

ook

精品购物指南 Magazine+Book

BEIJING SNACKS

北京

白水羊头烧羊肉爆肚门钉肉饼
卤煮火烧褡裢火烧灌肠烧卖肉
末烧饼炒肝扒糕百果年糕茶汤
炒疙瘩炒红果豆汁焦圈奶酪双
皮奶奶卷奶饽饽酪干面茶盆糕
馓子麻花艾窝窝糖卷果豌豆黄

的吃儿 (chī) (er)

精品购物指南报社 编著

附赠

直接翻到第164页后
19家北京小吃店
优惠券等你拿!



中国轻工业出版社

北京



的吃儿

(chī) (er)

BEIJING SNACKS

精品購物指南® 报社 编著

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

北京的吃儿/精品购物指南报社编著. —北京: 中国轻工业出版社, 2008.1

ISBN 978-7-5019-6295-2

I. 北… II. 精… III. 食谱—北京市 IV. TS972.142.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第195422号

责任编辑: 高惠京
策划编辑: 高惠京

责任终审: 张乃束
版式设计: 傅迪

封面设计: 傅迪
责任监印: 胡兵 张可

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京画中画印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2008年1月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/32 印张: 5.25

字数: 120千字

书号: ISBN 978-7-5019-6295-2/TS·3666 定价: 29.80元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

71160S1X101HBW

序

一位生活在海外几十年的朋友告诉我，最使他念念不忘的就是北京的灌肠；梁实秋客居台湾，直到晚年，最令他魂牵梦萦的还是那热气腾腾、浓浓的、酸酸的豆汁儿。

数年前，我曾写过一本关于饮食的小书——《老饕漫笔》，尽是一些琐屑旧事。因为从小生活在北京，所闻所见以为是老生常谈，反而忽略了许多关于老北京小吃的内容，觉得它们太熟悉了，就没有更多地着以笔墨。大概只有一旦离去，才会有更多的思恋。

朱墙黄瓦的宫苑园林，绿荫覆盖的胡同院落，市场的喧嚣，深巷的叫卖，偶尔，飘来阵阵炸烹的、水煮的、煎烙的香味儿，让你垂涎油然而生。大雪隆冬，一碗热气四溢的卤煮火烧；三伏溽暑，一盅凉沁心脾的杏仁豆腐；下酒的汤爆肚、烧羊肉；零食的炒红果、豌豆黄；果腹的褡裢火烧、炒疙瘩；解馋的炒肝、炸三角……北京的小吃五花八门，会让你目不暇给、流连忘返。

北京小吃不仅仅是一道道美食，更是一种文化，它与八百多年的古都息息相关。北京小吃是一种特殊的味儿，一种源远流长的韵，一种剪不断的情。

《北京的吃儿》即将出版了，这是一本详细介绍北京小吃的美食导游，无论是这座城市中久居的还是过往的，我想都会对它有着浓厚的兴趣。这本《北京的吃儿》整理和挖掘了许多北京的饮食文化，说的是地地道道的北京吃食，究其渊源，记其形式，述其味道，它将带你去领略一个动态的、鲜活的北京。

“有朋自远方来”，有机会的话，快领他去尝尝这一口儿吧！

赵珩

2007年10月于毅外书屋

Contents 目录

荤食类

	清爽利口 白水羊头 Boiled Sheep Head 8		外焦里嫩 褡裢火烧 Dalian-shape Baked Wheat Cake 37
	百里飘香 烧羊肉 Stewed Mutton with Brown Sauce 13		蒜香浓郁 灌肠 Stewed Sausage 42
	说不尽的 爆肚 Fired Cow Stomach 18		都一处 烧卖 Steamed Pork Dumpling 46
	幸福的 门钉肉饼 Dormail Bakemeat 26		那一丝甜 肉末烧饼 Mincing Meat with Sesame Cake 50
	沉醉 卤煮火烧 Bittern Flapjack 30		名不副实 炒肝 Stir-fried Liver Beijing Style 55

其他荤食类

春卷	Spring Roll	58
锅贴	Fried Meat Dumplings	59
羊杂汤	Mutton giblet soup	59
馄饨	Wonton	60
羊肉杂面	Mutton mixed noodles	61
羊眼包子	Yangyan steamed stuffed bun	61
炸酱面	Noodles with Bean Paste	62

散文

爆肚	戴爱群	25
卤煮男女	一慢	36
感谢豆汁	二慢	97

注：因本书所涉及小吃多为传统风味，故部分计量单位也保留约定俗成的传统。为方便阅读，请参见下表。

单位换算

长度：

1米=1公尺=3市尺

1分米=1公寸=0.1米=3市寸

1厘米=1公分=0.01米=3市分

重量：

1千克=2市斤

1克=1公克=0.001千克

1市斤=10市两=0.5千克=500克

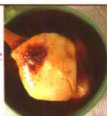
标识解读

- 📍 地址
- 📞 电话
- 🕒 时间
- 💰 价格
- 🏠 主要经营
- 👍 评价
- 👤 推荐
- ❗ 注意
- 🧠 知道
- ❓ 问题

- 🍖 荤食类
- 🌿 素食类
- 🥛 乳制品
- 🍷 其他
- 🍽️ 荤食单品
- 🍽️ 素食单品
- 🍽️ 乳制品单品

目录 Contents

素食类

	66 诙谐之名 驴打滚 Glutinous Rice Rolls with Sweet Bean Flour		88 白玉嫩脂 豆腐脑 Uncongealed Tofu		111 药膳小吃 糖卷果 Glazed Thin Pancake with Chinese Yam and Jujube Stuffing
	70 美味营养 扒糕 Buckwheat Cake		92 老北京味 豆汁焦圈 Fermented Mung Bean Juice and Fried Ring		115 琼脂飘香 杏仁豆腐 Almond Tofu
	73 果香宜人 百果年糕 Baiguo Rice Cake		98 午梦初醒 面茶 Seasoned Millet Mush		120 似雪如霜 艾窝窝 Steamed Rice Cakes with Sweet Stuffing
	76 大铜壶文化 茶汤 Tea Soup		102 浓郁奶香 奶油炸糕 Fried Butter Cake		124 一品黄琼 豌豆黄 Pea Flour Cake
	81 柔韧香醇 炒疙瘩 Stir Fried Starch Knots		105 香甜袭人 盆糕 Rice and White Kidney Bean Cake with Jujube		128 似云舒卷 芸豆卷 French Bean Rolls
	85 京味情怀 炒红果 Stir Fried Hawthorn		108 酥脆香甜 馓子麻花 Crisp Noodle and Fried Dough Twist		132 娇小玲珑 小窝头 Steamed Corn Bread
					136 汤香味美 炸三角 Fried Triangular

其他素食类

糖耳朵	Fried sugar cake	140		
豆沙包	Steamed Bun Stuffed with Bean Paste	141		
糖火烧	Sweetened Baked Wheaten Cake	141		
栗子糕	Chestnut Cake with Bean Paste	141	秋梨膏	Autumn Pear Grease 146
银丝卷	Steamed Vermicelli Rolls	142	茯苓饼	Tuckahoe Cake 147
绿豆糕	Mung Bean Cake	142	春饼	Spring Roll 147
蝴蝶酥	Butterfly Cracker	142	螺蛳转	Freshwater Snail Shaped Cake 148
牛舌饼	Shortening Cake	143	姜丝排叉	Sweet Fried Dough Flake 149
酸梅汤	Syrup of Plum	143	炒麻豆腐	Stir Fried Fermented Mung Bean Juice Dried 149
萨其马	Egg Crisp Cake	144	冰糖葫芦	Stick of Sugar-coated Haws 150
老豆腐	Uncongealed Tofu	145	薄脆	Crisp Fritter with Sesame 151
豆馅烧饼	Baked Sesame-coated Cake with Sweetened Bean Paste	145	芥末墩	Mustardy Chinese Cabbage 151
凉糕	Steamed Rice Cake Served Cold in Summer	146	蜂糕	Sponge Cake 152

	154 宫廷奢侈品 奶酪 Cheese		158 流行甜点 双皮奶 Double Smooth Milk Pudding
	157 美味零食 酪干 Dried Cheese		160 肤润如脂 奶卷 Milk Roll
			162 出身高贵 奶饽饽 Milk Bun

乳制品



葷食類



清爽利口 白水羊头

Boiled Sheep Head

在老北京的清真小吃中，白水羊头绝对算得上极品小吃。
《燕都小食品杂咏》里有段“竹枝词”赞美白水羊头的独特工
艺：“十月燕京冷朔风，羊头上市味无穷，盐花撒得如雪飞，薄
薄切成与纸同。”

Cut the boiled head of sheep into slices and then
sprinkle a handful of salt and pepper on the top of it.

荤食类

白水羊头

福



梁实秋



马连良



张君秋



尚小云



谭富英

羊

肉对于清真菜肴来说，绝对是必不可少的原料。羊的身上处处都是宝，光这一个羊头就能做出好多种菜来。白水羊头就是其中一种非常有名的小吃。白水羊头是一道听上去简单实则很复杂的小吃，而说到这种小吃，就又不能不提制作羊头肉的马家，人称“羊头马”。



据现在白水羊头“羊头马”的第七代传人马国义先生介绍说，清朝道光年间他们马氏家族世代经营“白水羊头肉”，从道光年间创业起历经咸丰、同治、光绪、宣统及民国，传到他的父亲马玉昆手上时已经经历了六代人，长达180余年的时间。

马玉昆接手祖上这门手艺时只有16岁，那会儿常在前门外廊坊二条推着车卖羊头肉，很多文化界、梨园界名人，像梁实秋、马连良、张君秋、尚小云、谭富英等都是“羊头马”的常客。直到现在的第七代传人马国义这里，马家的白水羊头依然鲜味不改，工艺无人能比。

想知道 白水羊头肉为什么 这么好吃吗？

荤食类

白水羊头

BOOK



“羊头马”制作的羊头肉之所以独具特色，就在于他们的羊头肉不添加任何调味料，白水加工而成。成品讲究的是选料精良、刷洗干净、刀工细腻、大刀薄片、味道醇厚、口感奇佳，下面我们就来给您讲讲这里的秘诀。

秘

选料精良。制作羊头肉所选用的羊很是讲究，一般的山羊是不行的。必须要选口外的白毛山羊头，年龄在两到四颗牙的大小，而且据说还得是阉割过的公羊。因为这个年龄段的羊经过了年幼期，骨骼和身体基本上已经发育成熟，又正值壮年期，营养摄入得正合适。肉质鲜嫩，松紧合适，羊头的大小也刚刚好。可谓菜好全在料上，一点儿也马虎不得。

秘

刷洗干净。羊肉本身会有腥膻味。因此制作白水羊头的第一道工序就是清洗。清洗最重要的一步就是浸泡，把挑选出来的羊头放入凉水中浸泡约2个小时，把它的膻气味先逼出来，再用板刷反复洗刷羊头皮，刷得越白越好，但不能刷破，还要掰开羊嘴，来回刷舌根，用水将口、鼻、耳内的脏物冲出去，再用净水来回洗几遍、沥干。

●要知道白水羊头肉为什么这么好吃，得先知道它是什么。它并不像字面意思显示的那样简单，是用白水煮过的肉。其实真正的白水羊头制作分三种：

一是白水羊头，制作的时候只加白水，不添加任何调味料。

二是白汤羊头，制作时可以添加盐等多种调味料，但不用酱色。

三是酱羊头，加工的时候不仅添加盐等调味料，还要用酱色。





著名民俗学家金受申先生曾在《老北京的生活》一书中写到：北京的白水羊头肉为京市一绝，切得奇薄如纸，撒以椒盐腐面，用以咀嚼，掺酒，为无上妙品。



秘

刷完了之后还要煮。用刀从头皮正中至鼻腔处划一长口后，按羊头的大小、老嫩程度逐个放入锅中，倒入凉水，漫过羊头约10厘米，用旺火烧沸，煮1个多小时，到七成熟时取出。其间不添加任何作料。

秘

拆卸羊头。清洗工作完成之后，就要拆卸羊头了，这道工序是很见手艺的一个环节。先拆脑膜骨，趁热从羊的头皮正中划口处将羊头肉扒向两边，拆下颅骨，将羊眼用手捅出，并将颅骨劈开，取出羊脑，然后从头上切下双耳和天梯，并完整地拆下两块羊脸子和羊舌。这时候要把羊的下颞骨留着，码盘的时候起到一个支持的作用。

秘

把上面拆下来的各部分全部放入凉水中浸泡1小时，使肉质脆嫩，色白，好切。捞出之后便开始二次选料，这次主要是要去掉羊头里的淋巴组织，包括羊眼脸、鼻须、耳髓、唇边、草芽儿（嘴的两侧）、舌头皮等不能吃的部分，全部要摘除干净。一般3斤重的羊头，只出差不多8两成品。

拆卸完整的羊头肉一共分五个部位，分别是羊脸子、羊眼睛、羊耳朵、羊舌头、羊脑等。

白水羊头的小故事

关于白水羊头还有一段小故事。据说梁文茜女士和她的女儿曾经到马国义经营的店里，点名要褪皮的羊头肉。伙计说没有，她的女儿就说：“那你就不是‘羊头马’，因为这是‘羊头马’的绝活！”由于从公私合营到重操旧业，中间已经有40多年没有经营了，真正知道的、懂行的人也很少了。马国义听到后马上出来问清了情况，才知道她是梁实秋的外孙女。

等到片完羊头肉，马国义端着两个碟子向她走去时发现，那里还坐着一位老人，也就是梁实秋的女儿梁文茜女士。老太太看到马国义送来的褪皮羊头肉说，这才是“羊头马”的东西呢！



刀工细腻、大刀薄片。拆卸好的各个部位任顾客随要随切，这个时候就要看师傅的刀工了，羊头肉好不好吃，这把刀和一手的刀工所占分量不轻啊。

绝

首先切羊头肉的大刀就有讲究。以前卖羊头肉的师傅用的刀片都比较短小，在片羊头肉时一刀走不到头，片儿也小。后来，马国义的父亲马玉昆不断地总结经验，他把刀加宽加大，而且，刀永远自己磨。还练就了绝技：片羊头肉褪皮。也就是一块羊脸子，放在墩子上，把羊头肉片下来，最后墩子上只剩下一张羊脸皮。

绝

不仅褪羊皮是一绝，切羊头肉也是一绝。羊肉要切得薄如纸，而且肉片极有弹性，呈半透明状，拎起来在灯光底下看，通透如蝉翼。据一些老北京顾客描述，看“羊头马”的师傅片羊头肉，那是一种享受。

绝

味道醇厚。白水羊头由于在炖煮的过程中没添加任何作料，所以，片好了的羊头肉应该撒上细椒盐来提味。《燕都小食品杂咏》里那句“盐花撒得如雪飞”，就是诗人描述撒椒盐时的情景。

荤食类

白水羊头

FOOD

白水羊头到我父亲那一代达到了登峰造极的境界，至今我也没达到他的水平。



马国义
“羊头马”第七代传人

绝

口感奇佳。过去因为没有冷藏设备，为了避免肉质变坏，羊头肉是一种受时令限制的小吃。从立秋的第一天开始卖，一次只做二十只，卖完了就没有了。所以过去的人们讲究天越冷越吃白水羊头，最好是带着冰棱子的，咬一口，口舌生津，沁人心脾。另外羊头肉要通过自然放凉，只有蒸发出大量水分后，羊头肉才筋道柔韧，能片出极薄的肉片。而秋凉时气温低、天气干燥，适宜水分的蒸发。

现在好了，一年四季都可以吃得上。羊耳朵有脆骨，咬劲十足；羊脸子肉质鲜嫩，绵软适口；羊舌头则适合老年人吃，入口后满口生香……

如果你还没有尝过这美味的白水羊头肉，那就赶快一品为快吧。

古时候制作椒盐用的是大粒的海盐，放入砂锅，在微火旁慢慢煨干；花椒也如法炮制研成碎末后，加丁香粉、砂仁粉搅拌成椒盐，装入特制的不跑味的牛角制容器内。吃羊头肉是现切现撒椒盐，以防羊头肉软塌不筋道。现在因为海盐不多见了，早已替换成了加碘的健康盐，味道里也少了那一点天然的鲜味。

不过，对于老北京人来说，椒盐的味道是独一无二的，是任你走遍各处都寻不着的独特美味，它混合着羊头肉的清香，在唇齿间弥散开无穷尽的回味。

编辑搜店



★ 羊头马 Boiled Sheep Head

北京市西城区孝友胡同九门小吃
Jiumen Snack Bar, Xiaoyou Alley, Xicheng District, Beijing

010-64025858, 010-64026868

10: 00-13: 30, 17: 00-21: 00

老北京城内最正宗的白水羊头店，非常值得一试。

★ 李记白水羊头 Liji Boiled Sheep Head Restaurant

北京市崇文区白桥大街22号北京工商联大厦，广渠门中学对面
Beijing Federation of Industry and Commerce Building, No.22, White Bridge Avenue, Chongwen District, Beijing. Opposite to Guangqumen Middle School

010-67112571

虽然没有几代传人，但是李记的白水羊头口碑非常好。除白水羊头外，也有不少炒菜。

★ 望德楼清真餐厅 Wangdelou Muslim Restaurant

北京市西城区地安门外大街26号
No.26, Dianmenwai Avenue, Xicheng District, Beijing

010-64041818

这里白水羊头的口碑还不错，可以来尝尝。

百里飘香 烧羊肉

Stewed Mutton with Brown Sauce

全世界的人都爱吃羊肉，但能把羊肉菜肴做得有声有色的，不自夸地说，也就只有我们老北京了。一道烧羊肉，从清朝流传到现在，引无数尝者竞折腰。据说清朝初期，海宁诗人查慎行乡居时，对羊肉深恶痛绝。晚年到北京居官，一宵之尝，却对羊肉有了相见恨晚之感，由此可见北京羊肉的感染力了。

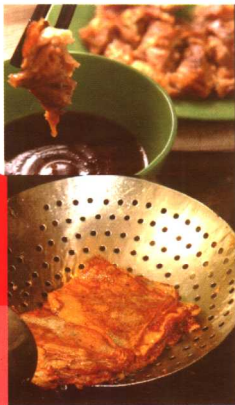
First, stew the mutton, and then fry it in the oil. The mutton will be crisp outside and tender inside. It's very tasty.

荤食类

烧羊肉

moor





北

京人饮食习惯，爱吃羊肉，老北京有句歌谣就是写烧羊肉：“水牛儿水牛儿，先出犄角再出头，你爹你妈给你买了烧羊肉。”过去，北京人每日两餐吃羊肉多于吃猪肉。因季节不同各有不同的烧煮方法，也有许多引人入胜之味，烧羊肉就是其中之一。

吃羊肉以秋冬为多，立春以后春草未生，又在育种季节，羊多变瘠，肉有膻味，吃的人比较少。到立夏后，草已茂盛，育种季节已过，羊肉味道也转好了。立秋开始，吃羊肉旺季到来，羊头肉、酱羊肉、烤羊肉、涮羊肉陆续上市，而烧羊肉最早，立夏上市，秋后反而落市了。

羊肉的吃法很多，最普遍并为北京人津津乐道的莫过

于涮羊肉了，此外还有烤羊肉、蒸羊肉、炖羊肉、酱羊肉等等，“白魁老号”的烧羊肉与“东来顺”的涮羊肉、“烤肉季”的烤羊肉、“月盛斋”的酱羊肉可以算是北京四大羊肉品牌菜肴了。其中以“白魁”的烧羊肉历史最悠久，在清朝曾被内务府认定为有资格供奉御膳的馆子，白魁老号也因此享誉京城。

多年来，这家老店制作的烤羊肉，深受群众赞赏，声誉很高，每天顾客盈门，川流不息，生意十分兴旺。在历史上，有些知名人士是这里的座上客。早年，清宫经常派人用红捧盒来取烧羊肉。

白魁老号

清朝乾隆四十五年(1780年)，一个叫白魁的回民，在东城隆福寺斜对面的小街口，开了一家羊肉铺。他除了卖生牛羊肉外，也卖“熟货”——羊肉、羊杂碎。在煮制熟羊肉时，渐渐有了经验，又创出了烧羊肉。烧羊肉是把羊肉炖熟后再经油炸，外焦里嫩，香酥可口。此后，白魁的羊肉铺便改为饭馆，起字号为“东广顺”。

“东广顺”以卖烧羊肉和小吃为主。在“东广顺”饭馆旁边，是一家以卖抻面闻名的老字号饭馆“隆盛馆”。“隆盛馆”开业于清初康熙年间，饭馆主人姓温，是山西人。山西人素以精制面食著称。温姓人家的抻面，能把一根面条抻成一碗细丝，俗称“一窝丝”。这种抻面滑润筋道，不黏不软，入口清爽。来这里吃抻面的人，常常到白魁的“东广顺”买烧羊肉拌面吃，再浇上羊肉汤，实是一美餐。因“隆盛馆”当初开业时，只备炉灶代客热菜，故被人称为“灶温”。“东广顺”烧羊肉出了名，京人也俗称“白魁”，倒把“东广顺”的字号渐渐忘了。

后来，“灶温”和“白魁”，便成了这两家老字号的正式名称，可惜“灶温”现已不存在了。“白魁”经过200多年风雨，至今仍名噪京城。清末，白魁因得罪了一有权有势的王爷，吃了官司，被发配到了新疆。饭馆易手到厨师景福手中。景家经营了四代人，又将饭馆易手他人。其中曲折，一言难尽。解放后，为恢复老字号的传统风味，有关部门多方寻找，请回来景福的孙子景寿山，把白魁老号的烧羊肉技艺继承下来，才使这一京城名吃没有失传。

不少港澳台同胞回大陆时，也专程到此吃羊肉面。凡品尝过该店美味佳肴者，均赞不绝口。它的烧羊肉之所以成为北京的特殊风味，是与用料讲究、烹调精细分不开的。

秘

正宗的烧羊肉制作过程大致分为“吊汤”、“紧肉”、“码肉”、“煮肉”、“焖肉”、“炸肉”等六道工序，缺一不可。羊肉要选用内蒙古北口3岁至6岁的、体重30~40公斤的黑头白身羯羊，这种羊肉肉质肥嫩，没有膻味，烧、烤、涮均宜。

秘

烧羊肉的汤非常关键，要用清水7~7.5公斤，加黄、黑稀酱和糖色、盐搅和，放在大火上烧到水沸时，撇清浮沫渣滓，再继续熬成酱汁(约需20分钟)，装入细布袋滤入盆内，就成了酱汁。汤吊好了就要紧肉了，先将羊肉洗净，再用清水泡，泡约半小时，捞出沥干，切成一尺见方的大块。然后在锅内倒入酱汁2.5公斤和葱段、姜块、冰糖、香料先烧开，再将羊肉一块一块放入(水开后放一块，再开再放一块，不要一次放入，肉皮朝下)烧约20分钟，将肉翻一次，再烧约5分钟，一旦肉块转硬，立即将肉捞出。

秘

接下来配好丁香、肉果、砂仁、白芷、山奈等30余种药料，把碎骨放入紧肉锅内垫底，上面放1/2药料，药料上码羊肉(老肉放下，嫩肉放上)，肉上再放余下的1/2药料，上压木板，木板上再压一盆水，将肉压紧。此道工序叫做码肉。

秘

紧接着将余下的酱汁倒入锅内，用大火烧煮20~30分钟，煮时须及时查看汤色和汤味。如汤色太淡，可添加适量糖色。如汤味太淡，可适当加盐，务使汤呈金黄色，咸淡适口。并用大火继续煮20~30分钟，煮时必须注意火力，不要不足或熄火。

当肉煮到一定时间时，即转小火继续焖约3小时，加入口蘑汤烧开后，捞出羊肉晾干。另将净锅放大火上，倒入香油烧起烟，将肉块一块块放入，炸到透而全面起白，即可食用。现炸现吃，其味尤美。



刘笑燕
白魁老号饭庄总经理

烧羊肉在老北京是属于时令性小吃，一般每年夏秋之间供应。但是现在因为保存方法得当，一年四季人们都能吃到新鲜的烧羊肉。据老辈人说，当烧羊肉揭开锅卖的时候，远近都能闻到它的香味。想当年乾隆爷微服私访，闻到了阵阵香味，近前一看，询问后才知道是烧羊肉，品尝过后更是大加夸奖，于是内引外联，将烧羊肉变成了宫廷御膳。

身份虽然变成了宫里的，但是烧羊肉的群众根基并没有丢失，反而流传至今成为了老少皆宜的美味经典。吃的时候可以夹烧饼吃，也可以当酒菜，用原汤拌过水凉面吃，更是别有风味。



荤食类

烧羊肉

NOOK



马国琦
月盛斋第六代传人

❶买烧羊肉的时候不要忘了带碗，因为店家会给你一碗汤，其味浓厚无比。自己做坤面条，用这汤浇上，比一般的羊肉面要鲜美得多。正是新蒜上市的时候，一条条编成辫子的大蒜沿街叫卖，新蒜不比旧蒜，特别脆嫩；也正是黄瓜的旺季，切成条。大蒜黄瓜佐烧羊肉面，美不可言。

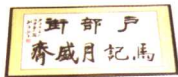
❷《故都食物百咏》中就这样介绍说，“烧羊肉味美尤鲜，都道全无半点膻。不是都人偏嗜此，清真妙制万方传。”并注称：“烧羊肉为故都清真教人最佳制品，不仅羊肉好，而制法也特别精妙，他处虽有烧羊肉之名，而味道则远逊矣。”

除了白魁老号的烧羊肉之外，马记月盛斋的羊肉做的也是一流。据说他家经过油炸的烧羊肉，外焦里嫩，酥脆鲜香，香味能传数里之外。这一点有诗为证：

喂羊肥嫩数京中
酱用清汤色煮红
日午烧来焦且烂
喜无膻味腻喉咙

——清·杨静亭《都门杂咏》

这月盛斋马家老铺是回族人马庆瑞于清朝乾隆四十年（1775年）创办的，至今已有200多年历史，在这200多年间，从马庆瑞、马永祥、马吉昌、马德成到马林，整整五代，代代相传，都以制作五香酱羊肉和烧羊肉著称。由于选料认真，制作精细，火候适度，马家老铺制成的五香酱羊肉和烧羊肉肥而不腻，瘦而不柴，不腥不膻，香味纯正，远近闻名。



离开北平，休想吃到像样的羊肉。湖南馆子的红烧羊肉，没有羊肉味，当然也就没有羊肉特有的腥膻，同时也就没有羊肉特有的香气，而且连皮带肉一起红烧，北方佬看了一惊。有一天和一位旗籍朋友聊开，谈起烧羊肉，惹得他眉飞色舞，涎流三尺。他说，此地既有羊肉，虽说品质甚差，然而何妨一试？他说做就做，不数日，喊我去尝。果然有七八分相似，慰情聊胜于无，相与击掌大笑。

——梁实秋

