

老北京传统小吃：

艾窝窝驴打滚里的“城南旧事”

东四八条胡同一直往里走，58号的大门并不起眼，里面却别有洞天，这处名叫“京宴四方”的四合院被改造一新，古朴中透着端庄雅致。

一张长条桌上放着制作美食的案板，一张大圆桌围坐着前来体验的市民。近日下午一点半，宴会厅里热闹起来，豆馅、黄豆面、江米面团、花花绿绿做馅料的食材……制作清真小吃的食材摆上了桌，参与体验的市民头戴厨师帽、围上围裙，等待在老师傅的指导下亲手制作老北京小吃。

“老北京传统小吃有200多种，分为清真小吃、宫廷小吃和汉族小吃，今天我们制作的艾窝窝、驴打滚就是清真小吃中的代表……”一位60多岁的老师傅身穿洁白的厨师服，在长条桌前开讲，边讲边示范，拌馅儿、揉面切剂、压皮包馅、擀皮抹馅、卷起切块……不一会，空气中就飘满了米香、面香、豆沙香、蜜饯香，洁白香甜的艾窝窝、层次分明的驴打滚出炉了。

这位老师傅名叫辛彩林，是制作牛街小吃的老手艺人，从他爷爷开始，祖孙三代都在宣南做老北京吃食。新中国成立前，辛师傅的爷爷在宣武门城楼下开了家小吃店，辛师傅就在这里出生。“宣武门又叫顺城门，

我们家的店就叫顺城兴。我小时候，3岁左右，不等起床，爷爷就把刚炸的油香递到被窝里，那个香啊，我终生难忘。”辛师傅说。

1956年公私合营，顺城兴小吃店合并到菜市口南来顺，辛师傅的父母、爷爷、姑姑都成了南来顺职工。上世纪90年代，辛师傅的父亲从南来顺退休，收回了原来自家老店的房子，原址开起了新园小吃店，因为手艺正宗，一度十分火爆。辛师傅也在店里帮忙。

宣武门外修马路时，为了腾地儿，新园小吃店拆了。辛师傅应聘到了回民医院食堂工作。一开始，没人知道辛师傅有做清真小吃的手艺。

“1997年回民医院建院50周年，院领导打算给全院500名职工每人发一份清真小吃，一共四样，艾窝窝、驴打滚、年糕、豌豆黄。”辛师傅回忆。当时食堂负责人一口答应下来，但真要做，却没有经验，不知如何下手。关键时刻，辛师傅挺身而出，“我来！”

一夜之间做500份小吃，简直是不可能完成的任务。辛师傅从容不迫，组织大家先备料，光准备材料就干到夜里12点。辛师傅又指挥大家分组分工，和面的、拌馅的、包的、切的……经过通宵不眨眼的忙活，第二天早上8点，500份、每份四样清真小

吃准时拿出来，职工到食堂都能领到自己的院庆小礼物。

这下，辛师傅出名了，食堂负责人、院领导都对他刮目相看。也是因为这次出色完成任务，辛师傅从临时工变成了正式职工。

听着辛师傅的故事，手里学做着艾窝窝、驴打滚，做完当场品尝，体验者们收获多多。“老手艺人做的小吃味道和超市里的就是不一样。”市民冀平说，“就说这艾窝窝，江米皮很黏很新鲜，里面的什锦馅特别丰富，青梅、山楂、杏仁、桂花、芝麻掺和在一起，又酸又甜还很香，这种传统的味道真是久违了。”

2018年底，牛街黑记茶汤第三代传承人黑晓青组建了美食文化制作与传承团队，创立了“宣南记忆 精品牛街”品牌，并定期举办北京传统小吃体验活动，邀请年糕钱、奶酪魏等老手艺人当讲师，传承美食文化。退休后的辛师傅也加入其中，帮助更多人了解北京传统小吃文化。

“我们还将邀请更多非遗项目加入进来，借助春节等传统节日举办民俗活动，让更多年轻人及外地朋友了解、喜爱北京传统小吃和文化。”黑晓青说。

(孙云柯)

朝阳“消防主题餐厅”
打造消费新体验

本报讯 王浩雄 王志伟 主题餐厅不少，但消防队将消防主题入驻餐厅的形式你见过吗？3月22日，从北京朝阳消防支队获悉，支队联合团结湖地区西部马华打造的消防主题餐厅正式亮相，开启消防宣传新“食”尚。

该消防主题餐厅是集日常餐饮、消防元素展示、消防常识学习于一体的多功能餐厅，整体设计以卡通人物、车辆、器材等各类消防元素符号作为装饰，利用正门、地面、内墙、服务台等10余个宣传点位，设置了消防设施器材体验区、消防车通道地贴、消防标识认知和消防安全知识共4大类展示板块。在顾客点餐时，餐厅服务员还会推荐消防套餐：邀请顾客注册“全民消防安全学习平台”，使消费者能够在日常生活中、在轻松愉悦的就餐环境中自然而然地去汲取安全“养分”，感受每时每刻都伴随在身边的消防安全，真正实现了消防科普与居民日常生活的无缝衔接，开拓了消防宣传新模式。

据悉，朝阳区消防救援支队在下一阶段工作中，仍将继续拓展消防宣传渠道，打造更多、更贴近老百姓日常生活的多元化消防宣传平台，让消防安全宣传的触角触及到更多受众群体，有效提升人民群众的消防安全意识，从而减少降低火灾发生的概率，为全区居民营造更为和谐稳定的消防安全环境。

欢迎订阅《首都食品安全周刊》

内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价：144.00元
季度订价：36元