

中华谈吃第一人

唐鲁孙作品



唐魯孫談喫

理想国

imaginist

唐魯孫作品

唐魯孫談喫



广西师范大学出版社

· 桂林 ·

图书在版编目(CIP)数据

唐鲁孙谈吃 / 唐鲁孙著. --2版. --桂林: 广西师范大学出版社, 2013.1
(唐鲁孙作品)

ISBN 978-7-5495-2698-7

I. ①唐… II. ①唐… III. ①饮食-文化-中国-文集
IV. ①TS971-53

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第236805号

广西师范大学出版社出版发行

桂林市中华路22号 邮政编码: 541001

网址: www.bbtpress.com

出 版 人: 何林夏

出 品 人: 刘瑞琳

责任编辑: 周 昀

装帧设计: 陆智昌

封面题字: 黄华侨

封面刻章: 章圣晓

制 作: 陈基胜 马志方

全国新华书店经销

发行热线: 010-64284815

北京汇林印务有限公司

开本: 787mm×1092mm 1/32

印张: 6.25 字数: 83千字

2013年1月第2版 2013年1月第1次印刷

定价: 32.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

目 录

贴秋膘、吃螃蟹、爆烤涮.....	1
应时当令烤涮两吃.....	9
同和堂的天梯鸭掌.....	15
香气馥郁的菊花锅子.....	18
河鲜冰碗、水晶肘、荷叶粉蒸一把抓.....	21
令人难忘的早点.....	24
晶晶琢雪话“鸡头”.....	27
北平的重阳花糕.....	32
三不粘.....	35
糟蒸鸭肝.....	37
蟹粉汤包.....	39
甜牛肉就旋饼、薄饼卷小碗肉.....	42

铜锅蛋	45
烩三袋、烧黄香管	48
黄河鲤鱼三吃	50
罇盈缥玉话银鱼	52
洪山菜薹	55
陕西凤翔的柳手酒	58
陕西珍味夸三原	61
四川泡菜坛子	64
新都美味酱兔腿	67
南京马祥兴的三道名菜	69
宜兴的臍痴孵	72
魔鬼蟹、八宝神仙蛋	75

调羹犹忆鲃肺汤	77
冰糖煨猪头	81
南京教门的桂花鸭子.....	84
三杯软饱后一碗卤鳝香	86
明炉乳猪.....	88
油淋乳鸽.....	90
神仙粥	92
新竹贡丸.....	94
四臣汤	96
度小月担仔面.....	98
棺材板	101
碰舍龟	104

米糕、卤蛋、虱目鱼皮汤.....	106
吉仔肉粽.....	108
美浓猪脚味醇质烂.....	110
万峦猪脚.....	113
易牙难传的蜂巢虾.....	116
曲尘萦绕山河肉	118
台东名产旭虾.....	124
咸丰御厨.....	127
常州大麻糕、豆浆饼.....	130
胡玉美的辣豆瓣酱.....	132
吃在热河	134
糟蛋和糟鱼	136

炒桂花皮渣	138
香留舌本白果羹	141
马肉米粉忆桂林	145
豆腐渣列为珍馐	147
脆皮豆腐.....	150
中秋应景菜——清炖圆菜	152
南方的驴打滚.....	154
吃年糕年年高.....	157
一品富贵.....	160
新年天地桌上的蜜供.....	163
何以遣有生之涯	167
后记.....	171

附录一 忆唐鲁孙先生	173
附录二 馋人说馋	176
附录三 我的朋友唐鲁孙	184
附录四 唐鲁孙其人与书	187

贴秋膘、吃螃蟹、爆烤涮

谈到每日三餐，北方的饭食，要比南方简单朴实多了，除了平津一带，一般县份都是以杂粮为主食，天天能有白米白面吃，已经是了不起的人家了。卖力气的劳工，逢到三节，主人家总请大家吃犒劳，能够有一顿羊肉白菜馅饺子，或是宽粉条炖肉烙饼吃，大家已经心满意足啦。

内地的北方，夏天虽然没有台湾的酷暑蒸郁，可是三伏天的骄阳灼人，也就够瞧老大半天的。大家因为平日饮食吃得太素，油水不足，所以在伏天就有“头伏饺子二伏面，三伏烙饼摊鸡蛋”的说法，这些无非是想加点油水罢了。等到金风荐爽，初透嫩凉，秋风吹走了多日的暑炎，精神一舒畅，人人胃口大开，于是又想出一

个名堂叫“贴秋膘”，吃点有滋味、有油水的东西来滋润补养一番，这时候正是稷熟蟹肥，所谓“壳薄胭脂染，膏腴琥珀凝”的时候。北平人吃螃蟹讲究到前门外肉市正阳楼去吃，因为北平吃的螃蟹，全是从靠近天津一个水村胜芳运来的，每天一过中午，螃蟹运到北平东车站，一卸火车到了前门大菜市，必定是由正阳楼尽先挑选，挑够了，才归行开秤。

北平人因为悠闲惯了，什么吃食都讲究应时当令，不时不食，这倒合了孔夫子的古训了。像元宵、粽子、月饼、花糕，不到季节是不会出来应市的；爆烤涮的烤肉，不交立秋，甭说以卖烤肉出名的烤肉宛、烤肉季、烤肉陈，他们三家不会提前应市，就连一般牛羊肉馆，以及推车子下街的，也没有一个敢抢先。等到时序一交立秋，什刹海的荷花市场已经是秋蝉噤露、残灯末庙时期，可是依然有人架上支子生起火来，大卖烤肉。您瞧也怪，还真有捧场的，虽然火势熊熊，熏得人热汗直流，居然有人一口烧刀子一箸子烤肉，吃个不亦乐乎。北平人这种特性，是别省人没有法子了解的。

北平最好一份烤肉是“烤肉宛”，听说他家靠南墙的一架支子有百十来年，北墙的支子还是前明故物呢。日寇占据华北时期，曾经打算以高价把烤肉宛的无价之宝买去，可是宛氏说什么也不肯点头。因为日军爱吃他的烤肉，总算手下留情，没有“勤劳奉仕”，强迫献给皇军。宛氏兄弟原本是手推着车子下街卖烤肉的，因为宛二的刀功好、选肉精，哥儿俩苦了几年，就在宣武门里安儿胡同把口，挑起烤肉的幌子大干起来。无论买卖多忙，永远宛二切肉，宛大算账，一个小利巴打打下手而已。他家牛肉选得特别精，肉片切得分外薄，所以在北平吃烤肉，哪家也比不过烤肉宛去。烤肉季在什刹海义溜河沿，虽然小楼一角，篷牖茅椽，可是居高临下，雪后新晴，俯瞰一片琉璃世界，城市山林，令人有出尘的感觉。烤肉陈在宣外骡马市大街，院宽室明，原先是一家客栈，虽然竹凳瓦灶，但敞豁有容。陈老板是象棋高手，如果您能在他的手下三盘两胜，他有陈年海淀莲花白，再给您切点牛上脑。这顿烤肉让您吃完了还想下次再来。以上三处吃烤肉，情趣气氛各有不同，不是终日蝇营狗苟、

心怀贪竞的人所能体味出来的。

真正吃烤肉，都是自己配作料，自己烤来吃，老嫩咸淡，随心所欲，同时一只手拿长筷子扒拉烤肉，一只手拿着锡酒镬子长吸鲸饮，一条腿蹬在二人凳上，这份豪迈粗犷的吃相，现在想起来还觉得怪有趣的呢！因为吃相不雅，所以在民国十六年以前，没有堂客敢去吃烤肉的。后来风气渐开，正阳楼添上卖烤肉，饭座都是彬彬儒雅的人士，才有好奇的女性参加围炉烤肉的行列。

现在吃烤肉有厨师代烤，可能有若干年轻女士，还不知道早年还没有女性进烤肉馆吃烤肉呢！

早先吃烤肉以牛肉为主，有些人不吃牛肉，才有少数人改吃烤羊肉，至于吃爆的必定是羊肉，不像现在台湾所谓北方馆都有所谓葱爆牛肉，要是您要个葱爆羊肉，或许堂倌还会跟您说今天没有准备羊肉呢。有钱有闲又会吃的人们能分出爆羊肉是锅爆还是铛爆的。从前北平有一位强盗小偷的克星——侦缉队长马玉麟说：“铛上爆出来的羊肉，比锅里爆的香而且嫩，滋味各异。”有人试过他多次，真屡试不爽，不能不佩服人家嘴里有“试神经”。

他认为铛爆羊肉，把作料逼干，大葱熟透，拿来夹烧饼，比鱼翅燕窝都来得适口充肠。这种吃东西的意境，又必须是悟得静中之趣的一品大闲人，才能体会得出来呢！

虽然一交立秋，像东来顺、西来顺、同和轩、两益轩也都开始以爆烤涮应市，可是老北平总有个不时不食的习性，不到冬意渐浓，瑞雪催寒，是不会扇个锅子吃涮羊肉的。早年喜欢摆谱儿的人吃涮羊肉，一定要用银炭把火扇旺，发出一股子浓郁的炭香，迎风袭人，比用酒精瓦斯炉子都来得够味儿。关外吃涮锅子讲究羊肉、牛肉、猪肉同时下锅，一锅儿熬；北平吃涮锅子则讲究泾渭分明，必定是羊肉、羊肝、羊腰子，甭说牛肉，就连牛肚、牛脑也不能在同一个锅子里涮，因为牛羊膻腥各异，一混合汤就不好喝啦。真正涮锅子，锅子扇好端上来，也不过是往锅里撒点葱姜末、冬菇口蘑丝而已，名为起鲜，其实白水一泓，又能鲜到哪儿去。所以会吃的人，吃涮锅子必定先要一碟卤鸡冻，堂倌一看是内行吃客，这碟卤鸡冻，冻多肉少，而且老尺加二。喝完酒把剩下的鸡冻往锅里一倒，再来涮肉，就够味啦！涮

锅子羊肉，不能用机器切，因为那种羊肉吃到嘴里木渣渣的，所以北方大馆子，绝对不用机器切，而是礼聘切肉师傅来切。切肉师傅多半是定兴、定州、涞水、保定一带请来的。到了爆烤涮一上市，有些人总要抢先去吃上一顿，解解馋，又好在人前夸耀一番。切肉的大师傅们的工钱，是按节算大账的，从立秋到旧历年，手艺高的师傅，工钱总得过千，次一点儿的也得七八百块，比当年一般中级公务员的薪水还多呢！

谈到羊肉，所有饭馆子的羊肉片，都是口外（张家口）来的大尾巴肥羊，不但肉质细嫩，而且不觉膻腥。据说大尾巴羊，伏天都赶到口外刺儿山避暑。山上深松茂草，飞湍喧豗；一个夏天，羊养得膘足肉厚，再从口外往北平赶，路上经过几处曲渚银塘，都是从玉泉山支流灌注的，一路上羊喝了这些清泉，自然腥膻全退。所以天津人冬天吃羊肉涮锅子，必定要到北平买羊肉片，虽然看起来有点像故意摆谱儿，可是细一咂滋味，天津的羊肉确实比北平膻味重呢！高手切肉，运刀如飞，平铺卷筒，各有部位，什么“黄瓜条”（肋条肉）、“上脑”（上腹肉）、

“下脑”（下腹肉）、“磨裆”（后腿肉）、“三叉儿”（脖颈肉）等名堂；大师傅会片，吃客也会点，真是要哪儿就有哪儿。外省人初到北平，甭说吃，一听这些名词，已经头晕脑涨了。

涮锅子吃到最后，剩下锅子底儿，是羊肉锅子精华所在。此时虽然炭尽火熄，可是余温灼人，会吃的朋友让堂倌清锅子底儿，一方面是余馥味厚，一方面也是抻练堂倌的道行如何。若是身手麻利，经过名师指点的堂倌，手疾眼快，能把锅子底儿全倒在大海碗里，一点儿灰星儿都不能落在碗里。堂倌一露这手绝活，二爷的小费自然要多破费几文了。

清末名书法家恽毓鼎的后人恽宝惠，做过北洋政府的秘书长，虽然谈吐文质彬彬，可是谁也不愿意跟他同席，因为他吃相难看不说，而且从小宠坏了，吃饭一直不会用筷子，永远是两只手在菜里乱抓一气。大家知道他这个毛病，菜一端上来，赶快先夹几箸子在他碟子里让他抓弄。要是吃涮羊肉锅子，热汤翻滚，他自然无法下手，可是最后的锅子底，多半是由他一人独享。听说从前上

海有一位前清遗少，跟恽氏一样有用两只手的习惯，我想上海洪长兴的堂倌，没有倒锅子底的手艺，上海那位两只手遗少的口福，可能没有恽大爷那么好喽！

凉飕已劲，台湾冬晚，现在贴秋膘，吃羊肉涮锅子，正是时候，可惜此地羊是山羊，肉也分不出部位来，可又上哪儿去吃适口充肠的涮羊肉呢！