

发现北京

老故事老味道之一——

惠丰堂

□ 本报记者 张乔生



过去,京城叫得响的馆子很多,京城食客们也就分门别类冠以“八大楼”、“八大居”、“八大堂”的称谓。这“八大堂”说的就是惠丰堂、聚贤堂、福寿堂、天福堂、会贤堂、福庆堂、同和堂、庆和堂。时过境迁,如今“八大堂”仅存惠丰堂。为什么惠丰堂能留下来,它有怎样的“身世”,记者一直想去考究考究。

上个周末,记者乘车去了翠微路。初秋的夜晚,少了一些炎热。站在翠微大厦门,抬眼望去,看到对面街上有一个黄色的牌匾,依稀可见牌匾上有“惠丰堂饭庄”五个字。四周的现代建筑物,衬托着这一百多年的老店,在夜晚中显得更加古朴沧桑。

据老年人讲,惠丰堂始创于清咸丰年间(1858年)有一百五十多年历史了,原址在前门外大栅栏观音寺街,最早原来在冷庄子,只做堂会,红白喜事,用现代话叫团购,有点像今天的私人会所。光绪二十八年(1902年),山东人张克宣出资八百两白银把惠丰堂盘过来,并把名厨刘德章请来当灶。刘德章厨艺精湛,烹调技艺不断推陈出新,形成了独特的风格,其扒、爆、烩等菜独树一帜,闻名京城。张克宣有个拜把兄弟叫李季良,是清宫御前太监总管李莲英的干儿子,张克宣通过李季良的关系让李莲英将惠丰堂的菜推荐给慈禧太

后,慈禧太后品尝后大为赞赏。为了能够经常吃到惠丰堂的菜,慈禧特赐“圆笼扁担及腰牌”作为进宫的标志,并御笔亲题“惠丰堂饭庄”牌匾。从此惠丰堂声名远播,宾客满堂,店内的名菜都成了宫廷的贡品。这圆笼扁担也就成惠丰堂的招牌和出入紫禁城的金腰牌,每当慈禧想吃,惠丰堂就会做好之后用这个圆笼扁担送进宫。

据店堂经理介绍,惠丰堂原址在前门外观音寺街的一个带回廊的四合院内,雕梁画栋,古朴典雅。店堂都是隔好的一个个单间,客人往高背黑漆的木雕椅上一坐,小伙计立即送上手巾和茶水。饭店里的美味佳肴,主打有糟溜鱼片、糟溜鲢鱼丁、烧四丝、沙锅鱼唇、三丝鱼翅等。此外,甜菜花样也很多,光莲子就有琥珀莲子,冰糖莲子,蜜汁莲子等。有一道老年人最爱吃的菜叫烧烩爪尖,其实这爪尖即猪蹄,只是炖得很烂,里边的大、小骨头都已剔出,专吃烂烂的皮和筋。惠丰堂做的菜有季节性,冬天吃琥珀肘子,夏天吃水晶肘子,春天吃春饼,冬天吃锅子,颇受顾客欢迎。1956年公私合营后迁到翠微路。在文革期间曾改名为“工农兵食堂”、“翠微路餐厅”。1978年恢复惠丰堂字号。对于那些熟悉老北京掌故的饕客来说,惠丰堂与其说是一家饭店,不如说是一个符号,代表着京华旧日的时光弥足珍贵,传统几样菜肴,流传百年后,依然经典,菜品达心快炙人口。历经一个多世纪的洗礼,如今的惠丰堂饭庄已不再是高高在上的王族专享,在北京许多繁华地段,都能找到饭庄的分号。

原来这里只是惠丰堂分店之一,叫作如意惠丰堂。据经理介绍,2008年初,惠丰堂饭庄与北京玉渊潭总公司所属企业北京如意商务酒店联盟经营,调惠丰堂精兵良将成立了“如意惠丰堂”,大厅在一楼,包间在二楼。饭店装饰得古香古色,墙上的老照片引人入胜,典雅舒适的环境、笑脸相迎的服务,经典老滋味,让人有着踏实吃顿饭的满足感。

聊起这个老店主打什么风味菜时,李大厨如数家珍。他介绍道,饭庄以经营山东风味菜为主,同时也有推出时尚创新菜与调节味道的川湘菜肴。传统的鲁菜以扒、烩、爆、溜、烧见长。具有汁浓色鲜、味厚不腻等特色。在口味上注重保持原料本身的味道,以清、淡、鲜、嫩为主,讲究奶汤、清汤的调剂;在制作上以扒、烩、爆突出。其代表菜肴有“九转大肠”、“烩肚丝加烂蒜”、“豆豉鱼”、“糟溜鱼片”、“烩乌鱼蛋”、“油焖大虾”、“全家福”、“杏仁豆腐”等,他说,烩菜是惠丰堂的看家菜。像烩鸭丁鲜蘑、烩生鸡丝、糟烩鸭肝等都是名声在外,有汁浓色鲜、味厚不腻的美誉。不过,说到烩菜中的招牌菜则当属烧烩爪尖。此菜是惠丰堂的镇店之宝看家菜,烧烩说白了就是先烧后烩,有汤有菜,拿老话就是“下饭菜”。李大厨比划着说道:这烧烩爪尖先将猪蹄酱制三个小时入味,然后去骨改刀切成3厘米见方,再将油烧热,放入猪蹄炸成酱黄色捞出。这时,高汤就得备好了。这高汤高就高在不用什么鸡精、味精,纯粹是用整鸡、肘子、牛肉等炖上七个小时,一直炖到这些肉都没“魂(形容至烂)”了,那汤才叫做好。炒锅内下炸好的猪蹄,佐以盐、味精、酱油、料酒、水、淀粉,倒入兑好的茨汁烧开,这道菜颜色呈枣红色,口味讲究个咸鲜醇香,汤汁配上白米饭,又是一道让人不忍停箸的爪尖捞饭,据说当年慈禧太后对此菜赞不绝口,赐给惠丰堂饭庄“圆笼扁担”做为入宫标志,随时送膳进宫。

经理补充道,同样值得推荐的还有这里的糟溜系列,香糟由店家自酿而成,几辈人的手艺就这样传承下来,难怪会让人深深倾倒。“九转大肠”更是令人叫绝。每块大肠都是铜钱大小,卷成卷,色泽枣红,咸甜酸辣,烂而不腻。

作为资深记者,二十年来我曾经遍访各地,可以说尝尽人间美食,有很多深刻回忆,唯有对经历过百年风雨的老字号(老店)始终怀有一种敬意!

最美北京



北京大学西门

旅游资讯

北京市旅游委赴恭王府调研



本报讯 记者张乔生 北京市旅游委副主任安金明近日带领公共服务处相关工作人员赴恭王府管理中心调研智慧旅游开展情况及志愿者组织等工作。

座谈会上,恭王府管理中心的相关工作人员从文创产品开发、智慧旅游建设、景区志愿者服务等方面深入介绍了工作成效和景区经验。随后在恭王府管理中心陈晓文副主任及相关负责人的陪同下,安金明一行实地考察了景区内厕所建设、标识引导牌设置、志愿者工作站及文创产品销售中心配建等情况,并就深度创新智慧旅游、建设完善景区厕所、提升志愿者活动质量等进行了交流。

安金明指出,恭王府管理中心在智慧旅游创新上走在了前列,景区志愿者招募和组织工作颇见成效,智能化的公共服务平台已初具规模。希望恭王府管理中心认真总结实践工作,争取拿出一套可推广、可借鉴的景区建设办法,为我市提升旅游公共服务水平和智慧化管理水平积累宝贵经验。

边吃边玩

山吧



山吧度假村位于北京的东北方向,在著名的神堂峪上面,是一个远离城市喧闹的良好地带,一个使您忘掉一切而让您拥有遐想的地方。溪流、瀑布从窗前流过,阳光洒在身上,甘甜的泉水冲出一杯浓浓的茗茶或美味的咖啡,身边回响着乡村音乐。

山吧距离雁栖环岛大概十八公里,沿途有不少的景区,生存岛、神堂峪,稍远的还有慕田峪长城、龙潭涧什么的。往山上望去,山上有不少的小木屋和木质结构的别墅,感觉像是到了花果山。门前有一条小溪潺潺地流着,晚上住在这里的人们也会伴着这动听地水声入眠,她不会让人觉得吵,如同天籁之音。山吧的大堂前台的台面是一块光滑的木头,大厅里的座椅和茶几全是藤编的,很天然的感觉。墙也是红砖的本色,上面挂着几幅简单的小画,质朴的挂毯和一些干花,觉得很雅致。

山吧是在水的岸边山的上边建造的度假村。山吧里的小屋是以纯木建造的,强调回归自然的感受。

华彬费尔蒙酒店首推战斧牛排美食

本报讯 记者张乔生 北京华彬费尔蒙酒店日前推出了两款不拘一格却又相得益彰的战斧牛排盛宴,客人可以根据需求选择1.5千克澳洲谷饲牛肉或3千克澳洲安格斯牛肉,加以两款精选配菜。

据记者了解,这季新推出的战斧牛排,精选澳洲安格斯牛肋部分的肋眼肉,因形似战

斧而得名,刀扒房主厨坐镇烤制,将鲜嫩多汁的牛肉与精湛的烹调技艺相结合,巨大的战斧搬上饭桌的那一刻,香气扑鼻,豪气云干,盐与肉在口齿间的碰撞,散发出独特的香气,为牛排盛宴增添味觉和视觉的特别享受。

作为京城首家供应草饲安格斯牛肉和500天谷饲AACO

级牛排的餐厅,北京华彬费尔蒙酒店除了拥有优选的牛肉食材外,还提供多款优质香醇的葡萄酒供宾客搭配组合,与新鲜美味的开胃菜和丰富的甜点搭配也颇具创意。这里的300天谷饲饲养澳大利亚牛肋排以及300天谷饲饲养澳洲带骨牛眼肉及牛排荟萃也广受好评,获得餐厅厨师及食客的推荐。