



2015年11月9日 星期一 见习编辑:纪楠 美编:杨珣



东来顺特有的景泰蓝火锅让美食多了一抹文化韵味。

百年东来顺入驻东营两年,八大特色受青睐

揭开老火锅舌尖上的秘密

本报记者 邵芳

历经几度风雨 百年火锅流传至今

北京自古流传着“四大饭庄六大饭店”的说法，“四大饭店”即东来顺、全聚德、丰泽园、仿膳饭庄，东来顺就是其中之一，说起东来顺的历史则要追溯到1903年。百年前，在北京东直门外二里庄居住家境贫寒的丁氏三兄弟，德山居长，二弟德富，三弟德贵，兄弟三人靠挖黄土进城叫卖维持生活。1903年，丁德山进城叫卖，看着王府井东安市场一带店铺林立、市面繁荣，摆饭摊的想法油然而生，他便向亲友借得手推车、木案、板凳，在东安市场内摆了一个饭摊。因丁德山，“东来顺粥摊”颇受顾客欢迎。正当生意蒸蒸日上时，1912年的“北京兵变”给了小羊楼致命打击。之后，丁德山求亲友筹集资金，于1914年东山再起，饭馆增添了爆、烤、涮羊肉等经营品种，并正式更名为“东来顺羊肉馆”，这便是后来誉满京城的东来顺饭庄的发端。

做生意是个良心活,羊肉馆首先要解决肉源的问题,为了让顾客吃上新鲜又优质的羊肉,丁德山每年秋季都从德胜门外马甸的羊贩子手中成批地买进活羊,交给佃农饲养,喂养到入冬,小羊变大,瘦羊变肥。到了涮羊肉的旺季,再行屠宰,精选羊肉最好的部位(如后腿、上脑等)留作羊肉馆自用,不适合切肉片的部位,卖给其它羊肉铺。这样既保证了本店选用鲜、肥的上等羊肉,又能从中获得利润,真可谓一举两得。这种选择鲜美、优质羊肉的做法至今流传。

百年间,东来顺历经史的洗礼和岁月的历练,几度沉消却不改繁荣景象,一代代东来顺人在逆境与顺境的交织中,把生意的良心与火锅的精髓坚持下来。1978年后,随着改革开放新时期的到来,到东来顺吃涮羊肉的国际友人和海外侨胞也日益增多。不少来华访问的外国国家元首、政府首脑以及其它一些知名人士,如美国前总统尼克松、日本首相田中角荣、大平正芳、莫桑比克国家元首萨莫拉等都曾品尝过东来顺的涮羊肉,并且感到极大的兴趣,给予了很高的评价。渐渐地东来顺成为国家领导人接待国际友人的一个重要政治活动场所,成为中外人士洽谈贸易,畅叙友谊的场所,也是中外旅游观光者了解中国饮食文化的窗口之一。

羊肉品质精良 每一片都是精髓

优质的羊肉、精妙的刀工成就了东来顺在老北京的名声。一斤羊肉被东来顺技艺高超的师傅们切成80片左右的薄片，这让当时的北京人感到震惊。由于选肉讲究、制作精细，虽然一斤肉片售价相当于二斤半到三斤的肉价，仍然受到顾客的欢迎。

此外，东来顺还对涮羊肉时用的作料也十分考究。涮羊肉用的酱油采用的是特制的铺淋酱；腌制韭菜花加入一定数量的酸梨，使味道更加酸甜可口；腌制糖蒜用的大蒜，经过去皮、盐卤水泡、装坛倒坛、放气等制造过程，前后须经3个月的时间才能出售，吃起来又香又甜。可见东来顺对作料的精益求精。这些优良的传统逐渐演绎成东来顺的“八大特色”，并被一代代的东来顺人传承至今。鼎盛时期的东来顺上下三层楼房可以同时接待四五百人，成为北京城内大饭庄之一。

“选料精、刀工美、调料香、火锅旺、底汤鲜、糖蒜脆、配料细、辅料全”彰显着东来顺对火锅高品质的追求，这不仅成就了东来顺自古至今的好名声，也使得入驻东营的东来顺备受顾客好评，成为顾客吃火锅的首选。在选料上，如今东来顺的羊肉全部选用产自内蒙古锡林格勒盟黑头肥尾羊和澳大利亚优良品种杂交的改良羊，由于当地水甜草嫩，草中含有丰富的矿物质，故羊的肉质细嫩，不含膻味。屠宰方式为吊宰，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%，确保上桌的每一片羊肉都是羊身上的精髓。

肉片薄如纸,软如棉 调料锅底有讲究

刀工上,东来顺现多使用自制切肉机,肉片长152毫米、宽34毫米、厚0.9毫米。每盘40片,净重200克,红白相间,外形整齐美观。羊肉色泽鲜艳,刀工精美,薄厚均匀,形如手帕,放在青花交瓷盘上,透过肉片,盘上花纹清晰可见。肉片薄如纸,软如棉,肥而不腻,瘦而不柴,一涮即熟,久涮不老。

另外,东来顺在调料、配料、辅料上的选择上也保持着高标准。东来顺涮肉调料很有讲究,勾兑调料有它独到之处。一般是由七种原料调制而成,使用时以麻酱、酱油为主,韭菜花、酱豆腐为辅,酱油、料酒少许,辣椒油自由。在传统调料配方的基础上,又增添了十几种调味品,形成了辛、辣、卤、糟,鲜的独特口味。与涮肉调料同时上桌的还有几样配料,如葱花、香菜、雪里蕻、腌韭菜……除此,东来顺菜品多样,面点精美味全,适合不同口味的人群。

虽为清真特色的火锅餐厅，东来顺却从底汤上尽量满足众多顾客的需求。传统东来顺火锅使用清汤，底料包括海米、葱花、姜片、口蘑汤。口蘑产自河北张家口一带，属野生真菌性食物。口蘑营养丰富，尤其是经过日照干制后蛋白质含量高达45%，用开水浸泡后，产生醇厚的香味，与海米结合，使其火锅味道鲜美，成为东来顺一大特色。在此基础上，东来顺秘制了麻辣酱料，在底料不变的基础上，一改清汤传统，辣中带麻，麻中带香让人回味无穷。还有鲜美的菌汤，适宜各个年龄阶段，营养丰富、齿颊留香。

改造绿篱机

让绿化省时高效

瑞康物业华瑞站全员创新创效

本报11月8日讯(记者 邵芳 通讯员 胡瑛) 近日,由康瑞物业公司华瑞物业站员工创新发明的可移动式绿篱机成了站内的稀罕物。10月30日,多名环卫工人用可移动式绿篱机完成了辖区内灌木的修剪,比以前省了一半力气和时间。据悉,为了解决乔木修剪费时、费力的难题,华瑞站员工利用1个半月改造了绿篱机,为绿化工作带来了极大的便利。

据悉,华瑞物业站5名绿化工担负着华瑞小区2万多平米的绿色植物的养护工作。人均工作量为高达4000平方。小区绿化尤以灌木为主,灌木生长较快则需要隔月修剪。“物业站员工多数为女性,一到修剪灌木时,大家手持10多斤的绿篱机一千就要一上午时间,由于绿篱机的震动大,回家后很多人拿筷子手都哆嗦。”

为了改变现状,华瑞物业站员工徐升春有了改造绿篱机的想法。绿化养护工作最困难的则要属修剪小区高约1.5米的灌木丛,一名员需站在由另一名员工开着的电动车上进行修剪。这件小事给了徐升春启发:为什么不以手推车为载体,将绿篱机改造于上完成修剪呢?

由此,可移动绿篱机的构图在徐升春脑海中产生:手推车作为移动载体,上方架上由钢板组成的支架,以两个可调节高度上的千斤顶为支撑,最后做一个翼展轨道让绿篱机可变幻修剪宽度。按照基本构想,以徐升春为代表的多名物业站员工开始找来废旧钢材焊接,高达1.5米,最宽翼展达1.2米的可移动绿篱机在大伙的努力下完成了一半。可试验并没众人想象中顺利,当可移动绿篱机翼展达1.2米时,手推车因失重导致偏倒。为了解决失重问题,徐升春将各个零件重新折开,并在手推车底部制作车由钢板组成的配重箱,一旦失重发生即可通过增加沙袋的方式解决问题。

多番改造后,可移动绿篱机终于派上了用场,并给修剪工作带来了便利。“这仅仅是可移动绿篱机的雏形,下一步我们将继续改进,让可移动绿篱机更轻快、更便捷。”徐升春说。