

山西“冠豪”平遥牛肉历经百年风华正茂

手艺冠群 善行豪施

3月13日,一个普通的工作日,郝云岗像往常一样来到冠豪平遥牛肉的生产车间,穿戴好工衣,开始了一天的工作。他熟悉的对牛肉的每一个加工环节都认真仔细检查,并时不时与老师傅们交换意见,以保证冠豪平遥牛肉的品质。

之所以年复一年日复一日的这样做,按郝云岗的话说:冠豪“手艺冠群,善行豪施”的百年美誉,不能在我手里砸了牌子。不能因冠豪的肉制品不好,坏了平遥牛肉的名声。

百年“冠豪”

郝云岗,山西平遥县冠豪肉制品有限公司董事长,平遥牛肉老商号“冠豪”的第三代掌门人。他说冠豪“手艺冠群,善行豪施”的百年美誉是这么来的。

1920年,郝云岗的爷爷郝根深已将平遥牛肉做到了远近闻名,手艺精湛,口感出众,同又因乐善好施救济贫困的良好品性,被当时的地方政府授予:“手艺冠群,善行豪施”美誉。

1920年8月,郝根深将位于平遥县城内南大街中心地段的店铺取名为“冠豪”作为商号。彼时,因靠着诚信经营,牛肉口味鲜美,产品一经上柜便被大众赏识,一时供不应求。“冠豪”品牌因此也不胫而走。“冠豪”商号的牛肉更是成为当时政府要员,达官贵人接待贵客,馈赠亲朋的上佳之品。

云遮月,雾隐花。潮起潮落,“冠豪”商号历经各个艰难时期,渐渐淡出了人们视野。但第二代冠豪人郝建成(三狗则)没有因此沮丧失落,怀着对美好未来的憧憬和不舍丢弃平遥牛肉——这一非遗文化的信念,郝建成以打工为生,凭借祖传制作牛肉手艺,潜心研究改进的配方,并不断的奔波游走,虽然没最终实现“冠豪”的重新崛起,但这一路走来,在最细最长的路上铺满了品牌前行的烙印……

如今,以郝云岗为代表的第三代冠豪人受传统文化熏陶,继承了先辈们的创业精神,励志要“冠豪”辉煌重生。他们通过不断刻苦学习制作工艺、经营管理、市场营销等功课,经不懈努力,于2012年2月平遥冠豪肉制品有限公司挂牌成立了,2016年,注册了冠豪商标,开启了新一代的品牌之路,并继续发扬冠豪人“手艺冠群,善行豪施”的百年文化经典。

品质是生命线

平遥县冠豪肉制品有限公司,坐落于山西平遥县南政乡——世界文化遗产历史名城,是优质平遥牛肉主产区。“平遥的牛肉太谷的饼,清徐的葡萄甜格盈盈……”这首脍炙人口的山西民歌《夸土产》,足以见平遥牛肉在山西人民心中的地位。

平遥牛肉以其独具品质的色、香、味而享誉四方。其色,不加任何色素却色泽红润,晶莹鲜亮;其质,肉丝鲜嫩,软硬均匀,肥而不腻,瘦而不柴;其味,清香醇厚,望而生津;其效,营养丰富,



扶胃健脾。食之,绵软可口,咸淡适中;品后,余味悠长,解困提神。2008年被列入国家级非物质文化遗产名录。

平遥县冠豪肉制品有限公司是一家专注于平遥牛肉生产与其它肉类产品研发,生产及销售的企业。目前公司生产的产品有:平遥牛肉、五香牛肉、大块肉、撕撕香牛肉、牛腱肉、手撕牛肉、口口香牛肉、口口香五香牛肉、口口香鲜辣牛肉、口口香牛腱肉、口口香牛筋、牛蹄筋、风干牛肉等10多个品种20多个规格。在全省有百余家专卖店,产品远销全国多个省市自治区。

2022年,“冠豪”品牌系列产品被中国产品质量认证监督管理委员会,中国品牌企业评价管理委员会荣选为全国产品质量过硬,信誉保证放心品牌。

优良的肉制品品质是平遥县冠豪肉制品有限公司的生命线。据介绍,一块上等的平遥牛肉色泽红润,味道浓郁,不开刀不出味,一刀切开,就是站在几米之外,也会浓香扑鼻,鲜嫩厚实的肉质,满足了人们对肉类口感的极致要求。

因此,他们严格按照平遥牛肉加工的手工艺加工生产,全面继承了传统,制作过程严谨、精深、独特,可概括为相、屠、腌、卤、修五大工艺流程,每一道工艺流程都十分考究。

平遥牛肉加工的传统手工技艺,在加工工具上仅凭“五个一”,即“一块肉、一把刀、一撮盐、一只缸、一口锅”,不加色素,其色红润;不用佐料,绵香可口。在加工工序上,则是之前提过“相、屠、腌、卤、修”五大工艺流程。在对原材料的严格筛选之后,会使用“净、静、稳”的屠宰工艺。使牛血不渗入体内,保持色泽鲜艳的同时,让牛在宰前不过分惊恐、紧张,防止肌肉纤维因猛然收缩而造成的坚韧。平遥牛肉从生牛屠宰、生肉切割、腌渍、锅煮等操作流程和操作方法,到用盐、用水以至加工的节气时令等,都十分讲究。从宰牛、剔骨到切肉块的一套完整工艺走下来,只需15

分钟。宰牛时,切断牛颈两根主动脉血管,让牛血尽快流尽,使牛肉内无瘀血,也避免肌肉纤维收缩所造成的肉质坚韧;切割时,将全牛分割成16~26块。接着在肉块上划出数条刀花,并揉进当地特产的硝盐;放入大缸之中后,加平遥城内井中的含碱水浸泡,再用牛胃蒙住缸口。浸泡时间因季节而异:夏季半个月,春秋1个月,冬季则需2~3个月。将浸泡好的牛肉,捞用冷水洗净,放入特制的筒式大锅中,加含有碱的井水和硝盐煮制,不放任何佐料。要求“水深要把肉漫到,汤沸锅心冒小泡”。且煮时不盖锅盖,以利肉中异味和水分的蒸发,煮8小时后,压住火再焖4小时便可捞出,香味四溢,吃起来鲜美异常。一般每锅可煮肉400kg。这种工艺所制牛肉色泽红润、肉质鲜嫩,带油肉则红白分明,尤为好看。其味浓香扑鼻,绵软酥烂,十分可口。含水量少,耐贮存,不变味,夏天能保存1周以上,冬季可保存1个月。

一块好的牛肉,一撮盐、一只缸、一口锅、不用加色素还有佐料,就能让这个牛肉的口感传承了千年,这是制作者的一代又一代的传承,是人们用心一点点的做出来,所以,它的味道也是机器无法去取代的。

平遥牛肉与其它各地酱牛肉的不同在于,一般加工酱牛肉不愿用老牛,而平遥酱牛肉却是牛越老,做出来的酱牛肉越香,保存的时间越长。随着腌煮工艺的不断提高,平遥牛肉在1956年北京举行的名产食品展览会上,被评为全国名产之一,畅销国内外。

平遥牛肉的味道是别的牛肉无法取代的,这里也包含着几代人的传承,是一种情怀的味道,还是一种浓厚的历史的味道。

郝云岗和他的团队用优良的品质守着这个味道。

平遥牛肉之所以如此受欢迎,是因为它具有独特的传统制作工艺。制作牛

肉时,必须选用上等牛的后腿肉,不使用任何添加剂。牛肉原料的选择和搭配是平遥牛肉制作中非常关键的一步,必须做到精挑细选。制作平遥牛肉所选用的牛必须是无任何疾病、无任何外伤的牛,因为这样的牛生长周期长,肉质好,出肉率高。制作平遥牛肉时要严格遵循传统工艺,进行合理搭配。平遥牛肉制作有三大特色原料:选用当地优质牛种“鲁西黄牛”和“晋南黄牛”为主要原料;选用当地名贵中草药“五加皮”和“肉桂”为配料,加入绵白糖500g,黄酒200g,豆瓣酱100g,葱姜100g,花生油50g,及黄芪45g,花旗参30g,枸杞30g等;选用当地天然泉水,这是平遥牛肉独特风味的重要原因之一。

在中医理论中,牛肉具有“补脾胃、益气盘、强筋骨”的作用。同时,现代科学的研究中也发现,牛肉具有“高蛋白、低脂肪”的营养优势,蛋白质含量是瘦猪肉的1.03倍,铁含量是瘦猪肉的2倍多,但脂肪含量却不到瘦猪肉的三分之一。

子曰:“食不厌精,脍不厌细。”平遥牛肉加工技艺是平遥人追求精致生活的体现,它蕴含着平遥优秀的文化传统和深厚的人文积淀,成为平遥一个商贸景观和形象标志,创造了中国美食中的经典。

“冠豪”的新使命

近年来,平遥古城景区的游客又多了起来,很多人就是奔着平遥牛肉来的。面对游客,善于经营的平遥牛肉各品牌店铺,总是先割下一块牛肉,用尝一尝的办法招揽顾客,因为他们深知客人的心理,也深知平遥牛肉的味道会令客人满意。

但由于众所周知的原因,游客数量还未达到最好水平,再加上线上线下市场竞争激烈,游客们想购买平遥牛肉有很多选择,不仅景区的实体店里面,线上网店里的产品也是琳琅满目。曾经有人给郝云岗提出建议开个网店,但他通过调研分析,还是决定稳扎稳打,“平遥牛肉的发展市场相对饱和了,口碑也很稳定,相对开网店来说,我还是想在线下发展”。郝云岗认为网店需要负责的事项更多,比如保鲜方式、物流冷链等事都难以掌控。牛肉卖的就是一个“鲜”,而且品质好的肉并不廉价,所以一旦顾客退货处理不好就是赔本,搞不好会影响自己来之不易的口碑。

全省铺店,郝云岗按这个经营思路,在太原清徐、吕梁交城、运城等地市开了百余家专卖店。这些专卖店的老板们虽然店面小、店员少,但有句生意经说得好:和气客自来,冷语客不买。不怕生意小,就怕客人少。看着专卖店的老板们忙碌的身影,郝云岗对未来充满希望。

新的时代赋予“冠豪”新的使命。现在,郝云岗已把销售网络拓展到了全国。他说,我们始终坚持以创新发展为主题,巩固提高平遥牛肉产品质量,研制开发平遥牛肉系列产品,推动平遥牛肉区域经济发展,注重人本管理,科技创新。为消费者提供优质服务,优质产品,让消费者满意是冠豪的追求,诚铸一流品质,打造国际品牌,是冠豪的目标,以“手艺冠群,善行豪施”的执业理念,继承发扬冠豪特色的平遥牛肉传统工艺,积极承担社会责任,回馈社会。(武珍珠 王利学 文/图)

