

老北京涮羊肉：一锅清汤涮百年

一锅热气腾腾的老北京涮羊肉，堪称京城冬日最暖的陪伴。

涮羊肉又称羊肉火锅，一般认为始于元代，兴于清代。清末学者徐凌霄在《旧都百话》中将这种“羊肉锅子”的吃法归于北方游牧遗风进化而来。

与汤底红亮、麻辣鲜香的川渝火锅不同，作为北派火锅的代表，老北京涮羊肉主打清汤火锅。“清汤火锅不是一锅白开水，里边有海米、葱花、姜片、口蘑汤等底料。”国家级非遗技艺第四代传承人陈立新告诉记者，清汤火锅有两个特点，一是能吃到羊肉的本来滋味，二是不遮丑，羊肉有问题一口就能吃出来。

越是简单的汤底，越考验羊肉的选材。据陈立新介绍，正宗老北京涮羊肉多选内蒙古羊，“只选用羊上脑、大三叉、小三叉、黄瓜条与磨裆5个部位，占整羊净肉的四成左右”。

“黄瓜条”指羊后腿的大腿内侧部分，因形如两条相连的黄瓜而得名。北京民俗专家翟鸿起在《老饕说吃》中曾提到，他与老友去饭店吃涮肉时点了一盘“黄瓜条”，没想到却端上来一盘真黄瓜，翟老无奈感叹如今许多餐厅都是机器切卷，“谁还别那肉去？更甭说黄瓜条了”。

开业于1854年的正阳楼饭庄可谓北京早年间最著名的“羊肉名家”，

据清代《旧京琐记》记载，“肉市之正阳楼，以善切羊肉名。片薄如纸，无一不完整”。“后来居上”的东来顺始建于1903年，据说曾重金从正阳楼饭庄“挖”来一位刀功精湛的名厨，帮工传艺。

陈立新1971年进入东来顺做学徒，手切羊肉的功夫已有50余年。“左手控制肉片薄厚，右手握刀，横断丝，切出来的肉片纤维短，厚0.9毫米，入锅后一涮即熟，入口即化。”陈立新说，“手切羊肉还要求上下垂直，前后走直线，保证肉片薄厚均匀、排列整齐，每片长15厘米、宽3.3厘米，放在青花瓷盘上隐约可见盘底花纹。”

涮羊肉“一菜成席”，调料必不可少。以麻酱、酱油为主，韭菜花、酱豆腐为辅，虾油、料酒少许，辣椒油可自行添加，配腌好的糖蒜解腻。

羊肉吃到六分饱，辅料登场。作为涮羊肉的好搭档，冻豆腐吸满汤汁和羊肉的鲜香，大白菜烫后清香爽口、解腻增食，配上刚出炉的混着芝麻香的烧饼，舀上一小碗汩汩翻滚的

羊汤，一口吞下整个冬季的温暖。

提到八岁时第一次吃涮羊肉的场景，北京市民贾先生印象深刻，“那时冬季物资不丰富，吃涮羊肉还是很奢侈的”，与亲人围坐铜锅旁，看着服务员添加了高高的烟囱，碳烧得通红，一个人就吃了三盘涮羊肉，味道鲜美至极。工作后，贾先生总是在国庆或春节期间约朋友吃一顿涮羊肉，热乎喜庆的气氛就像除夕一样。

一锅清汤涮百年。面对日新月异的市场环境，承载情感与味觉记忆的老字号既要留住“老味道”，亦不断向年轻人靠拢。“东来顺打造全新IP形象，发布了由‘来来羊’‘铜锅爷爷’和‘糖蒜狗’组成的‘馋嘴家族’。”东来顺集团副总经理董锴介绍说，在传统火锅堂食基础上，东来顺开发了肉片、肉串、熟食、面点等预包装食品，进入商超、市场、电商平台等，让老字号产品真正走向寻常百姓家。

(陈杭 杜燕)

大兴区第二届美食厨艺大赛决赛举办

本报讯 人间烟火气，最抚凡人心。为发掘区域特色饮食文化，彰显传统美食魅力，丰富村民精神生活，实现产业兴旺、乡村振兴，日前，由北京市大兴区委社区工委、大兴区文化和旅游局主办，北臧村镇人民政府承办，大兴区社会建设相关行业协会、大兴区文旅协会协办的“新大兴新国门”大兴区第二届美食厨艺大赛决赛暨庆元宵佳节文化活动在北臧村镇乡情驿站成功举办。大兴区文化和旅游局、大兴区委社会工委区民政局、大兴区北臧村镇相关领导出席活动。活动还特邀了2008年奥运会会徽(中国印)镌刻者、中国专业人才，篆刻专家考评委员会主任李建忠先生。

此次美食厨艺大赛以“新大兴新国门”为主题，是“福满京城 春贺神州”系列活动之一，分为凉菜组、热菜组及面点组，经过前期50余名选手的初赛竞争，26位选手脱颖而出，“冲”进决赛。

决赛现场，一道道色香味俱全的美食轮番上阵，“闹元宵”“五谷丰登”“福气满满”“张灯结彩”“花开富贵”……不仅让现场的观众饱了口福，还饱了眼福。

本次大赛以大兴特色传统美食为基础，充分结合大兴乡土、乡情、乡韵，广泛动员社会力量和群众参与，重点挖掘、保护和传承具有大兴传统特色的美食文化。以“食”为“媒”，强化文旅融合、激发文旅活力，探索新时代乡村振兴背景下的“文旅+农业”“文旅+商业”“文旅+民宿”，把人引进来，把乡村的好味道推介出去。在继承传统中不断创新，建立新消费、新场景、新业态，拉动文旅市场繁荣发展。

(大兴区北臧村镇)

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