

吃在北京

周美惠/提供

(相關報導請看62頁)



北京大觀園內賣飲料、冰品的小販，一律穿白色制服。



北京茄子圓又大，肉質細嫩，適合切片清蒸，入口即化。



保麗龍免洗餐具在北京規定要回收，而且經有關當局驗收後，業者才能再申請。



都一處燒賣館以餃子36種聞名。



小元寶火鍋是都一處燒賣館的壓軸菜。



御膳房的菜式以冷盤為多。



吃在北京

全面整頓市容·邁向國際化



北京的垃圾桶

爲了爭取奧運主辦權，北京市全面推動現代化，餐飲衛生也有種種嚴格規定。

爲了爭取8年後的奧運主辦權，北京市全面推動現代化建設，在共產制度下一個命令一個動作，完全沒有阻力，30層以上超高層大樓在北京城區如雨後春筍般成群地快速矗立。新國際機場的興建，及三班制24小時不停趕建由機場到城中心區的無紅燈高架快速公路，以解決急速增加之車流量所帶來的塞車問題。

全面實施嚴禁吐痰、隨地丟垃圾運動，以維護市容；各餐館及飲食攤，嚴格規定餐飲食品從業員穿白色制服戴白色帽，以推行衛生運動；以及保麗龍免洗餐具回收、垃圾集中處理的環保工作。以期達到現代化國際大都市的品質與水準。

餐飲服務

中國人對食品及居住環境，一向缺乏現代衛生觀念，兩岸皆然。本省至今雖然國民平均所得已邁入一萬美元，且國民教育普及，食物中毒事件仍然層出不窮。

大陸在文革時期利用紅衛兵破四舊，破壞傳統文化與習俗，却沒有帶進現代文明知識及科技發展，反而造成今日30歲上下年代大部分文盲，40~50歲領導階級缺乏現代企管、科技等專業領導人才，更遑論日常生活基本醫藥衛生常識之共識，雖然穿戴白色制服，餐飲業者並無隨時洗手的習慣，仍用手抓取食物給顧客，一般餐館服務態度相當粗糙，上菜方式不講究衛生。

四星級以上大飯店餐館，服務品質與上菜器皿則相當講究，不遜於本省同級飯

店。大部分與外國財團或港澳華僑合資建蓋與經營，將西方現代化經營管理方式帶進，服務態度相當好，只是效率較為遜色，由於工作環境舒適、待遇優渥，小費多，一般年青人皆非常珍惜大飯店的工作機會，而不敢怠慢，旅館房間每天整理3次，非常週到。四星級以上飯店雙人房房價大約65~100美元。

美食文化

美食文化亦為北京推展觀光不可或缺的項目，由於文革時期不少老師傅被鬥死，或流落遠鄉，人才流失不少，近2年來舉辦廚師比賽，廣攬人才。

800多年來，北京一直是中國京城所在地，除了保留了廣大雄偉的宮殿建築、庭園、寺廟，以及豐富的典籍，與精緻的工藝美術品之外，各種美食亦一代傳一代，諸如糧食店街的「六必居醬菜店」早在1530年便已開業，店內「六必居」招牌，是當時宰相嚴嵩所提。1669年有同仁堂中藥店以供藥膳食補之需，1738年「都一處燒賣館」開張，1765年出現月盛齋醬牛羊肉館，1885年便宜坊烤鴨店開店，1864年現今最負盛名之「全聚德烤鴨店」創業，距今已有124年歷史。

這些老字號風味飯莊在文革時期，被列入四舊之內，被破壞改名，文革之後紛紛恢復舊名，並採取傳統經營方式營業。

以「全聚德」烤鴨店為例，其烤鴨之味美，乃由養鴨、選鴨及烤法之獨特風味聞名。「全聚德」烤鴨必須將鴨讓其在河邊自由自在養30天，其後以配好之飼料每天灌進鴨肚，如此填鴨30天，鴨肉肉質細緻。

一滿30天即宰殺，塗上作料放入烤爐內。以火力強不會燃燒冒出黑煙的果樹薪材205度爐火烘烤。鴨肉細白肥嫩，毫無腥味。將皮帶肉切成薄片，以薄餅加上蔥段及特製甜麵醬，捲起取食，可以連吃四、五捲而不膩。功夫高的師傅一隻鴨可以

切120片，且片片連皮帶肉。

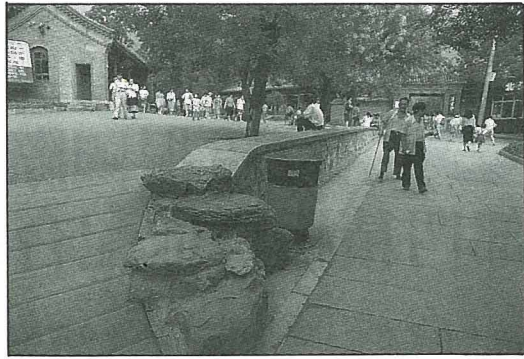
「全聚德」烤鴨店以和平門街前為正宗老店，其他皆為其徒弟、徒孫出去開設，風味稍遜且良莠不齊，「全聚德」除了北京烤鴨，並以各種鴨肉菜餚聞名，如芥茉鴨掌、鹽水鴨肝、酥炸鴨肫肝、滷鴨肫、茅台鴨卷、香糟鴨片、全味鴨、燴鴨四寶、火燎鴨心、糟溜鴨三白、芙蓉梅花鴨舌、北京鴨卷、鴨油蛋羹、鴨包魚翅、清蒸爐鴨、罐爛鴨脯、香菇鴨翼、口磨鴨丁包、鴨子酥餅、全鴨四喜餃等鴨肉全席。

一隻烤鴨50元外匯幣約5人份，訂全席每人100外匯券，烤鴨及全席限用外匯券，座位分開。一般人民幣座位在樓下，吵雜而餐具、桌巾皆不講究，但只需5元人民幣即能飽餐一頓。外匯券專用座席上裝璜講究，有穿著制服之女服務員服務，及穿白色制服的師傅推出烤鴨車在客人面前趁勢切片成盤上桌噱頭十足。店內規定師傅表演時不得講話，以免口沫橫飛不衛生。

北海公園內之仿膳飯莊及前門糧食店街之「致美齋」以宮廷菜為主聞名，有200多年歷史，以往菜餚達600種，目前只供應300種。此外，頤和園內的「聽鸞館餐廳」，亦供應傳統宮廷菜，由於餐館屹立湖畔，極富情調，以活魚鮮美取勝，並出租皇帝服飾供人拍照，或與著宮女裝之服務員照相，同樣收費，仿膳房菜餚以冷盤居多，較不易保持衛生條件。

位在前門大街之「都一處燒賣館」，以海參、豬肉、蝦仁做成三鮮燒賣，已有140年歷史，招牌上字號為乾隆御筆親題，同時以餃子36種聞名，餃子餡由葷到素各種口味。最後以銅製火鍋煮洋菇高湯筍片上桌，待煮沸放入 $\frac{1}{3}$ 小指大小元寶狀之餃子連湯盛碗食用，作為壓軸。

相傳此種小元寶餃子，源自慈禧太后的御廚為求翻新口味，討好食慾不振的老佛爺，將麵皮擀成銅板大，抹上慈禧愛吃之雞胸脯肉，包成小元寶形，放入高湯煮



成，慈禧一次只吃3粒，象徵三陽開泰。

夏季之果

7、8月是北京城郊香山等地水蜜桃盛產季節，其中以「大久保」品甜而多汁，肉質細，香氣濃郁，風味絕佳。其他有形圓而扁之蟠桃、皮色紅艷之壽桃形脆桃最為普遍，價錢1公斤1元人民幣，折合台幣5元。

紅肉西瓜甜而脆，1公斤2毛人民幣，一個10公斤重西瓜合台幣10元，以當地人一般收入屬高價位食品，買者不多，夏季又逢雨季，多半任其堆在路邊角落腐爛，實在可惜。

此外，一種狀似櫻桃的黃色海棠果，風味口感與本省綠白色棗子相同，亦為夏季盛產水果。蓮蓬朵朵，一堆堆的蓮子，個體戶是夏末缺不了的角色，蓮子現剝、肉鬆而甜，價廉物美。

9月的北京是最好的旅遊季節，天氣爽；楓紅滿山遍野，蘋果、鴨梨、水梨、栗子、橘、柿全上市，租部汽車約40分鐘車程，即可以到果園飽啖現採水果。

蔬菜味濃

北京的蔬菜種類不多，由於農業改良技術不十分進步，胡瓜、冬瓜多半以天然肥施肥，外形不完整，但質細風味濃，雖然賣相不佳，但吃著安心。茄子圓而大，皮較厚，削皮切成薄片蒸熟，再澆上糖醋汁或蒜泥醬，肉質細而嫩，入口即化，以微波爐蒸食最適宜不過。

