



探訪特首打卡的早餐店 店長特推糖油餅：歡迎香港朋友來嘗嘗

正在北京訪問的香港特區行政長官李家超16日在社交媒體上晒出一組在北京一家小吃店吃早點的照片，照片一出立刻在內地社交媒體上引發討論。這家位於北京東城區大佛寺東街的老字號「增盛魁小吃」是北京一家清真老字號，始創於1928年，到現在已營業近一個世紀。店長李敬告訴香港文匯報記者，自己本人師徒三代人都在這家店學做糖油餅。儘管已經是近百年老字號，卻以穩定的傳統味道保持吸引力，在年輕群體中也頗受歡迎，是社交媒體上的「打卡」熱點。幾名來京旅遊的大學生告訴香港文匯報記者，是在網上看到的這家店，品嚐過幾種小吃後最喜歡的是牛肉餡門釘肉餅，咬一口吸一吸裏面就有好多肉汁，一行三人吃飽才花了不到60元（人民幣，下同），人均也就二十元左右，誠如店長所說「物美價廉」。

◆香港文匯報記者 孫志、郭瀚林 北京報道



▲「增盛魁小吃」以實惠的價格在北京市民中獲得好口碑。
香港文匯報記者郭瀚林 攝

北京清真老字號 20元可大快朵頤

招牌美食這樣做(單位:人民幣)

糖油餅：老北京皇城根的經典小吃，外面的糖香甜酥脆，內裏的餅鬆軟黏牙，在口中越嚼越香，幸福感爆棚。

做法：將麵粉做成麵團，然後再刷一層油，作為油餅麵。再從油餅麵中取出部分加入糖揉至融化，做成糖皮麵。把糖皮麵放在油餅麵上，擀成牛舌狀。油熱後下鍋，先炸沒糖的一面，將糖油餅炸至飄起，再翻面繼續炸有糖的一面，直到將沒糖的部分炸至金黃，有糖的部分炸至顏色變深後即可撈出。



價格：3元一個

豆腐腦：一道著名的傳統特色小吃，北京人多愛鹹口。潔白軟嫩，鮮香微辣，可與燒餅等同食，別有風味。食用時，先將豆腐腦盛在碗內，豆腐腦上澆澆汁、菌菇、木耳等即成。

做法：嫩豆腐開鍋後蒸10分鐘備用，將木耳泡發，與香菇切成小碎丁，肉末醃製15分鐘。下油鍋炒熟，放入木耳香菇丁，用少許料酒，生抽，老抽上色，加水及澱粉攪拌均勻至黏稠。把蒸好的豆腐腦用勺子挖出碗內，澆汁完成。



價格：4元一碗

牛肉包：發麵包子，外觀飽滿光亮，餡料多且汁水充足，一口下去肉汁四濺。

做法：將牛肉洗淨，切成條狀，加一些白蘿蔔切碎。牛肉餡加水三次，朝一個方向攪拌，可以用花椒粉、香油、生抽、老抽、蔥末拌餡。面皮裹上適量的牛肉餡，放入蒸籠中，靜置10分鐘，放入冷水中蒸30分鐘左右，即可出鍋。



價格：3元一個

門釘肉餅：採用「搞餡」手藝，薄皮大餡，出鍋後外焦裏嫩，汁鮮餡美。由於牛油容易凝固，所以最好趁熱吃，口感才好。但趁熱吃，卻不能一口咬下去，易燙着嘴，並啣出一身油。

做法：平底鍋燒熱刷油，把包好的肉餅排入，輕壓成厚的餅狀。在餅皮上面也刷一層油，倒入少量水蓋上鍋蓋，中小火烙5分鐘左右，一面金黃後翻轉再烙另外一面，至金黃即可關火。

價格：5元一個



香港文匯報記者來到「增盛魁小吃」時，並非用餐高峰時段，但小小的店面內仍有不少顧客，如果選擇堂食的話就需要拼桌進餐。正在店裏用餐的佟先生是這裏的常客，他告訴香港文匯報記者，這家店裏的菜價價格很多年都未變，牛羊肉包只需3元一個，豆腐腦4元一碗，周圍居民經常六點前就來排隊等新出爐的糖油餅，「現在我搬得遠了一些，嘴饞的時候也會坐巴士過來吃豆腐腦。現在來吃飯的外地遊客很多，排隊也更長了，多虧師傅出餐快才沒有難倒我們這些「老北京」。」



◆店長李敬
香港文匯報記者 郭瀚林 攝

「80後」黃小姐也是這裏的常客，她在附近的景區工作，在午休時間常會走一段路來這家煙火氣又實惠的老店，花13元來一碗羊湯，好好體驗老北京獨特味道。

社交達人：簡簡單單吃出人間煙火

近年來隨着網絡達人的推介，「增盛魁小吃」在年輕群體中打響名聲，香港文匯報記者查閱社交媒體「小紅書」時便見到大量以「增盛魁小吃」為主題的分享。小紅書用戶「hhuuquiu」的分享標題是《關於我在一家店打了九個嗝》，分享試吃糖油餅和肉餅的大滿足經歷。另一位用戶「串巷男孩bro」則以「簡簡單單吃出人間煙火」向大家介紹這家早餐店。一位店員介紹，因為老店名聲在外，經常有網絡博主來探店打卡。一位從山西來的唐阿姨說，自己剛發了朋友圈推薦這家老店。她評價這裏的鹹口豆腐腦用的豆腐很滑嫩，瀨子鹹淡適中，加入的木耳、菌菇也很新鮮。

特首體驗北京老百姓的日常生活

店長李敬告訴香港文匯報記者，李家超經過時看到這家店，就堅持要來品嚐一下，看重的就是這裏「接地氣」，想體驗北京最普通老百姓的日常生活。16日上午七點半左右特首一行人離開時，許多年輕市民紛紛圍住特首要合影，特首也欣然應允，大家一起在店門前為傳統北京小吃點讚。店長專門向香港文匯報記者推薦了店裏的糖油餅，「剛出鍋的糖油餅外層糖酥脆，內裏鬆軟，口味堪稱一絕，歡迎香港朋友光臨來品嚐北京小吃。」



老字號的「不老」秘方

漫步北京街頭，不經意間，總會有各種大小不一的老字號映入眼簾。「每個老字號的產品，都是一段佳話；每個招牌背後，都蘊含一段傳奇，老字號的韻味真是「越嚼越香。」在接受香港文匯報記者採訪時，不少京城老字號的忠實粉絲都會發出這樣的感慨。同時，他們也期待看到老字號在新時代煥發新機。

老字號要想跟上時代的步伐，首先在質量上下功夫。就拿人們最熟悉的「吃」來說。「增盛魁小吃」雖是一間僅有幾張桌子的小店，卻有着90餘年的歷史，依靠的就是過硬的質量和良好的口碑。在社交媒體上，這間小而美的老字號好評如潮，門口常見的排隊「長龍」見證着食客們的熱情。很多網友慕名探店，為他們的糖油餅、豆腐腦、牛肉包子，以及人均十幾元的良心價點讚。

創新則是老字號在新時代面臨的另一項課題。比如，現代人吃東西講究健康，但一些老字號的食品往往是高油高糖。那麼，不妨在保持原有特色基礎上，在原料和製作工藝上進行改良。「我們所有的產品都在變，唯獨

不變的是傳統技藝。」另一間京城網紅老字號姚記炒肝的傳承人在接受香港文匯報記者採訪時表示，最近正在進行菜單調整。

與時俱進開網店 送貨上門傳美味

在吸引「新粉」方面，一些京城老字號也在不斷探索中。乘着「國潮風」，多家京城老字號創出新品牌，並成功圈粉年輕人。如同仁堂開出了新潮養生咖啡館、北冰洋也開出北平製冰廠售賣現製飲品和現烤麵包，多年來年輕粉絲的「熱手勁」依然不減。與此同時，北京稻香村的零號店打開業以來就成了這家老字號的新名片，烤牛舌餅等傳統美味和別致的棗花酥抱枕也俘獲了不少年輕粉絲。

另外，進入互聯網時代，不少老字號都與時俱進開起了網店。全國各地的民眾都能在網上買到鍾意的產品，而且還能送貨上門。

講好老故事、玩出新花樣，不管是小而美還是大而強的老字號，唯有將傳統韻味、產品質量、時代特色和消費需求有機融合，才能找到「不老」秘方。

◆香港文匯報記者 江鑫燭

老磁器口豆汁店

◆豆汁是北京傳統小吃之一，是北京人愛吃的早點。老磁器口豆汁店是北京的老字號，是喝豆汁比較正宗的地方，一直深受老顧客的喜愛。一般豆汁是要配着焦圈一起吃的。



姚記炒肝店

◆北京有一句話「要想吃炒肝，鼓樓一拐彎！」說的就是姚記炒肝店。這家的炒肝芥汁厚厚，蒜香濃郁，味道香濃，包子、滷煮也都不錯。這是有名的老北京小吃店，位於鼓樓旁邊，離什剎海、煙袋斜街、南鑼鼓巷都不遠，很多遊客來旅遊時都會順便慕名來品嚐這裏的京城小吃。



寶瑞門釘肉餅

◆門釘肉餅最早出自清朝御膳房。傳說當年御膳房為慈禧太后精心創製了一道肉餅點心，採用「搞餡」手藝，薄皮大餡，製成後外焦裏嫩，汁鮮餡美，老佛爺食後大為讚賞，垂問點心何名，御廚想起宮門上金光閃閃的釘帽，便答道：「門釘肉餅」。從此，老北京坊間開始流傳門釘肉餅象徵吉祥，吃了會有福氣。



烤肉宛

◆烤肉宛創立於清康熙二十五年（公元1686年），距今已有330多年的歷史，最早是一位姓宛的回民，手推木輪車，在宣武門一帶，賣烤製的牛肉，因為味道突出，色香味全，很受消費者的歡迎，到了後輩這一代，更是將烤肉宛發揚光大，又增添了烤包子、烤羊肉等項目，在早些年間，張大千、梅蘭芳是這裏的常客，烤肉宛的生意，尤其到了秋冬季節，更是門庭若市，顧客絡繹不絕。三百多年的滄桑歲月，為烤肉宛贏得了良好口碑，齊白石大師還曾為其贈送匾額。



都一處燒麥

◆都一處主要經營燒麥，開業於清乾隆三年（公元1738年），他家的燒麥不僅皮薄餡滿，而且味道極其的好吃，經歷過戰亂，雖然沒倒閉，但是也一蹶不振，直到全國解放以後，都一處才重新開張，主營各種燒麥，搭配風味炒



菜。當時，乾隆皇帝微服私訪，深夜回京時，因為在除夕夜前夕，大部分餐館都關門了，整條街上，僅有都一處還在營業，皇上龍顏大悅，品嚐完美味以後，回到皇宮，派太監前來賜名「都一處」，從此名聲大噪，燒麥還曾榮獲「中華名小吃」的稱號。

