

# 饮食文化篇



## 北京烤鸭

烤鸭始于何时 从饮食文化的历史来看，我国出现倍受众人喜欢的风味食品烤鸭的时间比较早。但是，一开始，烤鸭并不叫做“烤鸭”，而是名为“炙鸭”、“烧鸭”。古时候，不论是“炙”，还是“烧”，皆属于饮食生活中烹饪方法的一种。这种烹饪方法早在我国西周时期就已经出现了。如古典名著《诗经·小雅·瓠叶》里记载：“有兔斯首，燔之炙之。”

“炙鸭”，出现于南北朝时期。而“烧鸭”出现的时间比较晚，大约为元代。对这两种不同的说法，《北京导游》一书里指出：“烤鸭历史：早在南北朝时，《食珍录》中，已有炙鸭的记载。元代的《饮膳要》中有了烧鸭的说法。”不仅如此，“元杂剧《看钱奴买冤家债主》、明小说《金瓶梅》均载‘烧鸭子’、‘烧鸭’为市售美食。”可以说这实际上都是今日烤鸭的前身。

北京出现烤鸭店，究竟是在何时呢？有两种说法，一种说法是出现于明嘉靖年间（1522～1566年）；另一种说法，则是出现于清乾隆五十年（1785年）。这两种不同时期的烤鸭做法都是采用由南京（金陵）传过来的焖炉烤制法制作的烤鸭。当时在北京经营的烤鸭，并不是名为“北京烤鸭”，而是叫做“南炉烤鸭”。不仅如此，烤鸭店的店名，也不是名为“北京烤

鸭店”，而是叫做“老便宜坊烤鸭店”，其最早店址在今宣武门外的米市胡同。对此，在《北京传统文化便览》<sup>①</sup>一书里指出：

明代烤鸭馆“老便宜坊”创建于京师[指北京]。《朝市丛载》：“烧鸭子：便宜坊，在米市胡同北口路南，”《都琐记》：“席中必以全鸭主菜，著名便宜坊……尤以挂炉烧鸭为长。”清代烤鸭亦为中秋应节佳品。《帝京岁时纪胜》：“中秋桂饼之外，则……南炉鸭。”故宫《五台照常膳底档》：“乾隆二十六年三月初五日至十七日 13 天中，乾隆皇帝吃烤鸭 8 次。”

那么，为什么取名叫做“老便宜坊烤鸭店”呢？“老便宜”这三个字，不言而喻，其意主要是为了吸引顾客到店里用餐。那么，为什么还要挂上个“坊”字呢？其意是指“烤鸭店”。坊是封建社会中以从事手工业劳动生产为主的一种作坊。那时，只要人们一说“便宜坊”，就知道这种店是专门经营风味食品烤鸭的。

有关“便宜坊”，《回忆旧北京》<sup>②</sup>一书写到：

“便宜坊也创设于乾隆年间，比都一处要晚不少年。三十年代，骡马市的米市胡同和鲜鱼口内都有便宜坊。后者是老店的伙友开的，在鲜鱼口西口内不远，两层小楼，一间门脸儿，和都一处差不

① 陈文良主编，《北京传统文化便览》，北京：北京燕山出版社，1992.9。

② 刘叶秋、金云臻，《回忆旧北京》，北京：北京燕山出版社，1992.4 第1版。

多。楼下是散座，楼上有几间雅座，以卖烧鸭子（今称烤鸭）为主。”

据《北京导游》一书写到：

现大前门外鲜鱼口便宜坊烤鸭店开业于清咸丰五年（公元1855年）。后来居上，影响很大。全聚德烤鸭店开业于清同治三年（公元1864年），由于经营有方，力求创新，很快名噪京华，传及海外。创业者河北蓟县杨全仁，独辟蹊径，博采众长，并把焖炉改为挂炉，故极有特色。文革时期，全聚德改名为“北京烤鸭店”，便宜坊改名为“新鲁餐厅”。粉碎“四人帮”后复名。

**烤鸭的原料和烤制方法** 北京填鸭是制作烤鸭的主要原料。烤鸭的原料是相当讲究的。北京填鸭生长期较短，只需60~65天，就发育生长到5~7斤重。出生45天内的雏鸭，可自由取食，而最后15~20天，就不允许自由取食了，改由人工填喂，即每6小时进行一次填喂，每昼夜填4次，故被称作“北京填鸭”。只有北京填鸭，才有资格作为北京烤鸭的原料。北京烤鸭的烤制方法概括起来，大致有三种：

**焖炉法** 烤炉有门，用秫秸先将炉内铁算子烧热，待无明火时，将处理好的鸭子放在铁算子上，然后关闭炉门进行烤制。

**挂炉法** 炉口为拱形，无门，将处理好的鸭子，挂在炉内的铁钩上，下面讲究用果木（梨、枣木最佳）火烤，不关门。

**叉烧法** 这种制作北京烤鸭的方法，与制作叉烧肉的方法

相似，其突出的特征是：须逐只手工操作。因产量低，费工时，这种制作烤鸭的方法就逐渐被淘汰了。现在已经很少用叉烧法制作北京烤鸭了。

吃北京烤鸭也是有讲究的。烤熟之鸭需切片上桌。据老北京人回忆：以前，上烤鸭店去吃烤鸭，不但好吃，而且服务周到，由顾客亲自选定肥鸭后，跑堂儿（服务员）的就拿下楼去烤。烤好的肥鸭皮呈红紫色，油汪汪的，并由大师傅当面切片。切片是比较讲究的，每只鸭要切出 120 片左右，而且须片片带皮带肉，肥瘦相间，十分引人食欲。吃的时候，蘸甜酱，加葱白，卷在刚烙好的热薄饼内，真是又充饥又解馋，美味无比。

## 北京烤肉

老北京时，京城不但有著名的老字号便宜坊烤鸭店和全聚德烤鸭店，而且还有以烤肉著名的“南宛北季”。

烤肉为北京传统的清真名菜。其做法是：把牛肉、羊肉嫩部切片渍入调料中，得味后，放炙子烤熟烤香，即可食。对于这种传统的清真名菜，在一些古籍里有所记载，如《明宫史》记载：宫廷内“凡遇雪，则暖室赏梅，吃炙羊肉。”明《宋氏养生部》记载：“酱炙羊”把肉切片“研酱末、缩砂仁、花椒屑、葱白、熟香油揉和片时，……慢火炙熟。”清《帝京岁时纪胜》记载：“烤羊肉、热烧刀，此又为游人之酌具也。”北京流传下来的以烤羊肉著名的饭庄是“烤肉季”；以烤牛肉著名的是“烤肉宛”，因此老北京人称“南宛北季”。

京城的烤肉史 烤肉究竟始于何时呢？对此，在《北京导游》一书里这样写到：

烤肉原是蒙古族的一种食法，约在明末清初，北京则才有流传。而正式以烤肉为业的店家，开业于清朝中叶。以‘南宛北季’两家最有代表性。宣内大街的烤肉，是由清康熙年间，京东大厂回民宛氏，推车下街卖肉而发展起来的。什刹海银锭桥畔的烤肉季，开业于清咸丰年间。

老北京时，除了在内城宣武门里路东有著名的烤肉宛和什刹海义溜河沿有著名的烤肉季外，在虎坊大街中间路北还有“烤肉刘”，在宣武门外菜市口烂漫胡同的路北还有“烤肉陈”，这两家也卖烤肉，并且多少也有点名气。据老北京人相传，烤肉季创建于清朝咸丰年间；而烤肉宛比烤肉季开设的时间更早一些。

但是，这些店铺的烤肉是用什么肉进行烤制的呢？那时的烤肉宛，专门经营烤牛肉。其所选的牛肉，不仅精，而且加工很细，例如：将筋膜除尽，将肉切得相当薄。《北京导游》一书里写到：

“北西口四岁半龄的羯牛或乳牛，体重在 300 斤以上为宜。按部位，每只牛约出肉 40 公斤。西口之团尾绵羊或羯牛（阉割羊）以每只体重 40 公斤左右为宜，按部位取肉约 17 公斤。”

烤肉宛的经营方式比较独特，从掌柜（老板）到伙友（伙计）皆为宛氏一族。以前站在烤肉宛门口进行接待顾客的为年过半百的宛老大，他红光满面，白须飘然，潇洒自如，一见客来，满脸堆笑迎上前，先问明几位，然后恭恭敬敬地将客人领入屋，带到指定的地方，客客气气地说：“您三位请座在这儿，那两位请上那边，还有……”。而顾客自然是欢欢喜喜听从年过半百的宛老大的指点，各就其位。紧接着，“烤肉宛”的伙友便端来一盘肉片，一碗碗的佐料，如酱油、料酒、葱条和香菜等，并且将肉片皆调好佐料，放在支子上烧烤，顾客便

可自己动手用餐了。

一般说来，烧烤时不停用长筷子翻动肉片，将烤熟的肉放在盘内，加上佐料，就可食用了。烧烤时可根据自己的口味和爱好，烤老一点儿、嫩一点、咸一点、淡一点，这些完全由顾客自己决定。

前面，既然说到了烤牛肉，下面接着有必要讲讲烤羊肉。羊肉不仅有以烤为主的烹饪方式，还有烧羊肉、手抓羊肉、酱羊肉、炸羊尾等等，这些都属于地地道道的北京风味饮食。

烤羊肉 明代“凡遇害吃炙(烤)羊肉。”<sup>①</sup>到了清代光绪年间，前门外大街的正阳楼所烤制的烤羊肉最为著名。因取正阳门之“正阳”二字，称为“正阳楼”。对此，在清魏元旷《都门琐记》里，作了这样的记载：

正阳楼北羊肉名，其烤羊肉，置炉于庭，炽炭盈盈，如铁栅其上，切生羊肉片极薄，渍以诸料，以碟盛之，其炉可围数十人，多持碟居炉旁，解衣盘石薄，且烤且啖，佐以烧酒，过者皆觉其香美。

然而，有关烧羊肉、手抓羊肉、酱羊肉、炸羊尾，这几样传统风味名菜究竟是什么呢？笔者将《北京传统文化便览》<sup>②</sup>的原文转引出来，以便阅读。

① [明]刘若愚明宫史。北京：古籍出版社，1980.11.

② 陈文良主编。北京传统文化便览。北京：北京燕山出版社，1992.9.

烧羊肉 北京清真传统风味肉食。用香油把酱羊肉炸透，外酥内嫩，醇香可口。店铺以“月盛斋”产最有名。❶ 流动叫卖者随处可见，吆喝如“烧羊脖子来，烧羊肉来呦！”烧羊肉中以羊脖子最好，腰窝、后腿次之。”

手抓羊肉 又名“抓羊肉”，北京清真传统名菜。羊羔腰窝肉带骨剁成寸块，加葱、姜、大料、精盐用砂锅白煮，至肉烂始成。吃时手捏羊骨，蘸酱油、辣椒粉、胡椒粉、香菜、葱、姜、蒜等配成的汁。手抓羊肉本为草原游牧民族名食，传入北京后，烹饪器由铜鍱变为小砂锅，肉煮时块形变小，调料增多，吃时由围坐锅旁直接从锅中取食改为装碗随调味汁上桌落座食用。本世纪 30 年代，北京清真烹调大师褚祥在西来顺❷ 饭庄主理厨政，其所制抓羊肉名震京（指北京）、津（指天津）。

虽然有烧羊肉、手抓羊肉等地地道道的京城风味肉食，但相比较来说，北京涮羊肉最为著名，并且名扬海内外。

❶ 月盛斋 开业于乾隆四十年（1775）创办人马庆瑞，回民。

❷ 西来顺 开业于 1929 年至 1930 年期间，位于西长安街路南，是经营清真饭菜的餐馆。

## 北京涮羊肉

逢年过节或者亲朋好友聚会，涮羊肉是普遍受人们欢迎的一道好菜。餐桌上有了这道菜，不仅显得有气派，而且显得喜气洋洋。

清代时，火锅涮羊肉已经相当盛行。嘉庆元年（1796年），太上皇乾隆在清宫设的“千叟宴”，主菜就是涮羊肉。此宴用火锅多达1550个，规模之大可以想象。老北京时，有两家著名的涮羊肉的老字号，一家在老北京的“外城”，一家在老北京的“内城”。

正阳楼 外城也称“外罗城”、“帽子城”，在今日北京正阳门（俗名前门）以南的地区。繁华的前门大街、著名的大栅栏、天桥、天坛、先农坛等，都在老北京的外城。而在外城的涮羊肉的老字号是正阳楼。名取正阳门的“正阳”二字，称为正阳楼，其原址在前门肉市路东。对此，在《北京导游》一书里这样写到：

北京的涮羊肉，据说自北方少数民族传来。正式经营涮羊肉的店家，是开业于咸丰（清文宗奕詝当政期间）四年（1854年）的前门正阳楼。

东来顺 内城又称为京城。老北京时的京城，周四十里，城墙高三丈五尺五寸，有九门。北京著名的天安门、皇宫紫禁城、人民大会堂、人民英雄纪念碑、毛主席纪念堂、中国历史博物馆、劳动人民文化宫（原为皇家祭祖的太庙）、中山公园（社稷坛）、北海公园、北京饭店、王府井等，皆在老北京的内城。而在内城最著名的涮羊肉的老字号是东来顺。1914年，由河北沧县人丁德山（号子清）开东来顺涮羊肉店。如今这家店铺就在著名的王府井大街路东东安市场内。

东来顺之所以能够流传至今，并名扬海内外，其主要原因就是涮肉的原料格外讲究。《北京导游》一书里介绍：

涮肉原料：以内蒙古西乌珠泌旗之阉割绵羊为最佳。每只羊以40~50斤重为宜。取其魔裆、大小三岔、上脑等部位之肉，约13斤左右。每斤肉切出一寸宽、四寸长之片约80片。所用佐料有芝麻酱、酱油、酱豆腐、韭菜花、卤虾油、香菜、葱花等。

食法较简单，但需注意火候，不可煮时过长，否则嚼不动。锅底有海米、口蘑等，同时还佐以粉丝、白菜、冻豆腐、糖蒜等清口之物。

## 北京烤小猪

猪 别名为豕、豚等。将大猪称为“大豕”。对此，在古籍名著《左传·庄公八年》里记载：“齐侯游于姑芬，遂田于贝丘，见大豕。”将小猪称为“豚子”，如《尔雅·释兽》中记载：“豕子，猪。”

早在我国奴隶制社会时期，兽类中的猪就已经成为六种家畜中的一种了。春秋时，左丘明撰写的《左传·僖公十九年》里记载的所谓“古者六畜不相为用”，指的就是家庭中饲养的“六畜”——马、牛、羊、猪、狗、鸡。

六种家畜中的猪，不仅其肉是比较早就普遍受到人们欢迎的一种可食用的肉类，特别是几斤重的小乳猪，还逐渐成为京城的传统名菜烤小猪的最佳原料。

烤小猪又称为“烧猪”、“烧小猪”等。其实，京城的这道传统名菜，从前并不是一般人所能食用的。它是有钱人家每年一到春节和八月中秋节的时候，为改善生活而食用的一道珍味名菜。对此，古籍《明宫史》和《帝京岁时纪胜》里，则分别有这样的记载，即每年一到正月，富贵人家改善生活，讲究“所尚珍味，则冬笋、银鱼、鸽蛋、麻辣活兔……则是烧鹅鸭、烧猪肉（即指“烤小猪”）、……。”每年一到八月中秋节，富贵人家为改善生活，除了讲究“中秋桂饼之外，则卤馅芽韭

稍麦，南炉鸭，烧小猪，……。”

食用的这道珍味名菜，就是将几斤重的小乳猪，经过加工制作，烤制而成后切成片儿装盘而成。吃时可配空心烧饼、荷叶饼、黄瓜条、老虎酱、椒盐、三合油等。

## 北京著名的六必居和砂锅居

六必居 相传六必居开业于明代世宗（朱厚熜）嘉靖九年（1530年），是北京著名的老字号之一。这个老字号是京城专门从事经营传统风味酱菜的。

小酱萝卜，又称“甜酱萝卜”，是北京传统风味酱菜。老字号六必居和天源这两家，讲究用京郊朝阳门外、永定门外出产的二缨萝卜酱制“甜酱萝卜”，又称为“小酱萝卜”。这两家酱制出来的成品，长不过十五六厘米，粗两厘米左右，条顺，光滑，质脆嫩，色棕红，酱香味浓。人们食用时，将其切成丝或丁，淋少许小磨香油，滴几滴醋，用此佐粥，味甚妙。

六必居、天源的甜酱八宝瓜是比较著名的。它是以京郊特产的香瓜为主料，辅以花生仁、核桃仁、瓜子仁、青梅、杏脯、桃脯、葡萄干、青红丝等八宝馅料。这两家酱制出来的甜酱八宝瓜，其不同的地方，表现在：六必居的用姜丝、桂花、口糖、酱油拌馅；天源的用白糖、甜酱拌馅。因此，同样是甜酱八宝瓜，六必居和天源各有自家的鲜美可口之味。但这两家的甜酱八宝瓜有一个共同特征，就是：成品切片后不破碎，红褐透亮，酱香浓郁，味道甜咸。

六必居酿制的北京传统风味酱菜还有许多，如“甜酱瓜”、“甜辣萝卜”、“桂花糖熟芥”、“五香水疙瘩”等，这里就不一

一例举了。

六必居这家著名的老字号，一开始并不是以北京传统风味酱菜而著名的。它原来是个酒铺兼酿酒的作坊。传说开业时，为酿好酒，严格要求规定“六个必须”要做到。那么，究竟有哪“六个必须”要做到呢？相传，为酿好酒，严格要求做到：“黍稻必齐，曲蘖必实，湛之必洁，陶瓷必良，火候必得，水泉必香。”根据这“六必”的要求，于是将酒铺兼酿酒作坊命名为“六必居”。

但是，著名老字号之一的六必居，之所以能够名震京城，其重要原因还是在六必居这块匾额上，它与严嵩有着密切的关系。

严嵩是明代时江西分宜人，字惟中，一字介溪。弘治进士。嘉靖二十一年（1542年）任武英殿大学士，入阁，专国政二十年，官到太子少师。

传说，明嘉靖年间，因六必居酿制的酒好，质纯味香甜，生意很兴隆，有时候，连当朝的宰相严嵩都来这里喝酒。六必居的老板，想借助当朝宰相严嵩的名声，求他给写个“六必居”的匾额，可是仔细一琢磨，怕碰钉子，不敢直接相求，就千方百计托人到相府，请宰相严嵩的夫人帮忙。一开始，严嵩的夫人得知六必居是个小酒铺酿酒的作坊，就没有拿它当回事儿。

宰相严嵩夫人身边的一个丫头和六必居的老板有点亲戚关系。这个小丫头，非常聪明。一天，她听见夫人嘴里叨叨咕咕地说：“相爷的书法，名震京城，怎么那么不值钱，给一家小

酒铺写匾？”她就对夫人说：“相爷自然是不会给卖酒的小铺写什么匾额了！可是俺想：人家既然想办法托到相府里来了，并且是托到夫人您的头上了，您为何不动笔应付一下了事呢？”夫人一听小丫头说的这番话，觉得很有道理。于是，拿起笔来，就写了“六必居”三个大字，放在桌子上。正在这时宰相严嵩下朝回家，见夫人写得很不像样，就顺手提起笔来，方方正正地写出三个大字——“六必居”，然后他就拿到夫人的面前，让夫人看，说应该这样写才好看……他的夫人听了，心里暗想：“正好，你替我写了，我拿它应付一下，事情亦就结了！”

第二天，夫人就打发她身边的丫头将严嵩写的“六必居”三个大字给“六必居”的老板送去了，很快使六必居名震京城。

**砂锅居** 据老北京人相传，明代时的宫眷内臣，每年农历四月间，按习俗讲究吃白煮猪肉。吃时，将煮熟的猪肉切成片，佐以蒜泥、酱油、韭菜花食之，其味格外醇香。古籍《明宫史》记载：每年一到农历四月“初四日，宫眷内臣换穿纱衣……吃笋鸡，吃白煮猪肉，以为‘冬不白煮，夏不爇’也。”

到清乾隆六年（1741年），在今北京西四缸瓦市路东，出现了一家“和顺居”，专门使用一口直径一米多的大砂锅做白煮猪肉，其味醇香，很招顾客青睐。后来，顾客们就将“和顺居”称为“砂锅居”了。《北京传统文化便览》<sup>①</sup>里写到：

① 陈文良主编．北京传统文化便览．北京：北京燕山出版社，1992.9.