

金庸笔下的京城冬日美食

立冬节气，天气愈加寒冷，人们通过饮食调养抵御严寒，由此形成“补冬”的习俗。说到冬季美食，种类繁多。在武侠小说泰斗金庸的作品中便写到多种老北京的冬日美味。不仅让读者垂涎欲滴，更透露出浓郁的北京风情。



韦小宝堪称美食家

“飞雪连天射白鹿，笑书神侠倚碧鸳”，金庸先生的14部小说中，以北京为故事主要发生地的，毫无疑问是《鹿鼎记》了。《鹿鼎记》的主人公是韦小宝，在金庸先生的笔下，韦小宝对北京城冬季的美食可谓了如指掌。

《鹿鼎记》第七回云：“韦小宝不去理他（鳌拜），退到廊下行灶旁，见锅中冒出蒸气，揭开锅盖一看，煮的是一锅猪肉白菜，说道：‘好香。’然后对老仆言道：‘你舀一碗给我尝尝，如亏待了钦犯，我要王爷打你板子。’老仆惶恐道：‘是，是！’忙取过碗来，盛了一碗猪肉白菜，猪肉特多，双手恭恭敬敬的递上，又递上一双筷子。韦小宝接过碗来，喝了一口汤……”

猪肉白菜，即猪肉炖白菜，是老北京冬日最具特色的一道菜肴。在没有反季节菜的年代，大白菜是北京人冬季的看家菜，每到入冬时节家家户户都要储存许多，谓之“冬储大白菜”。其味道鲜美，故有“百姓之菜”“冬日白菜美如笋”之说。其常见吃法包括清炒、凉拌、炖煮、腌制和做馅等，最为人们青睐的是猪肉炖白菜。猪肉白菜虽不是什么大菜，但老北京人对其情有独钟，其做法简单，既保留了肉的鲜香又中和了菜的清淡，可谓肥而不腻。时至今日，仍是人们冬日里颇为青睐的菜肴。

《鹿鼎记》第十九回云：“（韦小宝）和双儿上了骡车，弯了舌头，满口京腔。‘咱们先去西单老魁星馆，那儿的炸羊尾、羊

肉饺子，还对付着可以。车夫恭恭敬敬的应道：‘是！’”

羊肉饺子，顾名思义是以羊肉为主要食材，因其具有温中暖肾，驱寒益气之功效，最适宜于冬季食用。而不同口味的人所食饺子的馅儿略有不同，多辅以不同的蔬菜搭配，如羊肉大葱、羊肉冬瓜、羊肉白萝卜、羊肉胡萝卜、羊肉西葫芦等，其制作强调以花椒水或花椒油去膻提鲜，避免加入生姜，成品兼具温补与口感平衡，不腥不柴，鲜嫩多汁，以刚出锅的羊肉饺子别有味道，一口下去满嘴溢香。

因饺子的形状类似于古代的元宝，寓意财富和好运，而“羊”与“阳”谐音，“三阳开泰”寓意吉祥，所以旧时每至立冬，京城不少人家都要吃上一顿口感鲜美的羊肉饺子，以图吉利。

《鹿鼎记》第三十七回云：“韦小宝惊

《鹿鼎记》第三十七回云：韦小宝搔了搔头，说道：“种栗子？皇上，你要吃栗子，我这就给你到街上去买，糖炒良乡桂花栗子，又香又糯，不用到扬州去种。”康熙哈哈大笑……”

糖炒良乡桂花栗子，即京城美味糖炒栗子，因炒制时添加桂花糖浆，故名。良乡位于北京西南部，历史上并不产栗子，而房山及燕山一带所产板栗多在良乡交易，故有“良乡板栗”之称。

栗子原是深棕色的，在锅中翻炒时加注糖浆，成熟后多呈深黄色，美其名曰“糖炒栗子。”清代《燕京岁时记》载：“（农历）十月以后，栗子来时，用黑砂炒



陆大有街头吃馄饨

《笑傲江湖》中，华山派弟子陆大有是个有情有义之人。令狐冲被关在思过崖上，陆大有天天给他送饭。林平之和小师妹卿卿我我，陆大有看不过眼，替大师兄不平。

书中第三回云：“其时雨声如撒豆一

般，越下越大。只见一副馄饨担从雨中挑来，到得茶馆屋檐下，歇下来躲雨。卖馄饨的老人笃笃笃敲着竹片，锅中水汽热腾腾地上冒……陆大有叫道：“喂，给我们煮九碗馄饨，另加鸡蛋。”那老人应道：“是，是！”揭开锅盖，将馄饨抛入热汤中，过不多时，便煮好了五碗，热烘烘地端上来。”

那位卖馄饨的老人是浙江雁荡山高手何三七，自幼以卖馄饨为生，学成武功后，仍挑着担子游行江湖，一身武功，却自甘淡泊，以小本生意过活。

街卖馄饨的情节，《鹿鼎记》中也有，《鹿鼎记》第九回写道：“离胡同口十来丈处停着一副馄饨担子，卖馄饨的见到韦小宝，拿起下馄饨的长竹筷，在盛钱的竹筒上托托地敲了三下，停一停，敲了两下……”

早年间，馄饨是老北京冬日的吃食，其他季节相对较少。《清稗类钞》载：“馄饨，点心也，汉代已有之。以薄面为皮，有襞积（皱纹），人呼之曰绉纱馄饨，取其形似也。”冬季寒冷，所以老北京人吃馄饨重视其汤，故有“喝馄饨”之说。京城馄饨以皮薄馅香、汤汁味美而闻名，尤其是冬季，在路边热热地吃一碗下肚，顿觉暖心寒消。为此《故都食物百咏》云：“馄饨过市喊开锅，汤好无须在肉多。今世不逢张手美，充饥谁管味如何！”

老年间每至立冬时节，京城街头便有许多挑着馄饨担子的商贩穿梭其中。这些特制的馄饨担子，一头是煮着汤锅的小炉子，另一头则是一个小木柜，柜内抽屉里整齐地摆放着作料、碗筷以及预先准备好的皮和馅。商贩们挑着担子，边走边吆喝，每当遇到食客，便现场包制、煮制混沌，再盛入白瓷碗中。

胡斐爱吃冰糖葫芦

《飞狐外传》第十三章写道：“两人不认得道路，只在街上随意乱走。逛了个把时辰，胡斐买了几串冰糖葫芦，与程灵素各自拿在手中，边走边吃。”《鹿鼎记》第十四回云：“韦小宝想到在天桥上见到官差捉拿卖冰糖葫芦的小贩，料定是太后所遣，将天桥一带所有卖冰糖葫芦的小贩都抓了……”

冰糖葫芦是京城最具风味的冬日小吃，清代《燕京岁时记》云：“冰糖葫芦，乃用竹签，贯以山里红、海棠果、葡萄、麻山药、核桃仁、豆沙等，蘸以冰糖，甜脆而凉。茶楼、戏院、大街小巷到处可见。”而《故都食物百咏》云：“葫芦穿得蘸冰糖，果子新鲜滋味长。燕市有名传巧制，签筒摇动与飞扬。”

老北京的冰糖葫芦有大糖葫芦与小糖葫芦之分，大糖葫芦长达五六尺，顶插红绿纸旗，常见于正月庙会；小糖葫芦则薄糖衣透明雪亮，讲究“糖不粘土”，即便沾灰也能吹净，多在冬日于街头巷尾叫卖。

旧时卖糖葫芦的有两种货商，一种是坐店出售，将糖葫芦摆在玻璃罩的白瓷盘里，其制作精致，品种众多；一种是沿街叫卖，或挑着担子或挎着木提盒、竹篮或草杆子上插上一串串糖葫芦，走街串巷吆喝卖的：“唉！冰糖葫芦哟，新蘸的！”

冰糖葫芦是冬日里京城街头一道亮丽的风景，那鲜红的山楂果，裹上透明的冰糖壳，酸甜的口感让人回味无穷。

据北京晚报