

## 北京美食

## 西风起 秋天至 吃爆肚

## 细数北京秋天吃爆肚老店

“

西风起,蓝天白云,秋天来了,老舍说过,“北平之秋便是人间天堂。”而这人间天堂,除了有美景,更有美食。特别是农历立秋之后,北京人讲究“吃秋”,有“要吃秋,有爆肚”之说。那么在北京,哪能吃到地道的爆肚?下面,小编为大家推荐几家地道的爆肚老店。

”



## 爆肚冯

百年老店,始于清光绪年间,曾是清宫御膳房专用肚子的特供点。后迁至前门外廊房二条与爆肉马、年糕杨等五家小吃组成了一家店,被当时各界誉为小六国饭店。鲁迅、巴金、韩兰根、金少山、尚小云、李万春、谭富英等各界名流皆是这里的常客。

改革开放后,爆肚冯的第三代传人在前外廊房二条24号恢复爆肚冯老字号至今,并开了多家分店。他家爆肚以水爆、芫爆技法闻名于世,而由13种秘制调料调成的蘸料更是独步当世。

## 老门框爆肚

老门框爆肚是一家老店。爆肚、肚仁是必点的,而且要店家焯好的,自己总是掌握不好火

候容易涮老了;小料麻酱上面直接放了好多韭菜花,酱豆腐汁,很是入味。

店面不大,但一直火爆。饭点时间都是爆满。爆肚、羊肚仁特别不错,手切羊肉,羊肉片也不膻,白菜豆腐粉丝也少不了。据说早餐的牛肉包子都很好吃。

## 东兴顺爆肚

“金生隆”作为专营爆肚的“老字号”已享誉京城上百年。清朝末年,山东厨师冯天杰自临清来京,在东安市场摆摊卖爆肚。经过多年经营,冯天杰的爆肚制作技艺日渐精湛,形成了自己的风格,成为老东安市场中爆肚经营最有名气的两家之一(另一家为王金良,所谓“爆肚王”)。

肚仁,嫩而且有嚼头;黄瓜条肉,非常赞。爆肚也是真心好吃。环境各种嘈杂,但是口

味第一。可以电话预订,餐厅门外的那条街有收费停车位,比较紧缺。周末各种等位,一定要早去。

## 老爆肚满

老爆肚满有很多分店,其中牛街和护国寺店算是最有名的。店主满席珍老爷子15岁拜东四牌楼满开成“爆肚满”为师,是爆肚满唯一传人。后来又在东来顺学习手切鲜羊肉,师从东安门德庆祥肉铺,烧羊肉的手艺也是京城一绝。可谓是有真功夫在身。另外值得一试的还有店家的烧饼夹肉,现烙的麻酱烧饼夹住满满的肉,咬一口满嘴肉香,又好吃又实惠。

## 西德顺爆肚王

从老东安市场到地安门,四代人,一百多年,铸就了这

块金字招牌。爆肚王是西德顺老经理王金良的官称,他是当时北京真正的“爆肚之王”。梅兰芳、马连良、侯宝林等戏曲名家每次在老吉祥戏院演出完,必到此一品爆肚王的爆肚。

他家爆肚分类细致,有羊散丹、肚领、蘑菇头,火候适中,处理的也干净,口感很好。鲜嫩的肚子被下进沸水里这么一氽,再配上它家独创的酱料,脆嫩可口,回味无穷。

## 老五爆肚

原来在刘家窑,熟悉的都知道,主厨胖大哥就是这家店的传承人,爆肚做得正宗,推荐肚领儿,肚仁和百叶,非常好。

另外,他家的羊肉汁面强烈推荐,羊肉多,手擀面正宗,葱爆羊肉也好吃,可以尝尝。

## 科普知识

老北京爆肚十三绝,老北京人在吃上很讲究,比如爆肚,咱们把它按照部位不同,氽烫时间不同,以及口味的不同,分了13种不同的吃食。其中,牛爆肚4种,羊爆肚9种。牛爆肚分牛百叶、牛百叶尖、牛肚仁、牛厚头(也叫葫芦头)。羊爆肚分羊散丹、羊肚领、羊肚板、羊肚芯(也叫肚板芯)、羊蘑菇、羊蘑菇头、羊食信、羊葫芦、羊肚仁。而牛百叶也有偏黑和偏黄两种,前者的牛多是吃饲料长大的,后者则很可能是吃草长大的,至于口味,肯定是吃草长大的更好吃。而在这十三绝中,哪种最好吃?那就得特别推荐爆肚中最金贵的肚领,特别嫩,此外,肚仁也是值得推荐的选择,筋道易嚼,鲜嫩可口,白如堆雪,如果你要吃爆肚,这两种必须要吃。(北京旅游网)

## 食尚厨房

## 蟹黄鸡腿菇



主料:鸡腿菇300克,蟹黄50克,青椒1个

辅料:油适量,盐3克,生抽10毫升

做法:1.鸡腿菇切掉根部洗净控水,青椒去籽切成丝;2.锅中倒入油烧

至八成熟,加入鸡腿菇翻炒;3.大火将鸡腿菇翻炒几下,加入食盐调味;4.加入青椒翻炒翻炒几下,加入少量生抽调味;5.加入蟹黄充分翻炒,将蟹黄融入鸡腿菇中,将鸡腿菇炒熟即可。

## 资讯

## 东来顺涮羊肉亮相“甘肃好味道”美食节

本报讯 崔岚 9月25-27日,由世界中餐业联合会、甘肃省农牧厅、甘肃省商务厅、酒泉市人民政府主办的第三届敦煌文博会“甘肃好味道”美食节顺利召开。

本届美食节汇集来自甘肃省各地的110多家农业企业的200多种农产品,40多家餐饮企业的100多种美食,全面展示展销甘肃省名优特农产

品和品尝品鉴地方特色美食。

东来顺受世京协邀请参加了本次美食节活动,展位紧扣“东来顺非物质文化遗产——涮羊肉技艺”的产业特色,由品牌管理与非遗传承中心和清真食品分公司共同配合,精心准备“东来顺上脑羊肉片”和锅底料、调料、熟食等10余种产品在美食节上售卖,现场涮羊肉备受观众的喜爱。品牌管理与非遗传承中

心高度重视本次活动,精心组织,悉心设计,营销有利,与行业内企业进行广泛的交流与洽谈,并受到甘肃省委常委、常务副省长宋亮和世界中餐业联合会监事会主席武力的高度认可。并被敦煌国际美食评审委员会授予“敦煌国际美食名店”称号。通过此次活动,东来顺品牌与各餐饮企业间频频互动,在增进认识了解的同时,更推动品牌建设。

## 全球首家“恶心食品博物馆”月底开幕

本报讯 据欧联网援引意大利欧联通讯社报道,位于瑞典的全球首家“恶心食品博物馆”将于10月底正式对公众开放。届时博物馆将展出来自世界各地的近百种“恶心食品”,其中包括中国的皮蛋和臭豆腐。

据报道,10月29日,全球首家“恶心食品博物馆”将在瑞典马尔默开幕。开幕式当天,博物馆向参观者展出大约80余种来自世界各地最具

“争议性”的美食,其中包括中国的皮蛋、臭豆腐等食品。

为了让参展食品保有原有气味,展品将全部存放在医用玻璃烧瓶中展出,超过半数展品将每天进行更换。

博物馆馆长塞缪尔·韦斯特表示,博物馆之所以冠名为“恶心食品博物馆”,其用意并非以奇葩食物来“恶心”观众,而是想通过不同

地域的饮食文化,引发人们对不同民族、不同地域文化差异的思考,增进对不同民族文化的了解、尊重和认知。

据悉,“恶心食品博物馆”从10月29日开始将向公众开放3个月时间,门票价格为185瑞典克朗,儿童免票。门票外观并非传统纸质卡片,而是印有“恶心食品博物馆”标志的呕吐袋。(中国新闻网)