

京味儿



崔岱远 著



京味儿

崔岱远
著



Copyright © 2009 by SDX Joint Publishing Company

All Rights Reserved.

本作品著作权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

京味儿 / 崔岱远著. — 北京: 生活·读书·新知三联书店, 2009. 12

ISBN 978-7-108-03258-4

I. 京… II. 崔… III. 饮食—文化—北京—通俗读物

IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 145100 号

责任编辑 张 荷

装帧设计 罗 洪 鲁明静

出版发行 生活·读书·新知三联书店

(北京市东城区美术馆东街 22 号)

邮 编 100010

经 销 新华书店

印 刷 北京隆昌伟业印刷有限公司

版 次 2009 年 12 月北京第 1 版

2009 年 12 月北京第 1 次印刷

开 本 880 毫米×1230 毫米 1/32 印张 4.875

字 数 100 千字 图片 43 幅

印 数 00,001—10,000 册

定 价 18.00 元

目录

北京滋味（代序） 5

春

天地一家春 10

豌豆黄儿·惊梦 17

北京菜头牌 22

无鱼不成席 28

煎鸡蛋容易吗？ 33

夏

谁也不是吃素的 40

夏天离不开的芝麻酱 47

吃的就是个顺溜儿 54

水牛儿，水牛儿 61

伏天的豆腐，冬天的茶 67

秋

- 家传烧茄子 74
飞上天的鸭子 79
北京的背后是大草原 85
荤里素 91
烧饼？还是火烧？ 97
自来红，自来白 102
不见荤腥的荤菜 108

冬

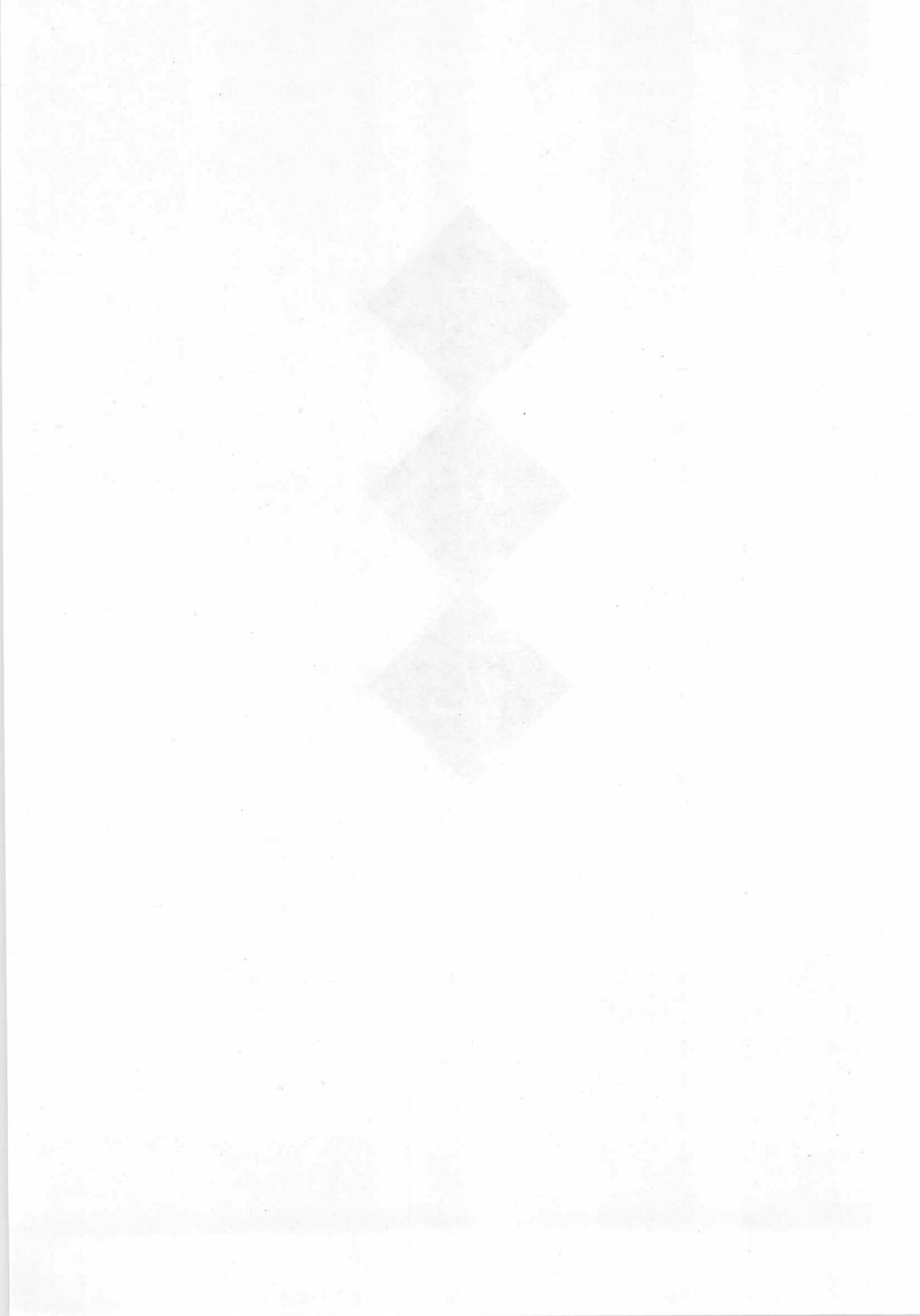
- 红红火火数九天 114
大白菜，俗中雅 120
穷人解馋 125
幸福的珠串 131
腊七、腊八儿，冻死寒鸦儿 136
过了腊八儿就是年 141
新年头一口儿 146

后记 152

京

味

儿



北京滋味

(代序)

人的一种品性总是与一类吃食息息相关的，而“吃”往往又能体现一个民族的性格乃至文化。所以，要想了解一个地方的人，最简捷的办法是瞧瞧他们吃点儿什么。

比方说吧：西方人比较直白、简洁，同样一个面团儿，人家直接用烈火干柴烤成面包，而咱们中国人比较含蓄、内敛，所以用貌似温柔的水蒸成馒头。西方人要么吃的是大块的肉，要么就是一大盘子生菜，即便是吃馅儿饼都要把馅儿摆在明面儿上。就连吃个包子都讲究“有肉不在褶儿上”。韩国人更有意思，即便是简单的泡菜都能做出那么多花样来，可见自尊心比较强。

扯了那么远，其实就想说说咱北京的吃。别看“吃”是件每天都离不了的挺“俗”的事儿，却很好地反映了北京人所特有的性情和北京城所特有的厚重文化。因为在北京，“吃”已经不仅仅是充饥，而是一种

精神需求，一种生活享受，乃至一种行为艺术。

北京的“吃”是一种活生生的载体，它所承载的是对生活的态度和对人生的感悟。

几百年来，北京一直是中国政治和文化的中心。在这个不大的地方儿走马灯似的云集过各色达官显贵和文化名流。而这两类人又从来都在引领着饮食文化的潮流。

老北京人，由于过了几百年“皇城子民”的特殊日子，养成了有别于其他地方人士的特殊品性。在北京人身上，既可以感受到北方民族的粗犷，又能体会出宫廷文化的细腻；既蕴涵了宅门儿里的闲散，又渗透着官府式的规矩。而这些，无不生动地体现在每天都离不开的“吃”上。

北京人注重体面，讲究礼貌，无论是有钱的没钱的，有地位的还是没有地位的，都不能失了身份。天子脚下嘛，皇城根儿长大的主儿，有钱的，那是真讲究；没钱的，也都穷讲究。北京人闲适而安稳，散淡而追求品味，自尊而又有些自傲，用现在话儿说，叫做懂得享受生活。所以即使是卖力气干粗活儿的，也得拿出“爷”的份儿，尽管没钱，也得摆出有闲的谱儿。卖完了一天的力气之后，上茶摊儿上泡壶高末儿——享受。反映在吃上，无论是宫廷御膳还是市井粗食，无论是穷人解馋的还是富人休闲的，都蕴涵着真正的手艺。不仅如此，每道吃食里往往还包含了它的制作者和爱好者们许多的传奇故事，可以称得上是名副其实的“文化”。

北京人在吃上的高明之处还在于，能把不可能的事儿变成可能，还让您觉得很自然，很舒服。北京的“吃”并不追求原料的昂贵，而是追

求工艺的精湛。即使一道简单的小吃，往往都凝聚了它的发明者和制作者几辈人的心思。对于那些个宅门儿里成天吃大菜的有钱人家儿来说，即使是饭后调剂的点心也琢磨得相当精细，而街边儿上穷人解馋的粗食也同样做得别有情趣。

北京人不但琢磨怎么做，还研究怎么吃。在北京人眼里，并不是谁都会吃的。吃，讲求个过程；会吃，代表着身份和品位。再精致的美味摆在您面前，您要是不会吃，那就是糟蹋东西。北京人已经把吃的过程发展成为一种与生活融为一体的艺术创造。

然而，世事沧桑，很多地道的北京吃食已经无声无息地消逝了，时至今日，所剩无几。即便是传下来的这些，也大多变了味儿，真正地道的东西不多了。一次，和两位很有文化的博士朋友聊起吃，那两位竟然不知道北京除了烤鸭还有什么特色美食。

作为一个在红墙底下长大的地道的北京人，我每每惆怅感叹，连芝麻烧饼和豆汁儿都不是当初那味儿了。其实，魂牵梦绕的并不只是芝麻烧饼或豆汁儿本身，更多的是那些吃食里所蕴涵的北京滋味，那些滋味里所寄托的北京文化，那种从来不需要想起，一刻也不曾忘记的北京情感。

这本书里所记叙的是那些浸润在美味中，最地道的北京滋味。在我看来，这本书并不是在记录几样吃食的吃法和做法，甚至也不仅是在描述那些已经和正在消逝的规矩、字号、实诚和雅致，而是一种北京人所特有的生活态度乃至为人处世的方式的写照，是地道的北京文化不可分割的一部分。而这种生活的艺术，正在渐渐离我们远去。

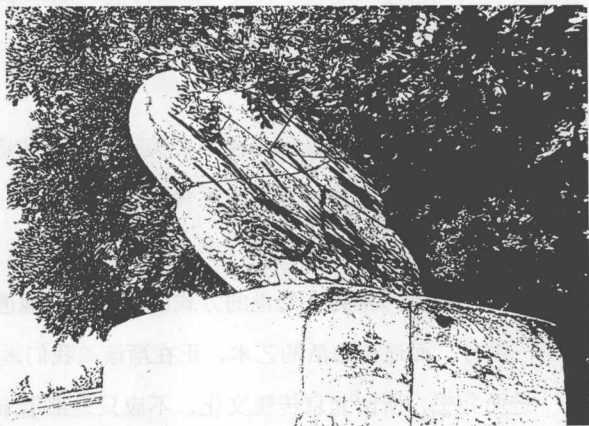
进而我想，所谓北京传统文化，不应只是那道朱红的大墙和青砖灰

瓦的四合院儿，还应包含生活其间的人们的生活方式乃至脾气秉性。就像所谓家不仅仅是房子，更是住在这房子里的人一样。那么，保护北京传统文化，当然也就应该保护这体现了北京人特色的活生生的行为艺术。

当然，对北京韵味的那些丰富细腻的感受，是穷尽一生也体验不完的。而本书所记叙的，大概仅仅等于牛的一毛，仅仅是想让读者能够了解，有这么一种生活，这么一种文化，这么一种艺术曾经存在过。

崔岱远

2008年6月



春

天地一家春

“春打六九头”。

“六九”的头一天，往往就是开春儿的一天。打这天起，大地复苏，天气回暖，按照二十四节气，这天就是“立春”了。不过，从汉代一直到辛亥革命以前，这一天才是真正意义上的春节——立春之节。而现在把正月初一视为春节的历史，一共还不到一百年。

在立春这天，传统的北京人必吃上一口儿春饼炒合菜，这不仅为了应“咬春”的典，更是寓意着在新的一年里一家人能和和美美，顺顺当当儿地生活，正所谓“天地一家春”。其实“吃”在很多时候都不是为了充饥，而是对一种情感的寄托。

所谓吃春饼炒合菜，就是用烙得薄如宣纸的面饼，卷上早春特产的时蔬烹炒的菜来吃。这个习俗应该是从唐朝就有的。《唐四时宝镜》记载道：“立春日，食芦菔、春饼、生菜，号春盘。”大诗人杜甫的那首题

为《立春》的诗里也说：“春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时。”北京这地方儿四季分明，懂得享受生活的北京人特别注重时令节气，表现在吃上更是追求个“应季”。所以，对于这春天里寄托了美好憧憬的第一口吃食，自然是马虎不得的。

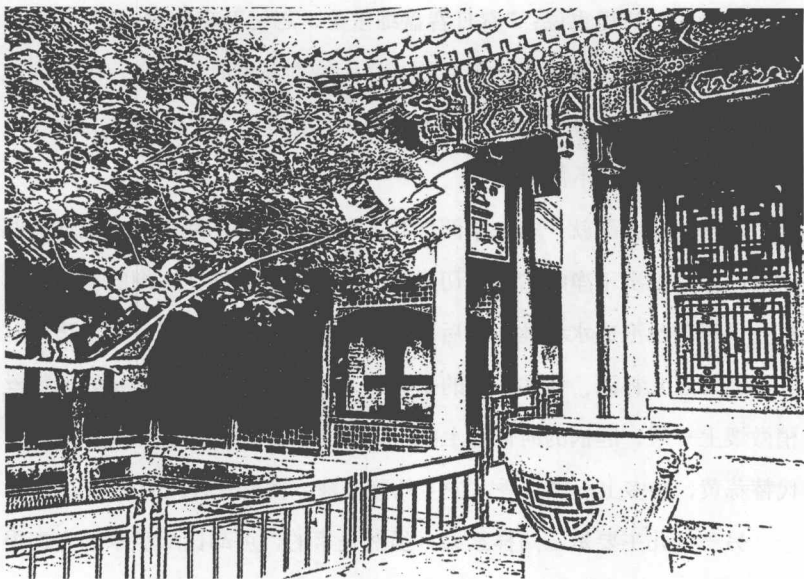
最基本的合菜就一荤一素两样儿，做起来也并不复杂。先说这盘儿荤的，就是把洗干净的猪里脊切成一寸来长、火柴棍儿粗细的丝儿，再把粉丝用温水泡成水粉丝。之后，用葱花儿、姜丝炅了锅，煸炒猪肉丝儿，加上点儿料酒、酱油，为的是提味儿，紧接着再放进去发好的粉丝稍微煨上一煨，起锅的时候翘上些个一寸来长的蒜黄儿。如果能用韭黄代替蒜黄，会多上一缕清香，少了几分辛辣，就更有春天的感觉了。

另一盘儿主要是三两样素菜，虽然是素的，可却比那盘荤的金贵得多。而要咬的“春”，也正体现在三两样素菜里了。

什么是最鲜美的菜？古人说得好：早春的韭菜和晚秋的大白菜。所以这“咬春”的菜里必有韭菜，而且是比春韭还要鲜美的青韭。

所谓青韭，其实是在冬天的暖房里培育出来的。这种韭菜的根儿发白，是因为用马粪培在韭菜根上保温捂出来的。别看它很细，却特别提味儿，用刀切上几根儿就会满屋子飘着一股难以言表的清香。据说吃上这么一口鲜辛的青韭，能把整个漫长冬季里积攒在五脏六腑中的浊气全都驱赶出去，让人从里到外焕发出勃勃生气。

另一样儿菜也是早春的珍品，就是只在残冬和早春才出产的“火焰儿”菠菜。这种菠菜算得上是这个季节难得的鲜货——火红色的根儿娇艳透亮，碧绿的叶子短粗儿而肥实，层层叶子的中央还生着一簇娇嫩的黄心儿。拾掇这种菠菜有个窍门儿，最好不用刀切，而要用手掰，然后



撕成一寸来长，这样菠菜的清香味儿才体现得淋漓尽致。

两样珍品时蔬准备妥当，就可以开始炒这盘儿用来“咬春”的素菜了。先把绿豆发的豆芽菜洗干净，切了须子，炆锅后上旺火爆烹，再把事先准备好的菠菜段儿和一小撮儿青韭段儿推进去，然后，点上一勺儿香醋和几滴香油，立刻起锅，顿时芳香满室。不过，炒这盘儿素菜还真要点儿手艺，必须找准了火候儿，得做到菜熟而不塌秧，看上去色儿正，吃起来利口，而且不能出汤，这滋味才地道。

把一荤一素分着装盘儿是我家的吃法儿，为的是每个人可以根据自己的喜好随意添加。也有人家儿把这两盘儿搅拌成一盘儿，再摊个大大的鸡蛋饼放上头，号称“炒合菜盖帽儿”。这么一来，就更透着和和美美了不是？至于炒合菜的菜为什么要全切成丝儿，那是为了寓意顺顺当

当儿。“咬春”——一个多么生动的字眼儿，在北京人看来，春天是可以实实在在用牙齿咬到的。

一冬天没怎么吃上青菜的北京人，就是这么咬上一口鲜嫩异常的“火焰儿”和能焕发生气的春韭，在和和美美、顺顺当当儿中品味着悄然而至的春天滋味儿，与其说是为了解馋，倒不如说是一种精神需求和生活享受。

上面说的炒合菜，只是春饼里所包裹的最基本的内容，普通百姓人家都吃得起，就连达官贵人乃至皇亲国戚也都好这口儿。《我的前半生》里就记载着末代皇帝溥仪一连吃六个春饼，领班太监知道了怕他撑着，叫两个太监一左一右提起他的双臂，像砸夯似的在砖上墩他消食儿的趣闻。只不过不同阶层的人所吃的春饼的内容是有区别的，这也是人之常情。

稍微富裕一点儿的小康之家吃春饼，除了上面讲的这两道热菜，还得至少备上两盘儿冷荤：一个盘儿是切成条儿的松仁儿小肚儿，再有一盘儿就是切成丝的酱肘子或者酱肉。这就是立春时一顿简约而丰盛的大餐了。这两样吃春饼搭配的经典冷荤最好是买“天福号”的。这家乾隆三年开业的老店做的肘子至今还是那么酥嫩，不腻口，不塞牙，五香小肚儿也依然香醇味厚，吃起来那叫够味儿。

更丰盛一些的春饼大餐是过去北京的大宅门儿里吃的，还要外叫一种盒子菜。

提起盒子菜，就得先说说这盒子。它特指装冷荤用的朱红扁圆的漆盒儿，有大有小，小的直径半尺，大的直径有三尺的。简易的盒子分成六格，正规一点的是周围九个格子，中间一格圆盘儿。还有更复杂的，

能分成上下两层。这样的每个格子里是一个可以拿出来的漆盘儿，每个盘子里都装着一样冷荤。盒子菜的内容除了刚才所说的酱肘子丝、小肚条儿以外，一般还会有炉肉丝、叉烧肉丝、火腿丝、口条丝、酱鸡丝、熏鸡丝、腊鸭丝、烧鸭丝、咸肉丝、香肠丝等等品种，虽都是凉菜，却也非常精致，做到了名副其实的“脍不厌细”。

在这七七八八的丝中，炉肉丝值得特别提上一提。现在除了老北京人，很少有人知道“炉肉”为何物了。所谓炉肉，就是用皮薄肉嫩、五花三层的猪肉经过洗刷、烫皮、挂糖后烤炙成的一种美味肉食，色泽红润，皮酥脆，肉耐嚼。炉肉可以直接切了蘸酱油吃，也可以或蒸或扒，都是难得的美味。用烤炉肉油炸制的丸子，就叫炉肉丸子，过去有专门卖的。炉肉丸子熬白菜是典型的北京吃法。只可惜由于炉肉制作工艺复杂，很多年来近乎绝迹。幸运的是，2006年天福号又恢复了这种传统美味的制作。过去老北京有专门经营盒子菜的店铺，叫盒子铺，根据客人的需求搭配上不同的品种送外卖。其中最有名的一家是东华门外的金华楼，之所以有名，是因为清宫里吃春饼的盒子菜都是这家供应的，不过这家店现在早已不见了踪影。

吃盒子菜是一件很随兴的事儿，就是把各种盒子菜摆在桌子上，根据不同的喜好，挑选自己爱吃的品种和炒合菜一起卷在春饼里头吃，颇有点像现在的自助。卷薄饼还得有点儿技巧，最好是各样菜都要放上一点儿，卷出来的饼讲求直挺整齐，吃到最后也不会松散或滴出汤来，那才是行家。

最后，必须说说吃春饼用的薄饼，也叫荷叶饼。别小看这张薄饼，它的作用绝不是一张简单的包装纸。如果烙不好，要么艮硬难咬，要么