



陈连生与直播间里的粉丝互动



如今86岁的陈连生依旧坚持每天看书、写作

北京小吃“第一人”

□本报记者 孙妍 摄影报道



定期招呼徒弟聚会，了解大家近况，加深徒弟们之间的情感



陈连生与老伴儿相扶走过60多年，恩爱如初，亲自下厨给老伴做饭是他最幸福的事



同行得知陈连生新书问世，第一时间排队等签名



相声演员李增瑞听说陈连生直播，专程赶来助兴

眼前这位老先生，精神矍铄、思维敏捷，颇具文人气质，他就是被餐饮界尊称为“北京小吃泰斗”“北京小吃第一人”“最懂北京小吃”的陈连生。

陈连生12岁进入一家清真餐馆当学徒；24岁成为“北京四大小吃店”之一的南来顺的经理；49岁时创建了吐鲁番餐厅，后出任北京翔达投资管理有限公司副总经理，掌管着多家老字号餐厅的经营和菜品研发；60岁退休后又被“老东家”请出山，再度出任吐鲁番餐厅经理，直到76岁卸任。如今86岁的陈连生依旧为中华传统饮食文化的守正与创新忙碌着。

作为餐饮界前辈，陈连生时刻把中华传统饮食文化的传承与发展当做责无旁贷的使命。为了不让很多技艺随着老厨师的离去而消失，他很早就开始组织南来顺的老厨师们编写菜谱，先后撰写了《宣南饮食文化》《北京小吃》《变迁中的北京勤行》等十余本著作，为北京清真餐饮保留下了珍贵资料。

今年2月，陈连生最新力作《北京小吃及特色美食》正式发布。这是一本既有明清宫廷美食也有大家耳熟能详的北京小吃的“饮食大全”，文中采用的是中英文对照，一些小吃还引用了名人诗句，图文并茂地细述了北京小吃的品类、制作。该书被北京2022年冬奥会和冬残奥会组织委员会作为礼物送给参赛运动员和裁判员，向外国友人展现了中国的美食文化。

为让北京小吃技艺与文化传承“开枝散叶”，2017年6月28日，陈连生首开山门，将8名餐饮业精英收为徒弟，并向弟子送上“诚信做人、认真做事、勤于敬业、传承文化”的16字谆谆教诲——这是他74年在餐饮行业中摸爬滚打总结出的立身之本。

陈连生因材施教，毫无保留地把积累多年的技艺全部“掏”给徒弟。如今，这8名徒弟在师父的精心指导下已经成长为京城餐饮业的中坚力量。他们在各自的岗位上谨记师父的教诲，为北京小吃的传承和发展默默坚守、努力付出，一方面让更多特色小吃重新走进人们的视野，另一方面也让北京小吃的品质得到进一步提升。