勃

¥

极

流传至今仍然让北京人有口福值得珍爱的夏天食品,在我看来,是奶酪、 酸梅汤和果子干。



## 老北京的夏天食品

盛夏之际,在老北京,什刹海是最为人爱去之处。特别是到了民国时期,一般人消暑度夏找乐儿,更爱去什刹海。那时候的什刹海,除了这样像天桥艺人练把式玩杂耍的之外,更引人注目的是在荷花盛开的水面上搭起凉棚,如同水榭,设有茶座,湖岸是一溜儿小摊林立,卖各种夏季时令小吃,琳琅满目,吃不胜吃。

今天的什刹海,依旧柳阴水曲, 荷花满塘,还可以买得到子儿莲蓬。 这样的炎热夏天里,老北京人讲究吃 子儿莲蓬。除了子儿莲蓬,还爱喝荷 叶粥,嚼藕的嫩芽。

老北京人的夏天吃食,可谓五花八门。早年间,老北京是把面食统统都叫成饼,分为汤饼、炊饼和胡饼三类。胡饼是舶来品,火炉里烤的,如现在吃的烧饼;炊饼是上锅蒸的,如现在吃的馒头;汤饼便是面条,当然还包括馄饨,《长安客话》里记载:"水沦而食者皆为汤饼。"

如今,北京人已经不叫汤饼了,面条从何时叫顺了口,我不大清楚,但清楚面条的种类虽然现在很多,但已经远不如以前丰富了。很多面条,如今吃不到了,手艺失传了,比如"蝴蝶面"和"温面"。《旧京纪事》里说的:"蝴蝶面、水滑面、约说。这个蝴蝶面,转是不知道究竟是一种什么相实。《旧京纪事》里还说:"刑部街食者不下千人。"这个这么多人喜欢的面,我也不知道了。

Ξ

很多老北京的吃食,现在都已经 无法找到了。《北平风物类征》一书 引《忆京都词注》里说:"京都多佳 果,比如夏之火里冰,小于苹果,大于花红……皆南中所无。"不要说这个"火里冰",就是"花红",是一种什么水果,我连听说都没有听说过。流传至今仍然让北京人有口福值得珍爱的夏天食品,在我看来,是奶酪、酸梅汤和果子干。

奶酪是牛奶的一种变体,将牛奶煮沸,加冰糖,点白酒,冰镇而成,有点儿像酸奶。这是清朝入京后带来的旗人的夏天小吃,当时满语叫"乌他",从皇宫流入市井,应该是清同治年间的事情。

老北京人,尤其是旗人,最爱吃 这一口, 从清末到民国一直到现在, 对它一直赞不绝口。邓云乡先生就这 样不吝美词说它: "真是一种奶制的 最好的夏季食品,用琼浆玉液来形容, 是毫不为过的。"而且,奶酪的品种也 有很多, 《东华琐录》里说: "有凝 乳膏,所谓酪也。或饰以瓜子之属, 谓之八宝, 红白紫绿, 斑斓可观。"八 宝奶酪, 只是其中一种, 还有山楂酪、 核桃酪和杏仁酪多种。一般卖奶酪的 店铺或小摊,还兼卖奶卷和酪干,特 别是那种琥珀色的酪干,真的是美味 无比。能够将液体的牛奶做成半固态 的奶酪,又能做成固体的酪干,真的 是将牛奶发挥到了极致。

这种酪干和奶酪,做起来很麻烦,而且,成本远高过酸奶。但是,确实味道独特,出了北京城,还真的吃不着了。我姐姐一直住在呼和浩特,好多年没有回北京,前些年好不容易回来一趟,我问她想吃点儿什么老北京的吃食?她说想吃核桃酪。我满北京城地转悠,也没有找到一处卖核桃酪的。

我的孩子读中学的时候,到崇文门西边的梅园,第一次吃到奶酪,觉得好吃,然后,就带着同学到那里去吃,一吃都爱不释口。大学毕业之后,孩子到美国留学,毕业后留在美国工作,每一年从美国回到北京,准会先跑到梅园,吃一碗奶酪,尝一尝酪干。这是他

少年时候的味道,也是他北京的味道。

 $\equiv$ 

酸梅汤,老北京卖酸梅汤以信远斋和九龙斋最出名。民国时,徐霞村先生说:"北平的酸梅汤以琉璃厂信远斋所售的最好。"那时候,有街头唱词唱:"都门好,瓮洞九龙斋,冰镇涤汤香味满,醍醐灌顶暑氛开,两腋冷风催。"说的就是这两家。信远斋在琉璃厂,九龙斋在前门的瓮城,民国时瓮城拆除后,搬到肉市胡同北口。九龙斋,我小时候还见过,很快就销声匿迹了。前两年,九龙斋重张旧帜,派人找过我,让我带他们到前门指认来店口时

信远斋,解放以后很长一段时间,起码到上个世纪80年代,一直在琉璃厂。梅兰芳、马连良等好多京戏名角,都爱到那里喝这一口。店里一口青花瓷大缸,酸梅汤冰镇其中,现舀现卖。有传说信远斋每天会在店门口洒好多酸梅汤,让其散发的芬芳气味来吸引人,大概是夸张,爱这一口的,用不着这样的梅汤铺地,也照样会熟,门下。在改了,酸梅汤还在卖,还卖一种梅花状的酸梅糕,颜色发黄,用水一冲,就是酸梅汤。插队时,我特意买了这玩意儿,带回北大荒,用水冲成酸梅汤,以解思念北京之渴。

那时候,酸梅汤之所以被北京人 认可,如九龙斋和信远斋这样有声。 的店家,首先是原料选择极苛刻,与 梅只要广东东莞的;桂花只要杭州集 长丰、张长裕这两家种植的;冰糖 长丰、张长裕这两家种植的;冰外, 等御膳房的……除选料讲究之外, 作工艺也是非同寻常的。曾看《记》 为时记》和《春明采风志》,所记载,制 定证。如《春明采风志》,所记载, 对大同小异,都是:"以 。"看来,关键在"煮"和 ,其凉振齿。"看来,关键在"煮"和 ,其凉振齿。"看来,关键在"煮"和 ,其凉振齿。"看来,关键在"煮" 和以夫。这和完全靠配方大行其市的 可乐做法,是完全不同的。

果子干,是以柿饼和杏干为主料,加以藕片、梨片、玫瑰枣,用大力丸煮汤,冰镇而成。好的果子干,浓稠如酪,酸甜可口,上面要浮一层薄冰。与酸梅汤和奶酪相比,它没有那样高贵的出身和讲究,一般用吃饭的大碗盛,是地道的平民夏天消暑的食品,既可以解渴,又可以解饱。

记忆里吃的果子干最正宗的一次,是上个世纪80年代末,城南西罗园小区刚建成,四周还是一片木板围挡的工地,在工地的简易房里,见到一家专门卖果子干的小店,夫妻两人都刚刚下岗,开了这家小店。他们是从人攀那里学来的祖传手艺,那果子干做得地道,好吃不说,光看表面那一层颜色,就让人佩服,柿饼的霜白,杏杏黄,枣的猩红,梨片和藕片的雪白,真的是养眼。关键是什么时候到那里吃,果子干上面都会浮着那一层透明如纸吹弹可破的薄冰。快四十年过去了,我再也没有见过这样漂亮可口的果子干了。

摘自《北京青年报》

### ■史海钩沉

# 中国古人好郊游

### 先秦的"风情游"

先秦是个热衷于郊游的时代,无 论贵族还是平民,似乎都对郊游情有 独钟。孔子的弟子曾点就特崇尚"风 乎舞雩,咏而归"的郊游生活。对此,孔 子只说了四个字:"吾与点也!"赞成曾 点的想法,可见孔子也是个郊游迷。

先秦古人的郊游浪漫而"风情"。 收入自西周初年至春秋中叶约五百年 间的诗歌总集《诗经》里,有许多爱情诗篇,都是时人郊游的记录。《出其东门》 诗起首便是"出其东门,有女如云", 出了城东门,满眼都是花枝招展的郊游女子。《溱洧》一诗也说"士与女, 殷其盈矣",在溱水和洧水的河边,出 来郊游的郑国男女,比比皆是。

魏晋时代,"风情游"的色彩淡化,转向看重精神层面,把郊游视为陶冶情操的一种方式。许多士人"返璞自然",把理想寄托于郊游过程的山水之间。当时出现了许多郊游名士,被称为"竹林七贤"的嵇康、阮籍、阮咸、山涛、向秀、刘伶和王戎就是代表人物。

#### 唐代称郊游为"踏履"

魏晋时期的"郊游热"出现在达官贵族之中,到了唐代,才成了群众的喜好,尤以京城长安为最。长安东南郊区曲江风景区,是当时长安市民郊游的最佳去处。曲江是个人工湖泊,开凿于隋初,依水建起了御用景观。虽属皇家花园,却对市民开放。每到中和节和上巳节,曲江两岸游人如织,以致长安几成一座空城。新科进士正式放榜也在上巳节前,会聚京城的学子,更会利用这个机会到曲江尽情游玩,愉悦心情。而且唐人郊游特别在意物质享受,郊游期间吃喝之风盛行。

唐人热衷于郊游,除了与国力强盛、社会稳定有关外,与假期多和上层的大力提倡也有直接关系。《唐诗纪事》记载,唐代从皇帝到臣僚都喜欢郊游,并因此形成了制度。每年春天,皇帝都会带着后妃、朝臣游梨园,到渭水边游览祭祀;夏天游葡萄园,秋天则登大雁塔。

唐人称春季郊游为"踏履",宋代 人多称"踏青",并设有"踏青节"。在宋 代,郊游也出现过小高潮,但人们更 喜欢选择清明节外出,而非上巳节。

张择端的传世名画 《清明上河图》,所描绘的主要内容之一,便是北宋都城汴京人,在清明节这一天郊游踏青的情景。南宋时,清明节踏青已成为时人风俗,周密《武林旧事》中即称,南宋人"寒食祭先扫松,清明踏青郊行"。

宋以后古人郊游的活动内容变得 多元化,趋于简朴,体育健身运动受 到喜爱:宋人喜欢蹴鞠,明人喜欢打 秋千,清代更迷恋放风筝。

摘自《北京晚报》