

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,因其具有温中暖胃,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料略有不同,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腥提鲜,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:“韦小宝搔了搔头,说道:‘种栗子?皇上,你要吃栗子,我就给你到街上去买,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

熟,甘美异常,青灯诵读之余,剥而食之,颇有味外之味。”乾隆皇帝在御膳房观看炒制栗子和品尝后觉得清香满口,甘美如饴,即兴赋《食栗》诗:“小熟大者生,大熟小者焦。大小得均熟,所待火候调。堆盘陈玉几,献岁同春椒,何须学高士,围炉芋魁烧。”将栗子的炒制过程描写得淋漓尽致。

早年间立冬之后,京城街头便有卖炒栗子的了,多为现炒现卖,《燕京杂记》云:“卖栗者炒之甚得法,和以沙屑,活以饴水,调其生熟之节恰可至当。”因别有味道,路人至此无不购得品尝。

赵敏小酒馆三会张无忌

《倚天屠龙记》第二十七章写道:“赵敏和张无忌相对而坐。范遥打手势说自己到外堂喝酒。赵敏点了点头,叫店小二拿一只火锅,切三斤生羊肉,打两斤白酒。张无忌满腹疑团,心想她是郡主之尊,却和自己到这家污秽的小酒家来吃涮羊肉,不知安排着甚么诡计?”

这段赵敏和张无忌在大都城涮火锅的情节,在电视剧里被拍出了花。当然,这只是两人在小酒馆的第一次见面。没过几天,张无忌救走六大门派的高手后,赵敏又把张无忌约到小酒馆吃涮肉。等日后张无忌与周芷若定下婚约后,鬼使神差之下,再次来到小酒馆,推门一看,赵敏恰巧就在。

赵敏与张无忌所吃的涮火锅兴于元代,盛于清代及民国时期。《清稗类钞》称:“案辄有一小釜,沃汤其中,炽火于下,盘置鸡鱼羊豕之肉片。俾客自投入,俟熟而食,故曰生火锅。”《北京民俗》载:“羊肉锅子为岁寒时最普通之美味,须于羊肉馆食之。此等吃法,乃北方游牧遗风加以研究进化,而成为特别风味。”

铜锅涮肉可以说是老北京冬日里的温暖慰藉,当凛冽寒风刮过,一家人或三五好友围坐在热气腾腾的铜锅旁,瞬间驱散寒意。《北京竹枝词》便描写了人们涮羊肉的场景:“铜锅支稳炭火烧,滚汤翻腾似波涛。羊肉切好肥瘦间,诸般作料仔细调。”

铜锅以炭火为热源,清汤锅底看似寡淡,实则最能凸显羊肉本味。而吃涮羊肉的关键在“涮”字上,吃起来有明确顺序:锅烧开后要先放几片羊尾油,可以让汤有羊肉的底味,然后才开始正式涮肉。等肉涮得差不多了,再将大白菜、蒿子秆、粉丝、冻豆腐等辅料放入。此时,火锅里的羊肉汤汁正好可以被这些素食吸进去,吃起来既鲜又爽。最后,再来一个芝麻烧饼垫底,在麻酱、椒盐和小茴香的香味中,这顿地道正宗的京味儿涮羊肉才算圆满结束。

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,锅中水汽腾腾腾地上冒……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南雁荡山高手何三七,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。

街头卖馄饨的情节,《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,有蹙积(皱纹),人呼之曰缟丝馄饨,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、煮制馄饨,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