

入选县级非遗项目,产品曾获得“河南省十佳特色餐饮名吃”称号



许昌非遗之

鄢陵卤鸽烹制技艺

鄢陵卤鸽烹制技艺

四代传承,历经百年

□ 记者 李翊飒 通讯员 赵小亮

古有“一鸽胜九鸡”之说。生活中,我们对鸽子并不陌生,用鸽子做成的菜肴也很常见。鸽子又叫白凤,肉味鲜美,营养丰富,有一定的医疗辅助作用。鸽子肉有补肝壮肾、益气补血、清热解毒、生津止渴等功效,不仅能提高记忆力、降低血压,而且能美容养颜、延年益寿。

说到这里,不得不提许昌鄢陵的一道美食——卤鸽,其备受周边县市甚至省外食客的喜爱。鄢陵卤鸽烹制技艺是鄢陵县县级非物质文化遗产代表性项目。2013年9月,鄢陵卤鸽获得“河南省十佳特色餐饮名吃”荣誉称号。

卤鸽是大众美食,我市的很多店铺都有售卖。为什么鄢陵的卤鸽极富吸引力,让众多食客不惧奔波之苦前去品尝?它的卤制方法有什么神秘之处?2月27日,记者前往鄢陵,一探究竟。

热气腾腾的卤鸽,不到20分钟就售罄

2月27日,阳光穿过厚厚的云层洒向大地。当日,鄢陵唐韵首届玉兰花海旅游节开幕,“鄢陵非物质文化遗产代表性项目进景区”活动也在唐韵同步举行。记者赶到景区时,看到活动现场分外热闹。露天舞台上,演艺人员载歌载舞,台下观众里一层外一层,看得不亦乐乎。不时有观众拿出手机或拍照或录像。舞台的周边设置了12个非物质文化遗产代表性项目展台,其中就有记者要寻觅的鄢陵县县级非物质文化遗产代表性项目——鄢陵卤鸽烹制技艺的相关展台。

该展台周围聚拢了很多人,记者走近去看。

“给我打包一只卤鸽,多少钱?”顾客的声音不时传入记者耳中。

“35元一只,和我们店里出售的价格一样。”鄢陵卤鸽烹制技艺第四代传人张海阳热情地招待着顾客。

记者不忍打扰忙碌的张海阳,静候一旁。十几分钟后,顾客散去时,记者前去采访张海阳,发现盛放卤鸽的锅里卤鸽已经售罄,卤汁还冒着热气。

“这些鸽子是今天卤制的吗?卤制了多少只,这么快就卖完了?”记者问道。

“今天早上时间紧,只卤制了15只鸽子。卤鸽放凉了影响口感,趁热吃味道最好。”张海阳说。

地理位置与自然环境俱佳,是技艺传承的优势

鄢陵属黄河冲积平原,四季分明,气候温和,适宜多种动植物的生长。境内动物区系为干旱平原类型,适合各种禽类的生存和饲养。鄢陵卤鸽烹制技艺传承、传播于鄢陵县安陵镇朱元庄村,其紧傍县城,地理位置优越,市场需求较大。优越的地理位置与优美的自然环境,为鄢陵卤鸽烹制技艺的传承、发展和营销创造了良好的条件。

鄢陵卤鸽烹制技艺起源于20世纪初。该项目主要是家族传承。从第一代创始人张富德算起,到现在的第四

代传人张海阳,该项目已经有百年历史。

张氏几代人与时俱进,坚持“选才精准、操作精细、为民所需、诚信为本”的烹制和经营理念,不断研究、探索,改进配方、配比,积累了丰富的实践经验,掌握了精湛的烹制技艺。他们以科学、严谨的态度,严格把控卤鸽烹制的火候、时间、味道、色泽等流程的关键环节。

“我15岁就开始做卤鸽了。”张海阳告诉记者,“我从小看着家人卤制鸽子,并不觉得做起来辛苦和麻烦。”

鸽子卤煮耗时40分钟,卤汁熬制耗时7个小时以上

张海阳经营着一家名为“土老帽柴鸡店”的店铺,卤鸽就在此出售。“我们店铺选用的鸽子都是生长周期为28天的乳鸽。青年鸽肉质太老了,口感不好。”张海阳说,除了对鸽子的“年龄”有要求外,他们对鸽子的饲料也有严格的规定。鄢陵卤鸽选用的必须是粮食喂大的鸽子,这些鸽子除了粮食外,不被喂养其他饲料。用粮食喂养的鸽子宰杀后与用普通饲料喂养的鸽子颜色不一样:粮食喂养的鸽子肉质发黄,饲料喂养的鸽子肉质发白。

调卤水的底汤、香料水及蔬菜油都是提前单独熬制的,最后融合到一

起。调制卤水时不用香料包,而是用香料水,这样的话,熬好的卤水既清爽无渣,味道也毫不逊色。需要注意的是,香料水熬制的时间一定要在7个小时以上,这样香味儿才能充分融入水中。

鸽子处理干净后,用葱、姜、料酒等调料腌制10分钟。提前备好的卤汁烧开后,放入腌好的鸽子。用中火卤制40分钟后,将鸽子捞出即可。

“每卤一批鸽子,都要在卤水中重新添入蔬菜油等配料,这样才能保证鸽子入味充足、香而不腻。”张海阳介绍。



鄢陵卤鸽烹制技艺第四代传人张海阳在活动现场展示卤鸽。记者 李翊飒 摄

口碑相传,产品销往全国多地

鄢陵张氏卤鸽所在店铺是一家老字号饭店,门牌制作简单陈旧,来店品尝卤鸽的消费者都是被其良好的口碑吸引来的。当日,记者看到了鄢陵卤鸽的真空包装产品。“真空包装产品的推出不仅满足了各地客户携带便利的需求,而且能为鄢陵卤鸽进行更好的宣传。通过口碑相传,鄢陵卤鸽远销北京、南京、上海等地。”张海阳说。

“鄢陵卤鸽烹制技艺繁复,耗时较长,在当今高效率的信息时代,传统厨师的付出往往与收获难成正比。年轻的厨师大都向时尚化的食品制作方向发展,以谋取更高的收入,这直接影响着该项目的发展前景。此外,随着经济的发展,群众对餐饮行业提出了更高的要求。该项目操作难度大、传承人培养慢,有待进一步加强保护。”鄢陵县非物质文化遗产保护中心主任赵小亮介绍,自2019年12月该项目列入县级代表性名录以来,代表性传承人、保护单位、传承群体在相关部门的支持下,开展了一

系列保护、传承工作。鄢陵县非物质文化遗产保护中心对该项目进行资料搜集、记录、整理,采用文字、图片、视频等形式,对该项目进行了全方位的记录,为其建立了一套完整的、系统的档案。此外,通过大众传媒和互联网的宣传,以及参与各类展示活动,加深公众对该项目的认识和了解,使之迅速拓展市场。

“在该项目未来的规划中,传承人将对店面进行装修,吸引更多顾客;在原有风味的基础上,再研发出多种口味的产品;与许昌市一些大型超市洽谈、协商,使产品在这些大型超市上架,让许昌市区的居民也可以随时享用鄢陵美食。此外,成立行业协会,加强饮食文化交流,改良、提高该项技艺。”赵小亮说。