



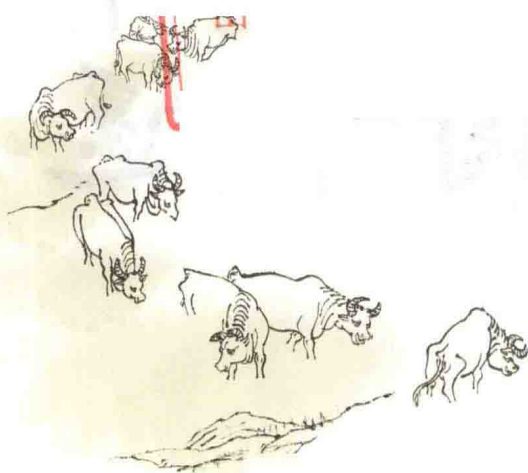
国家非物质文化遗产
平遥牛肉传统制作工艺

平遥牛肉

雷秉义◎主编

山西出版集团
山西经济出版社





◎ PINGYAO BEEF



平遥牛肉

主 编：雷秉义
执行主编：梁培卿
编 委：李增富

山西出版集团
山西经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

平遥牛肉 / 雷秉义主编. --太原: 山西经济出版社, 2011.4
ISBN 978-7-80767-392-7

I. ①平… II. ①雷… III. ①牛肉—食品加工—平遥县 IV. ①TS251.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第034999号

平遥牛肉

主 编: 雷秉义

出 版 人: 赵建廷

责任编辑: 董利斌

装帧设计: 拓新企划

出 版 者: 山西出版集团·山西经济出版社

地 址: 太原市建设南路21号

邮 编: 030012

电 话: 0351-4922133(发行中心)
0351-4922085(综合办)

E-mail: sxjfx@163.com

Jingjshb@sxskecb.com

网 址: www.sxskecb.com

经 销 者: 山西出版集团·山西新华书店集团有限公司

承 印 者: 山西臣功印刷包装有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 19.125

字 数: 266千字

印 数: 1-5000册

版 次: 2011年7月 第1版

印 次: 2011年7月 第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-80767-392-7

定 价: 68.00 元

谨以此书献给

为平遥牛肉加工技艺呕心沥血的历代匠师
和为平遥牛肉品牌传承发展的同仁志士

继承发扬平遥牛肉传统工艺
巩固提高平遥牛肉产品质量
研制开发平遥牛肉系列产品
发展推动平遥牛肉区域经济

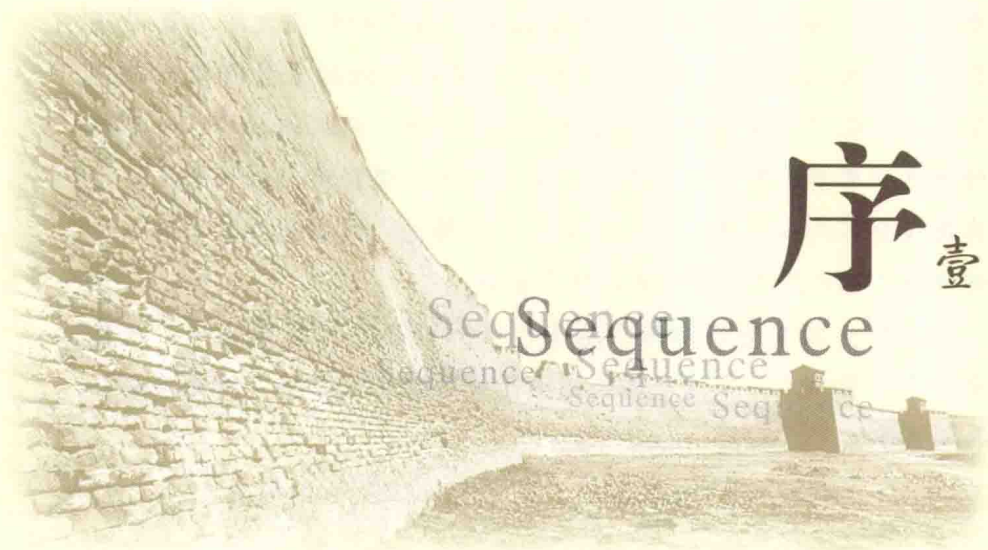


在世界
的平遥
打造中
国牛肉

曹京成



货通天下
(李卫权篆刻)



序 壹

对于平遥古城我有较多的了解，对于平遥牛肉也有较深的印象，所以当《平遥牛肉》一书即将出版之时，我应邀为之作序。

我于1995年5月赴平遥调研时，曾专门到平遥牛肉集团公司考察。当时，平遥牛肉“相、屠、腌、卤、修”的传统技艺，积淀千百年的文化内涵，源于西汉、立于唐宋、兴于明清的悠久历史和隋唐先腌后煮、明清急火慢炖的工艺演变，都让我留下了深刻的记忆。欣喜之余，我曾题写过“平遥牛肉历史名产，组建集团再创辉煌”的留言。

时光荏苒，16年后当我看到《平遥牛肉》样书时，心中感到欣慰。书中既有对传统技艺的阐述，也有对悠久历史的追溯；既有对风味品质、营养价值的介绍，也有对技艺传承、科技创新的探索。我想，如果读者阅读之后，一定会更加了解平遥牛肉。

回顾过去，在当地党委、政府的大力扶持下，在集团全体职员的努力下，平遥牛肉集团公司生产规模逐年扩大，产品质量稳步提高，经济效益

不断攀升，尤其是冠云平遥牛肉荣获中国驰名商标、荣登中华老字号百强榜，确实可喜可贺。展望未来，品牌的创优之路艰巨而漫长，“铸民族一流品牌，创世界一流名牌”的时代使命艰巨而光荣。要实现“在世界的平遥打造中国的牛肉”的宏伟目标，还需要付出更加艰辛的努力！尤其是在山西人民共谋强省大计的今天，尤其是在全省人心思进、人心思上、共促转型、同谋发展的形势下，这种努力就更显得刻不容缓和极为重要。

最后，我希望并相信平遥牛肉这一历史名产会更优质、更安全、更具影响力，平遥牛肉集团有限公司会创优品牌、跨越发展、再创辉煌！

原中共山西省委书记

李立功

二〇一一年六月于太原



序

贰

Sequence
Sequence
Sequence
Sequence

发掘平遥牛肉传统技艺利在千秋

——写在《平遥牛肉》出版之际

平遥古城，国家历史文化名城，世界人类文化遗产。在这方土地上，不仅有着星罗棋布的历史文物遗存，而且有着诸多浓厚独特的非物质文化遗产积淀。对平遥古城的物质文化遗产，大力保护、开发和利用；对其非物质文化遗产，精心发掘、整理和弘扬，是时代赋予我们的历史重任，是功在当代，利在千秋的神圣使命。

目前，我们平遥全县对境内的非物质文化遗产发掘、整理、公示、弘扬工作方兴未艾。县人民政府、文化主管部门和社会各界，都踊跃参与到这项工作中来。我们已分两批公布了本县近60项县级非遗项目。其中，平遥推光漆髹漆技艺、平遥牛肉传统加工技艺、平遥纱阁戏人制作工艺、平遥道虎壁王氏中医妇科已经列入国家级非物质文化遗产名录。

平遥，史册记载，古称平陶。帝尧初封之地，虞舜划归冀州，春秋时属晋，战国期隶赵，西汉文帝为代王时曾定都于此。当时，发达的农耕技术闻名华夏，耕牛养殖应运兴起。因此，平遥牛肉传统加工技艺，与别处相比，具有历史悠久、源远流长的优势。平遥的牛肉加工技艺，从其历史发展轨迹看：源于西汉、立于唐宋、兴于明清、盛于当代；从其技艺发展

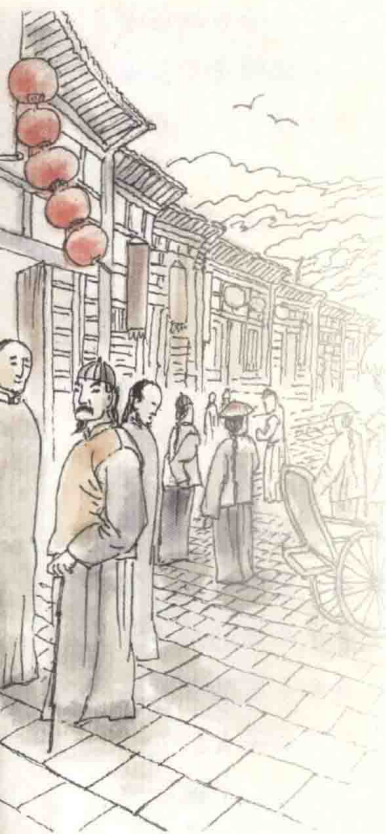
流程看：“相、屠、腌、卤、修”严谨独特；从其技艺加工阶段看：卤前腌肉、老汤煮肉、急火沸煮、慢火温炖、熄火焖炖，千百年来渐臻完善；从其技艺文化内涵看：“相”之严正、“屠”之洁静、“剔”之讲究、“腌”之时辰、“火”之掌控、“修”之到位，经验奥秘尽蕴其中。平遥牛肉加工技艺，就是这样以其漫长的历史积淀、深邃的文化内涵、缜密的加工技艺、醇香的独特风味，成为浩瀚的中华美食长廊中的一朵奇葩，成为人民群众餐桌上的可口美味的佳肴珍品。

平遥牛肉以其特有的色、香、味而名扬大江南北。观其色，鲜亮红润、经络相间；闻其味，芳香四溢、望而生津；品其质，绵软细嫩、咸淡适中、肥而不腻、瘦而不柴；究其效，高蛋白，低脂肪，营养丰富、扶胃健脾。远在明清时期，平遥的牛肉便随晋商的“商路”货通天下。1956年，被国家评为“全国名产”，1993年生产平遥牛肉的县食品公司被国家经贸部定为“中华老字号”企业，由食品公司组建起的平遥牛肉集团荣登全国首届“中华老字号品牌价值百强榜”，冠云注册商标被确认为“中国驰名商标”。平遥牛肉进入了做大、做强飞速发展的新时代。山西省平遥牛肉集团公司成为全国农业产业化重点龙头企业。

今天，《平遥牛肉》一书出版发行，无疑是一件有着深远意义的好事，我高兴地来为此书作文，以此寄望于平遥牛肉产业在平遥经济建设和社会发展中，进一步发扬光大。

《平遥牛肉》一书的出版发行，既是千百年来平遥牛肉加工技艺，极待搜集、发掘、整理、系统、弘扬的需要，也是顺应平遥旅游事业飞速发展形势的需要，更是适应平遥全





县经济社会转型跨越、实现“四大发展”、创优“四县特色”的需要。该书的面世，我认为绝不仅仅是平遥牛肉行业一家的事情，它是我县引深对非遗项目保护的一次实际行动，它也是把非遗项目的发掘和县域经济的发展两者紧密结合的有益探索。我觉得书中对平遥牛肉的历史源流、传统技艺、营养价值、科学创新、经营理念、规划远景等的详尽表述，是平遥牛肉今后实现“树招牌、铸品牌、创名牌”大目标的工艺技术蓄备；而书中对平遥牛肉加工发展中我们先辈所表现出来的聪明、智慧、勤劳、诚信、义冠云天等优秀美德也淋漓尽致地加以阐述，这对我们今天振兴平遥的大业，无疑是十分宝贵的精神财富；这是我们今天重振晋商雄风、再铸晋商辉煌的历史使命，更是值得借鉴和深受启迪的。

平遥古城孕育了平遥牛肉的成长和发展，平遥牛肉为古城的振兴之路增添了悠悠清香和无限活力。在当代“品平遥牛肉芳香、赏平遥古城风光”这道亮丽的时尚风景线上，我们衷心地祝愿：平遥古城的明天，会更加美好昌盛；平遥牛肉产业的前程，将会更加繁花似锦！

中共平遥县委书记
平遥县人民政府县长

李邦忠

二〇一一年四月十日



Sequence 序 叁

Sequence

巍巍平遥古城，灿灿华夏明珠。盘龟城、耸市楼、襟双林、镶麓台，点将台上，犹闻西周大将尹吉甫沙场点兵的嘶鸣；大成殿里，飘拂辽金祭拜孔子杏坛讲学的烟霏；古县衙陈述宋元吏治三堂审案、六房理县的沧桑；金井楼见证明清晋商汇通天下、富甲四方的繁华。称其为“天赐地造古陶城，人杰地灵天下雄”，一点儿也不过誉。

为此，国际古迹遗址理事会专家、日本京都大学教授田中淡如是说：“平遥古城甲天下”。

为此，美国学者、联合国人居中心专家穆尔如是说：“平遥像太阳”。

为此，联合国教科文组织世界遗产委员会如是说：“平遥古城是中国汉民族城市在明清时期的杰出范例，平遥古城保存了其所有特征，而且在中国历史的发展中为人们展示了一幅非同寻常的文化、社会、经济及宗教发展的完整画卷”。

平遥美，美就美在帝尧初封于斯的悠久历史，美就美在星罗棋布的文物遗存，美就美在“一部华夏史、两代明清韵”的文化积淀，美就美在“辐辏四方、汇通天下”的晋商风韵。同时平遥美，还美在这里千百年来飘逸着平遥牛肉的清香。平遥牛肉以其悠久的历史、独特的工艺、深邃的文化、纯美的馨香和丰富的营养，成为平遥古城一枝香味四溢的奇葩，成为来平遥古城旅游观光者首选的美食！

平遥牛肉始于西汉、立于唐宋、兴于明清、盛于当代，自古至今，平遥牛肉以其独一无二的色、香、味而享誉大江南北。其色，不加任何色素，却色泽红润，

晶莹鲜亮；其香，未食其肉已芳香扑鼻，闻而生津；其味，肉质鲜嫩，咸淡适中，肥而不腻，瘦而不柴；其效，扶胃健脾，营养丰富。食之，绵软可口；品后，余味悠长。

平遥牛肉之所以能成为中华美食中个性独特的佳品珍肴，自有其特有的演化过程和发展轨迹。平遥牛肉是以牛肉、食盐为原辅材料，采用独特的传统技艺，并在中国山西平遥县特定地域生产加工的牛肉熟制品。在数千年的沧桑岁月中，平遥牛肉加工技艺自然凝聚着历代牛肉技师的苦乐、智慧、追求和审美情趣，就是这些技艺的千年积淀，才赋予了平遥牛肉今朝的上佳品质。今天，我们把平遥牛肉的传统工艺予以深入的调查、走访、收集、发掘、研究，并整理成册，公诸社会，实在是一件上对得起祖先、下对得起子孙的善举益事。这是历史和时代赋予我们的神圣使命。

还有，我们今天对平遥牛肉的加工技艺，做进一步的研究，也有着更深层次的意义。因为，历史在前进，时代在发展，人们对传统的“中华老字号”，既情有独钟，更寄予厚望。正如一位有远见的企业家说的：“老字号是一个金矿，要你去开采，而不是一座金山，让你随意享用。”我们不能让平遥牛肉这块“中华老字号”的金字招牌，依靠自己的品质上佳而停船靠岸，孤芳自赏着头顶上的光环而尘封止步。我们应该在呵护“老字号”的同时，再去探索一条传统工艺与现代科技相结合的继承发展之路，这样才能在当今市场呼唤新品牌的形势下，使平遥牛肉焕发出新世纪的青春神韵，使平遥牛肉百尺竿头，更上层楼，这又是时代赋予我们的历史重任！

不仅仅是基于上述的历史责任感、时代使命感，而且还有一种沉甸甸的内心负疚感。这些年来，特别是1997年12月3日，平遥古城和双林寺、镇国寺一起被联合国教科文组织世界文化遗产委员会列入“世界文化遗产名录”之后，我们对古城的历史、民俗、建筑、彩塑、民居、晋商、票号、宗教等诸多方面的文化内涵研究不少，著述屡见，但关于平




遥牛肉文化研究的文章、专著却少之又少。

当我们想到20世纪50年代平遥古城因平遥牛肉而扬名八方，当我们想到明清时期晋商凭平遥牛肉在年末岁尾敲开各地官员乡绅的豪门朱户而使商路畅通时，不免对被怠慢了的平遥牛肉产生一种深深的负疚感。如果这本小册子能够为今后平遥牛肉文化研究起到一种抛砖引玉的社会效应，能够引起人们研究平遥牛肉文化的更大兴趣，能够使人们从中了解平遥牛肉的昨天、今天和明天，进而使平遥牛肉在改革开放的浪潮中，实现“扬老字号招牌、铸中华民族品牌、创世界一流名牌”的大目标，那我们便会稍稍得到一点安慰了。这将会使积千年灵气孕育出令世人称妙的、驰名华夏的平遥牛肉，为平遥古城浓墨重彩的画卷平添几许绚丽的色彩；飘逸一缕醇美的芳香，成为古城一道新的靓丽风景线。这将会使“赏平遥古城风光，品平遥牛肉芳香”，成为当代令人向往的旅游新时尚！

“香传百年，义冠云天”。昨天，平遥牛肉香透了古城数千年的历史长河；今天，平遥牛肉将乘着诚信天下的“航母”，笑傲潮头、劈波斩浪，让醇香醉透五湖四海！平遥古城孕育了平遥牛肉的成长和发展，平遥牛肉为古城的振兴之路增添了悠悠清香和无限活力。在当代“品平遥牛肉芳香、赏平遥古城风光”这道亮丽的时尚风景线上，我们衷心地祝愿：平遥古城的明天，会更加美好昌盛；平遥牛肉产业的前程，将会更加繁花似锦！

原中共平遥县委书记



原平遥县政府县长



目 录

Concordance

001
序 壹

李立功

003
序 贰 发掘平遥牛肉传统技艺利在千秋

写在《平遥牛肉》出版之际
李非忠

006
序 叁

李定武
王建忠

001
壹

平遥牛肉 历史悠久

平遥牛肉历史概述·····	002
源于西汉·····	004
立于唐宋·····	006
兴于明清·····	007
盛于当代·····	011

017
贰

平遥牛肉 技艺精湛

平遥牛肉传统加工技艺的独特个性·····	018
相·····	019
屠·····	020
腌·····	021
卤·····	022
修·····	023

027



平遥牛肉 古今价值

古代对牛肉营养价值的评说·····	028
现代平遥牛肉营养价值·····	029
益肾固本·····	032
补心养生·····	032
扶胃健脾·····	032
润肺主气·····	032
养肝强筋·····	032

035



平遥牛肉 创新继承

传承老字号 开发新工艺·····	036
政策扶持 拓展牛源·····	040
中国“牛肉之乡”·····	042
平遥牛肉原产地域产品保护·····	043
中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局公告·····	044
平遥县牛肉行业商会·····	045
平遥县牛肉行业商会会长雷秉义在商会成立大会上的讲话·····	048
平遥县牛肉行业商会章程·····	049
原产地域产品保护新闻发布会·····	051
平遥县牛肉行业商会会长雷秉义在平遥牛肉原产地域产品保护 新闻发布会上的讲话·····	052

055



品牌保护 自我挑战

山西省平遥牛肉集团有限公司·····	056
自我保护 捍卫品牌·····	059

王海“冠云挑毛病”	061
王海“体检”平遥冠云牛肉	062
专赴平遥挑毛病 王海“无功而返”	063
央视曝光 警钟长鸣	064
绝不能让一块烂肉坏了满锅汤	067
平遥牛肉认定为“证明商标”	070
平遥县工商行政管理局关于积极推动和组织平遥牛肉 申办“平遥+图形”证明商标的报告	071

077



品牌创优 科学发展

平遥牛肉集团成为科技先导企业	078
平遥牛肉集团科学发展历程	078
平遥“冠云”为何会惊险一跳	087
平遥牛肉集团产权彻底置换	090
三万头肉牛屠宰线	091
二万吨肉制品生产线	092
平遥牛肉集团经营理念	093
山西省平遥牛肉集团有限公司企业理念	097
中国驰名商标	098
关于认定“冠云”商标为驰名商标的批复	099
中华老字号	100
“冠云”入围“中华老字号品牌价值百强榜”	101
国家级非物质文化遗产名录申报文本	103
关于把平遥牛肉传统加工工艺列入国家级非物质文化遗产名录的报告	108
平遥牛肉传统加工工艺传承人谱系	110
山西省平遥牛肉集团有限公司及产品荣誉选摘	111
诚信比荣誉更重要	112
冠云平遥牛肉六大特色	114
关爱春风进冠云	116
亲切的关怀 殷切的期望	120
平遥牛肉集团有限公司系列产品	122