

## 文化漫談

## 閒談「吃主兒」之四---尋找失落的記憶

方謙光

2008年8月24日這是一個值得紀念的日子，第二十九屆奧運會經過了十六天緊張的拼搏，終於圓滿地落幕了。這一屆在北京舉辦的奧運會是奧運史上的一次空前的盛會。有八十多個國家和地區的元首齊聚北京出席盛大的開幕式，有200多個國家和地區的運動員到北京同場競技。在這次奧運會上也創造了許多奇跡，中國獲得百面獎牌，以五十一面金牌的佳績位列榜首，各國運動員們也創造了最好成績。美國的游泳好手菲爾普斯一人獨得八枚金牌，牙買加的短跑名將博爾特一舉打破兩項世界紀錄。人們不禁驚歎北京的鳥巢裏出「飛人」，水立方裏出「水怪」。

這一屆奧運會如此成功，主要的原因是主辦這一屆奧運會的中國人民和中國政府舉全國之力，精心籌辦，費用超過400億美元，大約合3000億人民幣，改造了北京的道路交通和各種基礎設施，興建了世界上頂級的體育場館，為運動員新建了豪華的奧運村，給運動員取得優異成績創造了一切有利條件。除了暢通便利的交通，世界上最大的航站樓和機場，及比賽場館這些硬體設施外。北京還動員了數十萬各種志願者和各種不同職業的工作人員為奧運會提供周到的服務，既有為了保衛奧運安全的武警戰士日夜執勤，又有手執鮮花面帶微笑的禮儀小姐迎送八方賓客，還有數以萬計的年輕志願者，為操著不同語言的各國來賓和遊客指點迷津，無論你來自哪裡，只要一下飛機，就能感受到北京的微笑和溫暖。除此之外，特別要值得一提的是北京為奧運會提供的餐飲服務。據說入住奧運村的有一萬多名來自世界各地的運動員和教練員及隨行的官員，還有上萬名來採訪的各國記者，以及在奧運村工作的上萬名工作人員都要在奧運村的食堂用餐，奧運村的伙食供應要考慮到世界上不同人種的飲食習慣，一個食堂要同時為這麼多人提供一天24小時的不間斷的服務，其難度之大可想而知。供應的品種除了有中餐，西餐之外，還有為穆斯林國家人員的專用廚、房。中餐又要分川、魯、湘、粵四大菜系以滿足全國各地來的運動員。南甜，北鹹，東辣，西酸的不同口味，對於世界各地的運動員又要滿足他們的歐

陸風情和地中海風味的不同飲食習慣，要使每一位就餐者都有賓至如歸的感覺。從電視畫面裏看到記者訪問到食堂就餐的各國運動員，無不雙挑大拇指，對中國提供如此豐富和美味的食品大加稱讚。歐美運動員大聲嚷著「咕嘟」(good)，「胃裏邊，咕嘟」，日本人喊「腰細」、「腰細」，俄國人喊「喝了瘦」、「哦親，喝了瘦」。看來中國的美食，吃了不但強身健體，還能美容瘦身。

除了參賽的各國運動員，教練員和採訪的媒體記者外，更多的是、來自世界各地觀看賽事的觀眾，據說人數不下百萬之眾，除了觀看賽事為本國選手來打氣加油，順便旅遊觀光、購物和探親訪友。一時間在北京的大街小巷，幾乎到處都可以看到操著各種不同語言，有著各種不同膚色的人。在茫茫人海中不乏一些久居海外的華人遊子，在街頭巷尾久久的徘徊，在努力地尋找著那些失落的記憶。

從走下飛機的那一刻起，無論是在機場大廳，繁華的街道，還是看著那熙熙攘攘的人群，如果沒有看見一些北京的標誌性建築，或者沒有告訴你這就是北京，恐怕已經分不清究竟是身處紐約，東京還是巴黎。憑著印象和記憶尋找了當年生活過的地方，當年的小胡同和四合院，小平房都不見了。只見到一片片高樓拔地而起，汽車在寬闊的街道上飛馳而過，一切都物是人非了，不免從心底裏湧上幾分失落，幾分惆悵和幾分惋惜。

北京正經歷著翻天覆地的變化，由過去的封閉的皇城，變成了一座開放的國際化的大都市，變化速度之快令人目不暇接。北京以她消納百川的氣勢吸收著世界上的各種文化，例如現在的國家大劇院與古老的天安門交相輝映，把古老和現代融為了一體，所有這一切也正在改變著北京人的生活。北京人的生活節奏也由悠然自得，慢條斯理變得行色匆匆。隨著生活節奏的加快也在改變著北京人的飲食習慣，傳統的飲食變成了洋速食和速食麵，以致「麥當勞」、「肯德基」、「必勝客」大行其道，真正的老北京味正在漸漸的淡去。以北京人的早點為例，過去北京人習慣到早點鋪去吃剛出爐的芝麻燒餅和炸油餅，再來一碗熱豆漿，又脆又香也花不了多少錢。可是您現在再去吃，油條還是油條，燒餅還叫燒餅，那味兒可完全不可同日而語了。過去開早點鋪的雖然是小本經營，烙燒餅，炸油條也算是一門

手藝，來吃早點的也都是老街坊，老鄰居，天天抬頭不見低頭見，都是熟人老主顧。做生意的講究信譽，誰也不敢偷工減料，自己砸自己的牌子，上面寫著「童叟無欺」。過去老北京的芝麻燒餅講究半發麵，用純正的芝麻醬，撒上炒香了的花椒鹽，做好的燒餅胚子沾上一層白芝麻，先在鏊上烙，半熟定型之後再放到爐子裏邊烤，要等到燒餅「起鼓」，兩面焦黃才出爐，那將出爐的燒餅香氣撲鼻，咬一口又酥又脆，層次分明，吃的時候要一隻手拿著燒餅，另一隻手在下邊托著。因為熟燒餅實在太酥，一咬就會掉渣，掉芝麻，所以得用手接著點。如果燒餅裏再夾上一個剛炸出來的膠圈或糖油餅，真是難得的美味。現在北京雖然也有早點攤炸油條和烙燒餅的，經營者大都是外地人了，其中安徽人居多，他們根本就沒見過，沒吃過；老北京的燒餅，自以為弄塊麵，裏面摻一點廉價的，摻了假的芝麻醬，外邊沾一點芝麻。在鏊上一烙，烙熟了就叫「燒餅」，這種燒餅根本就不好吃，稍微一涼就咬不動了。

北京人為何放著早點行業自己不做，拱手讓給外地人來經營呢？原因很簡單，一是辛苦，做早點的不能睡懶覺，二是利潤太薄。北京人都比較金貴，這種又辛苦掙錢又少的事自然就交給外地人去幹了，自己來幹能掙大錢的買賣。北京人不賣早點了，都開飯館開酒店去了，北京的飯店越開越多，不但川、湘、魯、粵，東南西北各種風味都有，韓國燒烤，日本料理也大有其道，反正北京遊客甚多，幾乎所有的飯館家家生意火爆。隨便走進一家，門前的服務小姐都會笑臉相迎，入座之後看看裏面的環境也很不錯，裝修得也很時尚，頗有品味，服務也算周到，除了菜做得比較難吃以外，別的都不錯，當然價錢也不錯。出了門之後，你才會感覺到被人溫柔的宰了狠狠地一刀。

北京正經歷著巨大的變革，有很多老北京的東西被人們漸漸地淡忘，慢慢地消失。其中就有我們小時候唱的兒歌，除了有老人們還能記得的如：「小小子兒，坐門墩兒，哭哭啼啼要媳婦兒，要媳婦幹嘛呀？點燈做伴兒？吹燈說話兒，早上起來梳小辮兒。」我還記得在下過雨後，孩子們都會到牆邊上去抓蝸牛，看著小蝸牛在小手心裏慢慢地爬，孩子們就會唱「水妞兒，水妞兒，先出犄角後出頭哎！你爹你媽給你買的燒羊肉，你不

吃給貓吃，貓不吃給狗吃」。那兒歌裏的「燒羊肉」是什麼呢？提起「燒羊肉」，那絕對是老北京人最熟悉的一種美食，可惜現在找不見了。過去在老北京經營牛羊肉的都是回民，老北京人把經營牛羊肉的鋪子叫「羊肉床子」，一般牛羊都是半夜屠宰，清晨上市。由於當時沒有冰箱和冷櫃，不宜保鮮，所以過午之後店家就會把上午剩下的牛羊肉加工煮熟，製成醬牛羊肉。在店門口支起一口大鍋，牛羊肉加上「老湯」和各種調料小火慢燉，一直燉到傍晚，到了人們快下班的時候，醬牛羊肉也該出鍋了，大街上肉香四溢，人們禁不住香氣的誘惑，紛紛前來購買，有人老早就在那兒等著牛羊肉出鍋，恐怕晚了買不到。牛肉賣完之後，店家有支起一口油鍋，把醬羊肉放到油鍋裏，回鍋一炸。本來就已經酥爛的醬羊肉經熱油一炸，更是外焦裏嫩，香氣撲鼻，引得路人垂涎欲滴。老街坊都知道燒羊肉什麼時候出鍋，來買燒羊肉的時候，不忘每人手裏還提著一個空罐子。掌櫃的見了老主顧，一邊熱情地打著招呼，一邊會為老主顧挑選一塊又肥又嫩，炸得又透的燒羊肉，稱好後放在案子上切上幾刀，用牛角制的鹽罐在往上撒上點花椒鹽，用荷葉包好，同時接過空湯罐，盛上半罐子醬牛肉的老湯。顧客趁熱拿回家，燒羊肉下酒，醬牛肉的老湯拌麵條，這真是絕配，晚上的飯菜都齊了，是全家人一次美味的享受。

如今專門賣牛羊肉的「羊肉床子」沒有了，想買牛羊肉只能去菜市場或超市，菜市場和超市裡也不許賣牛羊肉的架起大鍋來煮肉了，也就算不在超市裡煮，在大馬路煮也不行，怕污染空氣又妨礙交通，因為受到種種的限制，所以老北京的燒羊肉從上個世紀五六十年代就逐漸地絕跡了，這種獨特的美味只能深深地留在了老北京人的記憶裏了。

如果您還想吃著一口，在北京城裏邊恐怕是找不著了，想來想去，最好的辦法就是到鄉下來找我，咱們自己動手，搭起爐子來烤京味的芝麻燒餅，架起一口大鍋來做燒羊肉，只要不辭辛苦，不怕麻煩，照樣還能做出當年的美味。遠離城市的喧囂，拋開胸中的煩惱，到鄉下清幽之所，青山邊竹林下，沏上一杯好茶，燙上一壺好酒，一起來找回那已經失落的記憶。

2008年8月31日于溪翁莊