

美食

在京城的美食中，清真菜占有重要位置。而鸿宾楼、烤肉宛、又一顺等烹制的清真菜品，实属清真菜品中的佼佼者。



鸿宾楼始建于清咸丰三年（1853年），被称为“中华清真餐饮第一楼”。

鸿宾楼的镇店之菜是红烧牛尾。红烧牛尾选用育肥牛的牛尾的中段。红烧牛尾讲究色泽明靓，咸鲜醇厚，软烂可口。难以企及的精到之处在于，用筷子一拨，其肉便脱骨而下，没有十多年经验的师傅是烹制不到如此火



候的。

除了红烧牛尾、芫爆散丹这样经典的清真菜独步京城，鸿宾楼“全羊席”更是作为“第一款有巨大历史价值的宴席”被载入国家级非遗。鸿宾

鸿宾楼

“鸿运当头”好口彩的年夜饭

楼“全羊席”是为慈禧庆60大寿的一款宴席，至今已有100多年历史。在中国的饮食文化中能称为全“席”或全“宴”的，都具有较高的烹饪技术和深厚的文化底蕴，原料丰富，菜式迭出，烹饪技法多样，口味极佳，菜式变化丰富。

全羊席仅选料筹备工作便需要5天的时间。为了达到“食羊而不觉羊”的调味境界，有的原料仅加入高汤上屉蒸制的过程就要经过7、8次的反复，一道菜肴需要五至七道工序。鸿宾楼

全羊席一共120道菜肴，其中包括能“穿针引线”的余千里风（仅用羊耳脆骨部分烹制）、鸿宾楼独创的“独技法”烹制的独云花（羊脑）等，将中华烹饪技法发挥得淋漓尽致。特别是“全羊席”制作之繁细、技艺之精湛，被称为饮食文化的瑰宝。

鸿宾楼的年夜饭十分受宠，不仅是因为这里的菜肴烹制精细，口味独到，而且红烧牛尾还有个听上去好听的口彩名“鸿运当头”，让顾客品味美味的同时享受舒适的美妙心情。



烤肉宛

食客踩在板凳上边吃边烤

烤肉宛始建于清康熙二十五年（公元1686年）。几百年来，烤肉宛的烤牛肉以“肉香溢室，鲜嫩赛豆腐”名震京城。

今年，烤肉宛推出了1200元至2000多元不同价位的“金猴纳福过大年”主题年夜饭。年夜饭中有六冷荤、十热菜，再加上面点和汤组合而成，是六六大顺、十全十美的寓意。每款年夜饭中必有国家级非遗老北京烤肉的烤牛肉。

烤肉宛的烤肉中，“烤上脑”是最为经典。烤肉宛的烤牛上脑的“上脑”是牛身上最嫩的部位。一头五、六斤的小牛能出的“上脑肉”不过十来斤而已。再用有着300多年历史的烤肉宛烤肉独特秘方一味，那烤出的牛上脑，口感细嫩润滑，不柴不腻，口

味咸鲜香醇，肉香、葱香、果木香与特制调料的香味合而为一，闻之，溢室飘香，食之，回味无穷。

在烤肉宛吃烤肉有“武吃自烤”之说。不少食客在烤肉宛吃年夜饭时，必抢的一项美食服务。在“武吃自烤”雅间中，人们一只脚踩在板凳上，一手拿着长筷子翻动烤熟的肉片，边吃边聊，快意十足，着实可以领略一番传统饮食文化的别样风情。

芝麻鸭肉也是烤肉宛年夜饭中经典的一款菜肴。烤肉宛烹制此菜时，精选用上等家鸭烹制而成。各种调料的比例，烹制的火候都有经验丰富的厨师亲自掌勺。盘中的芝麻鸭肉色泽金黄、口感酥脆香。在上个世纪80年代，烤肉宛的芝麻鸭串就已成为这里每桌必点的名菜之一。

护国寺小吃
重温老北京风情

春节逛庙会少不了要尝尝北京小吃，而当仁不让的就是护国寺小吃。护国寺小吃是北京地方小吃的代表之一，以其品种丰富，特色突出，具有深厚的历史文化底蕴而著称。

护国寺小吃品种有艾窝窝、驴打滚、豌豆黄、象鼻子糕、馓子麻花、麻团、焦圈、面茶、杂碎汤、豆汁等八十余种，聚集了京味小吃之精华，深受京城及全国各地宾客的喜爱和国外友人的赞誉。

为进一步展示小吃文化，使中外宾客品尝小吃的风味特色，领略老北京风情，护国寺小吃店在继承传统北京小吃的的基础上，精心研制，挖掘创新，以其精湛的小吃制作技艺和缜密的宴席设计构思，独家创制了集小吃精品和清真特色美食于一宴的“小吃宴”。“小吃宴”以品种丰富、宴式别致而著称。席间艾窝窝、驴打滚、豌豆黄、象鼻子糕等风味小吃，选料精细、造型美观、技法多样，蒸、炸、煮、烙俱全，或绵软或酥脆，或咸鲜或香甜，秉承了几百年北京宫廷和民间小吃的精华。

同时，“小吃宴”讲究荤素搭配、营养合理，精选了芫爆散丹、红烧牛尾、它似蜜等具有清真饮食特色的宴席菜肴。整套宴席极具北京地方风味特色，且文化底蕴丰富，曾荣获“北京市精品宴席”称号，被京城名人雅士和市民百姓所眷爱，成为京城饮食界的一朵奇葩。

本版文字 阎义整理

又一顺
团圆家宴年年顺

1948年建店的又一顺而今已经陪着京城百姓度过了68年的春秋。在老字号扎堆的京城，又一顺并算不上历史最为悠久，但其是第一家将清真华丽的小炒和传统清真烹饪的爆、烤、涮融为一体，可谓在京城独树一帜。“一板一眼”地追寻老北京味道菜肴的足迹，为京城百姓留下地道的经典一口儿，其实这才是又一顺饭庄的本色。

就拿又一顺的家常菜“醋溜木须”来说，烹制醋溜木须时必须精选一岁

龄的内蒙古小尾寒羊的“磨裆”肉，羊的重量必须在七八十斤，而一只羊身上能选出入此菜的“磨裆”肉也就二斤左右。烹制此菜，除了提前入味，上浆后的滑炒，还得加上店里特制的鸡汤方可。又一顺的醋溜木须，讲究汁靓菜香，一上桌，那醋溜木须独有的诱人味儿扑面而来。食在口中，肉质软嫩，咸口儿微酸之中，透着一股独特鲜香。

今年的年夜饭，又一顺推出了1000元左右价位的多款“老北京团圆家宴”。团圆家宴中自然少不了地道的老北京味道，像醋溜木须、它似蜜、爆糊等清真名菜，还有京城一绝的炮羊肉、焦溜肉片等清真名菜。这些清真名菜在其他餐馆是难得一见。

年年顺，来年“又一顺”。到又一顺吃年夜饭不仅图的是好口彩，好寓意，更是因为这家店里藏着地道的老北京味道。

《灯谜》答案

- | | |
|--------|----------|
| 1、三联单 | 9、打交道 |
| 2、包青天 | 10、区区，在下 |
| 3、一带一路 | 11、大兴一中 |
| 4、热力公司 | 12、法治 |
| 5、广内 | 13、化学及格 |
| 6、海归派 | 14、文明 |
| 7、上高速 | 15、诚信 |
| 8、焦庄户 | |

《联想谜》答案

- | | |
|-------|------|
| 1、可见光 | 4、真皮 |
| 2、清一色 | 5、陈皮 |
| 3、红与黑 | |

《找规律》答案

每行左边的六个图形正好是一个物体从六个面看过去的视图，右边的数字表示这个物体有几个体积单位。