

提起宫廷名菜“苏造肉”，通常人们只是听说而从未见过，也就更不用说吃过了。因为这口吃食已经从北京绝迹几十年了。那么，真正的苏造肉到底是怎么回事？在生活水平日益提高的今天，它离百姓的餐桌有多远？为此，记者采访了非物质文化遗产“苏造肉”第七代传承人侯盛勇先生，请他给大家讲讲这道名菜的来龙去脉。



你吃过宫廷名菜 苏造肉吗？

□本报记者 博雅

苏造肉的来源 和乾隆皇帝下江南有关

记者：关于苏造肉，我通过网上搜索看到有介绍说，苏造肉也称“苏灶肉”。其起源说法不一，但多指向苏州。据说原来是由清宫传出的做法。那么，苏造肉为什么说是宫廷名菜？这从何说起呢？

侯盛勇：要想把这个说清楚，首先就要从清朝乾隆十六年（公元1751年），乾隆皇帝第一次下江南的时候说起。

《清宫御档》记载：乾隆十六年正月十三，乾隆皇帝奉皇太后懿旨，以督察河务海防、考察官方戎政离京。经直隶、山东到达江苏清口；二月初八渡黄河，巡查天妃闸、高家堰等，再从淮安、高邮到江都，然后自瓜洲渡过长江，巡幸镇江、无锡、苏州。三月初一驾临杭州，五月初四回京抵达圆明园。往返行程共计5800余里，历时近半年。

在其抵达苏州时，被时任苏州织造普福接驾入府款待，并责令家厨张东官制作苏帮菜一席宴请乾隆皇帝。席间，乾隆皇帝对一道“苏造肉”赞誉有加。普福媚上，将家厨张东官贡与乾隆。后乾隆将其带回北京，特命御膳房专设“苏造局”，以张东官为首专门制作苏帮菜，并谓之曰“苏造菜”或“苏灶菜”。

而这“苏造肉”，当年在张东官以前原本的苏帮菜中，并未有任何记载，所以应该是张东官受苏州酱肉的启发，自主研发的菜品。为什么这样说呢？据现有资料记载，“苏造肉”是用五花精肉，以先酱后卤的方法制作而成。其酱制方法和所用各料，与苏州酱肉除有个别几味香料不同以外，其它都极为近似。

苏造肉不是卤煮火烧 上世纪六十年代开始失传

记者：那么，苏造肉又是怎么从宫廷菜肴转变成京城地方小吃？提起苏造肉，为什么很多人自然就联想起了“卤煮火烧”？它们之间有哪些关系？还是“苏造肉”和“卤煮火烧”本身就是同一菜肴？您能帮助讲讲这其中发生了哪些故事吗？

侯盛勇：这还是要说到张东官其

人，因为苏造肉以及他的苏造厨艺深受乾隆赏识。张东官随侍乾隆十九载，后由于年老多病还乡。乾隆朝以后，“苏造菜”慢慢的在官中也就衰落了。因为乾嘉两位皇帝虽为父子，但其口味并未见得相同。但在清朝末年，民间又出现了一位制售“苏造肉”的高手。此人名叫孙振彪，光绪十一年生人（公元1885年），原住地安门外后门桥一带。

据孙振彪的后人讲述，孙振彪祖父与叔父皆在御膳房承差，“苏造肉”制作秘方得自家传。孙振彪于光绪二十八年（公元1902年）开始，直至民国十三年（公元1924年），一直在东华门外十字路口西侧甬路边上售卖“苏造肉”。通常是凌晨三点来钟开始摆摊，天亮就收摊，其制作的“苏造肉”专门售予上早朝的文武百官。而随着清朝的结束，孙振彪也就把出售“苏造肉”的摊子，移到了什刹海荷花市场。后因连年战乱，“苏造肉”的制作成本较高，其价格也偏贵，那些往日的食客也无心消受这一宫廷美食了，其生意也是一落千丈。为了养家糊口，孙老爷子只好在“苏造肉”原有基础上加以改良，减少肉片的数量，用“苏造肉”的卤汁加入猪肠、猪肺、炸豆腐、死面火烧同煮，实际上这已经变成了“卤煮火烧”。

由于价格低廉，且味道浓香醇厚，不光引来了新的食客，也引来了许多效仿者。一时间，“卤煮火烧”在北平形成了气候。而那些效仿者，由于不知其卤汁的奥秘，只好用家中普通炖肉的方法，加入常用的一些香料和豆豉等熬汤制作，但很快也被广为接受了，并一直流传至今。遗憾的是，1961年随着孙振彪老先生的去世，真正的“苏造肉”就再也没有出现过，即便有一些打着“苏造肉”旗号制作贩卖的，其实仍然是变相的“卤煮火烧”。

宫廷名菜再现“真容” 大师推荐走上百姓餐桌

记者：作为非物质文化遗产“苏造肉”的第七代传承人，请问您是怎么接过这项传承的呢？在苏造肉这口吃食绝迹了几十年以后，现在您制作的苏造肉还是当年的那个口味吗，如何断定？在社会发展的今天，您觉得

这道宫廷名菜是否可以走上百姓餐桌，能否给大家介绍介绍这道菜，让大家都有幸一饱口福？

侯盛勇：应该是志向不谋而合的原因吧。从我个人来说，一直热衷于恢复老北京传统吃食，希望把老北京的一些饮食文化传承下去。2015年，孙振彪老先生的嫡孙孙静忠先生，在母亲李增霞老人的认可下，拿出了祖父孙振彪遗留下的《苏造肉制作秘方》，无偿捐赠给了我。我深感责任重大，急忙请来随园官府菜非遗传承人——“京城豆腐白”白常继大师，和国家级面点大师、宫廷御膳、小吃传承人冯怀申大师，一同根据秘方中所记载的方法和用料精心研制，其过程中可以说是费尽周折，因为截止到当时，真正吃过孙振彪老爷子亲手制作“苏造肉”的人，只有李增霞老人。

我们一次次地实验，请李增霞老人一次次地品尝，又一次次地被否定。为了将这近300年的宫廷大菜恢复其本来面目，不知度过了多少不眠之夜……因为这里不光是有秘方就能成就的。据史料记载，“苏造肉”有几个标志性的特征：“肉片宽长、色泽鲜嫩、肥而不腻、瘦而不柴、到口酥烂、卤汁浓稠、汤漂浮油、回口微甜。”

功夫不负有心人！经过不懈努力，最终得到了李增霞老人的拍案确认！并将这失传多年的“苏造肉”，再次呈现在世人面前。可以说，“苏造肉”及苏造菜系列已经成为一个传奇，从失传近百年得到了恢复、并被收入房山区非物质文化遗产名录，这是件幸事！现今，我们还恢复了部分苏造工艺系列产品，如，苏造鸡，苏造肘子，苏造猪蹄等等。“惟求万户得享美食苏造肉！”我希望能承前启后，学好艺、做好人。在新春佳节到来之际，我把苏造工艺系列酱卤肉之苏造肉的家庭版的做法，和大家分享。做法如下：

- 1.五花肉切合适大块用水洗干净，肉放入容器中加盐，料酒，十三香腌制8—10小时。
- 2.冷水下锅放料酒，姜，焯出血水，温水洗净。
- 3.炒糖色，调制卤汤，放生抽调咸淡味，少放盐。
- 4.按5—10斤五花肉配，姜片、葱、大料5克，花椒4克，白芷5克，小

茴香4克，桂皮5克，丁香4粒，甘草4克，毕拔5克，香叶2克，用袋子或料盒装起来。

5.没有老汤或高汤的，锅里放适量的啤酒，水一定要少加，总量正好盖住肉的量，不要太少，也不要太多，建议和鸡类、猪棒骨一起炖，放点蚝油、味精、鸡精、冰糖提鲜，我们平时用老汤制作，所以不加水，不放味精、鸡精。

6.盖上锅盖小火煮上一个半小时，关火后把料包捞出来，焖上二小时。

7.把肉放到保鲜盒里，放冰箱速冻二小时，或者放冷藏室里冷藏一天。

8.再把肉切片，不要热的时候就切片，否则肉会成碎块的。用酱肉的汤卤制切好的肉片，下垫炸豆腐片，白菜，卤制肉片变色即可。也可放肉汤蒸制。

为了做好这道菜，需要提醒的是：中华美食的发展，原料是基础，刀功是艺术，汤汁是灵魂，调味是关键，情绪是保障，健康是根本，传承是法宝，创新是未来。



人物介绍：

侯盛勇，籍贯北京。1992年至今，从事餐饮行业。1999年研制“红烧大鱼头”泡饼；2000年研制“老侯酥带鱼”；2001年研制并创造了著名的“老侯烧饼”；2002年研制“老侯酱肉”系列；2015年正式成为房山区非物质文化遗产“苏造肉”第七代传承人，并传习了张东官苏帮菜中的“葵花斩肉”和“宫廷苏造酱”；2016年被权威机构评选为“北京当代名厨”、同年研发出创新性的“竹响面”；2017年开始研发快餐“焗卤味”。