

当代 **庖丁** 陈立新

文 / 本刊主笔 石 新



涮羊肉是典型的北方火锅，历史悠久。据记载，三国时期，已经有铜制的火锅出现，可以用来涮猪、牛、羊、鸡、鱼等各种肉食。北宋时期，经济繁荣，物资充裕，冬天的时候酒楼已经有火锅供应了。

涮羊肉为北京寒冷的冬天带来温暖和幸福，而吃涮羊肉首屈一指的便是中华老字号东来顺。

创建于1903年的东来顺，因以涮羊肉“一菜成席”而闻名遐迩，其醇香味厚、口感独特的羊肉成为很多人对北京的美食记忆。2008年，东来顺的涮羊肉加工技艺被列为国家级非物质文化遗产。

如今，南来北往的全国游客，来到北京，一定会去东来顺，一边品尝涮羊肉的清香，一边感受国家级非遗技艺第四代传承人陈立新师傅及其徒弟们的飞刀绝技。

飞刀如有神

陈立新，北京市首批中华传统技艺技能大师，1989年获得商业部金鼎奖，1994年获得全国首届清真烹饪大赛金奖，2008年获国家级非遗技艺第四代传承人称号。

陈立新年仅十几岁便拜东来顺第三代切肉技艺传承人何凤清为师，专攻涮羊肉加工技艺，至今已近50年。

东来顺涮肉采用内蒙古锡林郭勒盟西乌旗的大尾巴绵羊，且必须是刚断奶就被阉割了的羯羊。如此，羊肉中才少腥膻异味。用于涮肉，东来顺只选上脑、小三岔、大三岔、黄瓜条、磨档五个部位。清汤锅底，只放葱、姜、口蘑汤等简单配料，为的是让顾客尝出羊肉最鲜美的味道。

涮羊肉是东来顺代表性菜肴，切肉是关键环节。东来顺的师傅切出的羊肉片，以薄、匀、齐、美著称，每公斤羊肉可切20厘米长、8厘米宽的肉片80到100片，每片仅重4.5克，且片片对折，纹理清晰，“薄如纸、匀如晶、齐如线、美如花”，投入汤中一涮即熟，吃起来又香又嫩，不膻不腻。

东来顺切羊肉又讲究刀工、外形，所以羊肉需冻得有一定的硬度才能切。过去没有冷库、冰箱，每年冬天东来顺的师傅都要开凿河冰，放进地窖储藏。从内蒙古精选的羊肉运来后，师傅们要亲手一层肉一层冰的码平压实，以便切出的肉片有型。而每天按着冰冻的羊肉练切工，的确是一个普通人难以坚持的苦工。陈立新虚心好学，肯于钻研又能吃苦，经师傅悉

心传授，很快就掌握了整羊剔骨、部位精选、肉片切制等整套技艺，成为师兄弟中的佼佼者。

陈立新先后担任过东来顺的涮肉制作技艺组长、副经理、经理、经营部长等职务。近年来，他与东来顺集团人力资源部共同开办了“东来顺羊肉基地质量检验员”培训班，为规范东来顺涮羊肉半成品加工工艺和提高品质提供了技术保障。同时，为使东来顺羊肉加工技艺后继有人，他还开办了手工切肉技术培训班，培养出来的学员已发挥技术骨干作用。东来顺成立了非遗传承团队后，由陈立新和东来顺已退休的技师担当技能培训讲师和顾问，目前正在对东来顺的传统菜肴、清真面点进行挖掘整理。

“咱可不能糟践手艺”

陈立新常回忆起师傅何凤清曾因他切肉片不规范而发火的事。那时的他尚不到二十岁，却已在何凤清手下学徒几年。那时，到东来顺吃涮羊肉的客人们常排大队，陈立新觉得自己对切肉技艺已掌握娴熟，一日，就趁师傅午休时切出几盘羊肉片。哪想，等待表扬的他却遭到师傅的一顿严厉责备：“小子，你瞧你切的是什​​么？薄厚不均、七扭八歪、高低不平，你对得起我教你的手艺吗？你对得起客人吗？顾客是冲着东来顺这招牌来的，如果我们如此对付客人，他们还来吗？”

向来慈眉善目的何师傅头一回冲陈立新发了那么大的火。当时的他倍感委屈。可后来，当他真正练出好手艺，再去回忆这段经历时，就觉得师傅的话太有道理。台上一分钟，台下十年功，陈立新常讲一句话：“咱可不能糟践手艺。”这句话里，有东来顺师傅们代代传承下来的匠心风骨。



春去秋来、岁月更迭，如今，陈立新也成了师傅，有了自己的徒弟。他教他们技艺，更教他们道理。那些道理，是当年师傅教给他的，而师傅的道理，则是师傅的师傅们教的。道理朴实，却是东来顺自晚清发展至今，成为中华老字号“清真第一涮”金字招牌的“本”。



多次见证外事活动

陈立新近半个世纪的“刀口生涯”正是中国风云巨变的时代，无论是外交还是政坛，都能看到涮羊肉的身影。

上世纪70年代初，中国用“小球转动大球”“乒乓外交”缓和了中美关系，震动世界。1973年，在北京首都体育馆举办亚非拉乒乓球邀请赛，所有的运动员在友谊宾馆用餐，其中清真餐厅安排三天涮羊肉，这任务就交给了东来顺。当时，北京市委、市政府特批大红门清真屠宰厂为东来顺提供100只活羊，分三天屠宰，每天宰30多只活羊。平时，师父定额一天切90盘，徒弟切60盘。可这次，要求师父、徒弟10人一天要切出1000盘肉片来。切肉组的同志们加班加点，基本上三天三夜连轴转，出色地完成了任务。多年后，陈立新在东来顺遇见了当年“乒乓外交”的主将庄则栋来吃饭，聊起往事，陈立新开玩笑说：“打乒乓球您是世界冠军，切羊肉我是世界冠军！”

涮羊肉不仅被老百姓深深热爱，也受到党和国家领导人以及外国政要喜欢，所以，东来顺厨师的身影经常出现在中南海和钓鱼台。说起这些，陈立新自豪感油然而生：“当年国务院开会时，宴席两桌，15个食客全是国家总理、副总理级别，也是由东来顺来服务。毛主席曾在养蜂夹道宴请印尼总统苏加诺，除了厨

师是东来顺的，服务人员也是直接调动了东来顺的服务员。”

东来顺的涮羊肉在中美建交的历史大事件中还充当了一回重要配角。中美建交前后，邓小平曾两次在东来顺设宴款待美国国务卿基辛格。当时，东来顺曾停业3天搞卫生，还特意将1楼至3楼的楼梯，添置了红地毯。

1975年，美国总统福特应邀访问中国，邓小平在人民大会堂设宴招待他，安排的还是东来顺的涮羊肉。为了保持东来顺涮羊肉的原汁原味，手工切肉、面点、服务员都由东来顺负责。年轻的陈立新被选中参加这项光荣的任务。

“当时我虽然技术不算拔尖，但因为思想单纯、老实听话，荣幸地入选了，于是，由我代表我师父，随着切肉组的组长和两名党员师傅，到了人民大会堂工作。羊肉一水儿的新鲜羊上脑，每盘四十片，薄厚均匀，三条脂肪线，笔管条直；象形面点形象逼真，栩栩如生，就连服务员亲手切的葱花、香菜都令大会堂的同行惊叹。在大家的共同努力下，圆满地完成了任务。咱东来顺的涮羊肉，也正经为中美关系正常化发挥了作用呐！”说起这段故事，陈立新脸上洋溢着满满的自豪感。

心中有刀，技艺会一辈辈传承下去

陈立新差点成为东来顺最后一位精于手工



切肉的老师傅。原来，在陈立新出师不久，从1975年起，东来顺切肉的大部分工作就逐渐被机器取代了。

研制切肉机的时候陈立新也亲自参与其中，还提过不少建议，机器设计是模仿人工切肉的方式，机器上阵之后，大大满足了食客的需求，不用再排队等候了，这也是很多老字号选择的改革之路，以机器的高效标准化生产代替传统手工工艺。然而，当年十几位切肉师傅在东来顺的玻璃橱窗里一字排开，当着食客的面表演切肉、比拼手艺的盛景再也见不到了，手工制作的精致感和人情味儿也随之消失了。

虽然再也不用从事每天切100盘肉这种高强度的劳动，但是陈立新的心中还是有些失落，后来他换过很多岗位，从一线到管理，但是始终没有放下手艺，即使做东来顺王府井总店经理的时候，他也喜欢换上白色的工作服，到后厨切一盘肉，炒几个菜，心里才觉得舒坦。

时间进入21世纪，正当很多老工艺已经濒临灭绝失传的时候，陈立新听到了一个令他振奋的消息，东来顺涮羊肉工艺入选国家非物

质文化遗产，他成为这项工艺的第四代传承人。“老师傅们都去世了，师兄也退休了，如今就剩下我一个人，得把这个手艺传下去，这是命运，也是使命。”陈立新拿出当初师父传给他的那把切肉刀，沉思良久。

据说真正的厨师，可以让人喝他杯里的茶，绝对不能让人碰他的刀。陈立新至今还记得年轻时候，他不知道后厨的规矩，曾经拿了自己师父的刀用了一上午。厨房里其他人看到了就说，你胆儿可够肥的，你师父的刀你都敢动。

“我也是自己专门用了一段自己的刀之后，才明白了这个道理。每个人用力的习惯不同，磨刀的力度也不同，所以，看起来厨房里的刀都差不多，其实，每把刀的手感都不同。”拜师的时候，陈立新接过师父送的一把一尺半长的羊肉刀，这一切就是近50年，这把刀带着一名厨师所有的技艺、习惯和经验。

如今，陈立新收了几十名徒弟，也同样送给每人一把切肉刀，刀的传承便是艺的传承。有的徒弟对他说：“师父，现在谁不知道切羊肉片有切肉机呀，用刀切，客人还不乐意呢。”陈立新对他说：“可不是这个理儿，切肉再怎么机械化，也不能丢了传统的手艺，因为这是咱祖传的饮食文化。”

他经常会让徒弟们，把他送给他们的切肉刀拿来让他看看。徒弟们知道，师父不是看刀快不快，是看他们是不是把刀放在心里了。徒弟们理解师父的苦心，对陈立新说：“师父您擎好吧，人在刀在，老北京涮羊肉一准儿会传下去的。”

什么是传承，在陈立新看来，传承就是要用一辈子用心做好的一件事。很多时候，他会想念故去的师父，在心里他轻轻对师父说：“徒弟没给您丢脸，对得起您教我的手艺！” ■