

(上接01版)

匾额是商家的门脸儿,老字号历来与牌匾有着天然的不解之缘。“这块是现存最早的月盛斋匾额,由清代书法家吴寿曾题写,足见人们对月盛斋的认可。”北京月盛斋清真食品有限公司工会主席李静爽指着月盛斋展厅内一块黑底金字的“月盛斋”老牌匾介绍道。

说起月盛斋的历史,可以追溯到清朝乾隆年间,创始人马庆瑞在前门外西荷包巷摆了一个摊子,主打卖“烧羊肉”。因其肉质鲜美、风味独特,很快便声名远扬。后来,他在户部街开起了门店,店名月盛斋,生意越做越红火。“当时肉味飘香,一度成为皇家御用。这块腰牌,就是当时进宫送肉时所用的,上面记录了允许从哪个门进和这个人的长相,算是那时的‘身份证’了。”李静爽指着一块老腰牌,上边清晰地写着腰牌持有人“面黄无须”,入宫通道为“景运门”,让人不禁感叹月盛斋的悠久历史与地位。

月盛斋不仅拥有“五香羊肉供皇室,四道腰牌显至尊”的宫廷御膳文化内涵,还蕴含着“中华药理”的历史渊源。李静爽还娓娓道来了一桩关于“月盛斋”老汤秘方的小故事:“当年月盛斋传人在研制老汤的过程中,御医也参与到了调料的配比。他们依据‘医食同源’的原理,在其中加了几味特殊的调料,例如砂仁、甘草等药用食用价值兼备的中草药。但全部的调料配方、具体的配比以及几味秘料,月盛斋向来秘而不宣,极为珍贵,只有传承人才能知晓。此外,独特的老汤工艺,为月盛斋产品赋予了更多滋味和营养价值。经检测,老汤中的蛋白质含量高达3.85%,远高于一般牛奶中的蛋白质含量,这也正是月盛斋酱肉风味独特、营养丰富的秘诀之一。”

除了配方,酱肉的制作也有技巧。“‘两烧两酱’制作技艺是月盛斋历经无数次的实践和完善后形成的独特工艺,现已成为国家级非物质文化遗产。作为月盛斋的代表性产品,‘两烧两酱’也被誉为‘跨越时间的经典’。”李静爽向记者介绍道。以“酱牛肉”为例,其制作过程包括了选料、配方、调汤、煮制等多道工序。李静爽详细说道:“两斤生肉才能出一斤熟肉,牛肉要选牛脖子和牛腱子这两个部位的肉,因为这两个部位的肉质活动多、筋道。切肉也有讲究,要跟肉丝反着来切,把肉丝切断,这样嚼起来更容易烂。”每一块酱牛肉都凝聚着月盛斋人对品质的追求和对传统的坚守。



老字号
焕新记

月盛斋:绵延两个半世纪的酱肉飘香『传奇』



工作人员介绍月盛斋老汤的主要辅料。赵自谦 摄

月盛斋老照片:人们争相购买酱肉。月盛斋 供图

工作人员整理机器切好的肉卷。月盛斋 供图

工作人员在切割新鲜牛肉。赵自谦 摄

工作人员介绍月盛斋历史。赵自谦 摄

精美的彩塑生动还原了月盛斋酱肉制作流程。赵自谦 摄

传承需技艺、初心与创新并重

“给我来点儿炖着吃的牛肉。”“那您就来这块牛腩,肥瘦相间还带着一点儿筋皮,这部位适宜焖炖。”今年26岁的肖彩虹已成为月盛斋门店里分割、切片、搅馅、售卖样样都行的“老手”。面对顾客的需求,她熟练地拿起刀拉了一块牛腰窝:“一斤半左右60元,您回家不用放太多调料,这个牛是内蒙古赤峰的,营养价值高,血沫还少,您吃好了再来。”月盛斋门店内悬挂着分割成两半的牛胴体,机器不间断切肉卷,各个部位的肉应有尽有;熟食区从30元一斤的羊杂到75元一斤的牛肉粒,每一款产品都散发着诱人的香气。“每天早上七点半店铺开门,便迎来了一大批顾客。不仅是周边的居民,也有远道而来的食客。”肖彩虹告诉记者。

那么,月盛斋为何能吸引如此众多的忠实拥趸,甚至让人不惜长途跋涉也要一尝其味呢?答案或许就藏在每一位老字号传承人的绝活儿之中。“原先月盛斋煮肉的锅具都是选用直径120厘米、深度90厘米的铁锅,只有让锅里边每块肉都受热均匀,才能入味深透,所以

我们的煮肉师傅在学徒时都练就一项绝技——翻锅。”李静爽告诉记者,“煮一锅肉平均需要5到6个小时,一次煮肉量都在300公斤上下,煮肉师傅就一直守在煮锅前翻煮。我们每位师傅,胳膊上都是腱子肉,工龄越长,身体越壮实。所以我们也经常说,做好一道美食,炖好一锅肉,除了历代传承的技艺,还需要耐得住性子、守得住初心。”

经过近两个半世纪的传承,月盛斋从最初的游商成为规模化生产的现代企业,直至今出口世界的老字号肉类品牌,这离不开传承与创新并重的理念。

李静爽自2006年从信息自动化专业毕业后,便加入了月盛斋,成为第二批入职大学生,见证了企业近年来的快速发展。在激烈的市场竞争中,让百年老字号焕发“青春活力”,是新一代月盛斋人的不懈追求。“当时月盛斋引入了信息化业务系统;引入食品安全与监测专业人员,强化了生产车间的食品质量安全把控;吸纳畜牧兽医专业人才拓展前段生产线……”如今,月盛斋引入了

自动化设备设施和自动传输、在线数据收集等技术,从养殖到终端客户的餐桌实现了统筹管理。顾客在月盛斋买的每一块牛肉,都可以实现从养殖到售卖的流程追溯,形成了全产业链的布局。

近年来,月盛斋紧跟时代步伐,在保留传统味道的同时,研发出更适合年轻人口味的新产品。开盒即食的老北京风味羊蝎子、低脂高蛋白的即食牛肉、休闲零食手撕牛肉等产品,一经推出便受到了年轻消费者的热捧。同时,与物美等大型商超,盒马、天猫等线上线下平台建立了合作关系,产品遍布餐饮渠道、特通渠道等多个领域,端上了千家万户的餐桌。此外,月盛斋还加大了全国布局的力度,在上海、武汉、广州等地建立了加工厂,进一步拓展了市场版图。

“传承并发展好‘月盛斋’这个百年老字号,是一份荣誉,也是一份责任。未来,我们不仅要在产品上进行研究和挖掘,更要挖掘其背后的历史和企业精神,把传统文化传播出去,让产品承载着文化走向全国,走向世界!”李静爽说。



居民在月盛斋工厂旗舰店挑选酱肉。赵自谦 摄