咬一口满嘴爆汁的门钉肉饼。姜灏 摄

老门框的烧饼口味香酥、油而不腻。姜灏 摄

老门框品牌在门框胡同麻坊二条19号门店的旧照。老门框 供图

师傅手法娴熟地切着新鲜羊肉。姜灏 摄

『讲述』四代人的味觉记忆 老门框：一门爆肚儿

（上接01版）

“大概20年前的一个下午，一位将近70岁的回民老大爷吃爆肚儿，问我们是否正宗，并要求按顺序上两盘。”宋军回忆道，“我当时并不知道还有这样的吃法，先模仿着早年间父亲做爆肚儿的顺序上了一盘肚板。老大爷一看特高兴，说‘你们这还懂得这个，不错，老的东西没丢’。”时至今日，宋军依旧对当年的情景印象深刻。他也是从那时开始翻阅资料、走访老厨师，研究还原老北京爆肚儿吃法的讲究，即吃爆肚儿的顺序要从老吃到嫩。

“从那以后，我们就一直保留着这种吃法，让顾客能够体验到最正宗的爆肚儿文化。现在只需提前一天预约，就可以享受爆肚儿十三吃，体验老字号的文化传统。”于宋军而言，吃爆肚儿不仅仅是一种味觉的享受，更是一种人生的品味。有时要冲破磨难，如同肚丝在沸水中迅速焯烫，历经高温而依然保持脆嫩；有时要打磨人生，如同品尝不同部位的肚丝，感受不同的人生滋味。老门框所坚守的不仅仅是食客的记忆，更是传统的延续与发扬。

宋军热情讲述老门框历史。姜灏 摄

宋军介绍爆肚儿制作方法。姜灏 摄

尝鲜、打卡、聚餐 老门框的故事在口口相传中延续

除了传统的爆肚儿外，老门框还有一绝——门钉肉饼。只见宋军围上围巾，穿戴好厨师的白大褂，熟练地揉擀着面团，一会儿的工夫，一个个皮薄馅大的门钉肉饼呈现在桌前。

起初，这款新产品并不被市场所接受，销量寥寥无几。但经过宋军和团队的不懈努力，逐渐赢得了顾客的喜爱。如今，门钉肉饼每天能售卖近一万五千个，成为店里的另一大招牌。今年，老门框的“山羊肉烧饼”更是荣获了丰台区非遗称号，进一步提升了品牌的影响力。

在坚守传统的同时，老门框爆肚儿也在不断创新求变。在宋军的带领下，老门框爆肚儿不断扩张，先后在北京、上海、南京、杭州、宁波、成都、重庆、西安、深圳等地成立了200多家餐饮店，并取得了辉煌的成果。虽然老门框的产品更适合北方口味，但在上海、成都、重庆等店铺也异常火爆，这让他们看到了老门框爆肚儿在全国范围内的市场潜力。

“今天是朋友特意带我来体验一下老北京美食。”就读于外国语大学的加拿大留学生Owen向记者展示他刚刚学会的使用筷子的技巧，“我还是第一次尝试动物的内脏，完全没有想象中的奇怪味道，反而很好吃。”环顾四周，食客们有来北京旅游特意过来打卡的，也有家住附近带着家人朋友熟门熟路地来此聚餐的，还有像Owen一样第一次来尝鲜的。

老门框的故事还未结束，宋军表示将面向全国持续开店，并始终保持老味道，让更多的人能够品尝到这份来自京城的老字号美味。同时，他也希望通过自己的努力，为社会解决更多人的就业问题，为餐饮行业的发展贡献自己的力量。这段故事，不仅是一段关于美食的传承与创新，更是一段关于坚守与梦想的传奇。

店内的氛围温馨而怀旧。姜灏 摄