

“土特产”里，有乡愁有期盼有梦想……

芮城卤肉



▲千层饼夹卤肉，地道。

◀秘料、火候成就东娃卤肉

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。”1月18日，腊八节至，由此也拉开了人们喜迎甲辰龙年的序幕。

在人们的传统印象中，每每过了腊八，人们就开始为农历年忙碌了，其中一个很重要的环节就是准备肉类。尤其是猪肉。

猪肉是春节期间家家户户必备的美食原料，有的被剁成了饺子馅，有的被做成了蒸碗，还有的被卤制……不管怎么吃，团圆喜庆的时刻，人们都馋着这口肉。

这便引出了今天要说的卤肉。对于很多运城人来说，一提到卤肉，挂在嘴边的就是芮城县的阳城卤肉。

去过阳城镇的人，估计十有八九都吃过街面上的东娃卤肉。说来也怪，这个小镇上的卤肉店，不止东娃一家，那么他又是如何“破圈”受到万千食客追捧的呢？

这就得从东娃的曾祖父姚许照说起了。

东娃，名叫姚玉东，其曾祖父姚许照曾是一名大厨。1899年，姚许照潜心研制卤煮秘方，开了自己的卤肉店，字号“谐春堂”，当时享誉很广。

时过境迁，1984年，19岁的姚玉东重拾祖传手艺，开了“东风饭店”，主营卤肉，渐渐也小有名气。

1990年，姚玉东准备注册商标，打算擦亮老字号“谐春堂”，却发现名号已被注册了。一位经常去店里吃饭

的朋友提议：“你这小名‘东娃’就不错嘛，比‘东风’叫着亲切。”于是，“东风饭店”就改名为东娃卤肉店了。这一叫，就是30多年。

“用名字开饭店，对自己也是一种约束和警醒。”在姚玉东看来，人们就是冲着东娃这个人来的，必须做到品质至上、诚信为本，牌子不能砸，人更不能丢。

因此，在卤煮上，姚玉东一点儿不含糊。

精选鲜猪肉清洗、浸泡，放入老汤；然后往老汤中加入八角、白芷、桂皮、小茴香等香辛料；紧接着就是猛火熬煮，再小火焖制……这一系列看似常规的操作，却做出了与众不同的味道，那是因为它的制作过程，很讲究火候和时间。

正是这种对品质的坚持和对技艺的传承，使得东娃卤肉成了河东乃至三晋的一道美食招牌。

刚出锅的卤肉，色泽鲜亮、香味四溢，焦糖色的猪皮挂着卤汤，看一眼便口舌生津。尤其是那肥而不腻、瘦而不柴的口感，更是让人回味无穷。

吃卤肉，怎能少了千层饼。

那刚出炉的饼子气鼓鼓的，小心翼翼地掰开，一股清新的麦香味儿扑面而来，趁热夹一把切碎的卤肉，再放一些葱和青辣椒。一口咬下，麦香、肉香、葱香、辣香，充盈唇齿，真应了

那句“此味只应天上有，人间能得几回闻”。

东娃卤肉的名声不仅在当地广为流传，还吸引了众多外地食客前往品尝。

为了让更多人吃上东娃卤肉，1997年，姚玉东就办起了加工厂，批量生产。经过多年的摸索、发展，不管是线上，还是线下，东娃卤肉都收获了一大波忠实的粉丝。这些粉丝在品尝美味的同时，还将它推荐给亲朋好友。

“能得到大家的喜爱，是我们的荣幸。”姚玉东说，“做餐饮，不容易。一生就做了一件事，那就把这件事做到极致。”“东娃卤肉，山西一绝。”一位食客给其的题词，也映照了姚玉东的想法。

如今，姚玉东的两个儿子也加入了家族生意。大儿子姚国宝主要负责卤肉店的经营，二儿子姚国理则一心扑在卤肉厂上。兄弟同心，分工明确，就想着把这祖传的手艺继续传下去。

姚国理告诉记者，进入腊月就忙个不停，不是在卤肉锅边，就是在买肉路上。虽然很忙，但很欣慰，看到自家的卤肉销往了全国各地，摆上了人们的餐桌，他就觉得一切都是值得的。

是啊！一方水土养一方人，这阳城卤肉真是别有一番风味。

记者 景斌



▲卤味猪蹄也是一绝



▲真空包装保鲜到家