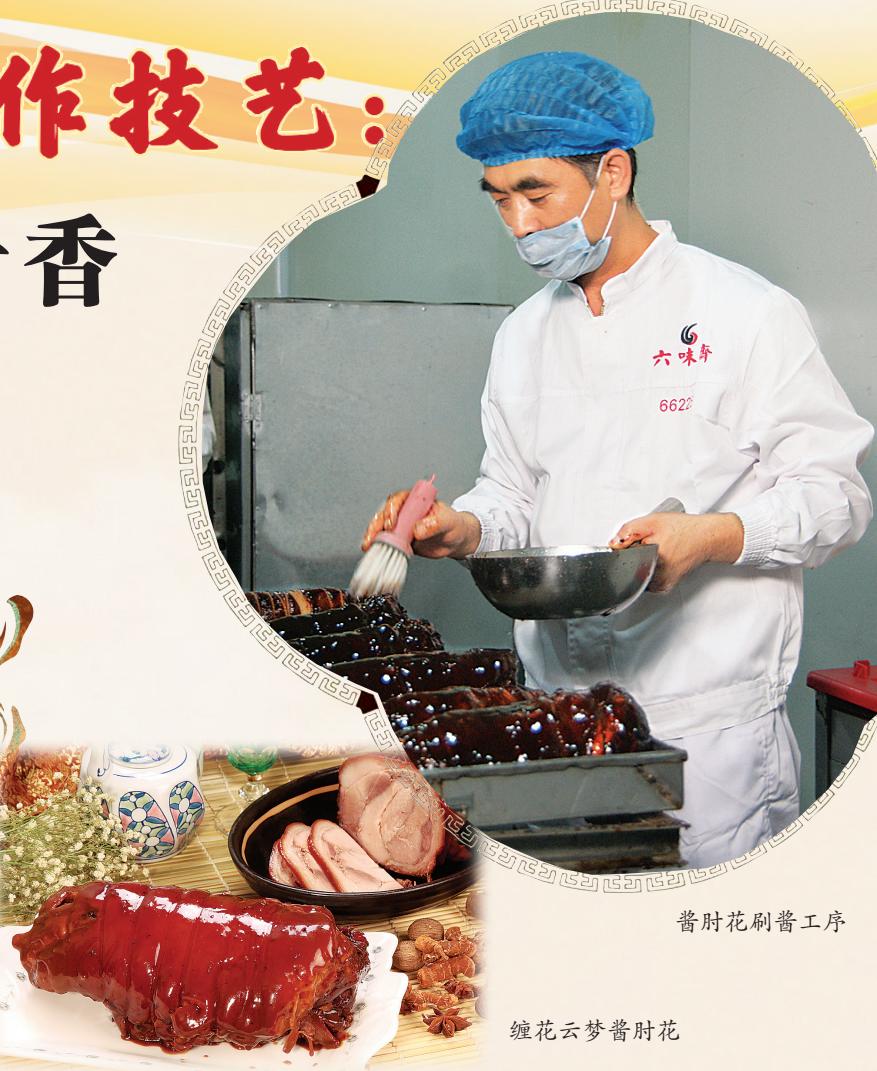




六味斋酱肘花制作技艺：

缠花云梦唇齿香

提及六味斋，太原无人不知。作为一家有着近300年历史、商务部首批公布的“中华老字号”，六味斋既然是国家级农业产业化重点龙头企业，也是全国最大的酱肉制品和豆制品生产企业之一。六味斋独有的主打产品酱肘花，其技艺始于隋末唐初，古称“缠花云梦肉”，是传承1300多年的肉制冷肴。2011年，六味斋酱肘花制作技艺被列入山西省非物质文化遗产代表性项目名录。



酱肘花刷酱工序



缠花云梦酱肘花

从山野珍馐到御宴佳肴

六味斋生产的酱肘花是一款熟肉酱制品。其以猪之前肘为原料，以古之传统工艺为技术，缠卷捆镇压，精心炮制，形奇味美，省城人尽皆知，上世纪80年代初，即荣膺商业部授予的“优质产品”称号，获得了地方熟肉制品的最高荣誉。时下，随着企业的跨越式发展，小作坊变成大企业，酱肘花也以其古貌新颜，“瘦而不柴，肥而不腻”特色，出省进京，遍及全国各地。

为什么六味斋生产的酱猪肘，取名酱肘花呢？太原六味斋实业有限公司技术研发中心副总经理、酱肘花制作技艺代表性传承人牛晓峰介绍，酱肘花的渊源最早可追溯到隋朝末年。当时太原边山一带，林草丰茂，山民时常猎到野猪。山民以猪之前后肘，抽骨留皮，进行腌渍。因为猪肘去骨后，中空松弛，烹煮时极易塌锅，制成品不易存储。山民遂以野藤、麻索缠捆其外，压入盆中腌渍，

及盐椒入味，再入汤锅烹煮，熟后从锅中取出，以缚肉之野藤、麻索为扣，垂挂于屋前檐下晾干待食。如此而已，故名“吊猪肘”。到李渊镇守太原之时，一次李世民食用“吊猪肘”后，以物美名卑太不般配为由，改“吊猪肘”为“吊肘花”。至女皇武则天时，文昌右丞、同凤阁鸾台平章事韦巨源在“吊肘花”基础上，精炮细炙，更名为“缠花云梦肉”献于武则天品尝。

牛晓峰说，北宋陶谷所著《清异录》一书在《卷下·馔羞门·单笼金乳酥》中记载，唐中宗时尚书左仆射韦巨源，擢升尚书令后，曾向唐中宗李显奉献盛宴“烧尾食”，表谢皇恩，并将此宴“食账”载于书册。《清异录》所载烧尾宴菜单，选录“奇异”菜名58款，依序而记，第55款为“缠花云梦肉(卷镇)”。所录之“卷、镇”指缠花云梦肉之制作的独有技艺：即将猪肘抽骨后，紧紧卷成筒柱形，用绳索缠捆，以防松弛，然后投入锅中焖煮。

“琵琶十八刀”的剔肘工艺

酱肘花制作以繁复工艺成就极致风味。“酱肘花之所以能够传承千年，秘诀就是好吃。”牛晓峰笑着说，农业上讲究生长期越长的越好吃。食品上讲究工艺越繁琐的越好吃。太原古代民间吊肘花制作工艺是，将猪肘去骨、清洗、泡料、卷压、索捆、武煮、文焖、吊挂、去索、涂浆。至民国时期简化为去骨、泡料、卷压、绳捆、煮焖、去绳、干晾。

现在，六味斋酱肘花制作工艺流程分为选料、分割、腌制、浸制、酱制、刷酱六道大工序及数十道小工序。

“酱肘花制作技艺不只是简单的烹饪技艺，从选材开始就有着独特的手法。”牛晓峰说，六味斋制作酱肘花选的是猪前肘，整个猪前肘呈琵琶状，肉质紧致，肥瘦适中。选料之后就是分割(剔骨)，在六味斋，剔肘工艺叫“琵琶十八刀”——贴、掏、划、剥、切、旋、压、挖、削、转、割、剜、挑、刮(4刀)、剁，一共十八刀。剔骨的要求是剔完的肘子必须形态完整——皮不破、肉不散。同时将肘子表面的猪毛刮干净，刮毛时，要把握好力度，防止将原料刮破。这“琵琶十八刀”的功夫没有几年时间是练不出来。

记忆档案

六味斋始创于清朝乾隆三年(1738)，酱肘花(缠花云梦肉)有“熟而不烂、甘而不浓、咸而不涩、辛而不烈、淡而不薄、香而不厌、肥而不腻、瘦而不柴”的特点。六味斋酱肘花承袭了近300年的生产工艺，从选料、分割、煮制均按照传统制法进行生产，完全保留了传统食品的原汁原味。六味斋传统配方中包含几十味中药材，再加上用文火慢慢炖煮，营养十分丰富，酱肘花经化验，饱和脂肪酸减少了30%~50%，胆固醇降低了50%以上。



酱肘花绳捆工序

剔肘流程完成之后，猪肘将接受烹煮考验，完成佳肴的华丽转身。

牛晓峰介绍，剔骨之后，肘子需要洗净后用冷水浸泡2~3小时，控净水分后等待腌制。腌制时用碎盐末和花椒反复揉搓，腌渍一天后，再将肘子逐个卷成柱状，皮朝外再用细麻绳反复缠捆。肘子“卷”之前，要先撒入辅料、塞入瘦肉，手工卷肘后在低温下腌制入味。“卷压时要先撒料。抓住肘子的小头，将剔骨后的肘子肉面朝上，均匀地撒肘花料。第二是塞肘。将腌制好的红肉塞进肘子。最后是卷肘，用麻绳捆紧，要求绳距均匀，手感发硬，呈一头粗一头细的圆柱形。”牛晓峰说。

经过腌制、浸制等流程后，肘子即将进入酱制工序。“肥而不腻、瘦而不柴，是六味斋酱肘花的基本特征，因此煮制过程非常讲究。”煮制时先用武火后用文火缓炖慢煮，一般一锅需要4个小时左右。长时间的炖煮将降低饱和脂肪酸和胆固醇的含量，使肉中自然的鲜味得以充分展现，从而呈现出食品的原汁原味。出锅时，用铲子托住，用钩子轻钩轻放，保持块形完整，然后整齐排放。最后去掉缠捆麻绳，再将酱汁刷在肘花上面，使之挂在肘花表面，自然晾凉后即为成品。食用时横断切片即可。

从隋末的吊猪肘到清朝定型的酱肘花，历代六味斋匠人凭借对品质的坚守、对技艺的钻研，近三百年的传承着这份美味。牛晓峰说，如今，六味斋通过生产标准化、技术现代化、体验文旅化，让古老的非遗技艺在新时代的土壤中焕发出勃勃生机，续写着老字号与现代城市居民之间的美味情缘。

记者 司勇
(图片由受访者提供)