

# 北宋京城夜市上的甜品

李开周

## 州 桥

《东京梦华录》第二卷《州桥夜市》，介绍了北宋开封最繁华的饮食商业区——州桥以南那段区域。

所谓州桥，是当年汴河上的一座石砌平桥，连通御街，跨越南北，又名“天汉桥”，曾经深埋于地下，如今正在进行考古发掘。王安石写诗赞美过这座桥：

州桥踏月想山椒，回首哀端未觉遥。  
今夜重闻旧鸣咽，却看山月话州桥。

大意是说，当年王安石在州桥上散步赏月，想起了南京的钟山；后来他去南京钟山定居，听到泉水淙淙流过，又想起了开封州桥下面淙淙流过的汴河水。

到了南宋，田园诗人范成大奉命出使金国，经过开封，也写了一首描写州桥的诗：

州桥南北是天街，父老年年等驾回。  
忍泪失声询使者，几时真有六军来？

汴河呈东西走向，御街呈南北走向，从御街北段往南走，必须经过州桥，才能抵达御街南段，所以范成大说：“州桥南北是天街。”北宋覆亡，开封成了金国地盘，没有南迁的开封父老在金兵铁蹄下受尽苦难，每年都盼望着南宋军队把金兵赶走，收复中原，一见到范成大这位来自南宋的钦差大臣，都激动得流下泪水，纷纷围上来打听消息：大人您快说，咱们的兵啥时候杀过来啊？啥时候能把女真人打跑啊？俺们都等不及了！

州桥虽然连通御街，但它终究不过是一座桥而已，凭什么能成为北宋开封最繁华的饮食商业区呢？

两个原因。

第一，位置好，靠近相国寺，靠近开封府衙，离皇宫也不算远，又处于御街正中。

第二，州桥以东，汴河上的那些桥，绝大多数都是拱桥，木构拱桥，非常高大，桥下可以让大货船通航；而州桥是平桥，大船到了这里，卸了帆，放倒桅杆，还是过不去，硬要过的话，咣当，撞桥上了。既然过不去，那就得在州桥以东卸货换船，所以州桥成了一座大码头，南来北往的人多，开门做生意的商铺也多，仓库、客店、饭店、小酒馆，挨挨挤挤，繁华热闹。

当然，州桥码头并不是汴河上最大的码头，东水门外的码头更大（就是《清明上河图》里的那个码头）。但东水门外毕竟是郊区啊，州桥码头毕竟在市区啊，所以论繁华程度，州桥码头更胜一筹。

## 夜 市

每天晚上，州桥都有夜市。《东京梦华录》用大段篇幅描写当年州桥夜市的盛况：

出朱雀门，直至龙津桥。自州桥南去，当街水饭、爇肉、干脯。王楼前獐儿、野狐、肉脯、鸡。梅家、鹿家鹅鸭、鸡兔、肚肺、鳝鱼、包子、鸡皮、腰肾、鸡碎、每个不过十五文。曹家从食，至朱雀门，旋煎羊、白肠、鲊脯、冻鱼头、姜豉子、抹脏、红丝、批切羊头、辣脚子、姜辣萝卜。夏月麻腐鸡皮、麻饮细粉、素签、沙糖、冰雪冷元子、水晶皂儿、生腌水木瓜、药木瓜、鸡头穰沙糖、绿豆甘草冰雪凉水、荔枝膏、广芥瓜儿、咸菜、杏片、梅子姜、茺荳笋、芥辣瓜儿、细料饅飠儿、香糖果子、间道糖荔枝、越梅、鑑刀紫苏膏、金丝党梅、香柰元，皆用梅红匣儿盛贮。冬月盘兔、旋炙猪肉、野鸭肉、滴酥、水晶脍、煎角子、猪脏之类，直至龙津桥须脑子肉止，谓之“杂嚼”，直至三更。

这段描写罗列了几十种饮食，有主食，有小菜，也有饮料、蜜饯等甜品。今天我们先不管主食和小菜，先说说甜品，北宋开封州桥夜市的甜品。

## 17种夜市甜品

上述《东京梦华录》引文当中，属于甜品的共有17种，分别是：

水饭、冰雪冷元子、水晶皂儿、生腌水木瓜、药木瓜、鸡头穰沙糖、绿豆甘草冰雪凉水、荔枝膏、杏片、梅子姜、香糖果子、间道糖荔枝、越梅、鑑刀紫苏膏、金丝党梅、香柰元、滴酥。

“水饭”是一种酸而微甜的米汤饮料，如今在我国已经绝迹，倒是在韩国可以见到。做法很简单：将大米熬成稀粥，撒入少量酒曲粉末，盖上盖儿，发酵一个晚上，第二天舀着喝，或者也可以冰镇来喝。韩国人管这种简易的米汤饮料叫“息客”，酒精度比甜酒酿还要低。在唐宋元明四朝，水饭一直是平民百姓夏天常喝的饮料，宋话本和元杂剧中叫它“凉浆水饭”，简称“水饭”。

“冰雪冷元子”是冰镇小汤圆。将没馅儿的粉糯小汤圆煮熟，过水，加冰块镇上，吃着冰牙，喝着爽口。

“水晶皂儿”是用皂角米加工的饮料。我们知道，皂角树的皂角可以洗衣服，可以加工肥皂，其实也可以吃。皂角里面的种子又圆又肥，拿水泡软，用冰糖煮透，再放凉，就是水晶皂儿，又名“糖肥皂”。

“生腌水木瓜”和“药木瓜”的做法见于元朝生活手册《居家必用事类全集》。将木瓜削去盖儿，去瓤，灌蜜，再盖严，泡一夜，将蜜倒出，此时木瓜被蜜腌透，切成小块儿，用牙签扎着吃，谓之“生腌水木瓜”。至于“药木瓜”，则是将木瓜切块儿，用沉香、檀香、豆蔻、缩砂、姜粉、红糖拌匀，腌透。

“鸡头穰沙糖”，穰即酿，用砂糖把鸡头米（芡实）做成蜜饯。

“绿豆甘草冰雪凉水”，绿豆加甘草熬稀粥，放凉，加冰。

“荔枝膏”，做法见于宋朝药典《御药院方》：用乌梅、麝香、生姜、蜂蜜、肉桂，加水慢熬，去渣，加水再熬，熬成粘稠的胶状物。夏天口渴或者中暑，舀一勺这种胶状物，温水调匀，冲服即可。名字叫“荔枝膏”，实际上没有荔枝，但有荔枝味儿。

杏片、梅子姜、香糖果子、间道糖荔枝、越梅、鑑刀紫苏膏、金丝党梅、香柰元，通通都是水果蜜饯，分别用杏、梅、荔枝、香柰制成。其中“间道糖荔枝”的“间道”，意思是青红相间，有深浅条纹。北宋开封人很难吃到新鲜荔枝，市面上出售的荔枝主要是干荔枝，颜色深浅不等，所以叫“间道荔枝”。

## 滴 酥

最后重点介绍“滴酥”。

滴酥是用奶油加工的花式点心。宋朝农村养牛，能从牛奶中分离出奶酪和奶油。将奶油掺上蜂蜜，掺上蔗糖，凝结以后，挤到盘子上，一边挤，一边旋转，一枚枚小点心横空出世，底下圆，上头尖，螺纹一圈又一圈，这就是最常见的滴酥，俗称“酥油鲍螺”，又叫做“滴酥鲍螺”。

在蛋糕店里见过糕点师往蛋糕上裱花的朋友都知道，奶油发好以后，很软，可塑性很强，手法纯熟的话，想挤出什么形状都可以。当年宋朝人加工滴酥，就像现代糕点师用纸杯给蛋糕裱花。

北宋开封有用奶油裱花的高手，例如北宋诗人梅尧臣的亲戚家里有一个丫鬟，能用奶油做出各种造型：花朵、水果、麒麟、凤凰……甚至还能用奶油“写”诗。梅尧臣专门创作过一首长诗，赞叹这个丫鬟的滴酥手艺：

剪刀缠金大于掌，  
红缕龟纹挑作网。  
琼酥点出探春诗，  
玉刻小书题在榜。  
名花朵果能眩真，  
祥兽珍禽得非广。  
磊落男儿不足为，  
女工余思聊可赏。

## 纪实

在赤壁之战中，曹操其实并非为孙刘联军所败，而是为疟疾、痢疾、血吸虫病等瘟疫所累。曹操曾写信给孙权曰：“赤壁之役，值有疾病，孤烧船自退，横使周瑜虚获此名。”这个“横”字足见曹操多么不服气。然时也运也，曹操父子一生似乎注定为疫病所困，记录疫情的诗文也多。建安二十二年（217），曹丕写信给元城令吴质曰：“昔年疾疫，亲故多罹其灾，徐、陈、应、刘，一时俱逝，痛可言耶！”徐、陈、应、刘指“建安七子”之徐干、陈琳、应瑒和刘桢。不久，王粲也疫死于曹操征吴军中，阮瑀也染疫而死。总之吧，除了孔融为曹操所杀，风流倜傥、潇洒俊逸、特立独行的“建安七子”，竟有

六人死于大疫，该是何等惨烈！曹植《说疫气》记曰：“建安二十二年，疠气流行，家家有僵尸之痛，室室有号泣之哀；或阖门而殪，或覆族而丧。”据《东汉会要》卷二十八记载，汉桓帝永寿二年（156），全国户数1607万余，人口5006万余，到三国末年的魏景元四年（263），魏蜀吴三国合计户数不到百万，人口537万余，仅十存其一，确是“白骨蔽平原，千里无鸡鸣”。

张仲景家族也在劫难逃，他在《伤寒论》自序中记曰：余宗族素多，向余二百。建安纪年以来，犹未十稔，其死亡者，三分有二，伤寒十居其七。

瘟疫肆虐年代，家国不幸医家幸，张仲景便硬生生被瘟疫逼成一代旷世名医，令人不胜唏嘘。

■ 山西教育出版社

92

赵树义  
著



《经络山河》节选

张仲景10岁师从本郡名医张伯祖，“其识用精微过其师”。张仲景久慕扁鹊之名，“余每览越人入虢之诊，望齐侯之色，未尝不慨然叹其才秀也”。张仲景历经十年，著成我国首部临床医学巨著《伤寒杂病论》十六卷，其书被奉为“方书之祖”，其人被誉为“经方大师”。

## 连载

■ 北京十月文艺出版社

92

毕星星  
著



《河槽人家》节选

书记一看这人来了，连忙散会，啊，今儿个就说到这里啦。

带兵不理睬官家的任何规矩，乡亲们也就把带兵推到前头。

上头到龙龙家催缴摊派，龙龙说，带兵咋不交？你叫带兵交了我就交。

腊月天修河，旺旺媳妇坐月子也得去。旺旺对队干说，只要带兵去我

就去。

带兵能去干这个？这会儿他成了挡箭牌。

带兵是个煞神，媳妇凤阁却是高头村数得着的漂亮。那是洛南逃过来的一个人家，着急给女儿找个下家，凤阁就跟着带兵。只说高头村光景差不了，过了门知道是这么个恶人，早已经迟了。

兵孩带兵兄弟，以犯愣耍横立家，一朝垮塌，当然也是因为太横太愣。

兵孩带兵兄弟在村里打架，不能吃亏。可是带兵和北头殿孩打架，殿孩人高马大，带兵死缠，还是吃了亏。

带兵给兵孩说，我叫人打了。

兵孩说，你叫人打了？他打你了？你不会到他家跳井去？

在村里，跳到你家井

里是很厉害的闹法，那是要跟你玩命。带兵当真就找到殿孩家，扑通一声跳了井。

带兵以为那口井有水，不料那是口枯井，只有半尺井水，带兵落到井底，咔嚓就摔折了腰杆。

兵孩带人来救。几人在井口搭起井马子，安上井辘轳，把井绳放下去，吊人。

兵孩下井拴扣子。这井下吊人，拴扣子有个窍门。两条大腿根各盘一个圆圈，扶起伤号，头朝上坐着，搭好绳子，在胸前再盘一个圈，伤号双手抓住下放的井绳，坐着吊出井口，安全稳当。兵孩这个二杆子哪里管这些，抓住绳头，往带兵腰杆子上缠几匝，像是捆绑一抱高粱秆玉米秸。

## 随笔