



将牛肉切成拇指粗的肉段



腌制牛肉

8月份每到周末,烤肉的香味弥漫在赤峰市喀喇沁旗王爷府镇三家村,市区的客人要提前一天订餐,才能吃上这里的烤肉。如今,三家村是名副其实的“烤肉第一村”,一家挨一家的土窑烤肉店,在暑期异常火爆。

8月2日,68岁的李瑞一早就忙活起来,今天有十几位客人来用餐,土窑烤肉制作过程较长,所以提前几个小时就要开始准备工作。从村里养殖户家预定的牛羊肉已经送了过来,李瑞仔细剔除筋膜后,按照肉的纹理切成拇指粗的段,加上洋葱、大葱和十几种调料腌制几个小时后,鲜肉用锡纸包好就可以准备入窑了。

腌肉的这段时间,院子里的土窑开始点火了。这几个土窑是李瑞自己搭建的,下方方形灶膛里,用松针引火添上木柴,就能

## 王府土窑烤肉的舌尖记忆

王府土窑烤肉  
已成为当地响当当  
的美食名片

将食材放入土窑



烤肉色泽鲜亮



美味的王府土窑烤肉



引火点柴

给土窑加热了。土窑上方圆形的口子是放食材的,底部用一层石头分隔了明火和食材,以木柴燃烧的高温让石块加热,利用土窑的强保温性与热反射,使烧制的食物别具风味。

两个小时后,窑里的石块已经烤得发红,肉也腌好了。牛肉、羊排、猪排、鸡翅等肉类和红薯、玉米、鸡蛋等放了进去。每种食材都有最佳的烤制时间,对于这些,李瑞早已了然于胸。他会将时间控制在客人进院落座就刚好端上来,这才是最佳食用时间。

不一会儿,烤肉的香味逐渐散发出来。李瑞将不同食材分别装盘,放上标签端上餐桌。食客们不顾烫手,迅速剥开外层的锡纸。刚出炉的烤肉,被锡纸锁住水分,色泽鲜亮、外酥里嫩。咬上一口,油脂在嘴里化开,鲜香的味道让人赞不绝口。

李瑞是赤峰市级非遗项目喀喇沁王府土窑烤肉的代表性传承人,他家传承王府土窑烤肉已有三代。王爷府镇在清朝康熙年间曾是喀喇沁政治、经济、文化中心,喀喇沁旗的土窑烤肉传统源于清王府贡桑诺尔布时期,当时李瑞的爷爷李杰是王府厨师,他从猎户那里学来的一套烤肉做法,将肉类用树叶包裹,外包黄泥在火堆、灶台和草灰里烤,后来逐步用单独垒的灶台烤,改良形成王府的特色美食。

之后,李杰将土窑烤肉的技艺传给儿子李向阳,也就是李瑞的叔叔。李向阳5岁开始跟随父亲一起做饭,后来成为喀喇沁旗萤石矿食堂的厨师。李瑞正是向叔叔了解了这一独门手艺,并在传统工艺的基础上加以改良,使之更符合现代人的口味。

2016年,当地政府投资1000多万元对三家村进行了环

境改造,以往脏乱差的村落变成了依山傍水的美丽农家。时任三家村支部书记的李瑞决定以祖传的王府土窑烤肉为突破点发展乡村旅游,进行新农村建设。

当年9月,李瑞搭起几口土窑,办起了村里第一家特色农家乐。土窑烤肉逐渐以其独特的口感打开了知名度,三家村也逐渐吸引周边地区的游客。李瑞无偿向村民传授土窑烤肉的方法和技巧,让更多人开办起农家乐,并号召所有的农家乐实行“统一菜品价格、统一商户标识、统一服务标准”的“三统一”规范化管理模式,为游客提供安全放心的食品。

2017年底,三家乡村旅游农家乐合作社成立,开启了文旅发展的规范化管理。2019年,三家村与邻近的砬子沟村、罗营子村联合,创建了王爷府镇三家乡旅联合党总支,推动落地乡村旅游项目。

如今,王爷府镇的土窑烤肉农家乐已经达到20多家,每年吸引30多万游客,收入2000余万元。“王府土窑烤肉”已成为喀喇沁旗乃至赤峰市一张响当当的美食名片,带着当地村民走上了致富的康庄大道。

文·摄影/草原云·北方新报首席记者 查 娜