



许昌非遗 之 许昌吴庄驴肉制作技艺

制作技艺入选市级第五批非遗项目,产品远销江苏、广州等地

吴庄驴肉:卤香飘过百余年

■ 记者 李翊飒 通讯员 李启东

俗语有“天上龙肉,地下驴肉”之说。在许昌,提起吴庄驴肉,可谓无人不知。吴庄驴肉历史悠久,其制作技艺历经五代传承人。它以产于甘肃等地的散养驴子为主要原料,配以各种香料、作料,用百年老汤进行熟制,做工考究,色泽鲜艳,醇香可口,在许昌周边享有盛名。驴子全身上下都是宝贝,其经济价值不言而喻。2019年,许昌吴庄驴肉制作技艺入选许昌市第五批非物质文化遗产代表性项目名录。那么,吴庄是从什么时候开始售卖驴肉的?驴肉源头是哪里?吴庄为何成为驴肉售卖兴盛地?吴庄驴肉行业发展面临怎样的现状?2020年12月29日,带着诸多疑问,记者进行了采访。

吴庄地处交通咽喉
自古以来商贾众多

许昌地区农耕历史悠久,农人养殖和役使毛驴成为千年习俗。驴子可以耕田,可以拉车,可以驮运,可以代步,少病疫。史书上曾记载有三国时曹操的儿子曹丕为悼念离世好友王粲而带领众臣学驴叫的故事,说明那时候驴子已经在许昌广泛养殖和使用了。

那么,在许昌,为什么偏偏吴庄驴肉行业最为兴盛?提到这里,不得不说说吴庄所处的地理环境。许昌吴庄驴肉制作技艺发源于许昌市魏都区灞陵街道办事处吴庄社区。吴庄地处许昌城市西郊,紧临著名景点灞陵桥,是许昌西去的交通咽喉,自古以来商贾众多。

许昌吴庄驴肉制作技艺源于清代光绪年间,代代相传,到现在已有五代传人。许昌吴庄驴肉制作技艺第四代传承人吴志勇和爱人范文彦如今经营着汉魏中原香驴肉馆。

2020年12月29日,我市迎来一波寒潮,气温骤降,寒风刺骨。在位于许继大道吴庄的汉魏中原香驴肉馆,记者见到了范文彦。提起吴庄驴肉的相关话题,范文彦的语气里洋溢着热情与欢快:“第一代传人吴松(1897年—1950年)原本经营豆腐生意,因为拉磨的毛驴受伤,他便将驴子宰杀、卤制后贩卖。后来,他以专门宰杀、卤制驴肉为业,从此世代相传。”

远赴甘肃精挑细选
将驴子带回来

随着农业耕作技术的不断提高,许昌本地的毛驴资源逐渐减少,吴志勇与范文彦店铺所需驴子都是从甘肃等地运回许昌的。“我们家世代做驴肉,虽然艰辛,但是我们对这个行业充满感情与热爱。我的公公吴玉堂虽然年近70岁,但是在家闲不住,如今店里驴子的采供工作依然由他完成。”范文彦说道。吴玉堂是许昌吴庄驴肉制作技艺第三代传承人,每20多天就要前往甘肃采购一次驴子,保证了原料正宗,供应及时。

“我公公乘火车到甘肃后,前往当地的市场挑选驴子。购买后,再与当地人商谈,由当地人开车将驴子运回来。我的公公不放心,总是随车一起返许。”范文彦说,一般情况下,去甘肃一趟,能运回一车40多头驴子。刚开始,运驴子没经验,驴子经常把车内玻璃踢碎。后来,随行人员用棍子将驴子稍稍架起,使其腿稍离车内地面,同时在车内地面铺上土,以防驴子脚掌打滑。这样一来,运送工作轻松了许多。

驴子带回来后被圈养起来,根据实际需要进行活驴屠宰。吴志勇和范文彦经营的汉魏中原香驴肉馆目前在市区开有两家。老店在许继大道吴庄,新店在学府街瑞贝卡·家天下南门。“我们老店一天能出售一头多驴子的肉。”范文彦说。



史卫科在卤制驴肉。 记者 李翊飒 摄

耗时八九个小时,卤出一锅好肉

采访当日,记者在汉魏中原香驴肉馆老店门口拐角处看到一口直径为1.3米的大锅,熬煮着加有许多大料的汤汁。“这是百年老汤,吴家祖传数代,专门用来卤制驴肉。”准备卤制驴肉的许昌吴庄驴肉制作技艺第五代传承人史卫科说。与家传不同,史卫科是师承这一技艺。史卫科跟随吴志勇学习10多年,对吴庄驴肉制作技艺相当了解。

大锅旁边有装生驴肉的两个大容器。“这是今天早上处理的一头驴子。”范文彦说,“驴子处理后清洗干净,入锅卤制。”汤底所用作料包含20多种名贵中草药,秘方被视为传家宝。汤锅起滚时,将鲜驴肉放入老汤中,大火煮2到3个小时,再用小火煮4到5个小时,中间适当翻锅,让肉入味均匀,卤制完成需要耗时八九个

小时。熟肉出锅后,放入专用肉框中散热。

这口锅大约能容下250公斤驴肉,基本上能容下两头个头儿中等的驴子。为什么要一头一头地卤制呢?“驴子的牙口不一样,肉质自然不一样。如果两头驴子一起卤制,它们的肉未必一起熟。只卤制一头驴子,就不会存在肉熟不均匀的问题了。”史卫科解释道。

“我们选购的驴子大多是牙口二到三年的。太小的驴子肉质不香,太大的驴子肉质太老、不好嚼。”聊到驴子的肉质,一旁的范文彦说,“为了让味道好,前人卤制驴肉的时候,会加入芒硝。第二代传承人吴俊甫开始对卤制技艺进行革新,在配料中去除了对人体健康有害的芒硝等。如今,我们在卤制的时候更是少盐、少味精,保证良好口感的同时,使驴肉更加健康。”

依托新媒体,开拓新路子

“给我们上三碗面条、几个包子,再切点儿肉。”当日11时,陆陆续续有顾客前来就餐。范文彦说,老顾客通常不看菜单,想吃什么直接报菜名。如今的吴庄驴肉不仅局限于烙馍卷驴肉的单一菜品,还有了驴肉丸子、驴肉包子、驴汤面条、驴肉汤等,更推出了便于携带与邮寄的真空包装礼盒。

据范文彦介绍,目前吴庄仅有5家经营驴肉的店铺。“以前,这条街上几乎都是卖驴肉的小摊儿。”当日,吴志勇正在外地学习企业管理课程。“他总是定期外出学习,努力不与时代脱节。”范文彦说着拿出手机,让记者看她的抖音号,“我也在学习,接触新事物。2019年,我开始玩抖音,通过抖音发布吴庄驴肉的相关视频。你看,这条视频是我2019年拍摄的。当时,一车驴子从甘肃运回许昌,我便把卸载驴子的过程拍成了视频,这条视频点击量达到12.5万次。”

通过新媒体,吴庄驴肉得到了更多人的关注,吴志勇和范文彦的店铺也被越来越多的人熟知,省外的客户不断增多,他们不时将真空包装的吴庄驴肉快递给江苏、广州等地的消费者。下一步,他们将通过发展加

盟商、与新媒体联合等方式,加大宣传力度,提高品牌影响力,将吴庄驴肉做大、做强,突破家传的常规模式,将这一百年技艺发扬光大。

“非物质文化遗产分为十大门类,每个门类都有特点。许昌吴庄驴肉制作技艺是许昌地区稀有的民间食品制作技艺。”许昌市非物质文化遗产保护中心主任陈若军说,“随着养殖户的减少,驴子存栏量迅速下滑。种种原因综合在一起,导致现在驴子养殖成本高,驴肉原料出现了濒危倾向。吴庄驴肉零星经营,急需得到有效抢救和保护。我们通过采取成立非物质文化遗产保护工作小组,实行专人负责制;建立纸质档案和电子数据库;邀请专业人士做培训管理和学术交流;提供展示、展演平台;借助电视、报纸和新闻媒体扩大宣传力度;走入社会、社区、学校,让更多的人 and 非物质文化遗产零距离接触,增加亲和力等措施对非物质文化遗产开展保障工作。”