

月盛斋、王致和……

## 那些被慈禧“点赞”的老字号



惠丰堂

## ●为“惠丰堂”饭庄题写匾额

“惠丰堂”饭庄是旧京“十大堂”之一，始创于清咸丰八年(1858年)，相传该店的匾额系慈禧太后所题。

光绪年间“惠丰堂”的老板是山东人张祖荫，以经营山东风味菜肴为主，他与清宫御前总管太监李莲英的干儿子李季良是“拜把子”兄弟，常有交往。

一天，李莲英一脸无奈地回到家中，李季良问他因何愁眉苦脸。李莲英说这几天老佛爷与光绪爷怄气，天天发火，御膳房变着法儿地给她做的饭菜，她只吃几口就撂了筷子。她不高兴就

朝奴才们撒气，今儿个又被她训斥了一顿。

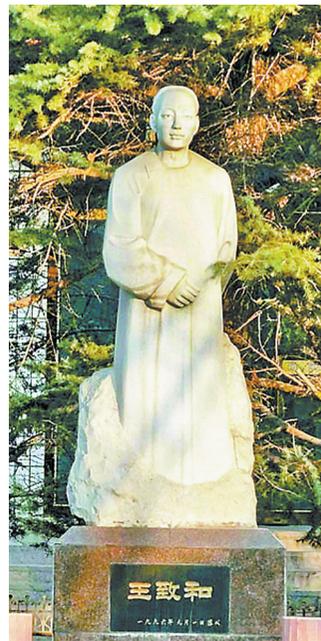
李季良言道：“老佛爷不吃不喝也不是个事儿呀？弄坏了身子，您这大总管担待得起吗？我有个兄弟在前门外大栅栏开了家饭庄，以烩菜最拿手，汁浓色鲜、味厚不腻，您何不给老佛爷备上一份，让她换换口儿？”李莲英一听，言之有理，便让他马上去了“惠丰堂”。当天晚上李莲英就提着装满饭菜的食盒儿回了宫。

或许是几天没吃好喝好了，食盒儿一打开，慈禧就被菜肴的香味吸引了。这菜虽不是

近日，京城多家老字号启动了“明厨亮灶”工程，通过安装透明玻璃幕墙、监控摄像头等方式，让消费者实时看到后厨的操作流程，从而使人吃得更加放心。说起京城的老字号，还与慈禧太后有不少渊源，据传她曾品尝过多家老字号的美食，并为其“点赞”……

山珍海味，但有汤有菜，油而不腻，香浓适口。慈禧太后拿起筷子尝了几口，脸上便有了悦色。她边吃边问道：“是哪位御厨做出如此色香味俱全的菜肴？”“回皇太后，不是御厨，是前门外‘惠丰堂’厨子做的。”李莲英说着给她斟上一杯酒，慈禧边吃边喝，没多大工夫，几道菜肴已吃下去一多半儿。

慈禧太后酒足饭饱之后，见案几上放着文房四宝，便乘兴题写了“惠丰堂”三个大字，同时传旨：赐“惠丰堂”御用“圆笼扁担”一副，上嵌金箍，可视随时入宫送餐的“腰牌”。几天之后，慈禧题写的匾额便悬挂在了“惠丰堂”的大门之上。从此，“惠丰堂”声名大振，生意越来越兴旺。



## ●为“王致和”臭豆腐赐名“御青方”

王致和是安徽仙源人，清康熙八年(1669年)进京赶考，但名落孙山，无奈之下，便想在京城暂谋生计。他自幼跟着父亲学过做豆腐，于是向几位同乡借了点钱，在安徽会馆附近租了两间房，开了豆腐作坊，每天做上几屉豆腐，沿街叫卖。到了夏季，有时他怕卖剩下的豆腐发霉，就将这些豆腐切成小块，稍加晾晒和盐腌后用缸储存起来，之后歇伏停业。三伏之后，王致和打开缸看腌制的豆腐，一股臭气扑鼻而来，取出一看，豆腐已呈青灰色，试着尝了尝，觉得臭味之余却蕴藏着一种浓郁的香气。他送给邻居品尝后，没想到大家都称赞不已。此后王致和逐渐摸索出一套臭豆腐的制作工艺，制作出来的臭豆腐颇受人们青睐。康熙十七年(1678年)，王致和在延寿寺街路西开设作坊，竖起了“王致和南酱园”的招牌。

官之凭证。每隔一日，“月盛斋”送特制酱肉到御膳房。

据传慈禧“撤帘归政”、退居颐和园后，每晚必有一顿夜膳，而所食之物，又必有“月盛斋”酱肉、烧饼和粥，“月盛斋”掌柜要轮流值守于颐和园御膳房。慈禧太后坐游船昆明湖时，后面常拴两条小船，一条是御膳房的，另一条就是“月盛斋”马家老铺的。一年冬日，“月盛斋”掌柜于后山抽烟，不慎引发山火，按律应判死罪，慈禧太后一句“办了他，我吃什么？”他的死罪即刻被免。正是由于受到清廷的青睐，又因其牛羊肉食品制作精良，别具风味，“月盛斋”名扬京城。

缎店买了九尺黄缎子，铺在座位上。半个时辰后，小太监又传旨说要讲灌肠送至火神庙内。掌柜的连忙将二十盘灌肠放进提盒里，双手捧着，在两个太监陪伴下恭恭敬敬地进入火神庙。

慈禧太后品尝了“福兴居”灌肠后大加赞赏，她让随行的几位大臣也品尝了品尝，众人都说好吃，于是慈禧赏了掌柜的十两银子。几天之后，两个太监将慈禧太后所封的“龙罩”（系绘有龙图案的丝质明黄色遮盖物）和“黄旗”（也称龙旗，系绘有龙图案三角形明黄色小旗）送到了“福兴居”，令“福兴居”按时进奉灌肠入宫。“福兴居”因这“龙罩”和“黄旗”，买卖越做越兴旺，直到上世纪四十年代末衰落。

## ●为“月盛斋”酱肉铺赐四道“腰牌”

“月盛斋”是一家专门经营清真酱牛肉的老字号，开业于清乾隆四十年(1775年)，创办人马庆瑞，最早在老前门箭楼的西月墙路南，借这道月形墙取名“月盛斋”，有“月月兴盛”之意，后迁至户部街。《旧京琐记·市肆》载：“月盛斋者以售酱羊肉出名，能装匣远贡，经数月而味不变。铺在户部街，左右皆官署，此斋独立于中者数十年竟不以公用征收之。”因其所处的独特位置，当初“月盛斋”的经营对象大多是宫廷内侍及衙署官吏。

光绪十二年(1886年)十月，慈禧太后做寿，满朝文武大臣到处搜寻奇珍异宝为她备寿礼。有位大臣寻思：“给老佛爷送什么寿礼呢？官里的奇珍异宝她多得数不清，早就不新鲜了，我得送一份与众不同的寿礼！”于是，他特意来到“月盛斋”，备了一份包装精美的大礼盒儿，并系上“祝皇太后万寿无疆”的绸带，进奉给老佛爷。不承想，慈禧太后品尝了“月盛斋”的酱肉之后倍加赞叹，特赐“月盛斋”四道“腰牌”，作为出入

## ●为“福兴居”灌肠铺赐“龙罩”和“黄旗”

在北京众多小吃中，灌肠可谓物美价廉，远在明朝已开始流传。《故都食物百咏》称：“猪肠红粉一时煎，辣蒜咸盐说美鲜。已腐油腥同腊味，屠门大嚼亦堪怜。”另有竹枝词曰：“粉灌猪肠要炸焦，铲铲碟一肩挑，特殊风味儿童买，穿过斜阳巷几条。”

灌肠原来是用肠衣塞肉末和淀粉，现在多用淀粉制成，煮熟后切成小片，用猪油煎焦，浇盐水蒜汁食用。灌肠外焦里嫩，用竹签扎着吃。说到老年间京城灌肠老字号，当属坐落在地安门外万宁桥（又称后门桥）路东的“福兴

居”。据传，“福兴居”开业于清光绪年间，掌柜的姓普，人称“灌肠普”。

万宁桥北边有个火神庙为皇家道观，每年农历六月二十二日，皇帝都要派太常寺的官员到火德真君庙祭拜。有一年，慈禧太后到火神庙进香，刚过万宁桥，就闻到一阵阵香味，便问李莲英是何味道。李莲英最能揣摩慈禧太后的心思，他赶紧让一个小太监到“福兴居”灌肠老铺，令掌柜的备二十盘灌肠，准备接驾。掌柜的一听说老佛爷要光临，一面精心准备那二十盘灌肠，一面令人到鼓楼前面的“乾泰隆”绸



福兴居

因皇太后御赐了“御青方”之名，王致和的臭豆腐声名大振。清末状元孙家鼐还写了两副藏头对子，一副曰：“致君美味传千里，和我天机养寸心”。另一副曰：“酱配龙蟠调芍药，园开鸡跖种芙蓉”，冠顶横读为“致和酱园”。（北晚）