

“乾隆白菜”有啥可杠？

“我说乾隆白菜是凉菜也是杠？”近日，某地交通广播电台两位主持人就“北京是不是美食荒漠”话题展开讨论，男主持人的情绪失控，意外带火了“乾隆白菜”。

大白菜确是乾隆年间开始在京流行，此前北方地区冬季当家菜是葵菜（又称冬寒菜）。康熙时，北方尚少见大白菜，仅河南、河北、山东三省个别地方志中有记载，但乾隆四十九年（1784年）纂修的《一统志》称：“今京师九月间，压担连车皆黄芽菜（即今大白菜），直至正月乃渐稀。”

时人称大白菜“青者可久藏，白者食之嫩美而易败。可生，可熟，可腌食，可晾干……腌透食之，味酸美，俗呼酸菜”。可见，易储藏、食用方便、食法较多，是大白菜战胜葵菜的根本原因。

不过，历史上并无乾隆白菜，它是一个创新菜，更非北京菜代表。认为北京是美食荒漠，理由无非四点：

首先，八大菜系中无京菜。

其次，北京没有本地代表的特色美食。

其三，北京菜没有辨识度高的特色口味。

其四，许多北京菜不好吃。

这就忽略了，1948年时，北京仅203万人（含郊区），1949年时，常住人口是420万人，到2020年时，已达2189.3万人，这意味着，三代以上居京者是绝对少数，所以北京菜不像人口流动相对较少的城市那样，口味恒定，而是充满变动性。

了解不深入者，就很难从变动中发现不变的东西。

马思达吉汤实现全球化

北京自古就是美食之都，元代即有“京城食物之丰，北腊西酿，东腥西鲜，凡殊域异味，求无不获”。

元代大都美食代表是马思达吉汤，宫中常用。马思达吉即乳香，全汤用羊肉、草果、官桂、回回豆子（即鹰嘴豆）熬成，吃时拌米饭、香菜汁、羊肉和熟回回豆子。这道菜也出现在

法国皇室、西班牙皇室、波斯皇室、南亚王公、墨西哥国王的御宴菜单上，均以“羊肉+乳香”为基础，各国皆视为自己的传统名菜。

马思达吉汤是如何实现全球化的？至今是个谜，明兴元亡，这道国际化美食从老北京美食名单中撤下，同时消失的还有沙乞某儿汤、木瓜汤、松黄汤、鸡头粉、血粉、鸡头粉馄饨、杂羹、荤素羹、珍珠粉、黄汤等。

明朝宫廷菜以鲁菜为主，加入徽菜特色，此外还有清真菜，有传说称，常遇春、沐英、胡大海等开国名将是中亚迁来的色目人后裔，但此说有争议。

明朝人谢肇淛说：“今大官进御饮食之属，皆无珍错殊味，不过鱼肉牲牢，以燔炙酿厚为胜耳。”意思是明代宫廷菜不过是大鱼大肉，烧烤后多加香料而已。《万历野获篇》记京城四大不靠谱是“翰林院文章，武库司刀枪，光禄寺茶汤，太医院药方”，光禄寺是负责皇家饮食的机构之一（另一为内务府）。

明亡清兴，八旗入关时，兵丁及家眷共53万多人，其中40万人驻京，当时京城人口仅55.6万人。此后北京人口长期处于流动状态，民国时普查，河北人已占50%以上。

城市人口大规模更迭，口味更丰富，但不易形成特色。

清代宫廷偏爱吃鸭

清代宫廷菜主要由四个组成部分：

其一，继承了明朝宫廷菜的一些特点，仍以鲁菜、清真菜为主。

其二，关外饮食。比如满族饽饽，又叫满点，融合了蒙古族、汉族和回族的点心制作技巧，达数百种，形成“满洲饽饽席”，此外还有关外烧烤、酸汤等。

其三，淮扬菜。明代宫廷菜中已有淮扬菜，它注

重本色，少油少盐，形制斯文，明代已是“京师筵席以苏州厨人包办者为尚，余皆绍兴厨人”。乾隆皇帝重养生，尤崇淮扬菜。下江南时，苏州织造普福将私厨张东官推荐给乾隆皇帝，得乾隆皇帝激赏，带入宫中。在清宫中，淮扬菜一度压倒其余。

其四，民间菜。清朝中期以后，也出现了明代时御厨世袭导致厨艺严重下

刃割其皮，小如钱，而绝不粘肉”。

75头奶牛为康熙“值班”

除鸭肉外，奶制品也是当时北京的一大特色，奶茶尤其受欢迎。

根据《钦定总管内务府现行则例》，皇帝每日要用乳牛五十头，每头牛每天交乳二斤，共一百斤，并



故宫博物院收藏清乾隆时期青玉白菜花插

奶油一斤。以下分配定额是：皇太后二十四头，皇后二十五头，皇贵妃六头，贵妃四头，妃三头，嫔二头，阿哥（皇子、皇孙）娶福晋后八头。为保证牛奶供应，康熙皇帝还让七十五头奶牛轮流“值班”，保证御茶房供应。

这么多牛奶，主要用途有二：一是做奶茶，二是做奶食。

清人吴振械在《养吉斋丛录》记载：“旧俗最尚奶茶，每日供御用及内廷诸位所用乳牛，皆有定数。取得牛乳交上茶房，清茶房于春秋二季制造乳饼，由外三牛圈取乳牛，交内三牛圈取乳造成。”

据学者窦文龙钩沉，皇家每次大宴前，都有皇帝赐奶茶仪式，即“国家典礼，御殿则赐茶，乳作汁，所以使人肥泽也。”

具体仪式是“奉旨送奶茶，奶茶盖碗一出，就送两边妃、嫔、贵人、常在，奶茶毕，将茶果请下，戏毕，转宴”。熬奶茶用青砖茶，用牛乳三斤半，乳油二钱和青盐一两。

除了奶茶，还有奶饮，比如奶子茶、杏酪羹、牛乳饼羹、奶子饼酒等。

饮用之外，还用牛奶制作各种糕点，比如“孙泥额芬”，即奶子饽饽，又称白糕，原料是牛奶、鸡蛋清、淀粉等。

民间筵席 奢靡成风

康雍乾时期，北京餐饮空前发展。民间筵席已“客至自辰至夜半，不停戏不撤席，小碗可至百数十味。厨中煤炉数十具，一庖人专司一肴”，即每道菜都配一名厨师。

在民间，出现各种创新菜，比如“以面裹冰为小角，沸油煮之，内冷外热”的冰角，还有效仿御膳菜品“八宝鸭子”（将鸡肉、猪肉、鱼肉、火腿、羊肉、冬笋、冬菇、海米填入鸭子中，烹制而成），即用“一只鹅，里面包着一只鸡，鸡里面包着一只鸽子，鸽子里面包着一只黄雀”。

在当时，请客以用鲩鱼（即草鱼）、白鳢被奉为上品，“宴客用白者夸为盛饌，用黄者皆为不敬”。

据清末《竹叶亭杂记》记载：“近日筵席必用填鸭一，鸭值银一两有余；鱼翅必用镇江肉翅，其上者，斤值二两有馀；鲈鱼脆骨白者，斤值二三两。一席之需，竟有倍于何曾日食所费矣。踵事增华，亦可惧也。”

《水曹清暇录》则称：“近时宴席不甚重熊掌猩唇，而独贵鹿尾。一头全鹿不过数金，而一尾等之。”

这些还不算最奢靡的，河工宴才是极品。嘉庆、道光时期，因水灾不断，每年河工用银500万两以上，占全部财政支出10%还多，仅次于军费、官俸。时人推测，只有十分之

三用于正途，其他皆被虚耗，所谓“漕运、河工二者不整治，天下不可得而治也”。

河工宴席也是流水席，一拨人吃完，下一拨接着吃，一开就是几个昼夜，边吃边唱戏，仍嫌花钱太少，刺鲤鱼出血，在热水中形成凝固的血线，当成面条吃。

京味本是富贵菜

清朝灭亡，大量旗人失去生活来源，讲究不起了。

外交家顾维钧1912年初来北京，对当时北京人爱吃杂粮颇不满，讽刺道：“北方人爱吃杂粮、面粉和小米……南方称为鸟食……餐馆卖的大多是北京饭菜，不是每个餐馆都卖米饭，主要食物是米饭、小米面和杂粮面做的。”

鲁迅在北京居住时，喜逛餐馆，在日记中写道：“午饭于四牌楼之同和居，甚不可口。”

北京菜衰落，与晚清贫困化有关，与懂美食的旗人难温饱有关，还与成本高、不适应现代社会有关。

北京菜的祖源是鲁菜，在此基础上形成京鲁菜，对厨师的基本功要求高，比如香菇扒菜心这样的扒菜，全程不用锅铲、筷子，靠大翻勺定型。再如三不沾，前后20分钟，需不停翻勺，属重体力活，厨师一天也做不了几道菜。

老北京5个月无蔬菜，平民靠酱度日，形成重酱香的口感，但现代制酱已无一缸一味的变化，无法抵挡川菜重辣、重油的刺激。

至于淮扬菜融入宫廷菜后，改造为咸中加甜，清代已遭美食家批评，外地食客无法接受。

传统北京菜的核心是重功夫，比如刀工有“怀抱坡刀”，要将里脊片成“羽毛片”，调味有“九九八十一口”之说，每口都有专称，且“皇帝不吃寡妇菜”，一菜必多样多味，在速食时代，这些反而成了缺点。

京味是富贵菜，不吃也罢，但必须说一句：既然没吃过，就别乱评价，说“美食沙漠”，纯属没见识。

（据《北京晚报》）