



得

地

子



肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
泉居六必居庆林春全聚德全素斋森泰茶庄天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
园鸿宾楼馄侯烤肉宛东来顺柳泉居六必居庆林春全聚德全素斋森泰茶庄天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼馄侯烤肉宛东来顺柳泉居六必居庆林春全聚德全素斋森泰茶庄天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
聚德全素斋森泰茶庄天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
宛东来顺柳泉居六必居庆林春全聚德全素斋森泰茶庄天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
膳饭庄丰泽园鸿宾楼馄侯烤肉宛东来顺柳泉居六必居庆林春全聚德全素斋森泰茶庄天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼馄侯烤肉宛东来顺柳泉居六必居庆林春全聚德全素斋森泰茶庄天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
居庆林春全聚德全素斋森泰茶庄天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
馄侯烤肉宛东来顺柳泉居六必居庆林春全聚德全素斋森泰茶庄天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼馄侯烤肉宛东来顺柳泉居六必居庆林春全聚德全素斋森泰茶庄天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼
森泰茶庄天源桂馨斋听鹂馆同和居王致和吴裕泰西来顺小肠陈月盛斋张一元正阳楼爆肚冯便宜坊茶汤李稻香村东来顺都一处仿膳饭庄丰泽园鸿宾楼

新京报编

餐
饮

中国旅游出版社



北京地理

餐

饮

新京报
编

中国旅游出版社

责任编辑：朱 璇

装帧设计： 正美
书籍装帧设计部 010-64003130

责任印制：冯冬青

图书在版编目 (CIP) 数据

北京地理. 传世字号. 餐饮 / 《新京报》社编. —北京：中国旅游出版社，2007.1

(新京报丛书)

ISBN 978-7-5032-3053-0

I. 北… II. 新… III. ①北京市—地方史 ②饮食业—简介—北京市
IV. K291 F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 143797 号

书 名：北京地理. 传世字号. 餐饮

作 者：《新京报》社

出版发行：中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲 9 号 邮编：100005)

<http://www.cttp.net.cn> E-mail: cttp@cmta.gov.cn

发行部电话：010-85166507 85166517

排 版：北京正美艺术设计中心

经 销：全国各地新华书店

印 刷：北京翔利印刷有限公司

版 次：2007 年 1 月第一版 2007 年 1 月第一次印刷

开 本：889 毫米×1194 毫米 1/24

印 张：9.5

印 数：1-10000

字 数：250 千字

定 价：34 元

I S B N：978-7-5032-3053-0/K · 1131

版权专有 翻印必究

如发现质量问题，请直接与发行部联系调换

新京报

新京报丛书

新京报从创办那天起，就把责任烙在自己的身上，尽最大努力恪守新闻的基本准则，以人文和法治作为义不容辞的价值追求。作为一份诞生于社会转型期的报纸，新京报不仅以跨地域办报的姿态在中国的报业史上做出了有益的探索，还以新锐媒体的视角为这个时代做了尽可能忠实的记录和理性的解释。新京报丛书，体现着新京报一出生就风华正茂的自信，体现着新京报人对国家人民的忠诚和对未来、对先进文化的憧憬……

耕耘当下，收获未来。

新京报丛书编委会

编委会主任：戴自更

编委：王跃春、孙献韬、孙雪东、
李多钰、田延辉、梁若冰、
韩文前、郑万洪、罗旭

新京报

www.thebeijingnews.com

责任编辑：朱璇

特约编辑：吕约、邹琦

装帧设计：**zhengmei 正美**

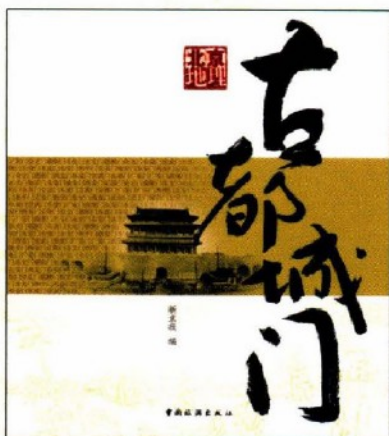
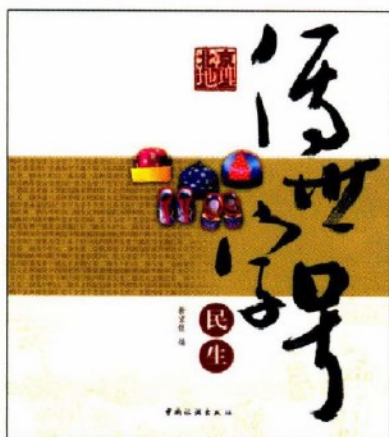
书籍装帧设计部 010-64003130

学术顾问：尹钧科 王永斌

王 彬 段天顺

孔庆普

主 编：新京报社



封面题字：刘黎升

特别感谢：魏 明



目录 Contents

- 序 /1
- 东来顺
以久涮不老的羊肉开大众火锅先河 / 5
- 全聚德
明堂亮灶 京师美馔莫妙于鸭 / 13
- 便宜坊
一炉热气焖出老字号近600年兴衰史 / 21
- 西来顺
坎坷变迁中雕琢清真菜独特品质 / 29
- 仿膳饭庄
旧时御厨私伙终成人民“御膳房” / 37
- 听鹧馆
过往听音地 今朝衬佳肴 / 45
- 正阳楼
在正阳门前闹市中期待重振雄风 / 53
- 鸿宾楼
津门名店精华在京城胡同传递 / 61
- 同和居
百年老店在厚重历史中“和而不同” / 69
- 柳泉居
400年超级老店的绵长京味 / 77
- 丰泽园
精致口味在饱满记忆中一一呈现 / 85
- 烤肉宛
300年火焰点燃京城“武吃”豪情 / 93
- 都一处
因乾隆爷和小烧卖名动京都 / 101

目录 Contents

- 全素斋
手工作坊式的素食老字号样本 /109
- 稻香村
南味糕点铺沉寂多时后再度飘香 /117
- 月盛斋
轻松打动宫廷和民间的百年口味 /125
- 茶汤李
让一份亲切滋味萦绕在“老北京”心头 /133
- 爆肚冯
过水羊肚爆出京城特有滋味 /141
- 馄饨侯
如纸薄皮里包裹着半世纪的鲜香 /149
- 小肠陈
一锅老汤年年飘香绵绵悠长 /157
- 六必居
从民生做起 一缕酱香历久弥新 /165
- 王致和
从豆腐起家 “臭”成百姓心头奇香 /173
- 天源酱园 桂馨斋
坛罐美味 在民间连续珍藏 /181
- 吴裕泰
清浅滋味却能让人“醉”在其中 /189
- 张一元
是喝茶而非品茶的京城茶道 /197
- 庆林春
老号茶叶生意从开门包茶做起 /205
- 森泰茶庄
将味觉与嗅觉的双重诱惑泡出来 /213
- 后 记
北京：时间之书的神秘作者 /221

序一 伟大古都的知音

旧时，人们对学问多、本事大的人，常常赞之为“上知天文，下晓地理”或“仰观天文，俯察地理”，足见我国自古就重视天文和地理。不过，仅就我国古代的地理学来说，所研究和论述的东西不外乎天文分野、建置沿革、五岳四渎、山海河泽、物产贡品、险关要塞、堪舆风水之类，与今天的地理科学相比，既有部分内容的重合，也有根本性质的差别。

在地球表面上，地理无处不有，无处不见，北京亦然。在一定意义上说，北京的地理尤为重要。这与北京这个城市的特殊性相关联。

早在六七十万年前，“北京人”就生息在周口店龙骨山的洞穴中，谱写了北京历史的第一章。西周初年，周武王灭商之后，立即封黄帝的后裔于蓟。这件事标志着北京城的原始聚落——蓟已经具备城市性质和功能，被视为北京建城的开始，至今北京已有三千余年的建城史了。公元1153年，金海陵王完颜亮从上京会宁府（在今哈尔滨市东南）迁都于燕京，从此北京成为一个大的封建王朝的首都。北京真正的建都历史也已有八个半世纪之久。北京的历史太悠久了。正是在漫漫的历史长河中，积淀了丰富厚重、辉煌灿烂的历史文化。可以说，北京的历史文化是整个中华民族历史文化的缩影和精华。

北京的历史文化，不是无源之水，无本之木，更不是空中楼阁，而是深深植根于北京这片土地上。也就是说，北京的历史文化与北京的地理环境是紧密相连、水乳交融的。北京的天，北京的地，北京的山，北京的水，北京的林木，北京的土壤，北京的城镇，北京的村庄，北京的街巷胡同，北京的道路桥梁等等，既是北京历史文化的载体，又是孕育北京历史文化不可或缺的因素。试想，没有周口店龙骨山的溶洞，“北京人”及其后裔怎能生存数十万年？没有永定河、潮白河的奔流，哪有北京城所坐落的北京小平原这一地域空间？没有京杭大运河及漕运，北京岂能维持封建王朝的京师地位达数百年之久？没有海淀附近的山水之胜，清朝何以能够修建北京西郊的“三山五园”？没有山前山后的民族分布与交争，北京地区何需修筑雄伟险峻的长城？没有北京城里的胡同与四合院，老北京人的形象与习性又当何如？类似这些问题，无不关涉北京的地理环境和历史文化，

都是值得深思、需要探究的。

《新京报》的编辑和记者们，独具慧眼，看到了北京地理的重要性，认识到要真正了解北京的历史文化，不全面了解北京古今的地理环境是不行的。所以，于2003年开始独辟蹊径，开设了“北京地理”专版，有计划有目的地、分门别类地向广大读者介绍北京的地理知识和相关的历史文化，深入解析北京的历史文化与北京地理间的密切关系，将北京的历史文化置于特定的北京地理的背景之上，又赋予北京地理以相应的历史文化内涵。这样一来，使“北京地理”专版不仅具有新闻价值，而且富有学术意义。该版的文章简短精妙，融知识性、科学性、趣味性和新闻性于一体，可读性极强。每期除文字之外，都附以手绘地图和相关的图片，给人以清晰的空间要领并有身临其境之感。同时，每期都配有知情者访谈和专家评说，既增强了所介绍的北京地理知识的真实感和权威性，又收到了画龙点睛之效，很得读者之心，很受读者欢迎。可以说，在普及北京地理知识、帮助人们深化对北京历史文化的理解和珍爱方面，《新京报》独占鳌头，作出了应有的贡献。

《新京报》创设“北京地理”专版，我想当初编辑和记者们是怀着无限热爱北京，要真正认识北京、深刻理解北京、将心血奉献北京的这样一种豪情和胸襟所作出的职业选择。而当取得一些成绩、得到读者和社会的认可之后，他们并未满足，除了要继续努力把“北京地理”专版办好以外，更将该版已发表的文章选编成册，分期出版，以飨读者，求得“更上一层楼”的效果。

积极进取，不断追求，必然会收获丰硕之果。《新京报》奉献给读者的这本集子就是明证。

尹钧科

2005年10月9日

序二 伟大古都的知音

去年仲秋，我有幸应邀来到《新京报》“北京地理”栏目，与令我敬重的同行们喝下午茶，聊老北京。大家让我谈谈这十多年来研究北京城市史的体会，这让我的心情十分复杂。在老北京天翻地覆的时日里，我踏访、迷恋、告别着一条又一条心爱的胡同，内心确有无尽的纠葛。我只能握紧自己的笔，倾力留下一份真实的记录。

作为一名记者，我的所为，与其说是恪守着一份职业的操守，不如说是进行了一场灵魂的自救。我还清楚地记得，1988年的一个秋日，我在大学念书的时候，头一次登景山俯瞰京城，虽是长着一双好眼睛，却对古都之美全然不察，只会踮脚张望自己读书的地方在哪里。逛完故宫还觉得累，什么都看不懂，只感到房子的模样都差不多，没有什么了不起。回想起来真是无比惭愧。

2001年我着手《城记》一书的写作，查阅20世纪五六十年代酝酿故宫改建的史料，看到一份报告所述“劳动人民”对故宫的观感：“看着‘腻味’！比行军还累！”“其实也不怎么样，老式样！”“咱不感兴趣的东西，就是不合咱们的需要。”内心受到强烈震撼，不禁忆起昨日之我，虽然已非今日之我，却又无法自谅。

我开始真正认识这个城市，始于1991年夏季，我住进了北京的胡同。宿舍楼下有一硕大的汉白玉门墩，一打听方知这个地方原是清末军机大臣荣禄的花园，可花园已荡然无存，徒余门墩散落，拆园建楼不过是数年前的事情。我心头一颤：荣禄我是知道的，还在教科书里背过他的名字呢，如今我却闯入了他的院子！那一刻，我感到自己的脚与这片土地发生了联系。

骑着车，我开始了“胡同游”。舒乙先生告诉我，老舍写北京的小说，人是虚构的，可房子全是真的。我就去找这些“真房子”。太有意思了，你看，老舍在《四世同堂》里描写的小羊圈胡同，还和今天的一模一样，胡同口“是那么窄小，人们若不留心细找，或向邮差打听，便很容易忽略过去”，“说不定，这个地方在当初或者真是个羊圈，因为它不像一般北平的胡同那样直直的，或略微有一两个弯儿，而是颇像一个葫芦”。胡同里的两块开阔地，大的一块就是老舍说的“葫芦肚”，小的一块就是“葫芦胸”。“葫芦胸”

是《四世同堂》情节发展的核心地带，置身其中，小说里的人物仿佛活生生出现在你的眼前：祁老太爷的愚钝保守、钱默吟的刚烈忠诚、冠晓荷与大赤包的奸诈狡猾，还有李四爷、剃头匠孙七、拉洋车的小崔、棚匠刘师傅等小老百姓在日寇铁蹄下的凄惨人生。依照老舍先生的描述，你能方便地寻得这些故事主人公们的寓所，院落格局竟和他写的一模一样。这样的经历，浸润着我的心田，伴随着一次又一次的出行，不知不觉之中，我的心已贴近了这片土地。

这个城市，向你呈现的是如此动人的图卷，千年历史的余温尚能真实地触摸，物质的遗存仍是那般地合用，虽然积下了一些尘土，但掸一掸并不碍事。这是怎样的一部大书啊，我这十多年的探索，尚不及只鳞半爪，可每一次的行进分明使我的灵魂舒朗开来，正似梁思成、林徽因诗一般的描画：“无论哪一个巍峨的古城楼，或一角倾颓的殿基的灵魂里，无形中都在诉说乃至歌唱时间上漫不可信的变迁。”我的心开始了这样的歌唱，沉醉在历史长河之中。

我终于醒了过来，又不断追问自己：为什么过去对这一切不能觉察？我已能明白，正是对历史、对文化、对生命的无知，才使我处在野蛮的状态。感谢北京唤醒了我，一次次情不自禁的忏悔，令我心灵踏实，并生出这样的愿望：努力成为这个城市乃至这一族人孝顺的孩子。

能够以这样的感受，与“北京地理”的同行们分享，我万分荣幸。我所敬重的同行们，非常年轻，多为北京的“异乡客”。可正是他们，在这个大变化的时代，干了一件了不起的大事。他们细细梳理着城市的文脉，将历史拽回到大地。他们是伟大古都的知音，爱在他们的笔端流淌，并唤起越来越多、越发炽热的爱。这个城市因此而不孤独，它终在墨香中留痕，后人还看得到。

王 军

2005年10月13日

CHUANSHIZHAO

| 传 世 字 号 |

东来顺

以久涮不老的羊肉开大众火锅先河



东来顺

以久涮不老的羊肉开大众火锅先河

地理发现

百年历史犹如过眼云烟，百年老店却在繁华的商业街边重返青春。我们试图对仍在经营的老字号们的重新认知，而唤起人们对某一段往事的共同记忆。关于吃的记忆最容易产生共鸣，所以我们从老饭店开始寻访。我们将目光投向“外地人来京一次不吃便会遗憾”的涮肉店。而北京城讲究对重要事物分个东南西北，所以，我们最先来到“东来顺”。

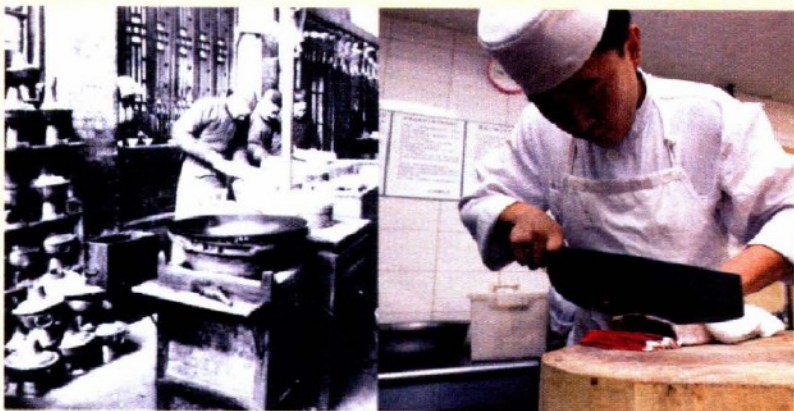
> 东来顺的羊肉片好吃，师傅的刀工很重要，虽然现在也有部分羊肉是经机器加工的，但手工切出来的羊肉片还是一绝。

曾经的流动粥摊，今日的百年老店

白手起家的传奇从来都有，东来顺的成功也绝不仅仅因为起了个好名字。从对百年来其店铺地点变迁的发现开始，我们尝试揭开其成功背后鲜为人知的地理密码。

过去 从在练兵场上摆摊子开始

光绪二十九年（1903），清政府提出为疏导东安门外大街交



通要扩建马路，于是将东安门外的商贩全部迁至位于今天王府井大街北端、金鱼胡同西口南侧的原八旗兵练兵场，即今天新东安商场所在地。同年，东来顺亦诞生于这里，并在此开创百年基业。

最初，东来顺只是个流动小推车，专卖豆汁儿和腌菜。3年后，得到当时在市场里颇有势力的太监魏延的支持，在市场北门不远处搭起棚子，挂出了“东来顺粥摊”的招牌，经营品种增加了玉米面贴饼子和稀粥。1912年，东安市场第一次大火，受到重创的东来顺不但没有关门大吉，反而一鼓作气将原先的小棚子改建成简易瓦房，还增加了学徒，并在1914年改名“东来顺羊肉馆”，涮羊肉和清真炒菜正式摆上了东来顺的餐桌，并且从此一发不可收。1923年，瓦房改建为楼房。1928年，东来顺与邻近的太平洋烟行的铺面房合并，扩建成三层楼房。1930年，东来顺再次扩建，楼上设有雅座，布置得非常华丽，并装上了电灯，扩建后的这座青砖花楼可以同时容纳100多位客人就餐，伙计也增至140多人。从

地理链接

东直门外辟牧场

早在1906年，东来顺创始人丁德山就在东直门外租了一块菜地，由自己家人种植，专门给东来顺提供新鲜蔬菜，以降低成本和售价，并以此招揽顾客。1912年，东来顺正式经营涮羊肉，丁德山又在东直门外买下几百亩土地，其中一部分用做牧场，其余用来种粮食、蔬菜，这块地的位置就在今天的马甸。如今，这一带早就楼房林立，放眼皆是连片的现代化小区和车水马龙的道路，谁能想象它也曾“风吹草低见牛羊”？



> 位于今天“新东安市场”五楼的东来顺总店，在吃饭时间总是食客盈门。等座的顾客也不用拿号，只管坐在店前的金属长凳上挨个儿往前挪。

传奇人物

丁德山：白手起家不忘本

东来顺的创始人丁德山称得上是个传奇人物。他家住东直门外，早年靠卖黄土为生(过去的老行当，北京城里人买了煤末子加上黄土才能摇煤球，盖房子也得用黄土和灰的混合物)。1903年，丁德山以一条板凳和一辆手推车创业，他和弟弟德富、德贵都吃苦耐劳，除在东安市场摆摊外，还在城里各处赶庙会。他颇通经营之术，抓质量、聘人才、添小吃，生意蒸蒸日上，还先后开设了天义顺酱园、永昌顺酱园等六家店铺。致富后的丁德山仍在自家大饭店门口摆摊，为百姓提供粥和各种小吃。他本人生活十分简朴，终年穿粗布衣裤，出门步行，深受同行称道。抗日战争和国民党统治期间，因全家饱受日军和国民党政府敲诈勒索，丁德山的自尊心遭受极大挫伤。1943年，并肩奋斗多年的三兄弟分道扬镳。

消失工艺

铺淋酱油：老“东来顺”涮肉时用的“铺淋酱油”堪称一绝，制作过程异常繁复，于每年夏天晒酱时，把黄酱摊放在锡拉铺上，收取酱中流出的油液，再放入适量甘草、桂皮和冰糖，加工提炼而成，这是其涮羊肉风味独特的重要原因。但因工厂停产，铺淋酱油已消失多年。

此时开始，东来顺的羊肉片年均销售10万斤以上，从此可包办清真教席，菜式中还增添了山珍海味。当1942年其竞争对手正阳楼倒闭后，东来顺就在北京首屈一指了。在鼎盛时期，东来顺甚至开办过自己的作料工作坊，其中包括后来大名鼎鼎的天义顺。

但同时，战争阴影也一直笼罩着东来顺。1937年，饱受日军敲诈的丁德山身心疲惫，遂将店铺交付其弟丁德贵管理，之后又由负责账房的李南浦担任经理。1943年，一起打拼多年的三兄弟黯然分家，丁德山的长子丁富亭继承了东来顺。但这位继承者却喜好唱戏，并不善经营，于是店铺状况日渐惨淡，昔日辉煌仿若南柯一梦。

现在 老店新颜，广开分店

1955年，东来顺被收归国有。1966年，因楼房翻建，东来顺暂时迁至新侨饭店，并改名为民族餐厅，后又改称民族饭庄，直到1979年才恢复“东来顺饭庄”的字号。1969年，东安市场拆建，在金鱼胡同西口(吉祥大戏院对面)重建东来顺的三层楼房，建筑面积2700多平方米，职工增加到二百五六十人。一、二、三层楼各有一个同时可容纳100多人进餐的大众餐厅，一楼设有小吃部，供应奶油炸糕、烧饼、奶酪和各种甜食；二楼设有9个单间；三楼设有2个高级宴会厅和3个单间、一个豪华大厅。

对很多国有企业来说，20世纪80年代都意味着是个重新焕发活力的契机。1986年，东来顺投资150多万元对老店面进行全面装修和改造。1993年，伴随东安市场的改建停业，东来顺迁到王府井北口138号。1998年，东来顺总店在新东安市场五层重新开张，建筑面积1146平方米。记者前往参观时，只见整个就餐大厅一字排开，设有两个出入口，以色彩绚丽的仿古屋檐装饰门楣。进得厅内，窗明几净，一股涮羊肉的香味沁入肺腑，鲜而不腻的感觉可谓诱人。除了这家总店外，今天的东来顺在全国拥有104家分店，其中北京31家，总体规模远非当年一家饭庄可比。

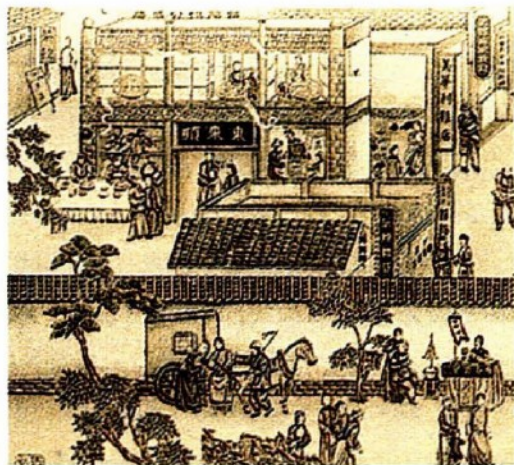
东来顺

以久涮不衰的羊肉开大众火锅先河

感悟北京

循着东来顺的发展脚步素描东安市场历史

从丁德山推着流动小车叫卖面糕开始,东来顺的命运就和东安市场牢牢地系在了一起,一同沉浮,荣辱与共,东来顺的发展轨迹成为反射东安市场命运沉浮的一面镜子。1903年,一穷二白的丁家兄弟开始艰苦创业,而东安市场,也刚刚被迫结束其作为八旗兵练兵场的职能,无论形式还是实质上都是块连名字都没有的空地——为了疏导东安门外大街的交通,清政府强迫小摊贩们迁至这个位于王府井



商业密码

一、选料:东来顺羊肉选用的是产自内蒙古锡林格勒盟黑头肥尾白羊和澳大利亚优良品种杂交的改良羊,生长期在一年左右的羯羊,即阉割的公羊。由于当地水甜草嫩,草中又含有丰富的矿物质,故羊的肉质细嫩,不含膻味。屠宰方式为吊宰,阿訇先诵念真主的名字,再一刀断三管(气管、食管、主动脉管),宰前、宰后都经过检疫,符合穆斯林习惯,达到卫生标准。选肉的部位是羊的上脑、大三叉、小三叉、黄瓜条、磨裆,出成率仅为一只羊净肉的40%。

二、刀工:东来顺刀工精美,薄厚均匀,排列整齐,形如手帕。切出的肉片舒展开来,放在青花瓷盘上,透过肉片,盘上花纹清晰可见。肉片长152毫米、宽34毫米、厚0.9毫米。每盘40片,净重200克,红

> 民国初年绘本中的东安市场,当时东来顺已初具规模。