

南大街寻味之二

难忘的肉饼烧饼和手艺人

本报记者 郭丽君

饼，有一种味道叫海派肉饼，有一种情怀是海派烧饼，有一种纪念是鲍记的蛤蟆吐蜜……通州区南大街有百年历史，在这个最具烟火气的地方，各种民间风味小吃更被大家津津乐道。城市名片上，美食是其中的重要信息。其中，小吃浓缩一地风土人情，成为别致的民俗符号，体现着当地物质及社会生活风貌，简单食物蕴含匠心工艺。想读懂一个地方，不妨去当地体味一番最鲜活的烟火之旅。

海滨肉饼：

肉饼界“扛把子”

中午一到饭点，海滨肉饼店就熙熙攘攘坐满人。香气从厨房溢出，一张张肉饼上桌，一口下去，饼皮薄如纸，满嘴都是肉，越吃越上瘾。除了肉饼，烤串、扒肉条、麻豆腐等都是这里的特色菜品。来过的几乎都成了回头客。说到南大街的特色美食，“肉饼”必列其中。

海滨肉饼店，已有三十多年的历史了，共有两家，分别位于南大街南口和北口。南口是第一家老店，北口是后开的新店。“80后”的海明、海滨亲哥俩，分别是南北两家店面的少掌柜。

从味道上说，海滨肉饼属于典型的“京东肉饼”。“京东肉饼发源于廊坊三河、大厂一带，是当地回族人喜爱的传统食品，历史悠久。传说，乾隆年间，皇帝路过现在的大厂县，曾经品尝过这种肉饼，对其色香味赞不绝口，从此京东肉饼声名大振。”海明不仅肉饼做得好，还喜欢追溯美食历史。

哥俩的父亲是海滨肉饼的老掌柜，河北大厂人。早年间，传承京东肉饼手艺的老海来到南大街讨生活，支起路边摊卖京东肉饼，慢慢地，好这一口的食客越来越多，肉饼供不应求。经营数载后，老海就在南大街租下一间20多平方米的小平房，并用小儿子海滨的名字作为店名，从此有了海滨肉饼。

半斤肉做一张，一张肉饼28元，实惠的价格也让这里成了很多本地人的家门口“食堂”。能够受到食客广泛认可，海滨肉饼的成功更得益于对用料以及制作过程的执着和考究。

海明介绍，他们对牛肉馅的选材非常严格，用的都是大厂当天的现宰牛肉，鲜嫩美味，油而不腻。考虑到不吃葱的食客，哥俩反复琢磨，不断改良，将鲜葱打成沫拌入馅中，吃葱不见葱，是海滨肉饼的小秘诀。

肉饼的另一亮点是汁水丰盈，这是料水的作用。首先，采用上好的香油、黄酱、豆豉和其他多种佐料，和馅前一天，再加入花椒、大料、白芷等二十多种中药熬制的料水，放在盆内“味”起来，等牛肉入味后再烙。烙制过程中，饼皮会吸收牛肉的鲜美汁水，味道更融合，口感更丰富。

大葱也是增加肉饼香气的法宝。海滨肉饼选用的全是山东大葱，只用葱白不用叶，“大葱切好，现拌现烙，既增加风味，又避免了人们常说的臭葱味。和面也有说道，那稀软程度，外行很难做出来。烙出的肉饼要呈半透明状，讲究的是皮儿薄、馅儿匀、软和，吃不到一点硬边儿，放上一天也不会发硬。”谈起肉饼制作，海明如数家珍。其烙饼技法还要求“三翻六转七十二提溜”，经过七十二提溜的筋道皮，夹着浓香饱满的馅料，滋味别提多美了。

与南口的老店相比，开在北口上坡的海滨肉饼店面更大，肉饼的种类也更多。这里的招牌多了一样——“门钉肉饼”。

门钉肉饼，顾名思义，是圆鼓鼓的小厚墩儿，形似古代城门上的门钉。其口感更扎实，肉馅厚实多汁，饼皮煎至两面金黄，酥脆油润，咬一口，浓郁的肉香和面香让人无法抗拒。

后厨里，几十年手艺的老师傅手持铁铲，熟练地翻煎肉饼，香气扑鼻，让人垂涎三尺。由于价格亲民，无论是早餐还是夜宵，门钉肉饼都是店内首选。这道看似普通的小吃，承载着通州人的生活记忆和饮食文化。

忽如一夜春风来。外卖和电商已经成为日常生活中不可或缺的一部。起初，海滨肉饼也加入了外卖平台，但一位老主顾的电话，让海滨肉饼果断退出电商平台。海明回忆，几年前一位家住吉祥园小区的老主顾给他打电话，说外卖到家的肉饼不如在店里的好吃，饼皮塌软，“你们是不是偷工减料了？”海明意识到，这种传统美食只有现烙现吃，才能保证味道。他和弟弟海滨商量退出外卖平台，坚持现点现做，现做现吃的“到店品尝”老方式。

如今，海明、海滨哥俩已开始收徒，河北、山东、内蒙古、山西都有他们的徒弟。“我们希望更多人学会，让咱北京的老味道别丢。”



海明正在制作门钉肉饼。

海记烧饼：

相伴26载 老店进入倒计时

南大街“饼界江湖”里还有一位重磅——老北京芝麻烧饼。其中，最有名的当数海记烧饼。今年55岁的海建永和妻子每天就在这间十多平方米的小店里打转。这个有26年历史的老店是海建永全家的经济支撑，更是全家的骄傲。1998年，家住河北大厂的海建永和妻子杨大姐来到南大街租下这间小平房，从此，烧饼香气始终陪伴着老街坊。

每天凌晨4点，海建永准时起床，开始和面打烧饼。他家烧饼配料干净，面里只加适量碱水，再无其他。当然，海大哥也有自己的绝活儿：根据天气的不同，和面的水温也随之变化，打出来的烧饼放几天也不硬。

揉面、擀皮儿、抹麻酱、撒芝麻……饼坯上档，均匀受热后微微膨胀，散发出诱人芳香，10分钟后酥脆出炉。

“五个烧饼，您拿好，直接扫码付款就可以。”从早上六点半开门，两个多小时里，海大哥打烧饼、杨大姐卖烧饼，夫妻俩默契配合，小店里顾客盈门。

70岁的马大爷和平时一样，接过刚买的烧饼立时拿出来咬一口，一手接芝麻，一手拿烧饼，几下下肚。“吃了20多年，还是这儿口儿最正宗，层儿多、酱厚、有嚼头儿。赶上刚出炉的必须来一口，香！”

打烧饼又累又熬人，尤其是冬天，谁愿意半夜从被窝爬起来。可是海建永两口坚持了26年。如今，店面虽未扩大，但海记烧饼却在通州打出了名堂。

烧饼最早可以追溯到汉代，据说由西域传入中原，汉代书籍记载有“灵帝好胡饼”，这个胡饼也许是现代烧饼的来源。据统计，全国有100多种烧饼，有甜有咸，有烙有烤。但对于北京人来说，提到烧饼，第一个想到的肯定是麻酱烧饼。金黄的外壳挂满芝麻，咬一口直掉渣，尤其刚出炉时最香，“标准动作”是边吃边拿手擦，这几乎是每个北京孩子的“肌肉记忆”。

海记烧饼遵循的是最传统的做法，其中一个关键步骤叫“摔扇(shān)子”。扇子就是做烧饼时的面坯，烧饼好不好吃，这一摔很关键。长期摔扇子让海建永患上了腰椎间盘突出，但他依然没有忽略这烧饼成型前的重要一步。尽管现在不少白案师傅都是用擀面杖擀扇子，但他认为，扇子还得靠摔。首先摔扇子能利用惯性让面片均匀地变薄拉长，这样做出来的烧饼起层多，吃着喧乎。另外，摔扇子的声音也是种“幌子”，对于“明厨亮灶”的烧饼铺来说，既能炫技，又能招揽客人。

调和了花椒盐的芝麻酱更是烧饼的灵魂，很多北京人对这个味道毫无抵抗力。“烧饼用的是传统二八酱。”海建永说，芝麻花生酱用香油撇开后，卷在烧饼里，醇厚香浓。

夫妻俩也是因烧饼结缘。当年，20出头的海建永从老家张家口来到大厂姓烧饼店拜师学艺。从未接触过白案的他没日没夜地练习。而且，小伙子很用心，几乎尝遍了大厂所有的芝麻烧饼，经过无数次的对比和练习，终于练成绝招。勤奋好学能吃苦的海建永被杨老师傅看中，成了女婿。从此，夫唱妇随，一起将烧饼店经营得红红火火。

十年前生意最火的时候，海建永能从凌晨四点忙到晚上七点，一天要打1000多个烧饼，顾客天天排大队。对老食客来说，早餐一碗豆腐脑，一个海记烧饼，惬意得很。涮羊肉时，海记烧饼同样不可或缺。这口老味道总是被惦念。

20多年来，店里也出现过不少年轻面孔。“烙烧饼没什么秘密，一不要偷工，二不要减料。认真做，谁想学我都教，有些已经自己开店了。”海建永做烧饼几十年，但如今面临两难境地。春节将至，夫妇俩却要做出个无奈选择，面对上有老下有小的现实，他们不得不忍痛闭店，计划1月底回大厂照顾家人。“离家太远，跑不动了，可我们舍不得南大街，舍不得这里的老街坊。”这段日子，海建永仍不动声色地和面、打烧饼，也在没人时望着窗外发呆。

其实，有些老朋友已经得知了消息，赶来跟小店告别。“老海，回老家开店别忘了把位置微信发给我。”“海叔，咱俩合个影留个纪念。”……老主顾纷纷上门，生意比平时更加火爆。走过26载的海记烧饼，早已是南大街记忆中的一部分，“告别”是为了更好地再见。



海记烧饼每天一出锅就很快卖完了。

鲍记小吃：

“蛤蟆吐蜜”成年货“爆品”

虽是小吃，但不同的配料、烹饪方法，赋予了烧饼不同的灵魂。海记烧饼对面，是南大街的另一家老字号——鲍记餐厅，这里的“蛤蟆吐蜜”颇为有名，也是南大街唯一一家将这款传统小吃传承下来的店。

蛤蟆吐蜜又称豆馅烧饼，是“老北京小吃十三绝”之一，京津一带的传统小吃。蜜，即为豆馅。烤制过程中，豆馅因受热膨胀，从烧饼边上的自然开口溢出，最终挂在饼边定型，故而得名“蛤蟆吐蜜”。据传，明朝燕王朱棣发动“靖难之役”时，随军将士为使军粮便于携带，在一种用面粉烤制的饼上涂抹羊油脂。后有刘姓人家经过几代尝试，探索出工序多达26道的“蛤蟆吐蜜”，并将之完整传承。

蛤蟆有招财之意，鲍记的这款蛤蟆吐蜜，周身白芝麻，头顶大红豆，侧面挤出红豆沙，透着喜庆有趣，非常受食客欢迎。逢年过节，不少老主顾会专程购买，馈赠亲朋。这款面点的制作工艺很有门道，店里的老师傅告诉记者，最考究手艺的是“吐蜜”的开口，既不是用刀切，也不是用手扯，而是和面功夫到位，烤制时自然裂开。

龙年将至，烟火气十足的南大街比平时更加热闹，很多人专门赶来这里备年货。“蛤蟆吐蜜”就是年货中的一款“爆品”。店员说，有些客人还特意给店里打电话让帮忙快递，或专门托人买来，就是想让大家尝尝“蛤蟆吐蜜”这道有趣的北京小吃。



海派门钉肉饼



海派肉饼

鲍记蛤蟆吐蜜