



“今天多少鲇鱼？”老字号小楼饭店后厨，早上营业前，田胜照例问上这么一句。“五一”小长假还没到，可小楼饭店的包间几乎订满了，许多新人选择在假期办婚礼，田胜正忙着筹备这些宴席菜，脚下带风。

位于通州老城区“十八个半截胡同”的小楼饭店是著名的清真百年老字号，55岁的田胜是这里的行政大厨。作为中国烹饪大师、北京清真菜名厨，去年他又被授予“通州工匠”荣誉称号，并成为“小楼烧鲇鱼制作技艺”非遗传承人。传承不守旧，创新不忘本，致力于清真菜数十年，他以精益求精的工匠精神续写清真美食传奇。



头回上灶 做砸了一碗酸辣汤

在通州乃至在全市，提起清真名店，小楼饭店首屈一指。这块响当当的金字招牌创建于1900年，至今已有124年的历史，是目前北京建筑面积最大的清真饭店之一。饭店的传统名菜“小楼三焦”——烧鲇鱼（焦熘鲇鱼）、焦熘肉片、焦熘肉片，已经载入《北京清真菜谱》等文献。其中，“小楼烧鲇鱼”这道名菜更在2007年被批准为通州区非物质文化遗产项目，与通州仙缘酱菜、大顺斋糖火烧一起，并称“通州三宝”，享誉京城。

田胜进入厨师行当已经38年了，自1986年入行，先是在西来顺炒菜5年，后又在又一顺担任主厨18年。2017年，随着北京城市副中心建设，通商集团邀请田胜掌勺百年老字号小楼饭店。成为小楼饭店主厨这几年，在传承清真老菜的同时，田胜又改良了80余道特色菜肴，众多食客慕名而来，小楼烟火兴。

田胜出生在山西侯马，但父母都是北京人，从小常听父母聊北京，对偶尔提及的各种老字号更是心生向往。回到北京后，他先是在一家工厂烧锅炉，机缘巧合下，认识了一位名厨，全新大门慢慢打开。19岁时，田胜第一次获得了上灶的机会，就做一碗酸辣汤。“当时给我紧张的，心说这个机会难得，一定要好好表现。可越这么想越哆嗦，结果做出来的汤又酸又咸。师傅说：‘你要是自己能把它喝下去，我就算服了。’我恨不得找个缝儿钻进去。”想起当时的“臭手”，田胜不由失笑。

他发奋苦练，“厨师的手，油里走。切破过手，烫起过泡，哪个名厨不是这么长起来的？”手艺越来越好，他从五火一路做到一火。在厨师行里，一听几火就知道是做招牌菜的还是家常菜的手艺。如今田胜已是北京清真菜名厨，去年他还获得了2023年度“通州工匠”荣誉称号，并成为“小楼烧鲇鱼制作技艺”非遗传承人。

处处讲究 炒菜功夫一流

在北京城众多的清真菜馆中，以其经营风味大致分为两派：以东来顺、同和轩、通州小楼为代表的东派和以西来顺、两益轩为代表的西派。作为清真京菜东派代表，小楼菜肴选料精良、制作精细、高汁红亮、味道适口，尤以小炒拿手。

大师傅田胜炒菜功夫堪称一流，它似蜜、焦熘肉片等都是他的拿手好菜。醋溜木须，是北京老饕对醋溜木须的亲切简称。醋溜木须起源于京剧名家马连良先生，是北京一道经典清真菜。小楼饭店的醋溜木须，主料是羊肉、鸡蛋、葱姜等，只见田胜接过一把菜刀，将羊元宝肉斜着切成柳叶片。“切羊肉有个讲究，横切牛羊顺切鸡。若顺着肉丝切，口感就差劲了。”曾在又一顺掌勺18年，田胜的手切羊肉可谓绝活儿，现在已经不多见了。他用的切羊肉刀很特别，是特制的长形片刀，下刀快。田师傅说，这样切肉也叫抹肉，就是用刀一下一下抹下肉片来。他手起刀落，速度很快，不一会儿就切出一大盘。

虽是家常菜，却处处讲究。切完肉冲洗后上浆挂糊，给肉“穿一层衣服”保证肉质嫩滑，再打点水增加肉的饱和度，淋入料酒去腥，蛋液则要顺着同一个方向搅拌，加点油不粘锅。

“油温烧到三四成热，鸡蛋要摊成一片一片的，热锅凉油加入葱姜蒜煸炒。还有个秘诀，醋溜木须加两遍醋才好吃。”食材大小、配料多少、火候程度……田胜师傅烂熟于心，信手拈来。转眼间，一盘美味的醋溜木须就出锅了。

不仅手艺精湛，在田胜的操持下，小楼饭店里许多菜都实现了“标准化生产”。他制定好菜谱，确定用料用量，按方炒菜，可以最大程度保障经典菜稳定的味道质量。



（编者有话）

何以建功？唯有奋斗。何以永恒？工匠精神。劳动中涌动者机遇与挑战，创业中感受者温暖与甘甜，奋斗中开创者光荣与梦想。五一劳动节将至，在这个礼赞劳动、致敬劳动者的节日里，我们要向大家介绍一批脚踏实地、数十年如一日沉浸在通州基层的普通奋斗者，他们用其卓越的技艺，诠释匠人的精神、匠心的永恒。



代代改良 老菜新做味悠长

“今儿鲇鱼不少啊！”作为小楼饭店的招牌菜，烧鲇鱼是客人的必点菜。

这道名菜的起源离不开大运河，漕运兴盛，码头繁荣，河鲜成为本地人的美味佳肴，饭店的鲇鱼就地取材，选用京杭大运河里二斤半到三斤的鲇鱼，加上南北厨艺融合，成就了这道鲜香四溢的小楼烧鲇鱼。

作为通州区的非物质文化遗产，这道菜经过了一代代的改良。之前烧鲇鱼是将鲇鱼去头去骨去尾，骨肉分离，去边去角，并保持规整的长条状。通过秘制调料浆腌，清除鲇鱼自身的土腥味。采用“三上三下”古法将鲇鱼块炸至外焦里嫩，随后，将炸好的鲇鱼块放入锅中烹入香醋去腥增香，倒入勾兑好的芡汁，大火翻炒，最后淋上香油即可出锅。但田胜进行了再次改良，鲇鱼切成2厘米见方的骰子块，“改良后的焦熘鲇鱼去掉了鱼骨鱼刺，老人小孩都能吃，口感也更好。”田胜说。

焦熘肉片也是清真菜的经典菜，做法与焦熘鲇鱼类似，也要“三上三下”炸制，不是一道容易菜，像田胜这样的大师也要45分钟才能完成。田胜告诉记者，这道菜选用优质牛瓜条切成均匀肉片。首先清水冲泡彻底去除血水，然后挤出水分，以使炸制时色泽鲜亮。将秘制调料和淀粉调成糊状，均匀挂满每一片肉，油温五至六成热时炸制，三上三下，让肉片均匀受热，外表炸制至金黄酥脆，捞出控油。最后，将炸制好的肉片倒入芡汁中大火翻炒，香油出锅。焦熘肉片外表金黄酥脆，形似假山，口感酸甜，备受食客喜爱。

“现在的年轻人更崇尚健康，饮食习惯发生变化，我们在传统的老菜基础上改良，口味清淡一些，做法上也更多元化，主打适客原则。”不仅如此，田胜还广泛借鉴其他菜系的烹饪手法，比如将清真菜的原材料与粤菜方法相结合。像宫保肉丁过去用花椒和豆瓣酱，口味较咸，现用韩式辣酱和花椒、米醋调制，酸酸甜甜，更受年轻人喜爱。改良后的宫保肉丁如今也是店里“明星菜”，列入小楼招牌菜单。

田胜入职小楼后，为小楼饭店改良了80余道清真特色菜肴，以“小楼三焦”（焦熘肉片、焦熘肉片、焦熘鲇鱼）为代表的传统菜肴，吸引了更多食客前来品尝。

作为行政总厨，田胜每周都会抽出时间组织厨师开展技能培训与厨艺研讨，通过不断研发，香辣羊排、红烧牛尾、扒海羊、浓汤全家福、龙汤血茸鲍丝等都有所改良，成为深受顾客喜爱的清真菜肴。

小楼大师田胜



薪火相传“百年炒一味”

对田胜来说，吃的过程也是学的过程。出门吃饭，他总要点那个饭店的招牌菜，有时候吃到新鲜口味，下意识就会琢磨这个菜特殊在哪。家人朋友都笑称他这是职业病。

生活中的田胜是个乐观主义者，总是一副笑呵呵的样子，朋友们评价他：人好，踏实，热心肠。谁家有事请他帮忙，一请即到，忙前忙后。这几年，田胜还写了不少书，《老年常见病菜谱》《营养健康菜谱》《北京清真菜谱》《中国大锅菜》四套营养餐系列书籍相继出版，并编入了《中国名厨录》第四版。

“从业38年，估计40多年就到头了。”为了将烹饪技艺传承下去，田胜培养了一批学徒。“有热情、悟性高、肯吃苦、人品好。”谈及收徒标准，田胜觉得厨德很重要。在学生面前，田胜师傅可谓雷厉风行，十分严厉。“几乎所有的徒弟都被我严厉批评过。”田胜说自己是个性子急，看着徒弟学不会比他们自己还着急。他盼着这些年轻人能够早日独当一面，有更多的年轻厨师能够加入到清真菜的行业里。目前，有40余名初高级中式烹调师都师从田胜，一批才华横溢的人才不断传承。

“百年炒一味，一味炒百年，做菜要用脑用心，用心做出来的菜才会色香味俱全。”田胜说。

本报记者 关一文