



保定驴肉火烧 VS 河间驴肉火烧

渤海驴肉、太行驴肉 都是华北好驴肉

在多数人的印象里，驴不如马尊贵，也比不上骡的脚力，但在古代，驴始终承担着代步运输的责任。吃一顿驴肉，相当于吃掉了一款三流车的车门。

驴肉肉质松软，口感细腻，又不似羊肉腥膻，于是便有了“天上龙肉，地下驴肉”的美誉。且驴肉营养价值高，驴的全身都是宝。

河间的驴肉火烧，选用渤海驴肉；保定的驴肉火烧，选用太行驴肉。一种是沿海一带的渤海驴，一种是山区和平原的太行驴。

保定驴肉火烧的故事要到当地的漕河小镇去寻找。

据《徐水县新志》记载，漕河驴肉制作工艺始于宋代，历经元、明、清，技艺

日臻成熟。如今“漕河”已经升级为驴肉食品的注册商标。

保定派驴肉是经过20多种调料卤制的，而且煮肉的汤底从来不变，只加水续料，故称老汤。大火攻，小火焖，共20多道工序和近20个小时的烹制，才能使老汤的滋味完全浸入驴肉。

剁得碎碎的还热腾腾的驴肉，夹进刚出炉的火烧里，色泽鲜嫩，香气绵长，卤味十足。不浇上一勺煮肉的高汤汁，绝对算不上保定驴火的做派。

驴肉火烧要趁热吃，方能感受到暖意。热火烧配驴肉的温度隔着粗纸传入手心，一阵香气便从手中缓缓升起。

河间派的驴肉则是酱香口味，以花椒、山楂、冰糖等调料制成调料包，置入汤内与驴肉一同熬煮。待汤底凉透才将驴肉取出，切成片或块状，并佐以碎尖椒，放入刚出炉的火烧内。

热火烧夹凉驴肉，河间人吃的就是这个外热内爽。

因制作工艺不同，两派的驴肉口味也不同。可驴肉火烧终究是驴肉火烧，马肉、牛肉、猪肉都替代不了。

真货驴肉色泽相对暗红而非鲜红，且自带一股鲜香的甘甜口味。渤海驴，太行驴，河北人吃的就是华北好驴。

驴肉火烧的神仙伴侣

对于某一派人来说，驴火神仙伴侣的第一顺位，必须是凝结了熬煮驴肉的所有精华的焖子。

其重要程度甚至决定了驴肉火烧的成败。

焖子是用烹制驴肉的肉汤、驴油、新鲜的红薯粉不断搅拌至黏稠状，继而熬制成型的一种肉冻，口感筋道，爽滑无比，入口即化。

另外一类是驴板肠的拥趸。驴的大肠，位列驴八珍之首，具有韧劲儿和嚼头，与松软的驴肉互通有无，丰富了驴肉火烧的层次感。

当然，一份完美早餐的清单必得干稀结合。一碗小米粥或者驴杂汤下肚，这一天都通畅了。

若口味重一点，那驴杂汤当仁不让。真正用驴骨熬制的驴杂汤必然颜色乳白，在以驴骨熬制的咸鲜汤底里，散落着丰富的驴杂，包括头肉、口条、驴唇、耳朵、心、肝、肺、肚、筋等，别有一番滋味。

金黄稠糯的小米粥也是驴火的绝佳伴侣，清淡醇厚的口感能最大限度地释放驴火的鲜美。缓缓咽下一口热热的小米粥，直暖到肠胃，再配上保定特产槐茂酱菜和腌制的小辣椒，那味道是纯正极了！

在华北地区的味觉版图上，驴肉火烧铺的存在意义，比西洋餐厅要特别得多。

记得去年夏天，我留学期间回国，兄弟给接风的方式就是早上六点拉我起床，开了半小时的车，从城南开到城北去吃一份正宗的驴火早餐。吃着火烧，就有说不尽的故事。

如今驴肉火烧铺已经遍布华北各地，你记忆中最正宗的那家还在吗？

能一起在路边铺子吃驴肉火烧的交情，一定如同驴火，经历了大火、小火，熬得住岁月的左右翻腾，却依然有滋有味、甘美无比。

作为驴火团成员中的一员，你要记得：下次听到“早餐营养要加强”，要接暗号“驴肉火烧夹板肠”。（电影《心急吃不了热豆腐》中的接头暗号）

明日早餐，驴肉火烧走起啊！（来源：公众号“地道风物” 作者：木兰）

“要纯瘦的还是肥瘦相间的？”

“要不要焖子？”

“尖椒要吗？”

这是有关驴肉火烧的、触及吃货灵魂深处的三连问。

河北省是国内兼有沙漠、高原、草原、森林、山地、平原、湖泊、海滨地貌景观的省份，如此多元化的地貌，怎么可能不盛产丰厚的物产？

但过于复杂的地形，也造成了河北各地在人事和饮食方面的极大差异。

对于很多河北人来说，早餐中永远有驴肉火烧这个选项。它不仅辐射了河北的街头巷尾，在北京，在店铺数量方面也打败了煎饼、包子、肉夹馍；还频频亮相于电影、相声，冯巩、郭德纲、于谦等一众大咖也是它的拥趸。

在河北，最著名的驴肉火烧有保定驴火和河间驴火。保定驴火也好，河间驴火也好，清晨天微亮，多少河北人的一天就是从驴火开始的。

不管你是哪派粉丝，在咬下酥脆金黄的火烧和鲜美嫩红的驴肉的那一刻，几公升的期待和满足都燃烧起来了。



两大门派的独门秘籍是这样炼成的

对于面食制作，和面技巧、用油入料、火候把握，一个都不能含糊。

说实话，两派火烧的制作工艺差别不大，明显的差异在于形状——保定派的是圆火烧，而河间派的是长火烧。

和面力道的大小和水的多少决定了火烧的软硬。

在厚度约一厘米的面饼上抹上油，卷成柱状体，火烧便有了层次。没错，河北人吃的就是一个层次。

再将其揪揉成若干似馒头的面团，抹一层驴油，用类似特制的木头公章的工具在面团上一盖面团就成了圆饼状。

两面烤至八分熟后，再将成型的火烧以更高温的非明火继续烘烤，就会形成一层酥脆的外皮，圆饼的肚子也鼓起起来，外脆里嫩，香酥可口。

这便是地道的传统保定派的圆火烧。

河间派的长火烧，则是将揉好的面拉成长条，再涂上油，然后左右两侧向中间折叠两次，最后放到平底锅里烙，温度不能太高。在平底锅内膨胀后的火烧，要被继续烘烤直至外表酥脆。

等火烧基本熟透后，把它放入特制

的炉灶中，同保定派一样的内功原理，使其接触更高的温度，却不接触明火，从而形成了两面呈现金黄斑纹的外皮。

整个火烧被刀切开的那一刻，一声“刺啦”仿佛是来自记忆深处。驴肉和焖子将火烧塞得鼓鼓的，也把河北人的心塞得满满当当的。咬上一口，火烧的酥脆可口，驴肉的肥而不腻，在口腔内齐涌出来，那份满足是别的食物给不了的。

自此，驴肉与火烧的CP算是锁死了。

