

卤香不怕巷子深

——寻味汝州市非物质文化遗产——“武吉卤肉”

□文 / 孙利芳 摄影 / 陈娟

民以食为天。在家乡汝州，几乎没人能抵挡住卤肉和锅饼的诱惑。下班之后，直奔卤肉店，取一块刚出锅的热锅饼，拦腰切成两半，热气弥漫中，将卤猪肉切成小块，剁几片洋葱或青椒，撒少许香菜，用蒜、姜末调汁，爱好辣椒的淋入少许红油，搅拌均匀，夹进锅饼馍里，大快朵颐。肉香馍酥，外脆内软，细嚼糯而不腻，后味香而不淡，怎一个爽字了得？

汝州街头巷尾做卤味和锅饼馍的店铺比比皆是，在2023年“文化和自然遗产日”汝州非遗活动现场，我发现“武吉卤味”被汝州市人民政府授予第七批市级非物质文化遗产项目代表性传承人。地处庙下镇的武吉卤味，再次唤起了我的味蕾，它是什么样的美味呢？我默默记下老板田武吉的店面地址。



(图片来源于网络)



周末，我坐上公共汽车，来一次探寻武吉卤肉的美味之旅。依照记下的地址，我在庙下卫生院下了车，对面赫然就是武吉卤肉店铺。“汝州卤肉——武吉卤肉”几个红色招牌大字镶嵌在黑色的匾额上，古朴大气。

走进店铺，店面不大，干净整洁，肉香四溢，扑鼻而来。几口大锅里正热气腾腾煮着卤肉，身着红色厨师服的田武吉正在搅拌着锅内的卤肉。看我进来，他热情地一边擦手一边招呼：“不好意思，您来早了，还得再熬一个多小时才能出锅，要不您先办事，一会给您留着？”我笑着说明来意后，他坐下来侃侃而谈。

“我家卤肉祖传到我这里是第四代了。我老

爷田青山是屠户，1891年光绪年间，在集上认识一个外地人会厨艺，两人就一起买生猪肉宰杀，把猪下水煮熟卖。当时只有盐、八角、生姜三种调味。后因不善经营，家业衰败，只剩下一口铁锅。1930年我的爷爷田荷保重操旧业。抗战时期，由于时局，爷爷在调料方面增加了八角、花椒、葱、蒜瓣子、毛桂等。1972年到1978年间，不允许做生意，为了生计，爷爷只好晚上偷偷用“竹托盘”扛肩，手提竹篮，白手巾盖着熟食去卖，勉强养家糊口。20世纪80年代改革开放后，老百姓生活条件提高，父亲田中须接任祖传方子开始卖卤肉。卤肉生意慢慢好起来，人们对卤肉也有了更高的口味追求。1996年我开始传承做卤肉。”

交谈中，田武吉看了看表说：“卤肉该捞出来剔骨了。”说着，他拿起笊篱将卤肉捞入盘中。“可以吃了么？”我迫不及待地问他。他笑着说：“等放凉还要先剔骨，剔骨后再用火卤制30分钟呢。”

他一边剔骨，一边给我介绍制作卤肉工序和流程。

首先用石头把猪毛去掉，用喷枪把猪毛喷干净（一定要注意不能烧太焦糊），放水中浸泡十分钟，用小刀将烧好的猪头刮干净，再用清水反复冲洗两遍，用斧头和小刀沿猪嘴下面劈开，把口条拉出来，将猪脑倒出来，

再放在清水中冲洗两遍，用小刀将鼻骨挖掉、耳朵去掉，倒进沸水中焯水十分钟。焯水中间要搅动几次，水中放料酒10克、生姜5片。焯好后放入凉水中浸泡3个小时，去掉血腥味备用。然后将老卤汤放在水中烧开，卤汤中放入秘制调料包。用小火把冰糖或白砂糖融化开，放凉后倒入卤水中，起上色作用。把焯好的猪下水放入滚开的卤水中，先用武火卤20分钟，中火卤10分钟，再改用小火卤一个半小时，中间反复搅动，以防里外不均匀。剔骨后再次放入锅中，文火卤制30分钟。最后，将卤肉捞起放在案板上，用

毛巾擦干净，用毛刷刷上植物油，防止风干和卤肉变色发黑。

听了他的介绍，我不由暗暗感叹，我们吃到的卤肉，最少要经过13道工序5个小时以上的卤制。

说话间，卤肉出锅了。只见卤肉色泽红润鲜亮，透亮发光，一股香味扑鼻而来，芳香四溢，让人不禁垂涎欲滴。切小盘，拌上洋葱、香菜，吃上一口，糯、烂、香、绵，入口即化，烂而不腻，香而绵软，咸香适度，越嚼越香，沁入肺腑，真解馋啊！“武吉卤肉”，果然名不虚传。



每一个创业者的背后，都有令人心酸的奋斗经历，田武吉也不例外。

1996年开始创业时，他只有16岁，除了爷爷留下的一口肉钩、一个剔骨小刀和一个刮猪毛的铲刀，家里一贫如洗。

端午节前夕，他凌晨3点多骑自行车去汝阳县下寺购买原料。因家里没有冰箱，怕天热肉坏，只好用竹篮和桶系到井下降温。可因天气太热，井下温度也不低，原材料还是坏了，他当时不知道，做出来的卤肉被顾客买回家后发现坏了，不但要退货，还要赔钱。那天，他收入28.7元，赔给顾客170多元。出师不利，他大哭一场。母亲看他痛哭流涕，咬咬牙，把自家还没养成的半大猪娃低价卖了，给他买了个冰箱。

此后，田武吉每天早上5点多开始忙碌，推着架子车去庙下镇汽车站售卖卤肉，半夜才回家。汽车站周围都是饭店，可他舍不得买一碗饭吃，总是母亲从家里给他送饭。

最初，他卤肉时不知道要反复翻搅，有时一边生一边熟。有一次晚上煮烧鸡，用的煤球火，本应封口时留一个缝，用火慢慢熬，可堵火口的盖子不知啥时候掉了，大火煮了一夜，一锅烧鸡熬成了一锅鸡汤。

刚开始没有经验和过硬的手艺，生意非常难。他听说哪里卤肉好吃，就骑自行车或坐公共汽车

去买，去品尝，去学习经验。他还到洛阳市、平顶山市、安阳市道口镇、郟县等地方参观学习。

为改进配料，田武吉将每种调料都先用热水煮沸，然后观其色、尝其味，再看几种调料配比之后煮出来肉的颜色、反复品口味。他还到中药店请教老中医，哪些中药能够加入食材，且有滋补功效。看似简单的调料，如果比例配置不好，中药加多了，中药味太浓不好吃，丁香配多了，肉煮出来就会发黑，颜色不好看，味道太重。

经过不下200次的实验，在原有5种调料基础上，他创新出八角、丁香、花椒、桂皮、良姜、草果、肉扣、白芷、甘草、栀子、山奈、毕卜等20多种调料，以克来精确配比，再加上陈年老汤，成了武吉卤肉的独门秘方。

乡亲刘光春家嫁女儿，宰一头猪办喜事，猪下水拿田武吉家让他帮忙做卤味。在去猪毛时，一不小心，火热的松香溅到衣服上，瞬间将衣服烧了几个洞，也烧伤了他的胳膊。乡亲深感抱歉，而他却忍着痛连说没事，继续帮乡亲处理做卤肉。直到现在，胳膊上留下的那条大伤疤依然清晰可见。

每一次心酸、失败、创伤，都在为之后的成功做铺垫。慢慢的，他的手艺越来越好，在原料、配料比例、火候和制作流程上严格把控，逐渐把“武吉卤肉”做成了家乡的名吃。



让人垂涎欲滴的灌肠



生活，离不了油盐酱醋。当吃遇上美食，生活瞬间活色生香，美妙无比。譬如这猪肉，集肉皮、肥肉、瘦肉于一体，妙在肥瘦相间，肥而不腻，瘦而不柴，是老少皆宜、男女皆爱的传统美食。

说话间，顾客们踩着时间点，络绎不绝上门而来，闻香而至。有饭店预订的，有家宴城集中采购的，有拿了火烙馍来夹卤肉的，有买了带回家给人吃的，有用来送亲朋好友的……

除了方圆几十里的顾客前来购买，逢年过节，从洛阳市、郑州市、平顶山市、郟县等地慕名而来的顾客，也经常不怕路途遥远前来购买。

前几年，有个郑州市的顾客来汝州温泉镇省工人疗养院疗养，听说“武吉卤肉”好吃，慕名而来。不



除了最具特色的猪头肉，他还卤制烧鸡、猪蹄、皮冻、灌肠、压板肉等多种特色卤味。灌肠肉多香烂，用牙齿轻轻啃开劲道耐嚼的肠衣，里面肉香绵软浓郁，再蘸一下蒜末和醋调制的调料，真是爽口极了！烧鸡麻香入味，里外如一，肉质细嫩，香味扑鼻，味道鲜美，回味无穷。

经过三四个小时卤制出锅的蹄花，俗称“皮冻”“冻糕”“肉糕冻”。皮冻用猪皮和猪蹄熬制而成，软而不化，清而不浊。切成长条，蘸大蒜、醋、生抽、香菜、辣椒等调制好的料汁，一口吃下，滑润爽口，清凉美味。皮冻富含胶原蛋白，对减皱美容有特效，可使皮肤丰润饱满，富有弹性，平整光滑。可惜皮冻熬制有季节性，一般每年10月1日到次年的5月1日才能熬制。时至夏天，天气炎热，不宜熬制。

田武吉说：“做卤肉，要坚守匠心、耐心、良心。从原材料采购开始，我都亲自把关，

从双汇、雨润、龙大等厂家进货，选用十斤左右的新鲜猪头，不添加任何添加剂，用纯天然大料，传统工艺坚守十几道工序卤制，还要有精湛的刀工和刀法，对火候的掌握要恰到好处。做好卤肉不是一时半会儿的功夫，需要多年的沉淀和丰富的实际操作经验。”

在日益喧嚣的社会里，能够沉下心来专注做一件事，坚持匠心，坚守初心，用传统的工艺慢火熬制，一丝不苟走好十几个流程，这也许是田武吉生意兴隆、顾客络绎不绝的秘密吧！

27年，将近一万个日日夜夜，田武吉只专注卤肉这一件事。

一盘小卤肉，舞出大舞台。日复一日，坚守一锅卤汤，守护三尺案台，用一腔痴心，凭一身手艺，做传统美食，扬家乡味道，守非遗文化，留一缕乡愁。我想，这也许就是非物质文化遗产的魅力所在吧！

想，一尝便结下不解之缘，称赞卤肉好吃不腻，不发硬，不发干，不上火，香醇无比，搭配火烙馍特别好吃。在温泉疗养期间，他多次来店品尝，也带回家给人同事分享。有次“五一”放假，那位顾客带着同事朋友20多人前来购买。后来，这些顾客也都成了店里的常客，每年八月十五、国庆节、春节都会开车来买卤肉。现在，有了真空包装，每逢过节快递给他们，更方便了。

在外的不少游子，因思念家乡，怀念家乡的味道，纷纷网上预约邮购。田武吉就将卤肉加工成真空包装，寄给外地游子，以解口腹之馋，化思乡之苦。

2019年，为回馈父老乡亲，他邀请庙下镇50多位环卫工人免费品尝肉夹馍，并配以红茶解渴，向辛勤清洁家园的环卫工人致敬。



色泽红润、鲜而不腻的卤肉



田武吉展示熬制的卤肉