

要云

著

黑龙江人民出版社

食客笔记

《贵州吃酸》《生鱼与鱼生》

《中华三腿》

《藏餐漫谈》《傣家饭》

《台湾五味》《三花五罗十八子》

《七种辣》《陕西吃面》

《硝糟醉霉臭》《东来顺传奇》

《延边三餐》

《徐州伏羊一碗汤》《早点杂记》

《素斋》《杀猪菜》《沔阳三蒸》



食客笔记

要 云 著

江苏工业学院图书馆
藏书章

黑龙江人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

食客笔记/要云著. —哈尔滨:黑龙江人民出版社,
2008.9

ISBN 978-7-207-07941-1

I. 食... II. 要... III. 饮食—文化—中国
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 138344 号

责任编辑:李春兰

装帧设计:李·梅

食客笔记

Shike Biji

要 云 著

出版发行 黑龙江人民出版社

通讯地址 哈尔滨市南岗区宣庆小区 1 号楼

邮 编 150008

网 址 www.longpress.com

电子邮箱 hljrmcbs@yeah.net

印 刷 黑龙江神龙联合制版印务有限责任公司

开 本 880 × 1230 毫米 1/32

印 张 11.75

字 数 330 千

版 次 2008 年 9 月第 1 版 2008 年 9 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-207-07941-1/G · 1879

定 价 25.00 元

(如发现本书有印制质量问题,印刷厂负责调换)

本社常年法律顾问:北京市大成律师事务所哈尔滨分所律师赵学利、赵景波

序

要云先生写了一些有关中国饮食风俗的短文，结集出版，取名“食客笔记”，让我作序。我不是美食家，只能从民俗文化角度说几句。

中国的饮食文化源远流长，在世界上享有盛誉。中餐的取材之广，菜系之多，风味之众，烹法之繁，举世无双。但一谈到中国饮食文化，多是专家之言，切入的角度多从历史渊源、菜系介绍、烹调方法、保养保健等等入手，以普通食客角度品评的不多。要云先生走了很多地方，也注意观察比较、积累一些体会写出来，和对中国饮食文化有兴趣的同好交流，虽是闲情逸致，却也是一件好事。

食俗是民俗文化中最重要的部分之一。中国地域广大，民族众多，由于地理、环境、气候、物产的不同，形成了各地区、各民族不同的饮食习惯，这些饮食习惯和当地的节庆风俗、婚嫁风俗、劳动习俗、宗教信仰、神灵崇拜等民俗结合起来，经过长时间的流传、补充，便形成了不同地区，不同民族相对固定的饮食风俗。而且食俗往往又与其他风俗习惯紧紧缠在一起。节庆风俗中，食俗是最重要的部分。什么节日吃什么，各地区都有约定俗成的习惯。特别是春节、清明、端午、中秋四大节日，形成了中国各地丰富的节庆饮食体系。同样，婚丧嫁娶，儿童生日，老人做寿，都包含有食俗的成分。中国长期都是一个农业社会，由于人口众多，土地相对较少，吃饭始终是一个大问

题,所谓“民以食为天”,也因此形成了中国人崇尚节俭的传统。在节俭中求饮食之美,就需要在选材、做法上下工夫。靠山吃山,靠水吃水,也因此形成了中国饮食多姿多彩的风格。很多外国人认为是边角废料的東西,中国人都可以加以利用,鸡爪、菜根、螺蛳、野蔬都可以加工成美食。这些在要云的笔记中都有记述,可以说为我们展示了一份多姿多彩的美食画卷。

改革开放以来,随着交通、通讯的发展,各地区之间的交流达到前所未有的程度,这其中就包括饮食方式和饮食习俗的交流,在一个城市里,都可以吃到各地不同风味的美食,对中国人而言,这是好事,叫做中国人有口福。多了解一些各地不同的食俗,可以让自己吃得更文化些。我想,就这个意义上说,这本书值得一看。

才起

2008年7月

目 录

品 味 心 得

回味成都	(3)
广东吃鲜	(10)
东南十三香	(17)
引子	(17)
精致杭州	(21)
绍兴三得	(25)
三头一掌看衢州	(29)
絮絮叨叨说徽州	(32)
初涉辣乡景德镇	(36)
九江吃鱼	(40)
南昌说赣菜	(43)
吉安印象	(46)
赣州漫说客家肴	(49)
韶关四宝	(54)
茂名吃鸡	(57)
北海吃斑	(61)
南宁小吃一条街	(64)

陕西吃面	(67)
羊肉泡馍	(68)
凉皮	(72)
肉夹馍	(74)
臊子面	(75)
Biang biang 面	(77)
韩城馄饨	(79)
渭南水盆与石头饼	(80)
北京烤鸭的一个故事和三种传说	(83)
台湾五味	(87)
贵州吃酸	(94)
红酸汤	(95)
酸汤鱼	(96)
羊瘪	(97)
花江狗肉	(99)
羊肉粉	(101)
青椒童子鸡	(102)
从黄米糕到红桃粿	(105)
延边三餐	(109)
湖南吃辣	(114)
难忘的乌鲁木齐羊肉串	(123)
云南吃“菌”	(128)
开封三绝	(133)
鱼生与生鱼	(138)
东来顺传奇	(143)

食 苑 杂 谈

我奉汪老为食神	(151)
七种辣	(154)
北方四只鸡	(158)
中华三腿	(162)
醪糟 甜酒 白酒 米酒 酒酿	(166)
三花五罗十八子	(170)
杀猪菜	(176)
早点杂记	(179)
硝糟醉霉臭	(183)
怪食	(187)
豆花颂	(192)
傣家饭	(195)
藏餐漫谈	(201)
清真菜	(207)
素斋	(214)
酸辣咸甜四方味	(219)
山奈 丁香 紫草	(222)
酒圈	(228)
醋乡	(235)
面 面 面	(239)
油 油 油	(250)
沙耶克 奥列格 里道斯 俄得克	(257)

珍食小记

沔阳三蒸	(263)
东北八大炖	(266)
潮州牛肉圆	(270)
成都夹沙肉	(273)
沙县小吃	(276)
老边饺子	(279)
东北汆白肉	(283)
扁豆焖面	(286)
桂林米粉	(289)
浏阳农家小炒肉	(292)
兰州拉面	(294)
东北蘸酱菜	(298)
晋江牛肉	(301)
河南烩面	(303)
富裕炖鱼	(306)
花老奶 赛过桥	(309)
嘉兴肉粽	(312)
北戴河炒扇贝	(314)
京东肉饼	(317)
老通城豆皮	(320)
毛家红烧肉	(323)
南通缸片	(327)
宁夏手抓肉	(330)

清汤面 单面 阳春面	(334)
伤心凉粉	(338)
内蒙手把肉	(341)
苏州奥灶面	(344)
天回镇何豆腐	(347)
天下第一鲜	(349)
无锡肉骨头	(351)
响油鳝丝东坡肉	(356)
徐州伏羊一碗汤	(360)
烟台鸡丝洋粉	(362)
羊肉汤汤蘸莜面	(364)
云南豌豆粉	(371)
钟祥蟠龙菜	(373)
重庆毛血旺	(377)

品味心得

回味成都

成都值得回味。成都的优雅,成都的灿漫,成都的朴质,成都特有的市井味,会给体验过的人留下难忘的印象。我想每一个到过成都的人都会有一种意犹未尽的留恋。府南河的悠然,春熙路的喧嚣,街头茶馆的闲散,郊区农家乐的嬉闹,如一幅有声有色的画卷,像一碗醇厚绵长的老酒,浸润着每一个初到成都的人。而成都的美食,会给这种回味添加最浓烈的味道。这浓烈中,还有许多勾人心绪的温馨,叶儿粑、蛋花醪糟这些小吃,与街头小店柔柔的灯光,会久久地藏很多成都访客的心中。

我在成都生活了4年,日日夜夜与府南河相伴。留在我心中温馨的记忆,有婉转的川音川调,有小街小巷的炊烟,更多的是成都那些令人回味无穷的小吃。



离开成都30多年,那景象,那气味不但没有随时间散去,却随时间的流逝愈

成都青羊宫,每年的青羊宫庙会成都小吃大聚会的时候

加清晰。少年时代的记忆,常常会回到梦中。催着我,每隔一两年,就要往成都跑一趟,把自己与成都拉得更近些。坐在街头小铺子里,要一碗素椒杂酱面,一面吃面,一面望着街上熙熙攘攘的人群,在河边要一杯花茶,躺在竹椅上懒懒地看河水流动。品味少年时代的记忆,欣赏这休闲成都,体味这美食成都,心中无比惬意。如果说,年轻

时体会到的只是食欲满足的快感,随着年龄的增长,更体会到成都美食中包含的浓郁的文化气和历史感。

我们学校在人民南路与小天竺街交口,与川医毗邻。小天竺街是一条小街,现在小天竺街繁华了,30多年前,小街上主要是民居,只有三四家小饭馆,大部分是做学生生意的。有一家是我们经常光临的,饭店掌柜的叫秦大妈。我们吃的主要是两种面,一种是八分



成都街头卖的苞谷粑粑

钱的清汤面,一种是一角二分的红油素面。吃清汤面的时候多些,吃红油素面的时候少些。现在红油素面在成都消失了,但当年,红油素面火得很,最正宗的是铜井巷素面,是成都小吃中能排上名次的名小吃。我品成都小吃,就是从这清汤面与红油素面开始的。

成都的小吃,能排上名次的,据说有百种之多。有名的,大多有自己独立的名号,如马红苕、二姐兔丁、双流白家肥肠粉之类。光听名字,就能给人一种亲切的感觉。这其中,又可以分为几种类型。一种是以创始人的姓名为名号的,如谭豆



成都街头的鲜菜摊子

花、赖汤圆。一种是以小吃的原创地为名的,如耗子洞张鸭子、铜井巷素面。一种是以经营者特点得名的,如麻婆豆腐、夫妻肺片。还有以小吃自身特点命名的,如担担面、糖油果子三大炮。还有的是经营者为求吉利,特意取名的,如龙抄手。

成都的名小吃,究其历史,大多产生于清末民初,有一些是在抗战后才名声初起的。改革开放以来,是成都食文化发展的一个高峰期,川菜迅猛占领全国市场不用说了,小吃也有了新的发展,新的品种不但产生,而且创出了名气,最有名的是麻辣烫,也叫串串香,是文革后才出现的,现在已经成为川味小吃的代表作,享誉全国了。但为人们津津乐道的,还是几个老牌子的小吃。

赖汤圆,始创人是赖源鑫,清朝末年时开始在成都挑担沿街卖汤圆。由于他的汤圆有“五不”,煮时不烂皮,煮熟不露馅,入碗不浑汤,夹起不粘筷、进口不粘牙,馅料甘甜,爽滑软糯,很快在成都创出了名气,有了自己的店堂,就以自己的姓为名,取名赖汤圆。迄今已有一百多年历史。赖汤圆有明显的成都特点,吃的时候随汤圆配有白糖和麻酱作蘸料,别有一番风味。

郭汤圆,同样有近百年历史。郭汤圆的创始人叫郭永发。郭永发是中江人,幼年即随家到成都。当时成都经营汤圆生意的大多是中江人,郭永发年长后便也入了这一行。在成都北门大桥一带挑担沿街叫卖。当时中江人加工汤圆与现今北方人加工元宵同法,即用馅料为芯,在糯米粉中滚动而成,与赖汤圆比较起来,米粉裹的不匀,且下锅浑汤,软糯不足,芯部发硬。郭永发念过几年书,头脑聪明,立即学了从江浙传来的水磨澄浆新技术,改用吊浆米粉作汤圆,结果效果奇好,很快发展起来,也开了店,也用自己的姓氏为店名,叫郭汤圆。在成都,郭汤圆与赖汤圆齐名,叫南赖,北郭。可惜郭永发没有赶上好时候,他女儿郭隆华继承父业,解放后,刘少奇、朱德到成都,郭隆华做的汤圆进了迎宾馆,刘少奇、朱德吃后大加赞赏。从挑担叫卖到国家元首品尝,牡丹香艳苦寒来,这郭汤圆也算是成都小吃中的一朵花了。

如果赖汤圆、郭汤圆是姐妹花,那龙抄手、钟水饺就是兄弟果。在成都,不但在成都,在全国,这两味小吃都大名鼎鼎。

龙抄手,始创者不姓龙,发起始创龙抄手的人叫张武光,张武光与两个生意上的弟兄商量创业,就选定抄手。拍板定案的地方是一

个叫浓花茶园的地方,四川人浓、龙不分,为借浓花之吉利彩头,决定定名为龙抄手。四川人把馄饨称作抄手,不知是何来历,但四川抄手因龙抄手扬名全国,却是事实。因此有人把龙抄手称作成都小吃龙头老大,大约也没人反对。龙抄手能扬名全国,靠的是真材实料,精工细作。馅料必用猪腿精肉和新鲜鸡蛋,面皮必用上好麦面,汤料必是高汤。我上学时,跑一趟春熙路,吃一碗龙抄手,是莫大的享受,足够回味好几天。

钟水饺是民国时期从北方传过来的一味小吃。但水饺一入川,便成了川味小吃。北方人吃饺子,捞到盘里蘸蒜醋吃,四川人吃钟水饺,是捞到汤碗里,配了红油吃。变酸咸为麻辣,一下子把川味小吃的特点托了出来。钟水饺的创始人叫钟少白,原店名叫“协森茂”,后来人们为了方便,多以钟水饺称之,到30年代初,便顺水推舟,干脆就叫荔枝巷钟水饺。钟水饺与北方水饺无甚区别,但馅料只用猪肉,加之吃时辅以红油,特点便很突出。



成都锦里夜市上的小吃招牌

历来为成都人津津乐道的还有两味小吃,一个是耗子洞张鸭子,一个是韩包子。这两种小吃在外地不太知名,但在成都,极受老百姓的宠爱。

现在耗子洞张鸭子卖的品种多了,烧鸭、樟茶鸭、烟熏鸭、油淋鸭都有,但过去只有烧鸭。我刚到成都时,听说耗子洞张鸭子,觉得奇怪,问成都同学。成都同学说,是姓张的老板卖鸭子,有一天晚上做好的鸭子没有放好,被老鼠拖到洞里,张老板听见动静,顺迹追寻,从洞里抢出来,鸭子已经被老鼠啃过。张老板本小利微,为了第二天能卖出去,便加足调料,再烧制一番,结果第二天食客们吃了认为鸭肉

入味，醇香透骨，大加赞赏。从此耗子洞张鸭子便名气大增，成了成都的名小吃。其实这是民间演绎的说法。耗子洞张鸭子，之所以以耗子洞为名，是其开店时，在一个极窄的巷子里，被戏称为耗子洞。张鸭子，以老板姓氏为名。老板名叫张国良，上世纪30年代初在成都开店，店名“福禄轩”。与钟水饺的协森茂一样，福禄轩的名字没人叫，吃鸭子的人，口口相传的还是耗子洞张鸭子。张鸭子现在不但有鸭子，还有缠丝兔、烧鹅，都是下酒的好菜。

韩包子，是我熟悉的小吃，在学校时，实在馋了，便跑到店里，九分钱，一两粮票，买一个，那味道，能在嘴里留一天。韩包子的韩，是韩玉隆。民国初年，温江人韩玉隆在成都开了一家面食店，用了自己名字，取名“玉隆园”，经营面食。但韩玉隆在世时，仍然是小本经营。到了他儿子接班，才有了大的发展。韩玉隆的儿子叫韩文华。韩文华脑子灵，面食里，在包子上下了很大功夫，不但有鲜肉包子，还有火腿、虾仁等诸多品种，结果名气越来越大，玉隆园的名气没响，韩包子的名气却日渐增长。便将店名改成韩包子，专营起包子了。韩包子有四川特点，包子皮发面发的松软，和面时还要加入猪油、白糖，油润可人。馅料取半肥半瘦的精肉，用川盐、川椒调味，鲜香可口。实在是成都小吃中的佼佼者。

成都小吃中，最著名的，还要算麻婆豆腐和夫妻肺片，在国内几乎无人不晓。中央电视台播了一个节目，说到中国英语翻译水平低，举这两个小吃为例。说麻婆豆腐翻译成麻脸老太太的豆腐，夫妻肺片翻译成夫妻两人的肺子。前者还有点贴谱，后者就有点骇人听闻了。但也说明这两味小吃受人喜爱的程度。连外国人也喜欢，可见这两位亲和了。

麻婆豆腐也起源于清末。成都有一姓陈的小二开了一家幺店子。幺店子当然是为市井小民服务的，不可能大鱼大肉。一碗帽儿头，一碟豆腐，就是一顿饭，到店里，能沾上点肉星，那就是打了牙祭。陈老板的夫人当然就是陈婆婆了，这位陈婆婆是位天花幸存者，人称陈麻婆。陈麻婆心地善良，厨艺精良，平常物料，经她之手，便能化为