

老饕漫筆

近五十年饮饌撫忆

◆ 赵珩 著

增订版



老饕漫筆

❖ 趙璜 著



Simplified Copyright © 2012 by SDX Joint Publishing Company

All Rights Reserved.

本作品版权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

老饕漫笔：近五十年饮馔记忆 / 赵珩著. —增订版. —北京：

生活·读书·新知三联书店，2012.6

ISBN 978-7-108-04019-0

I . ①老… II . ①赵… III . ①随笔—作品集—中国—当代

IV . ① I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 026955 号

责任编辑 孙晓林 张 荷

装帧设计 朴 实

责任印制 徐 方

出版发行 生活·读书·新知三联书店
北京市东城区美术馆东街22号

邮 编 100010

经 销 新华书店

印 刷 北京隆昌伟业印刷有限公司

版 次 2012年6月北京第1版
2012年6月北京第1次印刷

开 本 635毫米×965毫米 1/16 印张 14.75

字 数 191千字

印 数 00,001—10,000册

定 价 29.00元

序

朱家溍

赵珩世兄写的一本《老饕漫笔》将要出版，约我写一篇序，把排印稿送来给我看，书中内容很多都是我熟悉的，觉得颇有趣味。我想也不必拘泥所谓“序”的文体，本书既是漫笔，我也漫笔一番，给本书某些篇做点补充，不知作者以为如何。

《闽北光饼》一文谈到的光饼与我曾经吃过的光饼不太一样。记得从前东安市场内丹桂商场与中华商场之间有一座福州人开设的“庆林春”，卖福建出产的各种名茶，还卖一些福建特产，如：朱红漆描金花皮箱、红漆皮枕头等，以及福建食品，其中有光饼。这种光饼圆形，径约二寸多，不到一寸厚，中心有一小孔，面上深赭色，下面白色，没有芝麻，也没有任何馅。据亲友中的福州人说：地道福州光饼就是这样。我少年时期，家里买回这种光饼用刀横切开，夹上肉松最好吃。自庆林春关闭以后，北京再也没有光饼的踪迹。我年轻时未到过福建，前十几年，有一次在武夷山举办纪念朱子的国际学术讨论会，我到了福州，首先想吃光饼夹肉松，接待我们的同志说：每个粮店都有光饼。我听了赶紧到一家粮店去买，但大失所望，和庆林春的光饼毫无共同之处，只是一个极其一般、食之无味的白面饼而已。后来我问到一位八十多岁的福州老市民，他苦笑着说：原来福州的光饼正是像你所说的那样，不过早已变成现在这种样子了。

《忆吉士林》一文谈到“清汤小包”（按，这种食品是属于俄餐的系统）。吉士林的西餐虽说是属于英法式系统，但经营方式以廉价取胜，比较简单，所以不太讲究什么派系。吉士林的前身字号叫经济食

堂，的确很经济，每份西餐只要五角钱（用银元的时期）。食品的水平可以打及格分数，给的东西相当少，不过可以将就吃饱，改为吉士林以后仍继续原来的经营方式。供应清汤小包是后来的事。的确吉士林清汤小包的水平高于吉士林的整份西餐水平。吉士林的清汤小包来源是这样的：抗战前东单三条有一家西餐馆，字号是“墨蝶林”，外交部街有一家“王家饭店”，东单裱糊胡同有一家“亚细亚”，这三家都是比较高级而又地道的俄式，特色很强，品种味道不同于英法式。这三家都有清汤小包。1949年以后这三家相继关闭。据说墨蝶林的一个厨房伙计后来被吉士林雇用，吉士林才有了清汤小包。

北京的西餐派系有英、法、俄、德。英法式第一流的如：北京饭店、六国饭店、西绅总会（在东交民巷内，如果按总会的牌匾上原文直译应该是“冰棚”，因为这个俱乐部最早是由一个搭着席棚的人造滑冰场开始的）。其他二三流西餐馆都算是英法式的，但只这三家最地道，丝毫不迁就中国人习惯。还有一家也是第一流的，可是比较迁就中国人的饮食习惯，所以不能说地道，但质精量大，原料和手艺都非常讲究，门面也是中国味十足，黑光漆描金字的竖匾“撷英番菜馆”五个大字，堪与对面“内联升靴鞋店”的金字匾媲美。尤其保留着老话“番菜”这个名词，更有意思。德式的有德国饭店和韩记等，以汉堡牛肉、黑啤酒著名。在上列派系之外，东单孝顺胡同有一家“美星总会”是美国风格，品种很简单，汤和菜的水平都很一般，惟有“烤鸡”特好，是别处比不了的。我们向来不要别的东西，每人只要一整只鸡就满足了。在北京最晚出现的是两家意大利式的饭店。一是东长安街路北当时新造的一座三层楼，名称是“欧林比亚”（即近年拆除的青艺剧场），三楼是舞场，楼下是电影院，二楼餐厅是当时惟一的一家意大利式餐馆。虽然同样的鸡鸭鱼肉，而做法和作料不同于英法俄德，当然味道就不同了。尤其面条和英法式的烤通心粉大不相同，面码（指附加作料）非常丰富，我给它取名为“洋炸酱面”。抗战胜利

后，在南河沿路西又开设一家意式的，叫做“狄华利”，也很好。在这里我还受过一次窘，因为和一个朋友在真光电影院看电影，离这里很近，就到这里吃晚饭。饭后正在喝咖啡，听见乐队已经在试弦定调，准备晚间跳舞就要开始的时候，我本来没打算跳舞，就想掏钱结账，谁知一摸口袋里已经空空如也，很明显是买电影票时把钱掏掉了，怎么办呢？一转念我就说：你在这儿慢慢喝咖啡，我在王府井一家店修理照相机，现在我去取，等我回来咱们跳一次舞再走。虽然我这话是撒谎的性质，但取相机是真的。大东照相材料行是个熟地方，平时买胶卷、冲晒照片都是记账，年节还钱，可以明说钱丢了，借点钱同样记账而已。很快回到狄华利，为了掩饰让人家当人质在这里等着，就跳一次舞，圆上这个谎，然后结账付钱，总算没洒汤漏水。幸亏当时我先摸一摸口袋，如果我先把服务员叫过来，然后摸口袋那就当面受窘了。上述这些西餐馆，我还是喜欢三家俄式的和两家意式的。至于英法式的则喜欢“撷英”。北京饭店、六国饭店除非是应酬局面偶然去一次，没有主动想去这两家吃饭的念头，不过，这两家在圣诞节前夕供应的火鸡还是不错。

《被异化了的蒙古烤肉》一文谈到：“用铁炙子烤牛羊肉可说是北京地区回族、满族与汉族文化的共同创造”，这个说法很对，这种吃法并不是蒙古烤肉。我曾到内蒙古和新疆各县市去确认地方呈报的一级文物，吃过几次都是烤整只羊，没有把肉切成片在铁炙子上烤的吃法。从前北京吃烤肉都在家里吃，用松柏枝，在铁炙子下面火盆中燃起，烤肉格外香，饭馆里供应烤肉只有正阳楼一家，除平时和其他山东馆的菜一样以外，每年到立秋以后在院子里摆下几张方桌供应烤肉。正阳楼并非清真，真正清真的饭馆几乎都是小馆，没有院子当然无法供应烤肉。东来顺是东安市场二次火灾以后盖造楼房才在楼顶上卖烤肉。不论是楼顶还是院子，烤肉只卖一个秋季，到冬天就收了。正阳楼不仅烤肉出名，每年秋季还供应螃蟹，也是很有名的：北京人吃的螃蟹

来自天津附近的胜芳。北京前门西河沿菜市有个螃蟹批发站，最大的螃蟹每一斤两只。正阳楼把这种螃蟹用芝麻喂养几天再供应顾客，的确异常肥美。“烤肉季”的出现，大约在我十几岁的时候。但没有“烤肉季”这个名词。当时“一溜胡同”路南背靠河沿有个一间门面的二层小楼，是个酒馆，有苏造肉、酥鱼等等酒菜和烧饼、汤面、粥等点心，字号叫“临河第一楼”。在楼外西墙下，搭了一个小席棚，没有门窗，棚下摆两张方桌，上面放着火盆和铁炙子，几条板凳，一个切肉的案子，实际不够饭馆的条件，当然也没有字号牌匾，顾客们的口语只是说：“到季傻子那儿去吃烤肉。”当时除“季傻子”本人以外，还有一个切肉的，共二人。每当夏秋之交，正值微风送爽，荷香扑鼻，在河沿上吃烤肉，该是多高的享受。近年在路北盖造大楼，顾客在房间里名曰吃烤肉，而不允许顾客自己在铁炙上去烤，只是由服务员从厨房端来一盘半凉不热的，没有烤肉味的肉片而已，实在索然无味。

“烤肉宛”这个名词本来也是没有的，我的青年时期，人们都说：“到安儿胡同吃烤肉。”当时在安儿胡同西口外大街路东有两间灰顶小平房，门前搭一个小棚，棚下放两张方桌，上面放两个很大的铁炙子，几条板凳，一辆独轮推车上摆着案板，是切肉的地方。弟兄二人经营这个买卖。弟弟是个大胖子，负责照管顾客来的先后次序和管存自行车以及端盘端碗。哥哥是个大胡子，负责切肉和算账。他这里主要是牛肉选得好，切得好，铁炙是宽条的而且年陈日久的铁条，被油浸透，所以好吃。吃完肉可以到屋里坐在炕上喝粥，这就是当日的情景。现在“烤肉宛”变成大饭馆，也不允许顾客自己烤肉了。和现在的“烤肉季”一样没有烤肉味了。

《第一次喝豆汁》一文谈到喝豆汁究竟是就酱菜还是就腌疙瘩丝，曾发生不小的争执，作者准备下次见瀛生先生要当面请教。我对于豆汁没有瘾，但也可以喝，至于喝豆汁应该就什么，不是谁是谁非的问题，应该问豆汁摊上大瓷盘里堆得满满的是什么东西？我可以答复作

者，豆汁摊上大瓷盘里盛的是辣咸菜，绝对没有摆酱菜的。我所说的辣咸菜指的是疙瘩丝加辣椒，至于把豆汁买回家就什么喝是自己的爱好，就酱菜也没什么应该不应该的问题。作者原文有一句：“仔细回忆我第一次喝豆汁儿时，好像就是就的带芝麻的朝鲜辣丝儿”，这一节我倒不知道卖豆汁的供应朝鲜辣丝。还有原文中，瀛生先生说的：“只能就切得极细的腌小疙瘩丝儿。”按，从前油盐店卖的腌咸菜有腌芥菜疙瘩，其中有两种不同的加工，一种是水疙瘩，一种是干疙瘩，又名白疙瘩。白疙瘩价钱比水疙瘩贵得多，豆汁摊上供应的是水疙瘩丝加辣椒，疙瘩没有大小不同之称。从前油盐店的咸菜还有一种比水疙瘩价钱更便宜的，名为“大腌萝卜”；吃“马蹄烧饼”夹“油炸果”，就“大腌萝卜”最美。“油炸果”的果字读儿音，这是保留在北曲中的元大都音。“焦圈儿”一词是新北京话，从前只称“油炸果”。

《漫话食鸭》一文中有这样一段：北京旧时把荤菜熟食称之为盒子菜，这个名词的来源可能与贡院科场有关……这个解释可能是讹传，不知是谁这样猜想的。据我所知，从前例如猪市大街普云楼、金鱼胡同宝华春、地安门大街正明楼、西单天福号等，许多这个类型的店都卖盒子菜，包括酱肘子、酱鸡、烧鸭子、炉肉、熏鸡、熏鱼、熏肝、卤鸡、卤蛋、鸡冻、鱼冻、卤肫肝等等许多样，有切片的、切条的、切丝的，有个圆形木匣，上述食品每种占一格，摆起相当的厚度，把这个木匣放在一个圆形约二尺直径的木制大捧盒里。每个这种店柜台后面架子上都摆的是盒子摆盒子，大约占一面墙，人们也称这类店为“盒子铺”。住户只需到店里说一声，后来有电话只需打个电话，盒子准时送到家。旧戏有一出花旦和丑角的玩笑戏，叫“送盒子”，丑角扮演盒子铺的伙计，说山东话；花旦扮演住户的主妇，说京白，是一出很有风趣的戏。老北京的语言是：“叫个盒子来。”“盒子菜”是吃春饼的好菜，所以有几种必须切丝，当然也是很好的下酒菜。因为全部盛在捧盒里，所以叫“盒子菜”。

老北京的“盒子铺”，不论它的字号是什么楼、什么坊等，不同的字号，在正式的字号匾额之外，还有一块同样大小的匾额，三个大字：“南式魁”。这三个字是这一行买卖共用的。从前饭馆子没有烧鸭子这道菜，“烧鸭子”（烤鸭是现代语言）就出自“南式魁”，是用炉火制作的，烧鸭之外还有“炉肉”，又名响皮肉，也是久已绝迹的美味。如果在饭馆要烧鸭，譬如在东安门大街的东兴楼吃饭要烧鸭子，于是东兴楼就通知金鱼胡同的宝华春给送一只来。一般“南式魁”虽都卖烧鸭子，但绝大多数都没有客座。最早有客座的是宣武门外的“便宜坊”和前门外的“全聚德”，另外还有金鱼胡同的“宝华春”。从前在家吃烧鸭子还有一种做法是“叉烧鸭”。我家有一个时期用过一淮扬厨子，他的叉烧鸭是用一个长柄大铁叉，在地面上点燃一堆炭，手持铁柄翻过来掉过去在炭火上把鸭子烧熟，外焦里嫩，又不腻，真是美味。

前文说到“炉肉”，联想到“南式魁”店有一种“炸丸子”，是以肥肉丁为主的，炸过之后酥脆而不腻，当酒菜固然不错，如果和炉肉合在一起熬白菜，是一道物美价廉的冬日家常菜。制作炉肉的方法，原来是用于烧全猪的。烧全猪当然不能用长成的大猪，只能烧小猪。不过烧小猪在门市上不可能天天有销路，所以为了日常销售，就用“五花三层”的猪肉来制作“炉肉”。如果顾客要买烧小猪，需要先期约定。

近年来报刊上有谈论满汉全席的，有的说一百零八样菜，有的说三百六十样，有的还开出菜单来，其实都是瞎说，根本就没有那些规定。按《光禄寺志》载：汉席必须主菜是燕窝，满席必须主菜是烧猪，就是烧整只小猪。其余鸡、鱼、鸭、肉等等品种满汉席都一样，也没有什么珍奇之物，并且是不多的品种。不过在正规宴会，端上烧猪的时候是相当隆重的。所谓正规宴会，我记得幼年时家中有许多老规矩习惯，办喜事的“会亲宴”就是其中之一。在大厅上用方桌数张

(正式宴会不用圆桌)，摆成八字两列，桌前挂着桌帏。左列第一桌和右列第一桌是辈分最高的客位和主位，每桌只坐一人。依次每桌两人、四人，至六人为止。大厅门外廊檐下有乐工数人（由喜轿铺给预备，戴红缨帽，穿驾衣），包括笛、笙、九音锣等等乐器，主人为客人行安席礼时要演奏一番，在端上烧猪时和上其他菜时不同。由一个男仆人用一个红漆大油盘端着一整只烧小猪，向上屈一膝，表示献上的意思，大厅门内有一张接手桌，由这个男仆人在接手桌上当面用刀切成每桌一份。在这献烧猪的过程中，乐工奏乐，首座客欣赏。

《油酥饼热萝卜香》一文中谈到致美斋的焖炉烧饼和萝卜丝饼，但只是听说而未亲尝。按，致美斋是从前常吃的饭馆之一，菜好自不待言，单说美味的点心，还不止上述焖炉烧饼、萝卜丝饼。例如酒足之后还须饭饱，需要吃点粮食，于是要一小张脂油葱花饼，这本是一样最一般的食品，可是当你已经吃完若干佳肴之后，这张葱花饼还能引起食欲就说明它的可贵了。还有每年中秋时候供应热月饼，也与众不同。当然有几种馅，其中最特别的是葡萄馅的。这种月饼约有二寸多大，一寸厚，皮和馅约各占一半，界限不很分明，不是太甜，用北京郎家园葡萄，去皮去籽，融合皮和馅。不像近年流行已经变种的广式月饼，只知道皮薄如纸，包着一大堆难吃的馅。致美斋的月饼是皮好馅也好，实在不能让人忘怀。我曾问过致美斋的初掌柜，我说：泰丰楼、东兴楼、同和居等等许多大山东馆，为什么都没有你们这几种点心？他说：这是原来致美斋点心铺留下来的。我又问：致美斋是地道山东馆，柜上也都是山东人，为什么招牌上写着“姑苏致美斋”呢？他说：原主不做了，我们接过来开饭馆，可是铺底没倒过来，不能改字号。我才知道原来如此。我曾听说过，北京有一种老规矩，铺面房有一种手续，叫做“铺底执照”，如果换字号必须交一笔钱，把“铺底”买过来才能改字号。我想大概如致美斋所在地段，可能需要一笔不小的价钱，于是致美斋就这样开下去了，姑苏就姑苏吧！

《忆华宫》一文中有这样几句：“曾经当过北平市长的周大文对烹饪很有兴趣，曾与几位朋友合股在华宫附近开过一家新月西餐厅……不久因经营不善偃旗息鼓，而华宫却依然如故……”按，这两家饭馆我都很熟，新月和华宫是一先一后开设在同一座房屋，新月在先，经营时间约有一两年，档次比华宫高一些，关闭后才出现华宫。周大文在张学良坐镇北方五省时期曾任北平市长。

以上是我一边看一边随笔写的，就算给本书添点作料，权且当序吧。

自序

伊尹曾谓：“味之精微，口不能言也。”以文字叙述饮饌，大略只能达到“耳食”与“目食”的效果。味觉是不能与人共享的，况且体验也不会尽同。

中文的“味”与英语的“Taste”有异曲同工之妙，都很难用文字做出非常准确的诠释，恐怕也完全要靠自己体会。

“民以食为天”的道理，人人都懂得，但多以为是生存的基本需要。虽口腹之欲人皆有之，毕竟耻于侈谈吃喝。古人告诫“君子远庖厨”，近世谓是“资产阶级生活方式”，因此，除了作为技艺的烹饪方法和作为医学科学的营养学之外，专门谈吃谈喝的文字是登不得大雅之堂的。

我是馋人，故以“老饕”自谓。闲暇中有几篇随笔，介乎于笔记、杂说之间，文字也在不三不四之列。初衷在于自娱，后在朋友们的鼓励下，才打算出一本《老饕漫笔》，因涉猎芜杂，故以漫笔谓之。

余生也晚，由于生活环境较为特殊，尤其是在五六十年代的生活经历又有异于我的同龄人，可能在某些方面的闻见稍多一点，留下了一些雪泥鸿爪的记忆。后来又因家庭与工作的关系，受益于不少前辈老先生，故感获良多。这也是《老饕漫笔》中所记事物与我年龄形成反差的原因。

由于是随笔性质，又囿于饮食一隅，所以内容不免褊狭，加之时日久远，记忆也不免有所疏漏。某些杂记，又属个人管见，尚希读者谅解。

赵珩

谨识于数外书屋

目 录

序	朱家潘 1
自序	赵珩 1
闽北光饼	1
杏花春雨话冶春	3
说糟	5
饮料琐谈	7
忆吉士林	11
被异化了的蒙古烤肉	15
蜜汁红苕	18
老麦的粽子	20
中山公园的藤萝饼	22
九华春笋	25
辉县吃海参	28
郑宅肉松	32
早茶、早点种种	35
第一次喝豆汁儿	43
闲话伊府面	46
中山食禾虫	48
北海的三处茶座	50
忆灶温	54

吃小馆儿的学问	58
金华烧饼与宁波苔条	62
西安稠酒与泡馍	64
豆腐干絮语	68
漫话食鸭	72
康乐三迁	78
“堂倌儿”的学问	82
镇江端午鲥鱼肥	88
油酥饼热萝卜香	91
曹溪圣水 南华佛茶	94
从法国面包房到春明食品店	97
东江盐焗鸡	102
俄国老太太	104
塔尔寺酸奶	108
台北饮饌一瞥	111
中秋话月饼	120
莼羹鲈脍的寂寞	125
忆华宫	130
从“看戏也是读书”说到“治大国如烹小鲜”	134
镜泊鱼米	137
西瓜的退化与变种	141
川戏与川菜	146
家厨漫忆	154
家厨的前世今生	175
“何山药”与爆肚满	179
也说名人与吃	186
说恶吃	193

食单琐话	199
莼鲈盐豉的诱惑	
——文人与吃	204
甬钉杂忆	211
后记	218
增订本后记	219

闽北光饼

自福建南平驱车武夷山一路，途经建瓯、建阳诸县，沿路新篁千顷，苍翠欲滴，却非富庶之乡，饮食无特色可言，惟光饼倒是颇具乡风。

光饼形似北方的芝麻烧饼，略小，只有烧饼一半薄厚，面上的芝麻也要稀疏得多，烤熟后色泽金黄。光饼有薄薄的一点馅，是少许肉末和葱花。有意思的是：南平郊区一带的，馅稍大些，质量也好，越往北行，馅则越少，建瓯附近的有星星点点的肉渣点缀，到了建阳则大多是仅有葱花了，可见闽北山区的贫困。行车每到一小镇，总有人提着小篮叫卖光饼，买者不乏。无论是到哪里，买到的光饼都是刚出炉的，热而不烫。仔细观察，凡是沿途能停车之处，都有烤光饼的小店。店极简陋，只有面案和一两个炉灶，小贩们是从店中现趸现卖，大概是人手不够的缘故，制作加工的只能让利给小贩了，分工不同，倒也各得其所。

从南平到武夷山，几年前行程还要四个多小时，无处不有卖光饼者，而车上也总有人不断地买，有位同行者买了四次，随买随吃，一路上至少吃下二十多个光饼，而且绝对不会吃冷的。我是不吃葱花的，看到大家如此好食欲，闻着光饼散发的焦香，只能望饼兴叹了。在建瓯附近，有一小贩向我发誓说，他卖的光饼是无葱的，于是买了两个，确是外焦而内松软，非常好吃，至于有没有葱的问题，我想就不做探讨了。

这种饼为什么叫光饼，卖的和吃的没人能说上来，车快到崇安了，

最后一次停车小憩，终于从一位卖饼老人那里释然了。他说：光饼，光饼，就是戚继光将军发明的饼，戚将军闽浙抗倭，行军打仗，靠的就是这种干粮。光饼用的面是稍加发酵的，不像北方的烧饼易坏，烤好后放个三五天也不会变质，揣在身上行军御敌的间隙充饥，十分方便。后来，闽北的百姓也照样制作，慰劳戚家军。为了携带方便，饼的中间有小孔，可用细绳穿起来，现在有些地方做的光饼，中间还保留了小孔的传统。此后四百余年，光饼流传于闽北一带民间。今天看到的光饼是不是原来的形式，到底是不是戚继光的发明，已不可考，但光饼确是闽北一带最有特色和魅力的食品。

