

淮南牛肉汤

从非遗传承到香飘世界

本报记者 李严

清晨,阳光尚未完全驱散城市的薄雾,大街小巷便已被浓郁诱人的香气所笼罩。这香气,源自那一碗碗热气腾腾的淮南牛肉汤。对于许多淮南人来说,上班前的匆忙时光里,走进一家熟悉的牛肉汤店,点上一碗牛肉汤,再搭配一个刚出炉的烧饼,让酥脆的烧饼与醇厚的汤汁在口中交融,便开启了美好的一天。

2017年7月,“淮南牛肉汤制作技艺”凭借其深厚的历史底蕴和独特的制作工艺,成功跻身省级“非物质文化遗产项目”。如今,它早已不再局限于淮南的一方天地,而是迈着矫健的步伐走遍全国,甚至勇敢地跨出国门,成为淮南这座城市响当当的名片和极具影响力的品牌。

非遗,作为中华民族优秀传统文化的瑰宝,承载着历史的记忆,延续着民族的精神命脉。保护、传承非遗,对于我们延续历史文脉、坚定文化自信、推动不同文明之间的交流,都有着重要意义。而淮南牛肉汤,无疑是这璀璨非遗宝库中一颗耀眼的明珠。

3月13日,淮河早报、淮南网记者走进淮南牛肉汤非遗文化展览馆,采访到了淮南牛肉汤制作技艺非遗代表性传承人、淮南牛肉汤商会名誉会长张在东。

张在东介绍,淮南牛肉汤的历史源远流长,犹如一条奔腾不息的长河,贯穿了各个历史时期。早在汉代,它便在典籍中留下了身影,《淮南子·齐俗训》里那句“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”,详细记录了牛肉丰富多样的烹饪技艺,其中提到的“熬”,正是淮南牛肉汤熬制工艺的源头。到了宋代,淮南牛肉汤声名远播,深受人们喜爱;清朝时期,经过不断的研制与改良,其制作工艺愈发成熟;而真正迎来蓬勃发展的时期,则是改革开放之后。

时光回溯到五代十国时期(公元957年),赵匡胤屯兵于淮南八公山南塘地,对寿春(今安徽寿县)发起进攻。寿春守将刘仁贍治军严谨,对城池坚守不渝。尽管赵匡胤的部队奋勇作战,却始终未能攻克。随着时间的推移,赵匡胤的军队陷入了内无粮草、外无援兵的困境,被围困在南塘。当地百姓目睹此景,心急如焚。在头领的带领下,大家宰杀自家耕牛,精心熬制成大锅汤,送往赵营。神奇的是,官兵们饮用了这些牛肉汤后,士气大振,最终一鼓作气攻破了寿春城。公元960年,陈桥兵变,赵匡胤登上皇位,但他始终对淮南牛肉汤难以忘怀。此后,这碗汤在民间便有了“神汤”和“救驾汤”的美称。



清乾隆年间,翰林大学士张政告老还乡,回到家乡后,张政潜心钻研牛肉汤,精心研制出牛肉汤的独特配方和精湛工艺流程,并将这源自清宫的秘方传承给了后人。

在漫长的历史进程中,“法不宰牛”的规定一直存在。周代《礼记》规定诸侯每月仅初一可食牛肉,平民禁食。唐代《唐律疏议》明确禁止私宰耕牛,违者判刑一年。宋元时期,随着游牧民族南下,牛肉消费逐渐松动,但主要限于老弱病残牛。实际上,这些规定禁止的是宰杀母牛、牛犊以及健壮的耕牛,而那些老、弱、病、残失去耕作能力的牛则是可以宰杀的。正因如此,牛肉汤这一传统美食才能历经岁月的洗礼,从汉代一直延续至今。改革开放的春风吹遍大地,农业逐步实现机械化,牛也逐渐成为了商品。

与此同时,回、汉文化深度融合,大街小巷中,牛肉汤的香气四处飘散,淮南牛肉汤迎来了前所未有的发展黄金期。现代淮南牛肉汤的成型,实为一部民族交流史。元代寿县“回回街”的回族清真技艺,与明代山东移民带来的千张、清代晋商引入的粉丝碰撞融合,形成“一汤融百味”的格局。非遗传承人张在东强调:“没有回族的牛肉处理秘技,没有汉族的豆制品智慧,就没有今天的淮南味道。”

在张在东的引领下,淮南牛肉汤商会为了推动“淮南牛肉汤”品牌化发展,积极开展各项工作。2007年8月,商会发布了《淮南牛肉汤制作技术规范》市级地方标准,这一创举使其成为了国内首个汤类标准。为了深入挖掘淮南牛肉汤的历史渊源,商会成员不辞辛劳,深入到田家庵区北头回民牛肉汤店、赖山集回民牛肉汤店等地进行实地考察,并前往寿县、怀远县档案馆查阅大量珍贵资料。经过3年5个月的不懈努力,终于成功获批“淮南牛肉汤商会及图”集体商标。

淮南牛肉汤看似只是一碗简单的汤品,实则从食材源头到最终成品,蕴含着深厚的文化底蕴与精湛的制作技艺。为了解决技术难题,2009年9月,商会在有关领导的大力支持下,精心组织了5名专业的食品工程师,成立了“淮南市牛肉汤研究所”。研究所的专家们专注于攻克牛肉汤高汤熬制配比、香料原材料配方、桶装方便牛肉汤的“固态高汤”等一系列技术难关,并积极筹备建立示范店。此外,商会还积极为淮南牛肉汤申报荣誉,使其荣获了“安徽金牌小吃”的称号。为了守护好“淮南牛肉汤”这一珍贵的文化遗产,并确保其能够代代传承,商会分别于2013年和2017年两次申报市、省级非遗项目。功夫不负有心人,如今,“淮南牛肉汤制作技艺”已成功跻身省级非物质文化遗产项目,张在东也当之无愧地被授予淮南牛肉汤唯一非物质文化遗产代表性传承人。

如今,淮南牛肉汤选料讲究,以江淮黄牛肉、骨为原料,浸泡清洗,去除血污,用牛骨头熬制鲜汤。选用牛油与淮椒(红干椒)一起熬制红油,辅以牛肉片、绿豆饼、淮干张、粉丝、香菜等调配烫制。淮南牛肉汤以汤为主,汤不醇则无味。其最显著特色是:汤浓醇鲜,香辣适口,原料丰富,回味无穷,四季皆宜。

淮南牛肉汤的影响力与日俱增,它的足迹不仅遍布祖国的大江南北,还迈向了世界舞台。目前,淮南市区已有1600多家汤锅店,全国范围内约有10万多家,在海外10多个国家也能品尝到这地道的淮南美味。2015年9月12日,在焦岗湖影视城举办的“千人品尝牛肉汤”活动更是创下了上海大世界吉尼斯纪录。2017年,淮南牛肉汤在哈萨克斯坦“一带一路”国际展会上大放异彩,同兴堂品牌桶装牛肉汤和同兴堂品牌淮南牛肉汤香料一举斩获两项国际金奖,赢得了国际友人的高度赞誉。

2021年,为了更好地推动非遗的传承、创新与发展,商会特别建立了淮南牛肉汤非遗文化展览馆。如今,这座展览馆不仅成为了宣传弘扬淮南牛肉汤文化的重要窗口,进一步提升了淮南的城市知名度,也成为外地游客来淮的必打卡网红地。



“四好农村路”铺就幸福景

本报讯(通讯员 胡晓炜 摄影报道)我市积极响应乡村振兴战略,加快推进“四好农村路”建设民生实事项目进度,进一步优化农村路网结构,提升道路通行能力。

目前,凤台县县乡公路升级改造X104朱顾路、X301大尚路等2025“四好农村路”建设民生实事项目已率先开工,完成场地清理和测量放线,正在紧锣密鼓进行路基施工。“四好农村路”建设民生实事项目的实施是落实《淮南市新一轮“四好农村路”建设实施方案(2023—2027年)》的具体举措,通过加快农村公路建设,提高路网通达服务水平,为农村经济发展和农民生活改善提供更加坚实保障,为乡村振兴绘就更加美好画卷。

