

“吃餡兒”是北京人的一種情懷 五味人生都包在裏面了

進入盛夏時節，北京人最鍾愛的各種麵食輪番登場，除了麵條就是各種“餡兒活”，蒸的、煮的、煎的、炸的……花樣繁多，滋味各異。大夏天的，“餡兒活”再配上一碗清涼的綠豆粥，想著就過癮，這是永遠吃不膩的北京味道。

一半勁道一半焦香的表皮，包裹著鮮美多汁的餡料，咬一下酥軟適口，給人舌尖上的享受。北京的鍋貼，絕對是吃貨們不容錯過的一道美味。說起來，它並非北京人的原創，而是山東人發明的。

明朝以前，京城的飲食業主要是山東人在經營，基本上壟斷了市場。過去北京的八大樓、八大莊、全聚德烤鴨店，都是山東人開設的，所用的廚師也以山東的福山人為主，跑堂的夥計則來自山東牟平一帶。這鍋貼，就是由山東煎餃子演變而來的。

相傳當年慈禧太后非常喜歡吃餃子，但是一旦涼了就不肯吃了，所以禦膳房的廚師就需要不停地煮出熱騰騰的餃子，慈禧太后吃三兩個，太監就要把剩下的撤掉，再換上一盤新的，這冷了的餃子就被丟棄了。

有一天慈禧太后到北海公園的靜心齋，在後花園裏賞花時來到宮牆外荷花市場傳來一陣陣香味，於是好奇地走上花園裏的觀景樓，看到小販們煎炸出形如餃子的食物，便命人買了些嘗了嘗，覺得皮酥脆餡多汁，相當美味。

後來管事的才知道，這是禦膳房丟棄的餃子，被太監們偷偷賣出了宮，因為餃子涼了皮粘在一起，不好用水煮，所以才用油煎熟了吃。誰成想，被宮裏丟棄的餃子又回到了太后的嘴裏！

雖說老佛爺不知道，可這一說法傳到民間，人們生怕吃了老佛爺吐出來的餃子，便特地將鍋貼兩頭留個口子，讓餡露在外面。而把那些全部捏牢的叫做“鍋貼餃子”。

和鍋貼製作方法類似的捲餅火燒，也是北京一道傳統美食。

相傳，捲餅火燒由順義人氏姚春宣夫妻在1876年創制。他們將裝有肉餡

的面餅折成長條形，放在餅鏊裏用油煎。因為呈長方形，又有對折，類似古代背在肩上的襜褕，便給這食物取名為襜褕火燒。

因其吃起來外焦裏嫩，味道鮮美可口，一來二去，小攤的生意越做越火。姚氏夫婦索性開起一家名叫瑞明樓的小店，專門經營襜褕火燒，一時名噪京都，成為北京家喻戶曉的名小吃。只可惜傳至第二代就因經營不善倒閉了。

不過當時店內的羅虎祥和郝家瑞精於此道，於1934年取每人名字中的一字相聯，合資在門框胡同內開設了祥瑞飯館，現改名為“瑞賓樓”，專供襜褕火燒。製作也愈加精細，受到更多人的歡迎。剛出鍋的襜褕火燒皮薄柔軟，金黃油亮，趁熱吃下，再配一碗酸辣湯，真是叫人回味無窮！

本人最喜歡豬肉韭菜的捲餅火燒，皮兒薄餡兒大，必須要現吃現包才過癮。趁著起鍋的熱氣，一鏟下去，成排入碟，淋上香醋，咬一口，外焦裏嫩，滿嘴流油。再蘸著臘八醋，喝上一口小米粥，那叫一個香！

走在北京的胡同裏，經常能看到“門釘肉餅”的店鋪，這種特色小吃的產生，也和慈禧太后有關。

話說有一天，禦膳廚房的師傅給慈禧做了一道帶餡的小吃，慈禧吃後，覺得味道適口，非常喜歡，就問這是什麼。當時還沒有給這食物取名字，可是太后問，總不能說不知道。廚師靈機一動，看它像宮廷大門上的釘帽，趕緊回答說“門釘肉餅”。於是這種小吃就這樣叫開了。

製作門釘肉餅時，一般選用鮮嫩肥瘦相間的牛肉剝成餡，調以香油、鮮薑、花椒等輔料拌制，再用鬆軟的面皮，包成門釘形狀，放在餅鏊或者煎鍋中煎烤成熟。

門釘肉餅趁熱吃最好，放涼了，流出來的牛油遇冷凝固，吃著糊嘴。但也不能太急，要是迫不及待一大口咬下去，燙嘴不說，容易滋一身油，這點倒是跟灌湯包有點相似。

說到肉餅，北京的京東肉餅也是一



絕。這個名字可能有些人會陌生，但一提香河肉餅，絕對無人不知。其實這香河肉餅就是京東肉餅。

清朝康熙年間，皇帝下江南時路過京東大廠回族自治區（香河附近），此地盛產牛羊。康熙皇帝到這兒時正好餓了，聽聞這一帶的餅非常出名，就差人去買。買來一嘗，竟發現這餅皮薄如紙，肉香四溢。於是就根據其行宮的駐紮地為其命名為“京東肉餅”。

此後這邊的飯店無論大小皆以肉餅為特長，選用肥三瘦七的上等豬牛羊肉為原料，加以多種調料製成餡，製成之後下鍋煎熟。吃起來皮薄肉厚，鹹鮮適口。既可當菜，又可以做主食。

如今走在北京街頭，經常能看到香河肉餅的招牌，這個源自河北的美食早已融入本地，成為北京人非常喜愛的一種食物。

對於中國人來說，包子是再熟悉不過的一種餡兒食了，三鮮、白菜雞蛋、韭菜肉，各有各的美味。

老北京人最常吃的包子是豬肉大蔥餡兒的，選用肥瘦相間的豬肉，將剁碎的蔥摻入其中，充分攪拌，使蔥汁和肉餡的味道融為一體。蒸熟後，肉餡的油浸到蔥內，和著外面軟嫩的面皮，一口

下去絕對的享受！

北京城的包子鋪，最有名的莫過於“慶豐”了。這家始建於1948年的老店，開始僅是一家普通的小飯館，只因所營包子口味地道，1956年公私合營後，專一經營包子，1976年正式更名為“慶豐包子鋪”，不過現今“慶豐”的味道一言難盡。我倒是最喜歡吃“西四包子鋪”那種半發麵的肉包子，賣相不好卻香的很，就是排隊人太多了。

老北京的包子個兒不大，一口咬下去半個就沒了，通常都能來一籠，再配上碗炒肝，那叫一個香啊！

蒸制的餡兒食裏，除了包子，北京人還愛吃燒麥。雖然它起源晚於包子、餃子、餛飩，但卻有“燒賣、肖米、稍麥、稍梅、燒梅、鬼蓬頭、稍美、紗帽、壽過、曉賣、開口笑”等別稱。

地方誌《綏遠通志稿》中記載：惟室內所售捐賣一中，則為食品中之特色，因茶肆附帶賣之。俗語謂“附帶”為捐，故稱捐賣。且歸化（呼和浩特）燒麥，自昔馳名遠近。外縣或外埠亦有仿製以為業者。而風味稍遜矣。

所以有觀點認為，燒麥應該源自呼和浩特，清代北京燒麥館都懸掛著“正宗歸化燒麥”的招牌。

但也有學者認為，燒麥製作方法近似突厥的“饅頭”，兩者都用未發酵的麵粉做皮，餡料以肉為主，只是前者蒸食，後者烤食，因此懷疑燒麥來自西域，但這一點也沒有更多證據，而且突厥語中並無與燒麥音相近的食品。

北京的燒麥館當屬“都一處”名氣最大，甚至有人說，沒有都一處，北京人不一定知道燒麥。

這家店開業於清乾隆三年（1738），創業者姓王，原籍山西。最初只是家小酒店，在前門外大街路東，鮮魚口南。賺錢後，於乾隆七年（1742）蓋了一間小樓。經營品種有煮小花生、玫瑰棗、晾肉等小菜。到乾隆十七年，因皇帝賜名而出名。

同治年間才增添了燒麥，其不僅皮薄餡滿，而且味道極好。抗戰時期，都一處雖倖免沒倒閉，但生意一直不振，直到北京解放，才獲新生。

都一處燒麥頂部的料特別多，吃到一半容易口渴，這時候配一碗香甜的粟米粥或清爽的銀耳羹，再好不過了。

有人說，吃餡兒是北京人的一種情懷，五味人生都包在裏面了。想來也確實如此，簡簡單單卻又實實在在，這不正是老北京人生活的寫照嗎？

NAME

Classified

聖路易地區

314-991-3747 Fax: 314-991-2554

分類廣告

服務業 v

房地產業 v

餐飲業 v

金融投資/保險業 v

旅遊/休閒業 v

美甲店請人

誠接電話，需英文流利，PT/FT均可

314-685-5866

Big Bend / Manchester外賣店轉讓，生意穩定。誠請後廚人員。聘請炒鍋，送餐，全工半工均可，有經驗者優先。

314-757-3996

冷暖氣安裝維修

314-757-7032

李宏亮

招聘家庭女司機

負責日常接送和陪護老人，確保出行安全準時。要求：持有效駕駛執照，熟悉當地路況，有良好的駕駛記錄，有經驗者聯繫電話：

626-605-3680

招民宿管理員

民宿日常管理確保高效服務福利待遇面議。聯繫：

929-200-9088

中餐出售

聖路易南2小時5萬人口，10年中餐，生意3萬，賣8萬。隔條馬路就是大學。房租2900包地稅和building保險，有Drive Thru。Building也可賣65萬，（包括unitA中餐館3100ft和B隔壁1200Ft收租物業）。非誠勿擾。

573-579-0471

高薪招聘家庭保姆

由於本人工作比較忙。特請保姆一名，主要照顧我的母親，一日三餐，打掃衛生，愛乾淨，心細懂禮貌，陪我母親說說話。老人行動方便生活能夠自理。

工作內容，有無經驗均可

- 品行端正、保密意識強、具有良好的職業操守；
- 日常買菜、做飯、散步、聊天等
- 負責雇主家庭簡單的衛生清潔工作

每週工作五天，休息兩天，工資可面議

電話：**213-699-8928**

注：有意者請及時電話聯繫詳談，若電話未接聽，請短信說明來意，謝謝

自助餐居酒屋+拉麵轉讓

位於大學城Loop、停車方便，3200呎，步入式冷藏櫃、4個冷凍櫃、大型制冰機洗碗機、12feet hood+2個小hood，4炒鍋+2油鍋+燒烤爐+梅花爐。可改成中餐和自助餐等，有酒吧，啤酒證和烈酒牌

314-255-6743

誠聘老人陪護助理

陪同老人出行、散步、聊天，並參與公益、慈善等活動。老人身體健康，為人親切有禮，工作氛圍輕鬆溫暖。要求：會講國語/普通話，性格溫和，有耐心。待遇：每週\$1200，可現金或支票結算

314-219-0924（可短信）

房間分租

包水、電、瓦斯，中國城，方便

314-239-1430

砍樹、修樹、家電、廢五金、垃圾清除、拆除工程

誠信可靠、經驗豐富、價錢公道，請電Michael

314-585-3035

考駕照/翻譯 服務

考駕照：多年的汽車培訓經驗，熟悉考駕照技術及規則。98%以上的學生第一次考試及格

翻譯：美國翻譯協會(ATA)會員，20多年的豐富翻譯經驗，精通國、粵、英、日語。會代你填各種申請表格，陪你到 移民局，社安局，法庭/律師樓，醫院 等地。

羅先生/教練314-210-7219

室內、室外、灰板牆及陽台油漆，免費估價，超過二十五年經驗。有執照與保險

314-954-6691

修樹、砍樹、除樹根、剪草、清庭院、鏟雪、高壓清洗、洗陽台、棚架與獨立車庫拆除。各式雜工。買房。

314-761-3145

招聘私人住宅管家

負責房屋日常管理與維護：環境巡查、花園養護、清潔監督、水電等基礎設施檢查。

要求：女性，合法身份，做事細心，有條理，有生活品味，注重細節，每週1200工作時間靈活。

636-229-1112 未接請留言

殺蟲公司

密蘇里執照，蟑螂、跳蚤、螞蟥、老鼠、白蟻、蜜蜂、蜘蛛等。商業、住家

314-537-3347

Ken(僅說英文)

餐館誠徵

有經驗炒鍋、服務生、Busboy及送貨Delivery

314-239-1430

聖路易新聞

314-991-3747

新聞、廣告請洽

e-mail: ad-slcj@slcjmail.com

傳真 314-991-2554