

“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,男主持人的表情失控,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

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)、白鳝为上品,“宴客用白者夸为盛馔,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,斤值二两有余;鲩鱼脆骨白者,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》)

