

一说到小吃，很多北京人第一时间都会想到卤煮火烧。这是用猪的小肠、肺头、炸豆泡、两两片五花肉和切了块儿的大火烧，以卤汤熬制出来的美味。小肠的柔韧，肺头的软烂，老汤的香浓，动物内脏的油脂，重口味的刺激，简单粗暴式的好吃，让人有一种极强的满足感。北京人讲话，这才搪口。在旧时，卤煮火烧一直是底层社会解馋的“穷人乐”，但它的问世，却有乾隆皇帝的一份功劳。



卤煮火烧 流传到民间的宫廷风味

乾隆御厨研创苏造肉

据说卤煮火烧的雏形是苏造肉，不过从御膳房流入民间的时候，吃肉在那个年代对于普通百姓来说还是奢侈的消费，于是就有人用猪的内脏和炸豆泡替代了猪肉，引得人们纷纷用它来打牙祭，便是现在的卤煮火烧。

苏造肉只存在于文字的记载，晚清民国时的《燕都小食品杂咏》里记载：“苏造肉者，以长条肥肉，酱汁炖之极烂，其味极厚，并将火烧同煮锅中。”据1998年版的《北京小吃》一书中记述，苏造肉是以丁香、官桂、砂仁等九味药料配成的药包进行卤煮的，旧京时，在什刹海一带的饭馆和东安市场内的“景泉居”出售。在上世纪八九十年代，苏造肉在市面上渐渐绝迹了。

在清朝灭亡不久的1915年，《清代野史大观》一书问世，其中的一则笔记便谈到了乾隆皇帝与苏造肉的故事，说当年皇上下江南的时候，有地

方官员特意进献厨师张东官到行宫，为乾隆做苏州菜，皇上吃后龙颜大悦，之后便把张东官带回北京。后来张东官在御膳房用不同的香料烹制猪肉，由于他是苏州人，因此这道菜也就被称为“苏造肉”了。之后苏造肉流出宫外，民间有人就在东华门外售卖，由此流传。

清代宫廷自乾隆以来，皇帝每日的饮食都有档案记录，除了每餐饮食的菜品名字，还时常记有当天做菜厨师的名字。在对众多文献的爬梳中，我终于找到张东官与乾隆皇帝的联系。乾隆三十年，皇帝南巡，二月十五日这天，苏州织造普福进献了自己的家厨为皇上添了几道江南风味菜，这当中便有张东官。在之后的南巡期间，张东官一直频繁地出现在皇帝的膳单当中。而在南巡之后，他依然忙碌于皇宫的御膳房，从乾隆三十年到乾隆四十八年，在将近20年的时间里，可谓“炒勺不辍”，他为皇帝献上的菜肴，诸如“酒炖鸭子”“肥鸡酒



炖东坡”“酱汁肉”“春笋盐炒鸡”等等。

苏造肉是张东官研创比较晚的菜品了，第一次出现在宫廷膳单中是乾隆四十八年。《圆明园膳底档》中记载这一年正月二十八日，皇帝在圆明园的九州清晏进晚膳，在众多菜品当中，就有苏造鸭子、肘子、肚子、肋条肉攒盘一品和苏造肉一品，并缀有小字“系张东官做”，此后苏造肉便经常出现在各位皇帝的餐桌上了。

京菜汇聚各地风味

有了张东官和苏造肉这样的关键证据，基本可以确定卤煮火烧的风味由江南进入宫廷，再由宫廷流向民间的流通过程。而卤煮火烧的故事并不简单，绝不只是印证了一则民间传说而已，它背后的这种饮食交融的过程在北京的日常生活中很具有代表性，也在很大程度上反映了北京饮食的特色。

北京最著名的烤鸭，与明清两代皇帝都有着紧密的联系。北京烤鸭有两大派别，一派是焖炉烤鸭，一派是挂炉烤鸭。焖炉烤鸭源于南京烧鸭，明初永乐帝迁都时，随着大量迁徙的商贾进入北京，成为北京烤鸭的鼻祖；挂炉烤鸭源于清代宫廷的满族饮食，御膳房中有挂炉局这一机构，专门负责为皇帝烤猪、烤鸭，后其挂炉烧烤的方式流入民间，成为现今最为普遍的烤鸭方式。

帝王与宫廷只是众多影响因素中的一方面，1000多年的科举制度是封建社会选拔人才最重要的机制，让北京汇聚了天下大量的文人士子，他们在这里长期居住、往来交流，也给这个城市的饮食风味带来了非常大的影响。仅清末民初时宣南一家名叫广和居的饭馆，便有大量来自各地的士大夫，按《北京往事谈》和《燕京乡土记》的说法：“当时京官中有些善于烹调的南方人，多向该馆传授心法，制作一些特殊的菜。”如“赛螃蟹”，即江苏宜兴籍京官任凤苞授予广和居；如“烧烩爪尖”，即江苏苏州籍京官陆润庠授予致美斋……乃至民国初年，当时的饭馆还有个名菜是新文化运动的旗手胡适传授的，名曰“胡适之鱼”。正是这些来自于五湖四海的社会精英，使北京饮食得到了极大的丰富，京菜虽还算不上一个菜系，但它汇聚全国各地风味的特色，也使其在中国的众多美食中独树一帜。

摘自《新华每日电讯》

史海钩沉



英国红色电话亭大变身

海德公园、白金汉宫、大本钟，如果还能有一样东西能令你立刻想到英国，那一定是街头巷尾随处可见的复古红色通用电话亭了。自1924年著名设计师贾尔斯·吉尔伯特·斯科特把它带到了街头，它就一直是这个国家最著名的标志之一，也是英国流行文化的一部分。然而在智能手机越来越普及的今天，已经很少有人会去真正使用这些公用电话亭了。如今，人们纷纷为这些古老的小玩意儿找到了新的用途。

迷你咖啡吧：伦敦人欧麦尔·哈立德就是租客之一。他在城市北部利用电话亭开了一个迷你咖啡吧“Kape Barako”，它甫一诞生就成了“网红”，在社交软件上出现的概率甚至超过了传统的电话亭。

最小的网吧：英国北部的苏格兰

高地被许多人认为是欧洲风景最美的地方，这里山脉云集、人烟稀少。然而风景绝美的另一面就是手机信号通常不佳。为了解决这一问题，苏格兰毗邻凯恩戈姆国家公园的小镇Merrywell不久前通过改造红色电话亭，拥有了全英国最小的一家网吧。这个电话亭是上世纪40年代投入使用的，现在由隔壁画廊主人萨拉·帕克负责运营。她把画廊的WIFI覆盖到了这个电话亭中，还增加了一个小小的热饮贩卖机。

变身小卖部：在距离伦敦一个小时的车程的度假胜地布莱顿，爱德华·奥特威尔和史蒂夫·比肯把码头边的两个电话亭拆空，然后贩卖起了帽子和太阳眼镜，生意好的惊人。两人随后又成立了红色电话亭公司，买下全国500个电话亭来出租。租金一年3600英镑。

小型工作站：遍布全英国的Pod Works公司则把传统电话亭变成了小型工作站。附设有桌椅、打印机、25英寸屏幕、电源插座和咖啡机等设施。Pod Works公司认为，这或许是移动办公的新趋势。手机维修公司Lovefone则干脆租用电话亭作为维修场所。公司CEO罗伯·克尔表示：“我对电话亭的宽敞感到很惊奇，觉得它很适合让一个技术人员待在里面。”

微型图书馆：在伦敦东南部的一个郊区社区，由红色电话亭改建而来的两个微型图书馆很受当地居民的欢迎。电话亭24小时开放，分别针对成年人和儿童。“一开始我们担心会不会有人搞破坏，比如拿走所有的图书什么的，没想到它运营得很好。”图书管理员苏珊·贝内说。

摘自《澎湃新闻》