

北疆美食地图·特稿



荷叶饼

蜂蜜

景色怡人的呼和浩特市南郊

## 非遗名菜烤方子:粗粝之形,细腻之心

本报记者 王丰

在内蒙古,如果说起烤肉,可能很多人首先会想到的是烤羊肉,但烤猪方子(俗称“烤方子”)同样是这里的道美味。

这道菜选用上等的猪肉,配以传统的腌料和草原上的香草烤制。猪肉在慢火上烤至外皮酥脆,内里肉质软嫩多汁,每一口都充满了烟熏的香气和猪肉的甘甜,让人回味无穷。

烤猪方的独特之处在于它完美地融合了草原的烹饪技艺和猪肉的丰富口感,为你的味蕾带来全新的体验。

烤猪方是以带骨猪五花肉、胡萝卜、芹菜为主要材料制作而成的一道菜品,经煮、烤而成。选用当年猪的五花肉一块,刮洗干净,去掉软肋,修成

正方形。锅内加清水烧沸,下入肉方和葱头块、胡萝卜块、芹菜段、香叶等,并用精盐、料酒、味精等调好口味。旺火烧开,改用中火煮至7成熟,取出晾凉。

揭去肉皮和部分肥膘,抹上用鸡蛋、面粉调成的面糊,在肋骨的一面横穿几根铁签。早期用土炉或石窑炭火慢烤,现代多用专业烤炉。先中火烤至皮脆,再刷蜂蜜水或糖浆,反复烘烤至金黄酥脆,过程中需不断调整火候以防焦糊。烤制时间可达2—3小时,最终达到皮如琥珀、肉香四溢的效果。

最后,抽出铁签改成长方片码入盘内,随同黄瓜条、葱段、甜面酱、荷叶饼上桌。

烤方子是民国时期的归化(今呼

和浩特旧城)名菜,当时由京城御厨潘起在归化城掌灶期间,传授给本地厨师吴明。烤方子最初是烤羊方,后经过不断研究改制,最后延伸出烤猪方。据记载,早期,吴明曾为傅作义和董其武做过这道菜。董其武称赞:“此乃烤菜之魁首,天下第一烤!”

当年烤方子有“三绝”,第一绝叫“偷梁换柱”,先把猪肉块上原有的猪皮撕掉,然后把全蛋和淀粉、白面和起来,覆盖在猪皮上,看上去足以乱真。第二绝叫“千疮百孔”,猪方子在烤之前,要用筷子通身扎上眼,这样烤制的时候,肉里的油脂能顺着眼儿流出来。第三绝“酥香不腻”,烤方子在吃的时候先切成薄片,蘸上特制的甜面酱,配以荷叶饼、葱丝、黄瓜条一同食用。

上桌的烤方子,色泽红亮如玛瑙,皮壳酥脆似薄冰。一刀切下,“咔嚓”的脆响清晰可闻。断面层次分明,晶莹的脆皮、半透明的脂肪、粉润酥嫩的瘦肉。入口瞬间,酥、香、润,嫩在口中层层迸发,肥而不腻,瘦而不柴,甜面酱的酱香与肉香完美融合,回味悠长。

现如今,这道菜是内蒙古非物质文化遗产《吴氏家宴》招牌菜,该菜不仅是内蒙古饮食文化中一颗璀璨的非遗明珠,更是一段在火与时间里淬炼出的草原传奇。它用最质朴的食材与最虔诚的工艺,诠释了什么是粗粝之形、细腻之心。

内蒙古的烤方子不仅是味觉享受,更是一段流动的历史,承载着草原人民的烟火记忆与生活智慧。



烤方子

诚信

人无信不立  
业无信不兴  
国无信不强