

# 六味斋酱肉： 百年卤香飘并州

盛夏的清早，太原的街角还笼着薄雾，六味斋柳巷门店已经开始营业。在柜台里，酱肘花、酱肉、酱猪蹄、酱猪头肉裹着红褐色酱汁，外观晶莹鲜亮，散发着诱人的肉香，静候顾客挑选。“酱肉产品受到市民和游客青睐，销量可观，逢年过节销量都要翻好几倍。”六味斋柳巷门店店长范亚芳说。

“杏花村里老白汾，太原城内六味斋”“不吃六味斋，不算到太原”……民间口碑折射了六味斋酱肉经久不衰的魅力。2008年，有近300年历史的六味斋酱肉传统制作技艺，被列入第二批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

## 腰牌钩沉过往

在六味斋历史文化博物馆，一幅幅老照片、一件件斑驳的器具，串联起六味斋从1738年至今的传奇。展品中，一块刻有“腰牌 内务府颁发”字样的黑色木牌，钩沉起这家老字号的往昔辉煌。

“清乾隆三年（1738），太原府刘德山带着家传酱卤技艺进京谋生，偶识山东掖县的刘凤翔，两人在西单牌楼附近开设了福记酱肘鸡鸭店。在刘墉及众多有身份顾客的推介下，店铺声名大振，让太原酱肘花成为宫廷贡品。慈禧太后当政时，对福记酱肘花青睐有加，点名要吃这道美食，‘福记酱肘鸡鸭店’于是获得进宫腰牌一块，随传随入。”牛晓峰，太原六味斋实业有限公司技术研发中心副总经理，是六味斋酱肉传统制作技艺国家级非遗代表性传承人宋银如的徒弟。他指着博物馆里西单牌楼浮雕、清代竹编食提盒，将六味斋的历史娓娓道来。他用自豪的语气讲述：“2019年，‘中华老字号故宫过大年展’活动在故宫举行，六味斋收到邀请，时隔百年再次‘回宫’。我和同事带着包括酱肉在内的各类产品在故宫展销了20多天。”

牛晓峰继续溯源：1938年，福记酱肘鸡鸭店传人盛荣广带着3名徒弟从北平来到太原，在唱经楼附近的达达巷开设福记六味斋酱肘鸡鸭店。“起名时，掌柜和伙计们集思广益，有人说食物酸、甜、苦、辣、咸五味俱全，有人说肉香是关键，得加上‘香’，于是凑成‘六味’，有个稍通文墨的伙计添上一个雅气的‘斋’字，形成了店名。誉满京师的宫廷贡品酱肘花返回故乡太原，开始走上寻常百姓餐桌。”



在六味斋肉制品加工车间，46口直径为1.5米的不锈钢大锅整齐排列，老汤在锅中翻涌。“大锅里的老汤来自北京的福记酱肘鸡鸭店。有句老话说：‘厨师的汤，唱戏的腔’。早些年，徒弟出师时，带他的厨师会分一份老汤给他，帮助徒弟另起炉灶。自六味斋开设之日起，这份老汤便每日翻滚，为酱肉注入独特香味，同时自身香味也愈加浓郁。”六味斋实业有限公司工艺部经理武志明说。

武志明也是六味斋酱肉传统制作技艺国家级非遗代表性传承人宋银如的徒弟。他对六味斋酱肉特点了如指掌。武志明介绍，六味斋酱肉产品主要包括酱肘花、酱肉、酱猪蹄、酱猪头肉。开宗立派以来，六味斋形成了一整套独特的酱肉加工方法，包括选料、分割、浸制、酱制、出锅、制酱、刷酱、检验八道大工艺及几十道小工序。



六味斋酱肉是太原市的传统名食。六味斋的历史可以追溯到清乾隆年间，是国内食品行业为数不多的具有200年以上历史的老字号之一。

六味斋酱肉肉质精良，从外观色泽看为酱红色或红褐色，油光闪亮，香味浓郁，肉皮焦而不硬，绵而不粘，白肉肥而不腻，红肉瘦而不柴。在六味斋酱肉传统制作技艺中，酱汁由卤制酱肉的老汤经滤渣熬制而成，不添加任何添加剂。

牛晓峰展示六味斋酱肉传统制作技艺所获荣誉

## 老卤凝练时光

“以酱肉为例，选料时，我们只采购软五花。”武志明说，酱肉能有独特风味，选材是关键一步。软五花来自猪中腰，将中腰两头的硬五花切去，剩余部分就是软五花，一片中腰最多切出6块软五花，每块重400克左右。软五花有三层红肉，红白分明，不肥不瘦，在后续制作中能均匀受热、充分吸收汤汁精华。

武志明介绍，六味斋有传承百年的香辛料配方，运用“君臣佐使，医食同源”原理，将几十味中药材按精准比例搭配，再佐以陈年老汤，调出醇厚馥郁、层次丰富的独特味道。“酱制是六味斋酱肉传统制作技艺的一大特色。酱汁由卤制酱肉的老汤经滤渣熬制而成，类似炒菜时的收汁，须把握好火候，调好糖色，熬成糊状，不粘不腻，将酱汁刷到猪皮上，可以锁住水分，使外形美观，肉质鲜美，绵软可口，香气浓郁。”

“7月25日预售产品信息：酱肉22公斤、酱肘花21公斤、酱头肉19公斤……”7月24日下午6时，六味斋柳巷门店店长范亚芳通过微信，向车间报送次日产品预估销量。与此同时，几十公里外的六味斋云梦坞文化产业园，陆续收到了全市300多家门店报送来的预售信息。汇总全市预售数据，以销定产，六味斋肉制品加工车间点火，开始加工制作酱肉产品。

“门店销售的散装酱肉产品，都是前一天制作完成，现做现卖。”技术研发中心副总经理牛晓峰说，酱肉产品的制作时长为五六个小时，加工好的熟肉以及其他产品，次日凌晨4时由50辆冷链车配送至市区各门店。六味斋连锁门店遍布太原市大街小巷，每日销售酱肉产品10吨左右，逢年过节销量翻番。

站立于百年前作坊里加工酱肉的情景画前，牛晓峰说，在北京设立的福记酱肘鸡鸭店以及六味斋早期店面，都是前店后厂的作坊形式，日产酱肉几十公斤，匠人总结出了“一摸、二看、三听、四闻”的传统技艺。“企业日产酱肉10吨甚至更多的时候，就需要新办法来确保产品风味的一致性。”

牛晓峰的师傅宋银如，在坚守传统技艺的同时，经过无数次测试，将毕生经验转变成了数据化的生产标准。“现在生产变得简单，只需要按照流程参数及计算公式，控制加料量、加汤量及加盐量，就稳定了传统酱卤产品品质。按照参数执行，几十口锅生产出来的酱肉也会呈现同样风味、相同品质。”牛晓峰说。

历经岁月更迭，六味斋酱肉持续带给味蕾美好体验，并形成口碑效应。当各地食客品尝香气四溢的酱肉时，他们也在体验着那一段活色生香的历史，享受着一种被时光郑重承诺过的生活美学。

记者 贾尚志  
本版摄影 张澍宏