

记 忆 旧时京华的味道故事

五月以来,天气渐渐热了起来。从北京市区出发,沿着大广高速一直往南,在大兴区庞各庄镇往东拐个弯,进入笔直宽阔的庞安路。这条路的两侧,建着许多简易的棚子,是瓜农们夏天卖瓜的地方。

刚上市的早熟西瓜价格不低,但挡不住吃客们的热情。往来的过客停在这里,拿起一个西瓜放在掌上,不管会不会,都要用指关节敲一敲,听听声音。唯有经过这样的仪式,一次买瓜的流程才算得上完美。

从市区往东北方向走,出了东六环,过顺义,一直到平谷。山的脚下,刚刚成熟的桃,也足以让人感受到初夏的味道。在今天,平谷的桃,品种变得更加丰富,甚至就连色彩也绚烂了很多。

大兴的瓜、平谷的桃、通州的樱桃……这些是生活在北京的人们,在这个春夏之交,关于味道最深刻的记忆。

这种印记横贯了北京这座古都的漫长岁月。住在灯市口的老舍,曾记录了从初夏开始的水果故事:“青杏子连核儿还没长硬,便用拳头大的小蒲篓儿装起和‘糖稀’一同卖给小姐与儿童们。”

鲁迅喜欢蜜饯,这种用蜜糖腌制的水果,经久耐放,没有时令的限制,可以佐茶,也可以打发夜晚的时间。鲁迅在北京住过很多地方,绍兴会馆、八道湾、砖塔胡同、西三条……在那些幽深的胡同里,漫漫的长夜里,那些在京郊山野中生长、在匠人手中制成的京华小吃,渐渐融在一篇篇文字中。

特殊地理和文化汇合

北京多山,且是名山。复杂的地理环境,以及农牧交错带特殊的气候环境,造就了北京丰富的农业产品种类。“北京的山里,大部分都适合种果实,日照充足、昼夜温差大,果品的品质非常好。”北京果树学会理事长王玉柱说。

不仅时令鲜果如此,干果也是如此。燕山板栗,也是北京35种地理标志农产品之一,燕山山脉特有的环境,造就这里品质优良的板栗。

除了地理环境,北京独特的政治和文化历史也在影响着北京特色农产品的形成。在这座古都里,各种文化融合,也把全国各地的特产带到了北京。

北京鸭即是如此。北京鸭是北京烤鸭的原材料,地道的北京烤鸭必须要用正宗的北京鸭。

北京鸭的故事,兼具了北京农牧交错带的地理特征和北京数百年都城的文化特征。北京鸭的来历众说纷纭,但不管是从哪里来的,如今的北京鸭,以及它最具特征的制成品——北京烤鸭,已经成了北京最著名的味道名片。

找回老去的北京味儿
地标农产品

什么最能代表北京的舌尖味道?或许,数量多达35种的地理标志农产品会告诉您,这座古老的都城中,深厚而久远的农耕传统,其实从来都没有消失过。

燕山的栗子、京西的白梨、房山的柿子、大兴的桑椹,还有五爪的油鸡、肥嫩的鸭子……这些老北京记忆里的味道,它们所标志的,不仅仅是一个地方的特产,更是山野平原之间,人们传承无数年的口味与习惯。

在现代化生活中,许多老口味,已经逐渐成为了全国知名的地理标志农产品。这些地标农产品,经过保护和推广,或绵延不绝,或推陈出新。它们不断丰富着人们关于味觉的记忆。

传承

北京有35种地理标志农产品,其中的大部分都是祖辈留下来的名特优农产品自然形成的。红红的梨、白色的肉鸭……千百年的时间里,这些农产品或种植在群山间,或养殖在密林下。在自给自足的小农时代,给无数农户带来了经济收益。

百年前,老舍记录了山里人肩挑马驮,把各种果子运到城市里的艰辛之路,“山上下来的乡下人,背着长筐,把果子遮护得很严密,用拙笨的、简单的呼声,隔半天才喊一声。他们卖的是真正的‘自家园’的山货。他们人的样子与货品的地道,都使北平人想到西边与北边青山上的果园,而

四时

燕山的板栗,软糯香甜,和每年2600小时以上的日照、平均日温差10℃以上、无霜期近200天的环境有关。但要吃到正宗的燕山板栗,要等到霜降以后。

最具风味的农产品,总是要等到合适的时令。而在北京,几乎每一个季节,都有不同的农产品成熟。“在今天,四季供应的蔬菜、水果,改变了人们对于食物的记忆。”北京民俗学会会长高巍说,“在过去,没有反季节生产的技术,没有周年供应的储藏能力。人们应时而食,应节而食,养成了中国人与自然、与天地和谐、的饮食文化。”

改变

进入现代之后,农业技术高速发展,农产品的更新换代快了起来。再加上环境的变迁、难测的风险,那些北京人味觉中记录的农产品,渐渐变得生存困难。

比如板栗,王玉柱介绍,在很长时间里,燕山板栗被称为“良乡板栗”,是因为良乡是销售板栗的集散地,然后会销往全国乃至海外,“其实良乡不产板栗,但北京的板栗,包括一部分河北的板栗,都会拉到这里集中销售,当时有很多是销往海外的。”

进入二十一世纪后,板栗的海外市场逐渐萎缩,而且,产量更高的新型品种、更加多样的销售渠道,以及海外许多国家培育的当地板栗,这些都在不断冲击着燕山

重振

在怀柔九渡河局里村,一片新栽的佛见喜梨,才刚刚发出嫩芽。这是当地在乡村振兴中引入的农业品种。

不过,这种佛见喜梨并不是新品种,而是一种至少种植了百年的地理标志农产品。佛见喜梨最初的发源地是平谷茅山后村,地理标志农产品的全称就叫“茅山后佛见喜梨”。

据说是慈禧老佛爷喜啖的佛见喜梨曾一度濒临灭绝,从上世纪六七十年代开始,茅山后村的梨树越来越少,几近于无。一直到二十一世纪初,村里一对父子才重新从幸存的老树上引种。之后,当地政府邀请了多

未来

北京特产的味道,并不仅仅留在北京。这座开放和多元的都市,在过去的数百年中,融合了大量天南海北的特产,同时也把北京自己的味道,传播到更远的地方。

点心里的青红丝,就是许多中国人童年的记忆。事实上,青红丝最早源于北京的蜜饯,后来才慢慢走向全国,“北京是蜜饯技术的发源地之一,一直到改革开放后,各地要做蜜饯,都要从北京请师傅。”王玉柱说。

还有很多走向海外的特产,而最知名的,无疑是北京烤鸭。

北京烤鸭的成名,和填饲技术的发明有着重要的关系。填饲之后的北京鸭,长得更快,体脂、体重等指标更好,更适合烤

千年农耕的庭院经济

感到一点诗意。”卖果子的人,或许理解不了这种诗意。对他们来说,一筐鲜果、一担干果、一只鸭子,可能是农耕生活中,唯一可以换来现金的方式。

“过去的北京果品,基本上都是山里农民房前屋后及山地上自种的农副产品。”王玉柱说,“院子里的葡萄、屋后的果树,构成了最初的庭院经济,为农耕时代里,缺乏经济来源的人们提供了基础的货币收入。”

可以想象,在早先年间,京西的群山里,梨、杏、枣,被放在骡马的背上、人的肩膀上,沿着蜿蜒曲折的古道,一路进城的场景。

与天地相和谐的美食

食物供应的时间,依赖于食物本身抵抗时间侵蚀的能力。比如京白梨,它是酸甜适中的北京特产,但在耐储存方面,并不如现在的鸭梨、雪花梨。最好的京白梨,还是要在成熟的季节吃。柿子则不然,这种遍布北京城乡的水果,在冬日树叶落尽后,仍旧会坚强地留在枝头,在房前屋后、山岭高坡点缀出一树火红。而且,不需要经过复杂的工艺,简单晾晒之后,就可以保存很久。北京最知名的柿子是房山的磨盘柿,《房山县志》记载,“西北河套沟,西南张坊沟,无村不有,售出北京者,房山最居多数,其大如拳,其甘如蜜。”

有些味道只存在于记忆中

板栗的市场。在今天,燕山板栗仍是板栗中难以复制和超越的品牌,但和二十年前相比,不论是价格,还是销量,都很难再现当年的盛况。

枣树也是北京人对于果品最深刻的记忆之一。王玉柱说,“金丝小枣在北京山区都有种植,但以产自密云的最佳。这种枣,晒干后撕开,里面果肉还能拉出金黄色的糖丝,可见甜度之高。”

但这样的盛景,在一场遍及城乡的病害中消失了,王玉柱说,“大概是二十世纪六七十年代,枣树的枣痂病流行,金丝小枣在那个年代大面积死亡,虽然后来几度恢复发展,但是规模一直不大。”

拯救老去的北京味儿

方农业专家,对佛见喜梨进行提纯复壮,重新推广种植。据了解,如今在茅山后村,每年就有数十万公斤的产量。

和佛见喜梨类似,曾经作为贡品的京西稻,也一度衰落。一直到新中国成立后,才不断扩产,真正进入寻常百姓的餐桌。

不过,到上世纪末,由于生态环境的变化,水资源的匮乏,导致了京西稻的快速萎缩。2014年起,海淀区实施京西稻保护种植计划,如今,京西稻的种植正在渐渐恢复,包括上庄村、东马坊村等,种植着大片的京西稻,每年插秧和收割的时候,都会引来很多参观体验的游客。

保护最好的味道品质

制。因此,这一技术的出现,使得北京烤鸭真正拥有了难以复制的风味。

常年从事北京鸭养殖技术管理的张萌表示,他所在的企业,是北京鸭最大的养殖企业之一,至今仍然坚持用传统的工艺喂养北京鸭,保证北京鸭的原始风味。

更多的北京地标农产品,又该如何发展传承?“和其他地方的地标农产品不同,北京的面积有限,所以,很难走扩产的道路。”王玉柱说,“以水果为例,北京要走不断提升品质的道路,走精品和高端化的道路,首先服务于首都市场,把北京的地理标志农产品真正变成代表着北京饮食文化和北京记忆的产品。”

(周怀宗)