

大江南北皆有的火锅 只有北京的才叫涮肉

◎ 刘青

如果说北京烤鸭是北京美食招牌的话,那涮肉则是隐藏的宝藏,在其他地方还真的是难得吃到简单纯粹又地道正宗的涮羊肉。寒冬将至,对于北方大部分地区来说,的确是到了吃涮肉的时候了。尤其是北京,大风天来袭的冬季时节,最好的吃食儿之一还真就是涮羊肉了。

火锅可以说最亲民也是最受欢迎的国民美食形式了,除了川渝地区的麻辣火锅之外,云贵地区有酸汤鱼火锅、潮汕地区有牛肉锅、海南岛有椰子鸡等。但类似的烹饪方式中,似乎只有北京的涮肉独树一帜,它特别在哪儿,又有什么讲究?



三秒为涮,五秒为烫,再长便是煮。一个“涮”字,吃饭时围炉而坐,频频举箸、大快朵颐的场景毕现。入冬以后,北京的涮肉馆子里,无论是一桌人围着一个炭火铜锅的,还是一人守着一个小酒精炉子的,都开始人满为患了。你也许会把大锅和小锅的区别理解为新派和老派的差异,但在涮肉专家看来,不同的锅子、不同的涮法,是各有讲究的。

涮肉用铜锅,而且必须是紫铜挂锡。紫铜导热快,锅也就开得快,省火省时。而且紫铜有着非常好的杀菌能力,挂锡的铜锅儿稳定性高,长时间保持火锅底汤不变味道,不容易与涮的肉、菜等起反应,保持各自的原味。在这种情况下,涮鲜肉时需要有点耐心,等到锅子滚开、温度最高的时候涮,才不至于陷入“煮肉”的尴尬中。

一般来说,北方人口味重而南方人则喜清淡,但这个规律在火锅上则完全反了过来。正宗北京涮羊肉讲究使用手切鲜羊肉,讲究“薄如纸、匀若浆、齐似线、美如花”,好的羊肉片必须是刀工齐整、轻薄不散,能做到涮到锅里无异味、无血沫,即使不蘸酱料也鲜甜无比。

要说涮羊肉的来历,基本上有三种说法,最早的据说发生在元代。当年的元世祖忽必烈统帅大军向南远征。有一天,在战乱不断,人困马乏的饥饿时刻,忽必烈猛地想起了家乡的菜肴——清炖羊肉,于是便吩咐属下烧火杀羊。正当部下宰羊切肉之际,探听的马官飞奔闯进帐篷,急切地报告敌军已经逼近。饥饿中的忽必烈迫切想吃羊肉的心太急,军厨知道首领的性情暴躁,于是就急中生智,便飞刀似地切下十多片羊肉薄片,立即放

在沸腾锅里随便搅拌两下,待羊肉颜色稍变,立马捞上放入碗中,再撒上盐粒。忽必烈狼吞虎咽似地连汤带水吃了几碗后,就翻身马上率军南下迎敌,其结果是,整个战役旗开得胜。在筹办庆功酒宴时,忽必烈还专门交代大厨,“勿忘那个羊肉片”。军厨选了绵羊的嫩肉,并切成了薄片,再配上各种作料,将帅们吃后拍手叫好。军厨急忙走近首领跟前说道:“此菜尚无名称,请帅爷赐名。”忽必烈笑了笑立即答道:“以我所看就叫‘涮羊肉’吧!”

从那以后“涮羊肉”就成了宫廷的名菜,并且一传千里,一传就是上百年。

老北京吃羊肉,讲究没有膻味。羊肉之所以不膻,羊得用羯子。从前的北京,涮肉所用的羊均产自“口外”,差不多是生长了一年半左右的大羊。秋风一起,寒冬将至的时候,便有赶羊人赶着一群群的绵羊往北京城方向前进了。一路上,边走边牧,等到了京城,早已是人困羊乏。所以,买到羊之后的第一件事,不是屠宰,而是育肥。用一周左右的时间,让羊好吃好喝好好休息,把长途跋涉走掉的膘再养回来。

一只羊身上只有上脑、三叉、磨裆、黄瓜条能涮着吃。上脑位于脖颈后、脊骨两侧、肋条前,因接近头部,故称上脑,其特点是脂肪沉积于肉质中形似大理石花斑,质地很嫩。三叉,是羊胃上的脊梁,肉质也相对很嫩。涮肉时以



小吃招牌,牛街往往因为没有什么景点可逛而被人们忽略。其实身在南城的牛街有着北京最传统的味道。早在近几年的“网红”餐厅盛行之前,这里的聚宝源涮肉就天天排队,甚至可以说一排就是几十年。北京的铜锅涮肉很多,不敢说聚宝源是最好吃的,但绝对是最具代表性的之一。

这几年,聚宝源连续开了多家分店,店面宽敞排队等候的时间也少了,但说实话,少了牛街总店的那个氛围好像味道真的有点不够劲儿呢。以前在牛街的聚宝源排队,如果赶上饭点儿一等就是俩小时,服务员的态度可不像现在的海底捞那么亲民,大有爱等不等,不等赶紧给后边人挪号的架势。即使这样,外加冬天里嗖嗖的冷风也丝毫无法减退客人的热情。

如果是第一次去聚宝源吃饭往往会期待过高。铜锅端上来之后,甚至会因为看到锅中的清水而略感失望,其实这才是涮肉的内



标配。以前聚宝源的店里隔壁桌子之间是连着的,锅中蒸腾的热气和旁边人的聊天会一起成为这一餐的佐料。这家店最开始只是卖生熟羊肉的铺子,涮肉是后来才开始经营的。现在店旦旁边卖牛羊肉的窗口还是人满为患的。民国徐凌霄先生的《旧都百话》就写道:“羊肉锅子,为岁寒时最普通之美味,须于羊肉馆食之。此等吃法,乃北方游牧遗风加以研究进化,而成为特别风味。”可以说涮肉的魅力在北京始终未曾减退。

当然,随着近年来涮肉的日益红火,很多老店纷纷开出了新的分店。尽管地理位置更加优越,或是环境更好,但在品控方面有时真的失去了老字号的水准。所以如果真的想好吃吃顿涮肉,建议还是少往游客扎堆儿的地方挤吧。



上脑、三叉为上品。随着运输工艺和饲养方法的变化,现如今用作涮肉的羊肉,与从前已经大相径庭了。首先是选用的羊多半是半岁左右的羔羊,肉质更为柔嫩,但羊肉的鲜味不如大羊的羊肉。其次,便是大牧区圈养与真正放养的羊,肉质也会更软更嫩。

蘸料可以说是涮肉的又一大特色,芝麻酱为主花生酱为辅,芝麻酱有生酱熟酱的分别。生酱是用香油懈的,熟酱是用水懈的。辅料基本就是韭菜花和腐乳,韭菜花买无盐的,不然就不要加腐乳了。酱料再怎么秘制,这三样不能少,总量不能多。当然少不了糖蒜。一般服务员直接就把成碗的蘸料端来了,不像其他火锅那样需要自己一点点去调。

可能在游客心中王府井、南锣鼓巷是北京最有名的