

撷取百草香 熬制一碗“天下鲜”

本报记者 张雪峰 李严 摄影报道

人间烟火气,最抚凡人心。凛冬出门,走进街面一家热气腾腾的淮南牛肉汤店,一碗汤下肚,鲜美味浓,唇齿留香,胃变得温暖,感觉一股暖流从胸腹之内蔓延至肌肤毛孔之末,让人吃得御寒,吃得舒畅,这是人间至味的享受。早晨来一碗淮南牛肉汤,一整天都充满了力量。

淮南牛肉汤
产业发展巡礼



到了前所未有的发展。

在淮南豆腐发展方兴未艾之际,张在东向市里提出促进淮南牛肉汤发展的意见建议。在市工商联的领导与帮助下,在多数牛肉汤业主的赞同与支持下,2007年1月“淮南牛肉汤商会”应运而生,张在东连任会长,至今仍为“淮南牛肉汤商会”荣誉会长。2008年,市政府把发展淮南牛肉汤产业列为淮南市早餐工程,对淮南牛肉汤加大了保护和扶持力度。借着这股强劲东风,《淮南牛肉汤制作技术规范》分别于2007年和2009年发布了市、省地方标准。这是全国第一个汤类标准,也开了全国汤类标准的先河。2009年7月,张在东建立了淮南牛肉汤第一示范店;同年,张在东又成立了“淮南牛肉汤研究所”;2009年9月,张在东成立了“淮南市牛肉汤研究所”,为淮南牛肉汤的发展奠定基础。2011年,在其不懈努力下,“淮南牛肉汤商会”集体商标成功注册,这为保护和发展淮南牛肉汤、提升知名度迈出了决定性的第一步。

业界评价,淮南牛肉汤在全国的发展,“同兴堂”淮南牛肉汤香料包起到了功不可没的作用。其香料包现已遍及全国,各地的牛肉汤汤锅都可使用,催生了更大规模的产业。“同兴堂”淮南牛肉汤香料包的生产过程中,也制订出生产标准,获得过国家发明专利。

张在东介绍,对牛肉汤来说,香料包分为家庭用及街头汤锅使用,相对而言,家庭用的配制简单,而生产经营用的汤锅料配制难度要大得多。目前,“同兴堂”淮南牛肉汤香料包主要供汤锅使用,主要原料有八角、小茴香、花椒、桂皮、香果、草果、玉果这一类型的香辛调味料。要想把淮南牛肉汤烧好,必须要具备两个条件,一是它的工艺流程,二是料包。“香料是魂”,如果不把香料搞好,这锅汤是很难烧好的。

2013年5月,淮南牛肉汤又迎来了一个发展机遇,中央电视台7套《每日农经》对淮南牛肉汤进行了宣传报道。这一年,张在东成立了淮南同兴堂牛肉汤饮食文化推广有限公司,总投资3600万元,在平圩经济开发区食品工业园建立了自己的加工基地,开始走上产业化道路。同一年,张在东还获得了市级非物质文化遗产(淮南牛肉汤制作技艺)项目和代表性传承人,也是这个项目唯一的代表性传承人。2013年、2015年,张在东分别获得了淮南牛肉汤固态高汤及其制作工艺和淮南牛肉汤提鲜粉及其制作工艺的国家发明专利。2015年,公司开始进军淮南牛肉汤方便制品市场,在起步晚、市场竞争力强的不利条件下,他们利用自身优势,严把质量关,在不断改良配方的同时,攻克技术难关,生产出了桶装同兴堂牛肉汤系列方便食品。当年,受到中药前辈的启发,他采用中药颗粒的制法把高汤包固态化,既彻底解决了桶装牛肉汤的保鲜问题,又不用添加防腐剂。2017年7月,“淮南牛肉汤制作技艺”被列入省级“非物质文化遗产项目”。同年,他参加哈萨克斯坦“一带一路”国际展会,一举拿下同兴堂品牌桶装牛肉汤和同兴堂品牌淮南牛肉汤香料两项国际金奖。

2019年,张在东在淮南高新区淮南二中附近置下房产,筹备建设淮南牛肉汤非遗文化展览馆,并在一楼开设淮南牛肉汤示范店。经历疫情困扰后,2022年2月,淮南牛肉汤非遗文化展览馆正式开馆,旨在让更多的淮南人和来淮投资兴业客商全面了解淮南牛肉汤历史,加强淮南牛肉汤非遗文化的宣传。如今,这座承载着淮南牛肉汤非遗文化的场所,不断迎来参观者,通过这个特色文化展示窗口,说好牛肉汤的故事,让淮南牛肉汤非遗文化进一步发扬光大、历久弥新。

牛肉鲜汤,采用淮河两岸的优质黄牛肉和新鲜牛腿骨熬制,汤里加上滋补药材和卤料,慢火熬制,经过长时间的炖煮,滋味醇厚,连喝三碗也不会上火。这里的秘诀便是滋补药材和卤料加工成的“香料包”。

食材为本,香料是魂。淮南牛肉汤熬制过程中,其中的“香料包”为汤底增添了丰富的层次感和独特的香味。这种佐料起着四两拨千斤的作用,点石成金,把一道食材变为人间至味。在淮南牛肉汤的发展过程中,“同兴堂”淮南牛肉汤香料包开枝散叶,遍及全国各地,助推淮南牛肉汤产业兴盛。

“同兴堂”淮南牛肉汤香料包的生产地位于潘集平圩经济开发区食品工业园内。冬日里,这里的淮南同兴堂牛肉汤饮食文化推广有限公司厂区生产车间正是一派忙碌的景象,空气中弥漫着浓重的自然香料味道,工人们正将香料包分装、封口、装箱。只见一张不锈钢案台上,堆放着一包包的棉纸装香料,工人们双手不停地将棉纸包香料装入印制好的塑料袋中,再进行热压封口,最后装箱;另一边是粉料香包的分装,只见大袋的香料倒入不锈钢斗内,由机器将香包粉料上提至高处,接下来便是分装,由机器定量将香包粉装入袋,再自动进行封口。通过精确称量后,进入到后面的流水线环节,再由人工进行装箱,最后用机器封箱。厂区主管介绍,当前正是旺季,生产出的香料包几乎没有库存,基本上都是生产出来就出厂了。

淮南同兴堂牛肉汤饮食文化推广有限公司创始人张在东出生于上世纪50年代初,早年从事食品香料生意。上世纪90年代,他介入淮南牛肉汤香料包的研发,以解决淮南牛肉汤调味料包带来的黑汤、酸汤及有中药味的问题,历时3年,他逐一解决了这些问题,以26种香料及中药材形成了秘制配方。当时,随着经济条件的逐步改善,淮南牛肉汤实体店不断增多,借此契机,张在东创办了淮南市最大的食品香料生产与销售基地,主要生产淮南牛肉汤香料包。2003年,他注册了“同兴堂”商标,还编了淮南牛肉汤“汤头歌”《百草颂》,此后,“同兴堂”淮南牛肉汤香料包进入发展快车道。从此,张在东与淮南牛肉汤结缘日深。2013年,“同兴堂”在现如今的潘集平圩经济开发区食品工业园内设厂,增加规模,提升工艺,将产品扩大到更多地区。此后,淮南牛肉汤开始声名鹊起。

张在东说,淮南牛肉汤记载于汉,名传于宋,研制于清,发展于改革开放。《淮南子·齐俗训》曰,“今屠牛而烹其肉,或以为酸,或以为甘,煎熬燎炙,齐味万方,其本一牛之体”,详细记载了牛肉的不同烹饪技艺和方法,其中的“熬”就是指熬制牛肉汤。张在东补充说,历史上法不宰牛,指的是不准宰杀母牛、牛犊、健牛,但允许宰杀老、弱、病、残等无耕作能力的牛,所以牛肉汤从汉代延续到现代。改革开放以后,农业实行了机械化,牛变成商品。回、汉大融合,大街小巷都在熬制牛肉汤,得

