

# 壽宴

每

年到了八月，因書展或公事，都會去北京和廣州，結交的網友就會替我做生日，一向不喜歡這種形式化的聚會，但大家的盛情，也不好拒絕，叮囑他們絕對不可帶禮物前來。

今年早了幾天去北京，陳曉卿辦了一桌，地點在東直門的「懂事兒」，這家店的老闆叫尹彪，在北京開了多

家傳統的北京菜小館，主廚甄建軍，拜王希富為師，王希富的外祖父是清朝的御廚。

這一餐依足傳統，先有四乾果、四鮮果、四手鮮十二碟，可以吃，但用來看居多。接着是迎客茶，那是茉莉香片，跟着上的是落座茶，名叫宮廷奶茶，加上榛子、核桃等磨出來的粉，我喝了一口，味道十分好。

之後有進門點心：蘇子茶食和綠豆糕，前者有黑芝麻餡，味鹹，後者是棗泥餡，加了薄荷，口味清涼。

接着六冷碟：千層耳、老北京豆醬，其實是肉皮凍，加上黃豆、胡蘿蔔丁等。還有蒜腸，大蒜味極重，嚇走女士。她們不敢吃的話就嘗素火腿，豆製的，還有羅漢肚、拌玉絲等等，值得一提的是酥爛鯽魚，把小尾的鯽魚烤好幾



小時，然後爛在鍋裡，直到肉和刺都酥爛為止，功夫是十足了，又鹹又甜，只是沒有魚味。

接下來是熱菜：燕窩松茸湯、醋溜海參、糟汁肉。最精彩的是芙蓉雞片，這一道連原創的山東也將失傳的菜，在北京發揚得好。所謂芙蓉，是用雞胸下面最嫩的那片肉剁成肉茸，然後在油鍋中過油，就成花一樣的雞片，接下的芡爆肚絲，也是取豬肚最嫩的一塊爆炒。而煎丸子，是把丸子邊煎邊按扁，變成了長形。

當今是荷花盛開季節，有黃顏色的荷葉粥上桌，南方的荷葉粥和北方的不同，北方的是把整塊的荷葉放入粥中煮，把粥煮成黃色。南方的是用新鮮荷葉當成鍋蓋，一片葉子蒸枯後再換另一片，到最後，粥是翡翠顏色。

配荷葉粥的黃瓜醬，用黃瓜炒肉丁，最後有莧菜疙瘩湯和爐鴨的烹掐菜，掐菜就是廣東人叫的銀芽，把頭和尾去掉的，甜品有宮廷奶酪，用草莓醬做的，清朝時有沒有草莓，有待考證。

中間的插曲，來了「炒肝趙」的炒肝，這家人洪亮帶我去吃過，炒肝是北京人最地道的早餐，吃慣了當寶，吃不慣不會上癮，肝不是「炒」出來的，也少得可憐。「炒肝趙」的店被逼遷了三次，這回乾脆和「懂事兒」合作，在他們的店裡做早餐，從

早上六點開始賣，總算找到一個比較安穩的地方做買賣，喜歡炒肝的人可以去吃。

不可不提的是甄建軍師傅做的「玫瑰鮮花餅」，用的是北京西門頭溝的妙峰山玫瑰，他試過用別的玫瑰，水份太多，又不够香，只有妙峰山的玫瑰符合他的要求，而且每年只有五月下旬到六月中旬不足一個月的時間內採摘玫瑰花，過了就要等下一年，把採摘的玫瑰加糖，低溫發酵，也就是放入瓶中在冰箱中發酵，花半年時間，即成，所做的玫瑰餅不是太甜，但非常之香，不可錯過。

地址：北京東城區東直門外斜街  
察慈小區十一號樓

電話：+86-8446-2006

自己吃飯時，喜歡優閒閒地到北京香港賽馬會酒店裡面的麵吧吃一碗麵，他們的炸醬麵和蘭州拉麵做得極出色，芥末是一絕的。不然去八條一號吃函煮和雲南小菜，來來去去，北京就那麼幾家，說到烤鴨，則是加里中心裡袁超英師傅做的最好。

來到北京當然以吃羊為主，洪亮帶我去過至少十幾家最好的，到最後，我還是喜歡去「情懷草原」，他們的涮羊肉的醬，不是糊裡糊塗亂加，配羊肉吃的只是沙葱，最能吃出羊肉原味。烤全羊也幾乎都吃遍了，但吃了幾口就吃膩，不如來碟手抓

羊。說到烤全羊，這次生日會中，好友特別安排了三隻烤乳羊，最適合我的胃口。

當晚在東直門外NAGA上院會所的多功能廳辦了三桌，請了「淨悟真」的張華老闆，帶來三隻寧夏鹽池的灘羊小羔羊燒烤。生長不到四十天的，才能叫羔羊。烤出來的皮一拉開送進口，爽脆無比，肉一點也不硬，我伸手進去取出羊腰，全無異味，好吃得不得了，結果整隻羊給大家吃得乾乾淨淨，只剩骨頭，是對羊的最高敬禮。

本店開在：北京昌平區龍城花園內  
(近龍城麗宮酒店)

電話：+8610-8079-0269

除了羊，當晚由洪亮親自做麵，聞名已久的大麵終於嘗到，的確好吃。夢遙來了，婚後的她，愈來愈漂亮，身材也愈來愈好，她帶來了楊楊師傅做的小龍蝦，個頭很大，已是大龍蝦，又有劉新師傅的牛肝菌，都很精彩，另外的昆明吉慶食品做的玫瑰糖，包裝古樸，味道特別好，我最喜歡了。

生日蛋糕是小老虎花了老大大功夫，將榴槤的刺一釘一釘做上去的貓山王蛋糕，造型漂亮，榴槤味十足，真是感謝她了。

這個早過的生日，過得好。圖

洪亮