

说到北京的冬季美食，种类繁多。在武侠小说泰斗金庸的作品中便写到多种老北京的冬日美味。不仅让读者垂涎欲滴，更透露出浓郁的北京风情。

韦小宝堪称美食家

“飞雪连天射白鹿，笑书神侠倚碧鸳”，金庸先生的14部小说中，以北京为故事主要发生地的，毫无疑问是《鹿鼎记》了。《鹿鼎记》的主人公是韦小宝，在金庸先生的笔下，韦小宝对北京城冬季的美食可谓了如指掌。

《鹿鼎记》第七回云：“韦小宝不去理他（鳌拜），退到廊下行灶旁，见锅中冒出蒸气，揭开锅盖一看，煮的是一锅猪肉白菜，说道：‘好香。’”然后对老仆言道：“‘你舀一碗给我尝尝，如亏待了钦犯，我要王爷打你板子。’老仆惶恐道：‘是，是！’忙取过碗来，盛了一碗猪肉白菜，猪肉特多，双手恭恭敬敬的递上，又递上一双筷子。韦小宝接过碗来，喝了一口汤……”

猪肉白菜，即猪肉炖白菜，是老北京冬日最具特色的一道菜肴。在没有反季节菜的年代，大白菜是北京人冬季的看家菜，每到入冬时节家家户户都要储存许多，谓之“冬储大白菜”。其味道鲜美，故有“百姓之菜”“冬日白菜美如笋”之说。其常见吃法包括清炒、凉拌、炖煮、腌制和做馅等，最为人们青睐的是猪肉炖白菜。猪肉白菜虽不是什么大菜，但老北京人对其情有独钟，其做法简单，既保留了肉的鲜香又中和了菜的清淡，可谓肥而不腻。

《鹿鼎记》第十九回云：“（韦小宝）和双儿上了骡车，弯了舌头，满口京腔。‘咱们先去西单老魁星馆，那儿的炸羊尾、羊肉饺子，还对付着可以。’车夫恭恭敬敬的应道：‘是！’”

羊肉饺子，顾名思义是以羊肉为主要食材，因其具有温中暖肾，驱寒益气之功效，最适宜于冬季食用。而不同口味的人所食饺子的馅儿略有不同，多辅以不同的蔬菜搭配，如羊肉大葱、羊肉冬瓜、羊肉白萝卜、羊肉胡萝卜、羊肉西葫芦等，其制作强调以花椒水或花椒油去膻提鲜，避免加入生姜，成品兼具温补与口感平衡，不腥不柴、鲜嫩多汁。

因饺子的形状类似于古代的元宝，寓意财富和好运，而“羊”与“阳”谐音，“三阳开泰”寓意吉祥，所以旧时每至立冬，京城不少人家都要吃上一顿口感鲜美的羊肉饺子，以图吉利。

《鹿鼎记》第三十七回云：“韦小宝搔了搔头，说道：‘种栗子？皇上，你要吃栗子，我这就给你到街上去买，糖炒良乡桂花栗子，又香又糯，不用到扬州去种。’康熙哈哈大笑……”

糖炒良乡桂花栗子，即京城美味糖炒栗子，因炒制时添加桂花糖浆，故名。良乡位于北京西南部，历史上并不产栗子，而房山及燕山一带所产板栗多在良乡交易，故有“良乡板栗”之称。

栗子原是深棕色的，在锅中翻炒时加注糖浆，成熟后多呈深黄色，美其名曰“糖炒栗子。”清代《燕京岁时记》载：“（农历）十月以后，栗子来时，用黑砂炒熟，甘美异常，青灯诵读之余，剥而食之，颇有味外之味。”乾隆皇帝在御膳房观看炒制栗子和品尝后觉得清香满口，甘美如饴，即兴赋《食栗》诗：“小熟大者生，大熟小者焦。大小得均熟，所待火候调。堆盘陈玉几，献岁同春椒，何须学高士，围炉芋魁烧。”将栗子的炒制过程描写得淋漓尽致。

金庸笔下的京城冬日美食



赵敏小酒馆三会张无忌

《倚天屠龙记》第二十七章写道：“赵敏和张无忌相对而坐。范遥打手势说自己到外堂喝酒。赵敏点了点头，叫店小二拿一只火锅，切三斤生羊肉，打两斤白酒。张无忌满腹疑团，心想她是郡主之尊，却和自己到这家污秽的小酒家来吃涮羊肉，不知安排着甚么诡计？”

这段赵敏和张无忌在大都城涮火锅的情节，在电视剧里被拍出了花。当然，这只是两人在小酒馆的第一次见面。没过几天，张无忌救走六大门派的高手后，赵敏又把张无忌约到小酒馆吃涮肉。等日后张无忌与周芷若定下婚约后，鬼使神差之下，再次来到小酒馆，推门一

看，赵敏恰巧就在。

赵敏与张无忌所吃的涮火锅兴于元代，盛于清代及民国时期。《清稗类钞》称：“案辄有一小釜，沃汤其中，炽火于下，盘置鸡鱼羊豕之肉片。俾客自投入，俟熟而食，故曰生火锅。”《北京民俗》载：“羊肉锅子为岁寒时最普通之美味，须于羊肉馆食之。此等吃法，乃北方游牧遗风加以研究进化，而成为特别风味。”

铜锅涮肉可以说是老北京冬日里的温暖慰藉，当凛冽寒风刮过，一家人或三五好友围坐在热气腾腾的铜锅旁，瞬间驱散寒意。《北京竹枝词》便描写了人们涮羊肉的场景：“铜锅支稳炭火烧，滚汤翻腾似波

涛。羊肉切好肥瘦间，诸般作料仔细调。”

铜锅以炭火为热源，清汤锅底看似寡淡，实则最能凸显羊肉本味。而吃涮羊肉的关键在“涮”字上，吃起来有明确顺序：锅烧开后要先放几片羊尾油，可以让汤有羊肉的底味，然后才开始正式涮肉。等肉涮得差不多了，再将大白菜、蒿子秆、粉丝、冻豆腐等辅料放入。此时，火锅里的羊肉汤汁正好可以被这些素食吸进去，吃起来既鲜又爽。最后，再来一个芝麻烧饼垫底，在麻酱、椒盐和小茴香的香味中，这顿地道正宗的京味儿涮羊肉才算圆满结束。

陆大有街头吃馄饨

山高手何三七，自幼以卖馄饨为生，学成武功后，仍挑着担子游行江湖，一身武功，却自甘淡泊，以小本生意过活。

街头卖馄饨的情节，《鹿鼎记》中也有，《鹿鼎记》第九回写道：“离胡同口十来丈处停着一副馄饨担子，卖馄饨的见到韦小宝，拿起下馄饨的长竹筷，在盛钱的竹筒上托托地敲了三下，停一停，敲了两下……”

早年间，馄饨是老北京冬日的吃食，其他季节相对较少。《清稗类钞》载：“馄饨，点心也，汉代已有之。以薄面为皮，有褰积（皱纹），人呼之曰绉纱馄饨，取其形似也。”冬季寒冷，所以老北京人吃馄饨重视

其汤，故有“喝馄饨”之说。京城馄饨以皮薄馅香、汤汁味美而闻名，尤其是冬季，在路边热热地吃一碗下肚，顿觉暖心寒消。为此《故都食物百咏》云：“馄饨过市喊开锅，汤好无须在肉多。今世不逢张手美，充饥谁管味如何！”

老年间每至立冬时节，京城街头便有许多挑着馄饨担子的商贩穿梭其中。这些特制的馄饨担子，一头是煮着汤锅的小炉子，另一头则是一个小木柜，柜内抽屉里整齐地摆放着作料、碗筷以及预先准备好的皮和馅。商贩们挑着担子，边走边吆喝，每当遇到食客，便现场包制、煮制馄饨，再盛入白瓷碗中。

胡斐爱吃冰糖葫芦

棠果、葡萄、麻山药、核桃仁、豆沙等，蘸以冰糖，甜脆而凉。茶楼、戏院、大街小巷到处可见。”而《故都食物百咏》云：“葫芦穿得蘸冰糖，果子新鲜滋味长。燕市有名传巧制，签筒摇动与飞扬。”

老北京的冰糖葫芦有大糖葫芦与小糖葫芦之分，大糖葫芦长达五六尺，顶插红绿纸旗，常见于正月庙会；小糖葫芦则薄糖衣透明雪亮，讲究“糖不粘土”，即便沾灰也能吹净，多在冬日于街头巷尾叫卖。

旧时卖糖葫芦的有两种货商，一种是坐店出售，将糖葫芦摆在玻璃罩的白瓷盘里，其制作精致，品种众多；一种是沿街叫卖，或挑着担子或挎着木提盒、竹篮或草杆子上插上一串串糖葫芦，走街串巷吆喝卖的：“唉！冰糖葫芦哟，新蘸的！”

冰糖葫芦是冬日里京城街头一道亮丽的风景，那鲜红的山楂果，裹上透明的冰糖壳，酸甜的口感让人回味无穷。（户力平）