

# 老刘野生大鱼坊 要的就是这个味

# 东来顺饭庄 百年精华“第一涮”

今年4月,老刘野生大鱼坊在北京东路惊艳出场,以纯赫哲族的风格突袭南京,一亮相就博得了满堂彩。

大铁锅炖大鱼的浓香醇味,让南京人惊讶的同时,又钟爱得欲罢不能。而南京人喜欢的程度,也让连锁店遍布全国的老刘野生大鱼坊吃惊,赶紧以最快速度,在南京水木秦淮B区95号开张第二家直营店。

### 原料珍贵,健康营养

老刘野生大鱼坊在全国开一处火一处,主要是老刘野生大鱼坊品牌的过硬。

其中每天空运来的乌苏里江深水大鱼,是其他餐馆无可比拟的优势:老刘野生大鱼坊的乌苏里赫哲族捕捞队伍,或船行千里,或凿冰捕鱼,保证每天全国连锁店的餐桌上都有这些北半球高纬度的珍稀美味。

老刘野生大鱼坊的鱼确实大,几乎全在30斤以上,鱼龄10年以上。俗话说“宁吃野生一两,不吃养殖一斤”,在连绵的崇山峻岭中穿行的乌苏里江是世界上极少未受污染的大江河之一,成为数十种

珍稀鱼类繁衍生息的圣地,其中淡水鱼王——皇鱼是过去皇宫的专用鱼,皇鱼与大马哈鱼的鱼子是国际市场上的软黄金,制成的鱼子酱是绝对的高档食品。

最受赫哲族朋友推崇的是被尊为鱼中贵族的大马哈鱼,长年遨游在江水深处,全身靠一根脊椎骨运动,鱼肉是超乎想象的细嫩鲜香诱人。

鳌花鱼、怀头鱼、青根鱼、大白鱼等等无一不是名贵鱼种,并且越大越珍贵。

“白鱼如切玉”,大诗人杜甫是这样形容乌苏里深水鱼的,黑龙江冬季漫长,江水甘冽,野生鱼的生长周期缓慢,肉质细嫩味道醇美全属自然形成,是大自然无上的馈赠。

在冰冷的深水里游弋的大鱼,性情凶猛,大鱼坊宰杀的大鱼,常常在鱼肚里发现许多整条十几厘米长的小鱼,让人直观感受到乌苏里江活脱脱的自然生态。这种状态里长大的鱼,其味可想而知。

### 吃法独特,美味悠长

想吃大鱼身上哪一段?要多多少?直接向大厨比划。点好鱼后就可以坐在大铁

锅旁等待美味了。当然那个玉米锅贴不能少,单吃鱼肉显单调,就着这香浓汤汁,下一些粉条、豆腐之类的涮品,还有娴熟的东北锅贴师傅现场制作玉米锅贴,沿着铁锅一圈排开,黄灿灿色泽很诱人,待玉米锅贴烤好,贴锅的一面焦脆,另一面被鱼汤熏蒸得软糯中带着丝丝鱼香,非常好吃。而此时的野生大鱼,也越熬越有味了。

老刘野生大鱼坊沿袭了赫哲族在江边野外用铁锅炖鱼的习俗,加上由东北特产人参、鹿茸等60多种名贵中草药经数十道工艺祖传秘制而成的汤料,不仅炖出了野生大鱼最正宗的味道,更添营养,正所谓“喝江鱼一碗汤,赛过飞禽走兽一箩筐”。

将一种或几种野生大鱼投入锅内熬制,25分钟后鱼肉入味,随着大锅中鱼汤翻滚而起,一股浓郁的香气也扑面而来。鱼火锅微辣鲜香、汤色金黄、味醇厚重、食而不燥、油而不腻,用东北话说就是:这味道,杠杠地!

吃老刘野生大鱼坊的大鱼,豪放感觉就像与东北人打交道,两个字:痛快!



作为百年老店,东来顺继承弘扬了清真菜肴的饮食精华,历经百年沧桑,几代人潜心钻研,继承与创新并举,集火锅文化、餐饮文化、历史文化于一身,素有“中华第一涮”的美誉,如今已成为京华饮食菜系中的标志性品牌和享誉海内外的“中国驰名商标”。

东来顺以涮文化最为出名,涮有八讲:选料精、刀工美、调料香、火锅旺、底汤鲜、糖蒜脆、配料细、辅料全,形成了东来顺涮肉八大特点。

### 老字号 中华第一涮

说起吃涮羊肉的老字号,估计没有比东来顺更久远的了。最老的“北京东来顺饭庄”可以追溯到光绪二十九年——1903年春,原址在现北京市东城区王府井大街北口金鱼胡同,也就是老东安市场的北门。创始人丁德山,花了毕生的心血让东来顺的涮羊肉在当时就名满京城。

一百多年过去了,东来顺的传人们在秉承传统的同时,博采众长,精益求精,创造了最独特的东来顺涮羊肉。

来到东来顺饭庄,观一观古朴的紫铜火锅;赏一赏红白相间的羊肉片;闻一闻香浓清淡的口蘑汤。不禁提起筷子涮上一涮,一涮即熟,久涮不老,浇上可口的调料,

吃起来鲜嫩爽口,食而不腻;还有精美的小点心供客人涮后品尝,咸的、甜的、酥的、脆的,口味各异,品种齐全,令老少皆宜、雅俗共赏,故被称为“中华第一涮”。创造了独特的色、香、味、形、器的和谐统一,真可谓为“美食美器,一菜成席”。

### 上品羊肉 讲究“涮”功

东来顺羊肉选用的是产自内蒙古锡林格勒盟黑头肥尾白羊和澳大利亚优良品种杂交的改良羊,生长期在一年左右的羯羊,即阉割的公羊。由于当地水甜草嫩,草中又含有丰富的矿物质,故羊的肉质细嫩,不含膻味。选肉的部位是羊的上脑、大三叉、小三叉、黄瓜条、磨裆,一只羊经过严格的筛选,仅有净肉的40%能够登陆“东来顺”的餐桌。

从吃法上讲,东来顺涮羊肉分文吃、武吃两种吃法,这是由光顾东来顺的主顾们总结的,随着东来顺名气的日益提升,来吃涮肉的客人形形色色。

一些文人雅士吃起来很讲究,我们称其为“文吃”即为:您一次吃多少,就用筷子夹多少羊肉片放入火锅里,涮几个来回,肉变了色,就可以夹出来放在小碟内,再用小勺把佐料从碗里舀出来,放在涮好的肉片上,搅拌一下再吃;还有一些性格豪爽,侠士车夫之类则是喜欢“武

吃”:把盘里的生羊肉片一下子全都拨到火锅里,把肉捞到佐料碗里,搅拌好就吃,一手端着烧酒壶,一条腿还蹬在板凳上,吱啦一口酒,巴嗒一口肉,很有特色。这种说法,一直沿用到现在。

### 北京烤鸭 不容错过

其实,东来顺除“涮羊肉”外,还有各式清真烧烤、炒菜等佳肴。其中,北京烤鸭、特色招牌牛肉、特色烤羊腿、特色烤羊排等成为东来顺传统清真佳肴中的精品。能与涮羊肉齐名的“北京烤鸭”,是东来顺饭庄颇具“京味”的一款美食。

据悉,“东来顺”的“北京烤鸭”优选名贵品种的北京鸭,此鸭孵出后放养一两个月,就得关进暗房里去群养,饲料是用糠麸拌匀捏成大拇指般的条子,晒干了水分,隔一两天逐只抓出来,进行填塞喂养,“填鸭”由此得名,皮白肉细,营养丰富,也称之为“富贵鸭”。一只2公斤重的“填鸭”,能片出100余片鸭肉片,而且大小均匀如丁香叶,口感酥香鲜嫩、香而不腻、营养美味,净肉的鸭架还可以加白菜、冬瓜煮汤,别有风味。在“东来顺”吃“北京烤鸭”大厨可是到您身边现片现吃哦!



浓郁的东北赫哲风情、正宗的东北特色美食

东北人

# 老刘野生大鱼坊

全国连锁

继南京首家北京东路店人气火爆

水木秦淮店

# 盛大开业

野生大鱼来自乌苏里江,无污染的绿色生态珍稀大鱼,每条

至少10年以上生长期,其肉质细嫩、爽滑、易消化,对降低血脂以及健脑、延缓衰老等非常有好处。

我们的汤料是祖传秘制而成,以东北大铁锅土灶台为餐桌,围着铁锅吃大鱼,好吃补铁还补钙。点击率最高的莫过于被赫哲族敬奉为鱼中贵族的“大马哈鱼”,俄罗斯归还黑瞎岛之后,啖食“大马哈鱼”更超值了。

宁吃野生1两 不吃养殖1斤

●北京东路店:北京东路40-47号(九华饭店对面) 电话:025-83605053  
●水木秦淮店:石头城水木秦淮B区95号 电话:025-83723367



皇鱼