

乾隆除夕宴上的平安果



孟晖

专栏作家

Columnist

于故纸堆中发现时尚之美

苹果因为谐音“平”，人们便觉得它寓意“平安”，所以逢到节日或喜庆场合，总爱用这种水果营造吉祥气氛。在清代，便发展出或甜或咸的酿苹果，作为高档宴会上的精致点心。

陕西、山西的“官府菜”中都有酿苹果，有趣的是，根据食谱的记载，两地的做法还有差别。在陕西，此品名曰“酿苹果罐”：第一步，莲子、百合、山药、白果、橘饼、核桃仁、葡萄干、红枣连同冰糖一一剁碎，与蒸熟的糯米、白糖一起拌匀，做成“八宝料”；第二步，在苹果的蒂把处挖去铜钱大小的圆盖，去掉果核，挖空内部，成为一个小小的“苹果罐”，然后下油略炸，捞出并剥去外皮；接下来，把八宝料填入“罐”内，再将带着短把的圆盖扣合原处，插竹签钉住，上笼蒸十分钟。最后一环，去掉把盖，浇上水与白糖熬成的芡汁。

此外，陕西菜系里还有一款“酿水晶馅苹果”，是用白糖、熟猪油、熟面粉、核桃仁、青红丝、冰糖屑、糖玫瑰揉在一起，搓成“水晶馅”，然后把馅填入挖空的苹果内。将带馅苹果下入油锅，炸到外皮微黄，再上屉蒸半小时，最后浇蜂蜜汁。

在山西，同一款甜品叫做“酿八宝苹果”，没有炸的程序，苹果填馅后直接入笼蒸熟。向鲜水果内填入馅料再加热，做成甜品，并非清人的首创，据记载，宋时就有“大耐糕”，是把大李子挖空，先用白梅、甘草煮成的热

汤烫一下，再填入蜂蜜、松子仁、橄榄仁、核桃仁、瓜子仁，然后入甑蒸熟。

到近代，这种做法应用于多种水果，如“细沙酿枇杷”，是在枇杷果内填入红豆沙、瓜子仁和糖桂花的合馅，还用果仁与蜜钱在顶部拼成装饰花纹；“莲蓉酿马蹄”，则是把荸荠挖个凹洞，埋进莲蓉，上面放半颗蜜钱红樱桃。最讲究造型的为“荷花鲜荔枝”，荔枝肉去核，塞填熟糯米与蜜枣、蜜瓜条、金桔的碎粒，再蒸一下；番茄烫了去皮，切成莲花瓣的样式，摆在盘周围，中间排好熟荔枝，犹如莲蕊，于是整个盘面便表现成一朵莲花的样式。三款水果甜品的共同点，都是蒸熟后要浇上糖汁。如此种种，在今日，对于水果甜点的创意也该有所启发吧。

在清代，便发展出或甜或咸的酿苹果，作为高档宴会上的精致点心。

清时，酿苹果还可以做成“咸口”餐点。据清代食谱《调鼎集》，挖空的苹果填入鸡丝等馅，在酱油、猪油内加以红烧，成品叫“整烧苹果”。另外，豌豆嫩苗的尖头称为“豌豆头”，在南方口音中则念成“安豆头”，于是，人们把这种内填荤馅的苹果于浓汤内炖熟，衬上清炒或油炸的豌豆嫩尖——安豆头，称为“平安果”。

清宫档案中保留着乾隆四十四年(1779)的皇家除夕宴菜单，多达上百个菜色，其中有一款“烩苹果鸡”，想来就是整烧苹果。皇上与后妃吃年夜饭，也一样要有寓意平安的吉祥菜呢。民