

发现北京

老故事老味道之——

天兴居

□ 本报记者 张乔生



“稀浓汁里煮肥肠，交易公平论块尝。谚语流传猪八戒，一声过市炒肝香”。是北京人对炒肝放不下的爱。

老字号天兴居就是以炒肝而成名。据说天兴居是老北京人心中的念想。这家开业于同治元年(1862年)的炒肝店，已有一百五十四年，在歇业数年后于2011年重新开张。一家小小的店面，激起无数老北京心头的一股温暖。

记者去采访前问了几个网友，他们对天兴居怎么看呢？

网友@罗汉啧啧嘴说：前天一早去照相，顺便去吃炒肝。进门顾客不断，不能特意找座。点了两碗炒肝和二两包子，炒肝里料很多，肠十分软烂。包子超好吃，馅不干还汤汁实足，一口下去直往外滋。宝宝自己拿着包子吃了多半个，还喝了两口炒肝，老店的口味就是地道。

网友@大妈说：老北京，老字号，老味道。喜欢这种有历史的老店。赶饭点去的，店里人满为患，等了一会儿占了个位置去前台选吃的，点了包子。炒肝大姐给我推荐凉皮，我摇摇头还是来份炸灌肠吧。东西地道味儿正，比我们那边山寨稀汤打水的炒肝强多了。

他们这么一说，不禁勾起了记者的食欲。对于一个素来不喜欢吃动物内脏，但听到这么好的美食，记者还是决定去天兴居了解一下。

找有关天兴居的历史，网上随处可见。据资料显示，天兴居最早名为“会仙居”，创办人刘永奎把小店开在了热闹的大栅栏鲜鱼口路南，一开始是经营黄酒和花生米、松花蛋、咸鸭蛋等小菜的小酒馆。到了1900年，刘永奎之子刘宝忠兄弟三人在经营“白水杂碎”时无意中发

现将猪肠切段、用淀粉勾汁，并加入蒜末后顿觉香味回肠，便将其取名为炒肝，在小店出售，从此小店生意愈加红火。民国22年(1933年)，洪瑞和沙玉福二人合伙在会仙居斜对面开设了天兴居，专门卖炒肝。因其炒肝味道更胜一筹，原来会仙居的老主顾们纷纷转向了天兴居。到1965公私合营时，会仙居与天兴居合并，用天兴居的房，挂“公私合营会仙居、天兴居饭馆”的牌匾。由原来天兴居的掌柜沙永福的后代沙德亮任总经理，由会仙居做炒肝技术最好的师傅掌灶，还专门设了洗肠子车间，使北京炒肝的传统风味得以继承。

1992年被北京市商业委员会及北京市文物事业管理局确认为“北京老字号”，1997年天兴居炒肝荣获“北京名小吃”称号，在1997年首届全国中华名小吃认定活动中再次被认定为“中华名小吃”。

天兴居炒肝因其悠久的历史 and 正宗的工艺，被列入了“非物质文化遗产”保护名录

记者在崇文区前门鲜鱼口街95号的天兴居后厨看到，师傅将鲜肥的猪肠用碱、盐浸泡揉搓，再用清水加醋洗净，去掉

肠子的腥臭味后再煮，开锅后改用文火炖，锅上盖一个比锅小一圈的木锅盖，使肠子既能熟透又不跑油，保持肥美的味道。肠子烂煮之后切成半寸长的小段，俗称“顶针儿段”。鲜猪肝洗净后用刀斜片成柳叶状的条儿。他们在佐料上也很下功夫，先将食油熬热，再放入大料，大料炸透后放入生蒜，蒜变黄时立刻放入适量的黄酱，炒好后放入罐中备用。另外，再熬出些上好的口蘑汤。制作炒肝时，先将切好的热肠段放入沸汤中，再放入炒好的蒜酱、葱花、姜末和口蘑汤；之后再将切好的生肝条放入汤中，马上勾芡，芡勾得稀稠适度；最后洒上一些捣好的蒜泥，炒肝便制成了。

天兴居炒肝最大的特点是虽有蒜味但是看不到蒜。其原材料的选择也是及其严格的，要求必须选用当日宰杀的新鲜猪内脏，经过三次以上的清洗后才可使用。天兴居炒肝所用的主料是肥肠，调料有酱油、黄酱、生蒜泥、熟蒜泥、骨头汤等。晶莹剔透的炒肝肥而不腻，滑嫩的肝尖再配上叉子火烧、肉包子很过瘾。

记者看到一些食客吃炒肝的吃相，感觉很有意思，或许这正是吃肝的讲究。记者看到邻桌一老者正托住碗底，嘴唇沿着碗沿转着喝。那个美滋滋的样子令人难忘。老者一头白发，见记者好奇问这问那的，便打开了话匣子。他告诉记者：“天兴居，北京老字号了，从小我就喝他家的炒肝。我现在住四环外了，但是还是很怀念，时常过来尝一尝，忘不了的味儿。”

天兴居炒肝选料精细，制作考究，味浓鲜美，肥而不腻，吃蒜不见蒜，晶莹透彻，盛在小巧玲珑，碗口只有二寸的景德镇的特制小碗中，宛若宝盒含晶，甚是诱人。

天兴居店面不大，可该店制作的炒肝有特色，曾经被中国烹饪协会授予首届全国中华名小吃称号，确实当之无愧！记者不禁感叹。

最美北京



中央电视台

边吃边玩

四季花海



四季花海是北京市重点打造的经济沟域，四海镇位于沟域核心区，海拔700米以上，气温比北京低7到8摄氏度，花卉种植面积达到5600多亩，是北京市面积最大的花海景观。日前，四海镇对花卉种植结构进行了调整，把大块的色彩丰富、层次分明的七色花海铺到了山野之间，形成了田园调色板的壮观景色。种植品种主要是经济类花卉，有万寿菊、百合、串红、蓝花鼠尾草、马鞭草、醉蝶、茶菊等。

今年，四海镇把全域内的花卉景观和特色景观进行整合，推出了“一路花香”旅游线路，其中有以花海景观为特色的花漾田园、田园调色板，让您既可以登高观花海，饱览震撼的多彩花海景观，也可以漫步、骑行于花海之中，徜徉于浓浓的花香里。

据了解，四季花海的花卉从现在开始绽放，可以一直持续的十一黄金周。

自驾路线：八达岭高速(京藏高速)，延庆城区出口进入延庆城区，走延琉路约50公里左右到达四海镇。

乘车路线：德胜门坐919路在延庆南菜园下车，换乘延庆H60路在四海下车。

大觉寺



大觉寺位于西郊阳台山，是一座千年古刹，大觉寺始建于辽，称作清水院，后历经明朝重建改名大觉寺。大觉寺以清泉、古树、玉兰而闻名，大觉寺的玉兰与法源寺的丁香花、崇效寺的牡丹花一起被称为北京三大花卉寺庙。寺院内环境清幽，古树婆娑，茶香就和花香，古树一起成为大觉寺的一个特色。

乘车线路：可以在北宫门乘346路周家巷下，步行15分钟或者清河小营乘633路，大觉寺下。

自驾线路：八达岭高速北安河出口桥下左转向西一直走有到头左转是大觉寺，有路标。

北京市旅游委赴和田慰问援疆干部

本报讯 记者张乔生 记者从市旅游委办获悉，市旅游委副主任曹鹏程日前带队前往新疆和田看望慰问委挂职干部马博洋，并与北京援疆指挥部指挥卢宇国、副指挥支现伟、刘晓光等领导进行了交流，对援建指挥部及和田市旅

游局对挂职干部的关心和帮助表示感谢。

据介绍，马博洋向曹鹏程汇报了在援疆指挥部和田市旅游局挂职的工作情况和个人生活情况，陪同曹鹏程一行考察了传统手工艺项目和柔性节能保温篷房生产基地等北京援

建项目。曹鹏程对马博洋在援建项目推进、“京和号”旅游专列开通等挂职工作表现给予了充分肯定，勉励他继续发扬援建干部坚忍不拔、奋力拼搏的精神，认真工作，不辱使命，树立北京旅游干部的良好形象。