



“店家，来一壶好酒，再来二斤酱牛肉！”在武侠小说和小说中，经常看到英雄豪杰在酒肆里吃饭的场景，他们大碗喝酒、大口吃肉，很是畅快，看得让人热血沸腾。内蒙古的牛羊肉味道鲜美众人皆知，当然也有酱牛肉。走进宽巷子美食街，萬勝永酱牛肉的店铺就在这里，传承了170余年的老味道让人忍不住推开门一探究竟……

□文/图 呼和浩特晚报记者 王璐



萬勝永酱牛肉： 牛肉香里的百年传承 让人一口上头

一方小店 传统味道

推开萬勝永酱牛肉的店门，里面的装修特别简洁，冷鲜柜里放着酱牛肉、酱牛肝、酱牛舌、酱牛蹄筋，这便是店内销售的所有商品。别看种类不多，看一眼就知道品质差不了，酱牛肉的颜色正宗，肉的纹路也特别清晰细腻，牛蹄筋晶莹剔透，明显感觉到在原材料的选择上就特别用心。

回头看过来，墙上只贴着一张简单的价目表，剩下的装饰就是印着“呼和浩特市非物质文化遗产——回族萬勝永酱牛肉制作技艺”“2018大众评选之我最喜爱的宽巷子民族美食”“旧城老字号”等多张文旅部门颁发的证书牌匾。来自官方的认可，也足以说明这里酱牛肉的口感、品质确属上乘。

“老板，给我拿一块牛肝。”“我要一些酱牛肉。”“给我少拿一些牛蹄筋，天气太冷了，得吃点肉补一补、驱驱寒。”采访当天，尽管气温寒冷，但是店里时不时地有顾客上门。呼和浩特晚报记者采访时发现，来客几乎都是店里的熟客，说起购买萬勝永酱牛肉的原因，他们都说最信任的是肉的品质。一位大姐笑着说：“至于味道，也说不上来哪儿特别，反正是别的店里没有的味道，还是最认这一口。”

回族萬勝永酱牛肉制作技艺传承人刘凤程今年已经70岁了，有空还是会来店里帮忙。他说：“我家酱牛肉的制作方法已经传承了百余年，精工细作，1斤生牛肉只能制作出约5两5左右的酱牛肉，口味独特，很受顾客的认可。”



萬勝永酱牛肉



酱牛舌同样美味

选料考究 精工细作

在这间不大的店面里，还保留着“前店后厂”的生产模式，在冷鲜柜后方不远就是制作酱牛肉的厨房。下午4点，正是“咕嘟”了一天的酱牛肉即将出锅的时候，屋子里弥漫着浓浓的酱香味，中间还偶有一丝药香，两种味道交织在一起便是萬勝永酱牛肉的独特香味。

据刘师傅介绍，萬勝永酱牛肉传承至今，风味独特，自有其制作经营的理念和一整套复杂严格的工艺流程，首先要精细选料，选取信誉好、正规牛场的健康牛肉中的精品——腱子肉（从不用其他部位的），其肉质精细、新鲜、纯天然；煮制的调料和几味有益于健脾开胃降脂的中草药，包括上好的肉桂、紫蔻、砂仁、玉桂花、草果、丁香、茺菔、白芷等药材磨成粉末做主料，配以传统辅料花椒、大料、桂皮、酱、盐等。整个制作过程不使用任何食品添加剂和防腐剂，以保证食材的绿色品质和传统风味。

备料的过程似乎平平无奇，但接下来的制作流程才是精华所在，毕竟萬勝永酱牛肉制作流程是几代人长期实践经验的积累，刘师傅强调其中的细节特别重要。“首先，将选好的牛前腿腱子肉和后腿腱子肉放入水中浸泡7到8个小时，中间换清水清洗。下锅的肉要去油皮，再清洗一次。下锅时，肉要严格按照牛肉部位的老嫩分档摆放，老肉先下，嫩肉后下，摆放有序，加入辅料、盐后用急火烧至滚沸，再将调料撒入锅里。盖好锅盖，大火烧约1小时，改用小火慢煮，从肉下锅到煮熟出锅大约需要5个小时。”刘师傅总结道，选肉要有取舍，卤制要有耐心，这才是成功的关键。

百年传承 历久弥新

说起萬勝永的历史，可追溯至清朝后期。“我的先祖刘宽（回族、河北沧州人）创立萬勝永商号，他在长期加工酱牛肉的实践中慢慢摸索出一套独特的工艺流程，使牛肉色鲜而味美，远近闻名。这也是萬勝永百年事业的起步。”刘师傅说，上个世纪90年代后，萬勝永酱牛肉的店铺固定在了宽巷子，一直红红火火经营着。

“最早用蜂窝煤土炉，制作时都是烟和气，条件特别艰苦。后来又更换了新设备电锅，将其改制成更适合卤制酱牛肉的锅具，就这样慢慢地适应着时代的发展，也保留着我们的原汁原味。”刘师傅说，现在这门手艺已经传承到第六代，他们始终秉承“信誉至上，保证质量”的祖训，将再接再厉为顾客提供放心健康的美味酱牛肉，为首府的旅游事业增加一副美食招牌贡献自己的力量。



刘凤程正在为顾客切酱牛肉