

一江之隔 味不同

——八方饮食漫笔

邱庞同 著



中国轻工业出版社



前言

20多年前，我曾经和张廉明、李秀松、熊四智三位先生应中国展望出版社之邀，出版过一本《烹调小品集》。我撰写的部分叫“苏扬编”，收录了34篇写苏州、扬州饮食的随笔。

在以后的岁月中，尽管我又写了不少谈当今饮食烹饪、各地菜点的文章，但由于忙于其他事情，一直没有顾上结集出版。

令人高兴的是，就在近五六年间，谈饮食烹饪的散文集出版热闹起来。梁实秋、唐鲁孙、汪曾祺、聂凤乔、王子辉、熊四智、王仁湘、车辐、赵珩、逯耀东等人的集子我均读过，因为有内容、有文采、有真情，我获益良多。亦在书店中翻过几本或“抒情”或“发嗲”的饮食册子，里面有的文章也有趣，似是另有读者群的。

当我接到了中国轻工业出版社编辑的约稿电话后，经过几

番电话、书信往来，终于，把我的饮食烹饪散文结集出版的事敲定了。

现在，即将呈现在读者面前的书名叫《一江之隔味不同——八方饮食漫笔》，正文共分“苏扬编”“苏扬编（续）”“四方编”“杂缀编”四部分，计收一百多篇文章。需要说明的是，“苏扬编”原是1985年版《烹调小品集》的一部分，所收文章均是我1984年以前所写和发表过的。现单独列为一辑，固然和本人的怀旧有关，但从中可以更清楚地看出当年苏、扬风味的情况，倘和以后的文章混起来编，虽无大碍，终不如分开编在时代感上让人看得更明白。

在多年来的写作过程中，有朋友说我的文章活泼不够，也有说我喜“掉书袋”的。活泼不够，倒也是，“掉书袋”则不能全然赞同了。我觉得，长期以来，报刊上对于中国饮食烹饪的宣传中，传说、故事、戏说，乃至无知妄说、胡编诳说，真是太多太多了。我们搞饮食烹饪史研究的，在自己的文章中征引史料，力图把某些菜、点的历史搞清楚一些，岂不是好事一桩吗？何“掉书袋”之有呢？

最后，需要说明的是，自己虽然跑了一些地方，对当地的饮食业、民间饮食也做过短时间的考察、调查，但由于诸多因

素的限制，这种考察、调查仍然不够深入细致，文章中出现这样或那样的问题就是难免的了，倘有发现，敬盼读者不吝指正。

邱庞同

作者简介

邱庞同，男，1944年生，江苏扬州人。北京师范大学中文系毕业。1975年起，从事中国饮食烹饪史的教学和研究工作。扬州大学烹饪与营养科学系前系主任、教授，兼任中国烹饪协会理事。曾参加《中国烹饪辞典》《中国烹饪百科全书》《中国食经》的编写，分别任副主编、历史分支主编、食典分编主编；注释出版过列入国务院古籍整理规划的《养小录》《易牙遗意》《食宪鸿秘》《云林堂饮食制度集》《居家必用·饮食类》《粥谱》等古籍；出版过列入“国家八五”重点图书的专著《中国面点史》《中国菜肴史》，以及《中国烹饪古籍概述》《古烹饪漫谈》《古代名菜点大观》《烹调小品集·苏扬编》等。还发表过上百篇有关饮食烹饪史方面的论文、学术随笔，在国内外有一定的影响。

目 录

第一辑 苏扬编	11
一江之隔味不同——写在《苏扬编》前面的话	12
历史悠久的花色菜	15
从太湖船菜想起的	17
维扬细点 驰誉中外	19
扬州狮子头	22
淮安长鱼席	24
“大煮干丝”与“烫干丝”	26
玲珑剔透的“西瓜灯”	28
“就口跑之”的“炆虾”	31
刀鱼去刺的艺术	33
从和尚妙手烧猪头谈起	34
“将军过桥”又一法	36
菜肴的“脱胎换骨”	38
民间佳肴“鸭羹汤”	39
笋饌贵清鲜	40
“冬瓜盅”古今谈	42
“只将食粥致神仙”	44
花卉与佳肴	46
盖浇面	48
色艳味鲜的“螃蟹油”	50
“汤包”的奥秘	51
“犬牒”与镇江肴肉	53
食糕须作姑苏行	55
“莼鲈之思”的余韵	57

- 59 妙不可言的“三虾豆腐”
 61 “松鼠鳊鱼”的来历
 63 于右任与“鲃蹄汤”
 65 从“叫化鸡”的故乡谈起
 67 古代名馐“云林鹅”
 70 鱼肉为皮包馄饨
 71 “同肠”“套肠”
 73 云彩·佳肴及其他
 75 无上佳品“盐水鸭”
 77 话说豆腐
- 79 第二辑 苏扬编（续）
- 80 扬州炒饭
 84 人间美点在扬州
 91 扬州的饮茶与吃点心
 95 此“文思豆腐”非彼“文思豆腐”
 97 古今中外说套菜
 100 清代《邗江三百吟》中的扬州食俗
 104 扬州宴席千载不散
 110 乾隆下江南在扬州膳食漫谈
 115 何日再见金山寺豆豉
 117 风味无穷的“京江肴”
 120 无锡不产锡，产佳肴
 123 姑苏饮食散记
 129 叫化鸡小传
 132 鲃鱼的怀念
 137 金秋话蟹馐
 140 江阴佳肴一瞥
 143 “秦淮八绝”与“建康七妙”
 146 食河豚记趣
 149 食河豚今昔谈
 153 文蛤·竹蛭·紫菜
 157 靖江汤包杂谈
 161 茶馐漫谈

“炒软兜”三解	163
淮安茶馓	165
小龙虾与大鱼头	167
乾隆亦爱吃蒲菜	170
淮安鳊鱼菜的极品	172
第三辑 四方编	175
情系“全聚德”	176
从大董“酥不腻”烤鸭谈起	179
北京饭店一席酒	184
京华两尝“红楼宴”	186
又进莫斯科餐厅	190
“豌豆黄”何时入清宫	194
关注“狗不理”	195
海鲜启蒙在胶东	198
太原面食宴	202
元宵节的“面盏”和“伴灯”	205
“疙豆”的回忆及其他	207
“面人”漫谈	209
“烧卖”名称浅谈	211
“点心”浅谈	214
昔年集全国饮馔之大成 今日领西北风味之风骚——	
陕西饮食烹饪断想	217
西安饺子宴之忆	225
牛羊肉泡馍起源别解	228
“豫”味无穷	231
徽州“臭鳊鱼”·扬州“臭黄鱼”	235
武汉菜点印象	238
上海大厦淮扬菜印象	243
红房子·绿波廊	246
中国古代火腿及火腿肴馔概述	249
新枝秀发楼外楼	254
西湖餐船夜宴记	258
见识“东坡精品宴”	261
宁波海鲜菜的古为今用	264

- 271 “追腐逐臭”在咸亨
275 白斩鸡·白剽鸡及其他
278 厦门小吃拾零
281 汀州客家饮食杂记
285 沙县小吃有奇品
287 潮汕鱼丸·牛肉丸
290 弄不明白的“鸭母捻”
292 潮汕海鲜有佳制
296 释“板”
301 渐近川味
306 晚风沉醉南澳岛
309 初识海南菜
313 美国餐饮掠影
323 竹筒与肴馐
325 闲话栗子食品
327 莲藕入馐妙无穷
329 **第四辑 杂缀编**
330 评《吃喝恋》
334 乡味乡思在“雅舍”
338 《烹调原理》简评
340 二十年代苏州小吃一瞥——《吴中食谱》简介
342 剪纸配诗 大俗大雅——读《山西面食》
345 《中国·扬州之名菜》发刊词
348 《中国淮安淮扬菜精选》序
352 《中国·靖江名菜名点》序
355 中国菜
366 中国米文化初探
381 中国小吃略论及名品举要
387 “仿古菜”述评
403 中式面点大有作为
410 中国小吃与非物质文化遗产的关系
——全国首届沙县小吃文化节小吃论坛发言简选

一江之隔味不同——八方饮食漫笔

邱庞同 著

图书在版编目 (CIP) 数据

一江之隔味不同：八方饮食漫笔/邱庞同著. —北京：
中国轻工业出版社，2009. 1

ISBN 978 - 7 - 5019 - 6620 - 2

I. 一… II. 邱… III. 饮食 - 文化 - 中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 142638 号

责任编辑：高惠京 付 佳

策划编辑：高惠京 责任终审：张乃柬 封面设计：灵思舞意·刘微
版式设计：王超男 责任校对：吴大鹏 责任监印：胡 兵 马金路

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印 刷：河北省高碑店市鑫昊印刷有限责任公司

经 销：各地新华书店

版 次：2009年1月第1版第1次印刷

开 本：850×1168 1/32 印张：13

字 数：350千字

书 号：ISBN 978 - 7 - 5019 - 6620 - 2/TS · 3852 定价：25.00元

读者服务部邮购热线电话：010 - 65241695 85111729 传真：85111730

发行电话：010 - 85119845 65128898 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

70216S1X101ZBW

前言

20多年前，我曾经和张廉明、李秀松、熊四智三位先生应中国展望出版社之邀，出版过一本《烹调小品集》。我撰写的部分叫“苏扬编”，收录了34篇写苏州、扬州饮食的随笔。

在以后的岁月中，尽管我又写了不少谈当今饮食烹饪、各地菜点的文章，但由于忙于其他事情，一直没有顾上结集出版。

令人高兴的是，就在近五六年间，谈饮食烹饪的散文集出版热闹起来。梁实秋、唐鲁孙、汪曾祺、聂凤乔、王子辉、熊四智、王仁湘、车辐、赵珩、逯耀东等人的集子我均读过，因为内容有文采、有真情，我获益良多。亦在书店中翻过几本或“抒情”或“发嗲”的饮食册子，里面有的文章也有趣，似是另有读者群的。

当我接到了中国轻工业出版社编辑的约稿电话后，经过几

番电话、书信往来，终于，把我的饮食烹饪散文结集出版的事敲定了。

现在，即将呈现在读者面前的书名叫《一江之隔味不同——八方饮食漫笔》，正文共分“苏扬编”“苏扬编（续）”“四方编”“杂缀编”四部分，计收一百多篇文章。需要说明的是，“苏扬编”原是1985年版《烹调小品集》的一部分，所收文章均是我1984年以前所写和发表过的。现单独列为一辑，固然和本人的怀旧有关，但从中可以更清楚地看出当年苏、扬风味的情况，倘和以后的文章混起来编，虽无大碍，终不如分开编在时代感上让人看得更明白。

在多年来的写作过程中，有朋友说我的文章活泼不够，也有说我喜“掉书袋”的。活泼不够，倒也是，“掉书袋”则不能全然赞同了。我觉得，长期以来，报刊上对于中国饮食烹饪的宣传中，传说、故事、戏说，乃至无知妄说、胡编诌说，真是太多太多了。我们搞饮食烹饪史研究的，在自己的文章中征引史料，力图把某些菜、点的历史搞清楚一些，岂不是好事一桩吗？何“掉书袋”之有呢？

最后，需要说明的是，自己虽然跑了一些地方，对当地的饮食业、民间饮食也做过短时间的考察、调查，但由于诸多因

邱庞同

作者简介

邱庞同，男，1944年生，江苏扬州人。北京师范大学中文系毕业。1975年起，从事中国饮食烹饪史的教学和研究工作。扬州大学烹饪与营养科学系前系主任、教授，兼任中国烹饪协会理事。曾参加《中国烹饪辞典》《中国烹饪百科全书》《中国食经》的编写，分别任副主编、历史分支主编、食典分编主编；注释出版过列入国务院古籍整理规划的《养小录》《易牙遗意》《食宪鸿秘》《云林堂饮食制度集》《居家必用·饮食类》《粥谱》等古籍；出版过列入“国家八五”重点图书的专著《中国面点史》《中国菜肴史》，以及《中国烹饪古籍概述》《古烹饪漫谈》《古代名菜点大观》《烹调小品集·苏扬编》等。还发表过上百篇有关饮食烹饪史方面的论文、学术随笔，在国内外有一定的影响。

目 录

第一辑 苏扬编	11
一江之隔味不同——写在《苏扬编》前面的话	12
历史悠久的花色菜	15
从太湖船菜想起的	17
维扬细点 驰誉中外	19
扬州狮子头	22
淮安长鱼席	24
“大煮干丝”与“烫干丝”	26
玲珑剔透的“西瓜灯”	28
“就口跑之”的“炆虾”	31
刀鱼去刺的艺术	33
从和尚妙手烧猪头谈起	34
“将军过桥”又一法	36
菜肴的“脱胎换骨”	38
民间佳肴“鸭羹汤”	39
笋饌贵清鲜	40
“冬瓜盅”古今谈	42
“只将食粥致神仙”	44
花卉与佳肴	46
盖浇面	48
色艳味鲜的“螃蟹油”	50
“汤包”的奥秘	51
“犬牒”与镇江肴肉	53
食糕须作姑苏行	55
“莼鲈之思”的余韵	57

- 59 妙不可言的“三虾豆腐”
- 61 “松鼠鳜鱼”的来历
- 63 于右任与“鲃鮓汤”
- 65 从“叫化鸡”的故乡谈起
- 67 古代名馐“云林鹅”
- 70 鱼肉为皮包馄饨
- 71 “同肠”“套肠”
- 73 云彩·佳肴及其他
- 75 无上佳品“盐水鸭”
- 77 话说豆腐
- 79 第二辑 苏扬编（续）
- 80 扬州炒饭
- 84 人间美点在扬州
- 91 扬州的饮茶与吃点心
- 95 此“文思豆腐”非彼“文思豆腐”
- 97 古今中外说套菜
- 100 清代《邗江三百吟》中的扬州食俗
- 104 扬州宴席千载不散
- 110 乾隆下江南在扬州膳食漫谈
- 115 何日再见金山寺豆豉
- 117 风味无穷的“京江肴”
- 120 无锡不产锡，产佳肴
- 123 姑苏饮食散记
- 129 叫化鸡小传
- 132 鲥鱼的怀念
- 137 金秋话蟹馐
- 140 江阴佳肴一瞥
- 143 “秦淮八绝”与“建康七妙”
- 146 食河豚记趣
- 149 食河豚今昔谈
- 153 文蛤·竹蛭·紫菜
- 157 靖江汤包杂谈
- 161 茶馐漫谈