

今年春节期间,北京的传统庙会纷纷恢复,给人们带来新春快乐的时候,也勾起了很多人的回忆。对很多老北京来说,虾、黄花鱼与猪头肉,并不陌生。它们看似风马牛不相及,但这三种美味在老北京却曾为一箱之货。当时的北京人并不认为对虾是高档海鲜,与黄花鱼一样,非常常见。除了在庙会上有卖煮对虾(还有海蟹)的,另外还有身背木箱的小商贩们,在走街串巷地吆喝着“熏鱼儿”,在他们的背箱中就有待售的对虾和黄花鱼。

老北京春节有哪些美食和娱乐

年年有“鱼”

每到春季,当黄花鱼大量上市时,卖家就会把鱼熏得条条香酥、咸淡适中,然后用竹签把鱼穿起,并装成对儿地卖。不光黄花鱼,小贩们连虾也是成对儿地卖。除此之外,在背箱中还有已切成薄片、略带琥珀色的浓汁或肉冻、呈半透明状的熏猪头肉。据说这些猪头肉是卖家在做完熏鱼后,顺带用所剩的调料熏制猪头肉。因为他们最初的背箱中是鱼虾居多,而猪头肉较少,所以卖家在叫卖时便只喊“熏鱼儿”,而不会吆喝“熏猪头肉”。久而久之,习惯成自然,即便到了上世纪四十年代,背箱的小贩们仍在高声喊“熏鱼儿”。

除了这些美味,卖家的背箱中还有口条、肘子、熏鸡等,甚至还有熏鸡蛋,熏鸡蛋的特征就是个儿小,因为个儿大的鸡蛋熏不透,无法完全入味儿。这些美味出自不同的卖家,所以其口味也不尽相同,各有特色。背箱中的熏猪头肉除了有已切片的,另外更多的则是现切现卖。每当来了买主时,卖家便以木箱的盖板打开为案,熟练地将熟肉切成薄片儿,再用油皮纸包好给买主。

“熏鱼儿”的背箱很神奇,他们用几种中药材把木箱熏得没有丝毫异味儿,并且在夏天连蚊蝇也对箱子避而远之。如此一来,箱中放置的所有熟食在卫生上消除了隐患,人们在一年四季中大可放心购买与品尝。

旧时,很多卖“熏鱼儿”的小贩还同时兼卖“片儿火烧”,就是不带芝麻的白面烧饼,这种火烧被烙得两面焦黄,微渗油光。很多人喜欢将熟肉夹在这种双层“片儿火烧”里一起吃。当时还有卖“熏鱼儿”的小贩们常年专门徘徊于酒馆之外,他们背箱中的货品更是样数繁多。



在老北京无论达官贵人,还是普通平民都喜欢养金鱼。自早春伊始,老北京的街头便常传来“大金鱼儿,小金鱼儿”的叫卖声。卖金鱼的小贩挑着担,担子的一头是一个大柳条筐,筐底垫着稻草,里面放着多种鱼缸,鱼缸的造型都很别致,另一头则是一个木盆,木盆里有清水并用木片隔成了四格,各格分别盛着金鱼(以小金鱼与红草鱼居多)、蝌蚪、田螺蛳与藻类植物等,这些价钱都很便宜,均是普通人家买了给小孩养着玩儿的。所以每当孩童听到街上传来卖金鱼儿

的吆喝声时,总是雀跃起来。还有部分“挑儿”不甘心只做这种小生意,他们怀揣着更大的“生意经”。这些人平时只带几对“形美个儿大”的高档观赏鱼走街串巷,其实他们的目的吸引有钱人前来求购。一旦有阔主儿来此询问,他们则表现得十分积极,并且在第二天就会专程送各种高档的观赏鱼来给买家瞧,当时较为珍稀的金鱼品种有狮子头、绣球、五花丹凤、望天儿、翻腮、各色龙睛(红、紫、蓝)等,在这当中,各色龙睛最贵,每条竟能卖到七元。

传统美食糖葫芦

酸甜爽口的糖葫芦,是孩子们春

节逛厂甸庙会时的最爱。早年间,只要一进王府井东安市场的西门,迎面就能看到一家专卖糖葫芦的摊子,名“隆记”食品店。“隆记”迎着市场的出口处,常年摆一个大桌,桌上摆放着各种各样的糖葫芦。“隆记”这家糖葫芦的制作工序很讲究,糖水也总蘸得足份儿,人们吃起来不但无咯牙之患,而且整串糖葫芦绝不粘手,一口咬下去,最外层薄薄的冰糖壳变得细碎,吃起来味道甘甜。除了“隆记”,另外还有“九龙斋”“信远斋”等几家老字号店,也均因卖糖葫芦而驰名。

当时最为常见的是扛着长木杆走街串巷叫卖的小贩。虽说这些小贩卖的糖葫芦档次较低,而且品种也单一(全是山楂做成),但价钱却比别处要便宜许多,因此也很受欢迎。

更绝的是,当年在某些店铺的支架上,还出现了夹馅儿的糖葫芦,这种新品如同架上的一朵奇葩,分外抢眼。细究其做工就是先把山楂从中掰开,在中间填充上黑紫色的豆沙、雪白的山药,再嵌上瓜子仁、核桃仁、青红丝等而组成了五彩缤纷的“图案”。当人们买了这种糖葫芦,总要先欣赏,再做品尝。

花卉迎新春

旧时北京每年的立春前后,乍暖还寒时,有些人的家里却早已摆上了鲜花,这些花卉多是于温室中栽培的。自清以来,北京城里的鲜花栽培技术就很成熟了,所以即便在寒冷的冬季,京城中的贵胄之家,也有鲜花绽放。北京人给这种温室栽培的花卉取了一个动听的名字:“唐花”,又名“堂花”。因“唐”与“糖”同音,“糖”的含义就是用火烘焙。到了民国时期,北京的中山公园里还建起了“唐花坞”。迎春花、蜡梅等多种植物花卉,自腊月期间就在此竞相绽放,成为当时京城风情之一。

按老北京习俗,每逢岁末,很多人家就要把时间规划好,然后开始培育与控制迎春、水仙、蜡梅的生长,并希望这些花卉最好能赶在春节开放。

迎春花又名“金腰带”,多于早春开花。人们在栽培迎春时,通常会用苇或竹编成简易的支架,再把修剪过的枝条藤蔓盘成圆形,然后将其搭在支架上。待到花开之际,远远望去如一面面宝镜般绚丽夺目。有文人曰:“老北京的迎春花总是在紧紧追赶春天的脚步。”

(王晓宁)

新味道新产品 老字号“上新”显活力

本报讯 陈涵畅 从腊月二十六到正月十五,从创意年货到庙会美食,承载传统技艺与悠长历史的老字号在龙年新春花样翻新,迸发出崭新活力。

腊月二十八,在人流如织、热闹非凡的北京稻香村紫竹院店内,可以看到有不少人正在排队。

“稻香村的糕点家喻户晓,是我们每年都要买的,家里人都觉得性价比高、外观好看、味道也好吃。”正在排队的胡先生表示,尤其是招牌的山楂锅盔、牛舌饼都是大家爱吃的糕点。

据观察,稻香村店内摆放着琳琅满目的糕点匣子,其中龙年礼盒和新品尤为引人注目。

“今年,北京稻香村在春节期间供应了五款糕点礼盒和两款熟食礼盒。”北京稻香村相关负责人表示,传统经典的“京八件”售卖情况比较好,上新的“京城颂福”礼盒也受到了大家的喜爱。

据了解,这款礼盒搭配了双龙戏珠的吉祥配画,打开后可以看到三层九宫格共27块招牌糕点。

大年三十这一天,位于北京市东城区前门大街30号的全聚德店内,座无虚席。据了解,今年的老字号餐厅预订火爆。

“大年三十我们门店包括外卖,全天翻台五六轮左右,从订餐量和客流量来看,初一到初五的整体餐饮销售情况呈平稳上升。”北京萃华楼餐饮集团总经理王培欣表示。

和以往相比,除堂食外,多家老字号的年夜饭礼盒也备受青睐。

“今年礼盒销售情况挺好,截至大年初七销售量在500盒以上。”王培欣表示,今年推出的年夜饭套餐有十余种菜单,能够满足广大食客的不同用餐需求。

全聚德集团也为消费者奉上了“臻品家宴”系列龙年新款家宴礼盒等年货产品。“臻品家宴”系列新款龙年家宴礼盒主打菜系融合,价位包含低中高档,满足多种需求。”

全聚德集团相关负责人介绍说,今年礼盒还拓展了销售渠道,“消费者可以在天猫、京东、全聚德自营‘全记货铺’微商城以及部分超市卖场等线上线下购买。”

大年初二,第三十六届地坛春节文化庙会如期开幕。这是北京地坛庙会阔别四年后首次回归。走进庙会现场可以发现,吴裕泰、北冰洋、稻香村等多家老字号品牌纷纷亮相。

“时隔四年,终于能来逛逛庙会,没想到老字号美食街如此热闹,尤其是稻香村的炸肉串美味又实惠。”方女士兴高采烈地说,“我还尝到了吴裕泰的花茶冰激凌。”

“今年庙会,我们的炸肉串非常受欢迎,炸肉串的庙会价格和门市同价,物美价廉又保持了老字号的优质品质。”北京稻香村相关负责人表示。庙会期间,北京稻香村摊位羊肉串、鸡肉串销售近8万串,糖葫芦1万多串,九宫格糕点礼盒销售近5000盒。

“在今年的新品研发中,我们更加注重挖掘传统文化内涵,不断探索消费者的口味需求和市场趋势。”北京稻香村负责人表示,未来也将以更具匠心和创新的产品力争带给消费者更多的美味体验。