

## ShenJialu

## 炙子羊肉



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

陆家嘴国金中心开了一家名叫柿合缘的餐厅，朋友请我去尝新。打出的旗号是“新京菜”，所以他家没有烤鸭，也没有我爱吃的芥末墩、糟蒸鸭肝，所幸老北京的风味还保留了几样，比如炙子羊肉。

炙子羊肉就是烤羊肉，三十年前读到文学界老前辈的文章，我就一直望梅止渴，近年来每当秋风乍起，上海人也会想煞有介事地贴一贴秋膘，我想到的则是烤羊肉。梁实秋在《烤羊肉》一文里，开头就这么说：“北平中秋以后，螃蟹正肥，烤羊肉亦一同上市。”

论名品，必须抬出名店。老前辈毫不含糊地说：“北平烤羊肉以前门肉市正阳楼为最有名，主要是工料细致，无论是上脑、黄瓜条、三叉、大肥片，都切得飞薄，切肉的师傅就在柜台近处表演他的刀法，一块肉用一块布蒙着，一手按着肉一手切，刀法利落。肉不是电冰柜里的冻肉，就是冬寒天冻，肉还是软软的，没有手艺是切不好的。”

正阳楼里的烤肉支子，比烤肉宛、烤肉季的要小得多，直径不过二尺，放在四张拼起来的八仙桌中间，摆在小院中央，四围都是长条凳。三五个一伙围着一个桌子，抬起一条腿踩在条凳上，边烤边饮边吃边说笑，这是吃烤肉的标准架势。

女客最怕烟熏火燎，如果不愿自己动手的话，也可以请伙计烤好后送进包房。烤肉宛用的是席面大的支子，十几条大汉在熊熊烈火周围，一面烤肉一面烤人。烤肉用的不是炭，不是柴，是烧过除烟的松树枝子，所以带有特殊香气。

王世襄在他的《谈北京风味》一文中也写到了烤羊肉：“烤肉用炙子是一大进步，因经过长期使用，炙子的空档已被肉屑、油脂腻塞，只露缝隙，再用以烤肉，既能稍透明火，炙而生香，又可留住大部汤汁，不致漏泄。这是新炙子无法比拟的。”

由此可见，烤肉炙子是用铁丝编织成细眼网状的。唐鲁孙的文章里还说烤肉季里有一张明代传下来的炙子，噱头十足。

张友鸾先生是新闻界老前辈，曾主政《国民晚报》《新民报》《立报》等，过去的报人都是社会活动家，能喝会吃，触角灵敏，饭局往往就是各路信息的交流会。张老前辈在《北京菜》一文里也写到了烤肉：“左手杯擎烧刀，右手箸钳肉片，在炙子（支子）上翻来翻去，一脚踏在凳上，看炉内大火熊熊，柴香扑鼻，纵然天雪，全无寒意。”

有这么一些阅读经验打底，虽然去北京多次

而与烤肉宛、烤肉季失之交臂，但柿合缘开张，这一夙愿终于达成。国金中心不是北京四合院，当然不能在店堂里明火执仗地燃烧松枝、松塔——你这里一蹿烟，头上的喷淋就将你浇成落汤鸡。

所以改走小型化路线，炉子缩小好几号，用瓷器烧成，略带束腰，透着秀气。来自内蒙

**抬起一条腿  
踩在条凳上，边  
烤边饮边吃边说  
笑，这是吃烤肉  
的标准架势。**

古的优质羊肉切片，加佐料腌一下，与京葱丝和香菜梗等一起在厨房里旺火快铲炒至八九成熟，装在直径不足一尺的铸铁炙子里，与炉子一起端上桌来。铸铁炙子有一条条突出的筋楞，可使羊肉继续受热，但不至于受热面积太大而焦糊了。

武吃由此转变为文吃。羊肉鲜嫩无筋无渣，章丘大葱喷香不塞牙，水淋淋的香菜梗嚼起来特别带劲，兼带着提神清醒爽口。

吃了烤羊肉，朋友又给每人上了一只糖油饼。北派的糖油饼与以前上海城隍庙的油面饼异曲同工，但不是咸的而是甜的，中间随意地划了两刀，油炸后口子裂开，赛过一个表情包，撕成条蘸意大利黑醋吃，味道超好！最后收场的甜品是杏汁豌豆黄，绵密细腻的豌豆黄经过杏汁的浸润，更甜，更软，更娇美。📖