



□文/图 呼和浩特晚报记者 杨永刚

说起内蒙古的名菜,很多人会想到烤全羊、烤羊腿、手把肉等等,可烤方子、玉鸟驼峰丝、一品大丸子、活捉烹子鸡……这些菜你都听说过、品尝过吗?当年,这些菜都是青城名菜。而提起这些菜,就不得不提吴氏家宴。2022年,吴氏家宴烹制技艺被列入第七批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。

吴氏家宴:

传承舌尖美味 难忘青城老味道

吴氏家宴 家乡的味道

老旧城人曹建成对青城民俗、文化颇有研究:“清朝、民国时期的呼和浩特是座消费城市,多经商者。为应酬,诸商家字号每年冬春两季便在归化城酒楼饭庄轮流相互宴请接风,设宴招待从蒙古、俄罗斯等地回归的药商、皮毛商、牲畜商等朋客,归化城厨师便创造出许多本地名菜和名食,同时也产生不少美食家,这也是为什么呼和浩特大小饭馆至今每天都客朋满座的原因。烤方子这道菜是民国时期的呼和浩特名菜,是由本地厨师吴明所创。现如今,这道菜是内蒙古非物质文化遗产‘吴氏家宴’的经典招牌菜。在呼和浩特,除吴明之子特级厨师吴志强外,未见其他厨师会做,包括呼和浩特市大小酒店(五星级酒店)均无出售。说实话,烤方子我只在20世纪80年代初,在位于新华大街的迎宾酒家见过,但未吃过。2020年农历正月初八,我应吴志强大师邀请去其家中赴宴,首次品尝到了这道名菜。烤方子肉质外酥里嫩,再配上葱丝的葱香、酱的酱香以及黄瓜丝的清爽,味道真是绝了!”

当年的名菜为什么那么受青睐?有着怎样的渊源?在曹建成的指引下,呼和浩特晚报记者联系到吴氏家宴第三代传承人吴俊卿。

“烤方子、玉鸟驼峰丝等是吴氏家宴中的经典招牌菜。其中,烤方子是我爷爷、内蒙古烹饪界泰斗吴明在20世纪40年代创作的一道烤菜,被称为“内蒙古烤菜之魁首”“蒙餐第一菜”。1983年,在首届烹饪名师表演鉴定会上被评定为中国名菜。”吴俊卿自豪地对呼和浩特晚报记者说。

作为吴明大师的几道招牌菜品,如今已经传承到其孙吴俊卿手中。烤方子类似烤鸭,但是比烤鸭还要好吃。烤方子分为烤猪方和烤羊方,通过水煮、去皮、码味、挂糊等工序后,将方肉放入烤箱烤至表皮呈金黄色,改刀成片,配以黄瓜丝、葱丝、甜面酱,用荷叶饼卷食。菜品特点是肉质外酥里嫩,肥而不腻。

吴俊卿告诉呼和浩特晚报记者,当年烤方子有三绝,第一绝叫“偷梁换柱”,先把猪肉块上原有的猪皮撕掉,然后把全蛋液和粉面和起来,覆盖在猪肉上,看上去猪皮仍在,足以以假乱真。第二绝叫“千疮百孔”,猪方子肉在烤之前,要用筷子通身扎上眼,这样烤制的时候,肉里的油脂能顺着眼儿流出来。第三绝叫“酥香不腻”。

除了烤方子,吴氏家宴还有一道非常有寓意的菜品——一品大丸子。汤盆有多大,丸子就有多大。当年的这道菜是给那些一品大员、封疆大吏做的,寓意一品封疆。

玉鸟驼峰丝由炒驼峰丝发展而来,将驼峰切成细丝,配以冬笋丝、红黄萝卜丝、香菜梗滑炒,鸡脯肉捣成鸡茸做成12只小鸟造型,用红萝卜丝做翅、嘴、冠,用油菜做尾,上笼蒸熟后码在炒驼峰丝周围,再将小鸟浇上白汁而成。其造型栩栩如生,味道鲜咸可口,驼峰肉质滑嫩,鸡茸做的小鸟软嫩Q弹。

一桌家宴 百年传承

呼和浩特晚报记者在采访中了解到,吴氏家宴起源于绥远城荣生元(建于1880年),发展于将军衙署,盛行于麦香村凤麟阁,流民间已传承近百年,后经吴明的继承、发展,逐渐形成了完美融合蒙、汉、满等饮食文化的吴派烹饪技艺。分为蒙餐宴、蒙汉宴、海味宴、牛头宴、全羊宴等中高档宴席。

据吴俊卿介绍,吴明14岁在绥远荣生元学徒,之后拜名厨杨丙午、宫廷御厨潘喜为师。因为聪明好学,吴明深得师父的真传。上世纪40年代,吴明在绥远将军衙署做私厨。正是在此期间,吴明独创烤方子等名菜,这些菜品后来也成为了内蒙古的传世名菜。上世纪70年代,吴明在国营二食堂推出“蒙餐美食节”,当天营业额突破10000元,被称为“放卫星”,开辟了蒙餐新天地。因此,他又被称为“蒙餐奠基人”“蒙餐创始第一人”。

1960年,吴明在“批肉丝”的比赛中,以速度第一、质量第一的成绩获得冠军;在“褪活鸡”的比赛中荣获冠军;在“活捉烹仔鸡”的表演中,以二分十四秒的成绩又创下了全国纪录。至今,全国无人能破此三项纪录,成为中国烹饪史上及内蒙古烹饪史上的一个里程碑,缔造了烹饪传奇。

儿子吴志强传承了吴明大师的厨艺,也成为一代名厨。从业40多年,吴志强将自己平生所学毫无保留地传授给自己的学生和弟子,先后为国家、自治区培养了烹饪技术人才5000多人,现已成为内蒙古餐饮行业的中坚力量。

作为80后的第三代传承人吴俊卿,注定与烹饪结下不解之缘,从小受到爷爷和父亲的影响酷爱烹饪,5岁就能围绕在爷爷吴明的膝下帮厨,12岁就能烧菜,15岁就能掌勺炒“过油肉”“滑溜里脊”等吴氏名菜,味道色泽十分地道,曾被誉为“呼市小神厨”。

三代名厨,百年传承技艺,也传承着匠人精神,在烹饪界被誉为“内蒙古烹饪第一家”,吴派三代为中国烹饪事业、内蒙古烹饪事业的教育、传承、发展写下了浓墨重彩的一笔。

吴氏家宴第五代传承人吴俊卿参加首届呼和浩特国际美食博览会——中、俄、蒙厨艺大师表演。

吴志强传授技艺

吴俊卿制作美食

小顾客品尝美食