上加料。把炒好的作料一层一层往肉缝里搓,搓时用力要柔和、均匀。

(七)烧炉。烧炉是在剔骨、花肉、腌猪的同时进行的。现在烧炉一般还是用高粱秸,将高粱秸从炉的上口点燃放入炉中,之后依次以5-6根高粱秸为单位放入炉中进行烧炉,稍开下部炉门,以使炉火均匀烘烤炉壁,第一次烧炉约40分钟,第二次烧炉约20分钟,第三次烧炉约10分钟。

(八)烤制:猪肉弄完,炉也烧好了。打开风门,用铁钩去除柴火,让余火燃尽,烟跑净,然后挡住风门。在炉底放一铁锅,以备接油,防止油滴入火中起烟,使肉有烟熏味。这时,几个人把猪拴在炉口的铁梁上。用小滑轮把猪吊入炉中,封口。从炉口封闭时算起,过45分钟烤肉便熟,掀开大锅,抬出烤肉挂起,用刀刮去猪皮上焦糊的外层,而后取肉切成薄片即可食用。

改革开放以后,政府部署要求尽快恢复本地传统名吃。几年来,《大众日报》、《山东经济报》、《济南日报》及省市电台、电视台多次报道了黄家烤肉。1986年,载入济南出版社出版的《济南食苑》一书;1987年被评为“济南市风味小吃”;1988年12月被县、市、省推选,作为山东省传统风味名吃和济南市“八大风味”之一,参加了在北京举办的中国首届食品博览会,万里、李鹏等时任国家领导人到会参观,经全国著名食品专家品尝评定,黄家烤肉荣获中国首届食品博览会银质奖。(作者系章丘市政协文史委主任、市文联副主席)

明末清初,黄氏创制

黄家烤肉源于何时,何人创制?众说纷纭,说法有二。1990年出版的《济南老字号》中有一篇《异香斋黄家烤肉铺》,口述人黄印铸、黄印坤认为:传说早在元朝末年,章丘县黄家湾有一个姓黄的人,在朝中做武官,因打了败仗被贬回原籍。其部下随从中有一蒙古人随他来章丘,此人经常点燃树枝烤羊肉吃,因为味道很鲜美,所以

大家都爱吃。黄家由此而受到启发,也经常烤肉吃。不过,因为此地世代养猪,主要是烤猪肉吃,而且是将猪肉割成块烤,自烤自吃,并不出售。至于用特制的炉子烤整猪和以烤肉谋生,那是明朝末年的事了。那么,自明末迄今,黄家烤肉也有近400年的历史了。

又据章丘黄氏家谱记载:明洪武二年,黄氏先祖黄诚兄

第三人,一筐一担从冀州(今河北省)枣强县黄家窑迁来山东,定居在章丘县城。初来异乡,生活窘困拮据,终年衣不蔽体,食不果腹。为了养家糊口以补生活之不足,就到城外山上猎些野味来卖,后来又烤成熟食挂在街边叫卖。时间久了,熟能生巧,所烧烤野味味道愈来愈鲜美,颇受顾客欢迎。过了几年,一是野味越来越少,二是山鸡

野兔之类肉少利薄,因此逐渐把眼光转向了家家都喂养的猪。但猪肉不比野味,膘厚脂肥,烧成后黑漆皂光,不是烤化,烤焦,就是半生不熟,不好看,也不好吃。后来才琢磨出用土坯围成炉,将肉吊在里边烘烤,初步解决了不熟和烤焦的矛盾。随着以后的不断摸索、改进、加工,黄家烤肉终于成了脍炙人口的美味佳肴。

国外友人对黄家烤肉赞不绝口

黄家烤肉从简单制作到形成一整套独特的配料秘方和加工制作工艺,并不是一人一时之功,是黄氏几辈先人不断潜心琢磨、试验、改进、摸索的结果。起初自家烤制的猪肉因工艺单纯,又加外表不美,所以上集市叫卖时半天开不了张,虽然人来人往川流不息,但终究问的人多,买的人少。肉卖不出去只好自己吃或送给亲友。家人劝先祖不要再做这亏本无趣的生意了,可先祖并不甘心,他们从酒铺中抱来大坛美酒放在街心,把烧肉切成合口的商块,放在大盘里,在车马辐辏摩肩接踵的集市上,招呼行人:“诸位莫问价,先喝酒尝口肉再

说。”这一促销活动还真见效,人们始而好奇,品尝后不断点头,连称好吃。就这样,烧肉渐渐有了销路。以后,在民间大受欢迎的黄家烤肉也悄悄被端上了县太爷的宴席。每有钦差,外地同僚来衙,酒宴上总少不了黄家烤肉。从此,黄家烤肉的美名不胫而走,名声远扬。

清朝中晚期,西方商品涌入中国,我国的民族工商业渐有发展。遐迹闻名的章丘孟氏“祥”字号商业开始迅速发展,并誉满京畿内外。孟氏商人与官中宦官、朝中显赫,以及后来的军阀多有干系。在他们交往中,闻名四方的章丘名吃“黄家烤肉”也就随之传到京城。慈禧

太后吃腻了御膳房制作的各山珍海味,偶尔品尝一回“章丘黄家烤肉”,但觉此肉肥而不腻,皮酥肉嫩,别具异香,回味悠长,不禁凤颜大悦,据说还御赐给黄家一面铜牌,以资褒奖。

另外,历来章丘铁匠遍天下,长城内外,大江南北,到处都有他们深深的足迹,他们云游万里,但情系故土,每到新春佳节过后启程远行,总忘不了给亲朋故旧或他乡家人捎上点黄家烤肉。全国各地除了知道章丘大葱外,还知道章丘的名吃黄家烤肉。1956年,山东省举办手工业品展销会,黄家烤肉参加了展销,《济南日报》、《大

众日报》进行了详细报道。同年,黄家烤肉还参加了在京举办的全国食品展览会,周总理、朱委员长等国家领导人也到会参观、品尝,并向同行的外宾作了介绍。1972年8月10日,在中共中央军委副主席、人大常委会副委员长徐向前陪同下,西哈努克亲王来济南参观访问,点名要山东名吃黄家烤肉,亲王品尝后赞不绝口。1975年,朱委员长视察山东,再一次品尝了黄家烤肉。1984年当代著名诗人臧克家在他撰写的《家乡菜味香》中回顾了他在济南上中学时,令他难忘的济南饮食,其中就有让他不能忘怀的黄家烤肉。