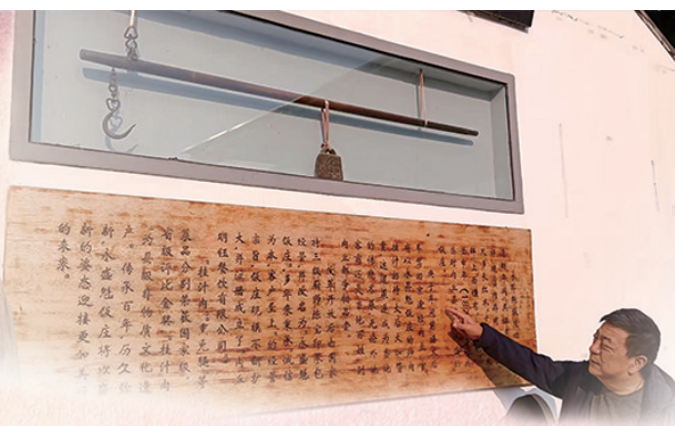


## 《文华邢州》——非遗篇<sup>31</sup>

“内丘挂汁肉”由内丘县永盛魁饭庄在清朝时期所创制，已有100多年的历史，作为百年名吃，是内丘重要的舌尖名片与文化符号。其传承不仅体现了非遗的活态延续，更承载着一方水土的集体记忆与情感认同。



# 内丘挂汁肉：舌尖上的非遗记忆

记者 张东生 通讯员 闫梦 张智 文/图

### 传说里的故事

挂汁肉，因为它有着浓稠的汤汁，在内丘，当地人都叫它炒肉挂汁儿。该菜品经过近百年历代厨师的精心烹制和不断创新，形成了“酱香醇厚、咸鲜微酸”的烹饪特点。在内丘，有一句话叫“没吃过挂汁肉，不算来过内丘”，可见挂汁肉在内丘美食界的地位，可以说是地标级美食。

说起这道挂汁肉，还有着一段不寻常的传说。

相传，1901年12月末的一天，慈禧太后携光绪帝自西安返京，驻蹕内丘，内丘的官员特命永昇魁（1985年改做永盛魁）饭庄为太后供奉地方风味菜肴，传说有两个版本：一个是因为慈禧太后年事已高，为了把肉做得烂糊一些，加上了汤汁，勾了芡；还有一个是：因为厨师一紧张，做的这道菜量少了，急中生智，往里边儿加了汤汁，勾了芡，这时的慈禧太后早已吃腻了大鱼大肉，再加上岁数大了旅途劳顿，吃东西没有什么胃口，没想到尝过这道菜，感觉酱香滑嫩，微酸爽口，顿时胃口大开吃了不少，并对这道菜大为赞赏，询问这是什么菜，地方官员不知，遂召厨师觐见。厨师以肉中有汤汁，便回道：“炒肉挂汁”。传说的真假有待甄别，但是这个传说确实让内丘挂汁肉这道菜声名鹊起，广为传播。从那时起，光阴流转，许多记忆被湮灭，而挂汁肉，却被永盛魁饭庄传承下来，成为一道历史悠久的河北名菜。

### 百年永盛魁

位于内丘县城解放路213号的永盛魁饭庄，创建于清乾隆年代，从创建至今未曾动过地方，是一家百年老字号。

千年古县内丘的县城古称“鸽子”城，因布局和街道的走向恰似一只腾飞的白鸽而得名。古城的中心街道内丘人习惯称之为十字街，当年内丘的县衙就坐落在这里，是全城最高位置，为鸽子肚；两只翅膀东西展开，西翅为西关，东翅是东街。永盛魁饭庄老店坐落在东翅上，是内丘县城最古老的饭庄，这条街曾经叫东街，现在叫解放路，这条街上的永盛魁饭庄也被当地人称作北魁。

目前，永盛魁已经在城南增开了一家永盛魁分店叫作南魁，在城西增开了一家永盛魁豆捞叫作西魁，这几家饭庄挑起了内丘餐饮文化的大梁。经营总面积超过6000平方米，能容纳近千人同时就餐。现有职工140人，拥有国家级烹饪大师队伍。菜品“挂汁肉”“熏兔腿”“鲜桃仁虾球”被省烹协评定为“河北名菜”。

在2007年1月，由河北省商务厅和河北省烹饪协会共同举办的“河北省首届冀菜饮食文化展演大赛”上，内丘挂汁肉脱颖而出，荣获“河北名菜”的殊荣。而在2010年12月，邢台烹饪协会举办的邢台市第二届烹饪技术大赛中，永盛魁饭庄的烹饪大师张永刚以其精湛技艺烹制的挂汁肉，成功跻身“邢台十大名菜”之列。



扫码看视频

### 传承与创新

一道菜，在百年老店里，之所以传承至今，一定有它非同寻常之处。记者在永盛魁饭庄见到了总经理陈宪国，请他给我们介绍一下这道名菜的制作过程。

陈宪国介绍，现在内丘有许多饭店都在做挂汁肉这道菜，这使得挂汁肉的名气越来越大，已经成为当地饮食的一道招牌菜，在内丘的婚宴、乔迁、满月、朋友聚会用餐，以及外来游客用餐必点挂汁肉这道菜。永盛魁饭庄的挂汁肉始终保持着自己的特色。

陈宪国介绍说，现在饭庄里掌勺做挂汁肉这道菜的是饭庄第五代传人张永刚师傅。看张师傅炒挂汁肉，你要目不转睛，颠勺起落间，火舌恰到好处地舔过锅底，他干脆利落，那是千锤百炼后的肌肉记忆；火候的拿捏已入化境，多一秒则老，少一秒则生，一切全在掌握中，一道菜行云流水，两分三十秒，瞬间已成。

陈宪国还特别强调，做挂汁肉的要诀：选材是关键，配料不马虎，细节不忽略！肉要选新鲜的去皮五花肉，还要“三肥七瘦”，先顺纹理切成片，再剁成状如黄豆大小的肉丁；酱，要槐茂酱；醋，得使米醋；葱，切成马牙状；拌芡，往肉丁里倒入红薯芡和玉米芡混合汁，要用手抓，这样才够匀。

炒肉最关键。开大火，放油热锅，锅热了，再换凉油；拌好的肉丁，放入锅翻炒，再依次放入葱末，姜末，撒葱花，倒入熬好的花椒、大料汁，放适量的盐和鸡精；淋醋有讲究，不是倒，而是擦着锅边淋，叫溜边醋……

内丘挂汁肉以其特有的风味和精良的制作先后被评为“河北特色旅游名菜”“冀字号名吃”“市级非物质文化遗产”等；而永盛魁饭庄也获得了“河北百年名吃老店”“特色名店”“百年老店”“河北特色旅游餐饮名店”“邢台市诚信经营示范店”等多项殊荣。内丘挂汁肉不仅享誉本地，还走向了更广阔的舞台，2022年北京冬奥会张家口赛区的崇礼菜单上，赫然印着挂汁肉这道菜。

内丘是道地药材“邢枣仁”的主产地，素有“世界枣仁看中国，中国枣仁看内丘”的美誉。近些年来永盛魁饭庄并不囿于与传统菜的制作，而是依托本地道地药材（如邢枣仁、党参）研发30余个药膳系列，涵盖100多道药膳特色菜品。包括：邢枣仁挂汁肉；党参、陈皮滋补养生锅；茯苓怀杏香烹四宝蔬、枣仁灵芝汤；还有按“因时施膳”理念推出时令药膳，如春季助眠茶点、冬季温补牛肉等。

内丘挂汁肉以自己独特的滋味，向世人展示着千年古县历史悠久的饮食文化，它敞开了扇窗，在征服人们味蕾的同时，也向世人展示了“内蕴深厚，丘生魅力”的内丘形象。

