

中华谈吃第一人

唐鲁孙作品



中國喫

理想国

imaginist

# 中國喫

唐魯孫作品



广西师范大学出版社

· 桂林 ·

**图书在版编目(CIP)数据**

中国吃 / 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 978-7-5495-2697-0

I ①中 II ①唐 III ①散文集—中国—当代

IV ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第236802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 7 625 字数 103千字

2013年1月第2版 2013年1月第1次印刷

定价 35.00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

|                 |    |
|-----------------|----|
| 吃在北平 .....      | 1  |
| 再谈吃在北平 .....    | 27 |
| 北平的甜食 .....     | 36 |
| 北平的独特食品 .....   | 48 |
| 二谈北平的独特食品 ..... | 58 |
| 故都的早点 .....     | 67 |
| 故都的奶品小吃 .....   | 71 |
| 燕京梨园知味录 .....   | 76 |
| 燕尘偶拾 .....      | 81 |
| 北平上饭馆的诀窍 .....  | 87 |
| 津沽小吃 .....      | 93 |
| 吃在上海 .....      | 98 |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 熊掌及罕不拉怎么吃 ..... | 132 |
| 曼谷的水果 .....     | 137 |
| 谈酒 .....        | 140 |
| 闲话香槟酒 .....     | 155 |
| 酒话连篇 .....      | 163 |
| 谈喝茶 .....       | 176 |
| 谈烟斗与抽板烟 .....   | 181 |
| 鼻烟及鼻烟壶 .....    | 198 |
| 漫谈香烟 .....      | 221 |
| 与林语堂一夕谈烟 .....  | 225 |

## 吃在北平

北平自从元朝建都，一直到民国，差不多有六百多年历史，人文荟萃，在饮食服御方面，自然是精益求精，甚且踵事增华，到了近乎奢侈的地步。民国初年，六九城无论哪一类铺户，只要向京师警察厅领张开业执照，就可以挑上幌子，正式开张大吉了。当时够得上叫饭馆子的，最盛时约莫有九百多户，接近一千家，真可以说是洋洋大观，集饮食之大成。

### 饭庄子

说到北平的饭馆子，大都可分为三类，第一类是饭

庄子。所谓饭庄子，全有宽大的院落，上有油漆整洁的铅铁大罩棚，另外还得有几所跨院，最讲究的还有楼台亭阁、曲径通幽的小花园，能让客人诗酒流连，乐而忘返；正厅必定还有一座富丽堂皇的戏台，那是专供主顾们唱堂会戏用的。这种庄馆，在前清，各衙门每逢封印、开印、春卮、团拜、年节修楔，以及红白喜事、做寿庆典，大半都在饭庄子里举行，一开席就是百把来桌。

北洋时期，有一年张宗昌在南口喜峰一带，跟冯玉祥的西北军来了一次直鲁大交兵，结果大获全胜，长腿将军在高兴之余，要在南口战场犒赏三军，派军需到北平找饭馆。承应这趟外会，一合计要订一千桌到一千五百桌酒席，买卖倒是一桩好买卖，可是大家只有你瞧着我，我瞧着你，彼此干瞪眼，谁也不敢接下来。后来还是忠信堂的大拿（即大管事）崔六有点胆识，跟店东一合计，乍着胆子，把这号大买卖接下来了。

桌椅方面倒不用发愁，在战场上大摆酒筵，大家都是席地而坐，至于盛菜用的杯盘碗盏，因为数量实在太多，着实让崔头儿伤了点脑筋。后来他终于把城里城外，

所有跑大棚口子上的家伙，全给包了下来，这个问题才算解决。可是炒菜的锅，上哪儿去找那么大的呀？到底人家崔六有办法，他把北京城干果子铺炒糖栗子的大铁锅，连同大平铲，一股脑儿都运到南口前线，当炒菜锅用。当然炒虾仁也谈不到平底锅，炒七铲子半起锅了。可是一开席，煎炒烹炸熘余烩炖样样俱全，苦战几个月的阿兵哥，整天啃窝头喝凉水，成年整月不动荤腥的老哥们，现在山珍海错，罗列满前，一个个狼吞虎咽，有如风卷残云，一霎时碗底朝天，酒足饭饱，欢声雷动。

南口大会餐，弟兄们这一顿猛吃，可就把忠信堂的买卖哄起来了。后来只要是军方请客，大家都离不开忠信堂。以上这段虽然是闲扯，但也可以说明当初北平饭庄子做生意，有多大魄力了。

北平饭庄子，虽然以包办筵席为主，可是家家都有一两样秘而不宣的拿手菜，到了端午中秋或者是年根底下，才把认为可交的老主顾，请到柜上来吃一顿精致而拿手的菜。一方面是拉拢交情，一方面是显显灶上的手艺，炫耀一番。



以东城金鱼胡同福寿堂来说吧，端午节柜上照例请一次客，准有一道他家的拿手菜“翠盖鱼翅”。北平饭庄子整桌酒席上的鱼翅，素来是中看不中吃的。一道菜，一个十四寸白地蓝花细瓷大冰盘，上面整整齐齐铺上一层四寸来长的鱼翅，下面大半是鸡丝、肉丝、白菜垫底，既不烂，又不入味。凡是吃过广府大排翅、小包翅的老爷们，给这道菜上了一个尊号，称之为“怒发冲冠”。话虽然刻薄一点儿，可是事实上确然不假，并没有冤枉他们。

人家福寿堂端午节请客的翠盖鱼翅，可就迥然不同了。这道菜他们是选用上品小排翅，发好，用鸡汤文火清炖，到了火候，然后用大个紫鲍、真正云腿，连同割好的油鸡，仅要撂下的鸡皮，用新鲜荷叶一块包起来，放好作料来烧。大约要烧两小时，再换新荷叶盖在上面，上笼屉蒸二十分钟起锅，再把荷叶扔掉，另用绿荷叶盖在菜上上桌，所以叫翠盖鱼翅。鱼翅本身不鲜，原来就是一道借味菜，火功到家，火腿鲍鱼的香味全让鱼翅吸收，鸡油又比脂油滑细，这个菜自然清醇细润，荷香四溢而不腻人。不过人家柜上请客，一年一次，除非是老主顾，

恐怕吃过的人还真不太多呢。

北城什刹海的会贤堂，因为什刹海是消夏避暑胜地，会贤堂占了地利的关系，所以夏季生意特别兴旺。究其实，这个饭庄子并没有什么拿手好菜，只是下酒的冷盘种类特别多，尤其是河鲜儿“什锦冰碗”，那是别家饭庄子比不了的。

据说会贤堂左近有十亩荷塘，遍种河鲜菱藕，塘水来源跟北府（北平人管醇亲王府叫北府，也就是光绪、宣统的出生地）同一总源，都是京西玉泉山天下第一泉的泉水，引渠注入。因此所产河鲜，细嫩透明，酥脆香甜，比起杭州西湖的莲藕，尤有过之。特别是鲜莲子颗颗粒粒壮衣薄，别有清香。

此外河塘还产鸡头米（又名芡实米，南方入药用），普通鸡头，都是等老了才采来挑担子下街吆喝着卖，卖不完往药铺一送，顶多采点二苍子（不老不嫩者叫二苍子），应付应付老主顾。刚刚壮粒的鸡头，极嫩的煮出来呈浅黄颜色，不但不出分量，药铺也不收，所以谁也舍不得采。可是会贤堂因为是供应做河鲜冰碗用的，越嫩

越好，也就不惜工本了。

冰碗里除了鲜莲、鲜藕、鲜菱角、鲜鸡头米之外，还得配上鲜核桃仁、鲜杏仁、鲜榛子，最后配上几粒蜜饯温朴，底下用嫩荷叶一托，红是红，白是白，绿是绿。炎炎夏日，有这么一份冰碗来却暑消酒，的确令人心畅神怡。这种配合天时地利的时鲜，如果在台北大餐厅大饭店有售，价格一定高得惊人。

记得有一年夏天，熊秉三、郭啸麓发起在会贤堂举行一次消夏雅集。所有当时在京担任过财政部总长次长的，如张弧、王克敏、曹汝霖、梁士诒、周自齐、高凌蔚、夏仁虎、凌文渊、王嵩儒等各路财神，一网打尽，结果给香山慈幼院捐了一笔颇为可观的经费。这次消夏雅集，就是用会贤堂时鲜冰碗招徕的财富，北平一家报纸曾把这次雅集改名叫“财神爷大聚会”，时鲜冰碗起名叫“聚宝盆”，可以说是谑而不虐的一个小玩笑。

地安门外的庆和堂，算是北城最有名的饭庄子了。他的主顾多半是住在北城王公府邸的，所以他家的堂倌，都经过特别训练，应对进退都各有一手。他的拿手菜叫

“桂花皮渣”（“渣”读如“渣”），说穿了其实就是炸肉皮。不过，他们所用的猪肉皮都是精选猪脊背上三寸宽的一条，首先毛要拔得干干净净，然后用花生油炸到起泡，捞出沥干，晒透，放在瓷坛里密封；下衬石灰防潮及湿，等到第二年就可以食用了。做菜时，先把皮炸用温水洗净，再用高汤或鸡汤泡软，切细丝下锅，加作料武火一炒，鸡蛋打碎往上一浇，撒上火腿末一搂起锅，就是桂花皮渣。松软肉头，香不腻口，没吃过的人，真猜不出是什么东西炒的。

这个菜可以说是地地道道北平菜，台北地区开了那么多北方馆，您要是点一个桂花皮渣，跑堂的可能就抓瞎啦。

西城的饭庄子有聚贤堂、同和堂，妙在两家同在西单牌楼报子街，相隔不过是几步路。聚贤堂三面有楼有戏台（据说戏台是白虎台，男女名角都不愿意在那儿唱堂会，怕出岔子），比较新式点；同和堂虽然没有戏台，可是院落多，纯粹老派儿，有几个跨院花木扶疏，曲径朱槛，知己小酌，如同在家里请客一样，毫无市井烟火气。

同和堂有一道拿手菜叫“天梯鸭掌”，舍间跟他们交往多年，笔者也仅仅吃过一回。这个菜的做法，是把填鸭的鸭掌，撕去厚皮，然后用黄酒泡起来，等到把鸭掌泡到发涨，鼓得像婴儿手指一般肥壮，拿出来把主骨附筋一律抽出来不要，用肥瘦各半的火腿，切成二分厚的片，一片火腿夹一只鸭掌；另外把春笋也切成片，抹上蜂蜜，一起用海带丝扎起来，用文火蒸透来吃。火腿的油和蜜慢慢渗过鸭掌笋片，非常濡润适口，比起湘馆的富贵火腿，本身已经厚腻饱人，再加上蜜莲垫底，要高明多了。春笋切片，好像竹梯，所以名之曰“天梯鸭掌”。自从民国二十几年歇业后，这道菜久已失传，甚至提起菜名，都没有人知道了。

聚贤堂拿手菜是“炸响铃双汁”。北平人虽然不讲究吃明炉乳猪，但是盒子铺天天都卖脆皮炉肉的，逢到郊天祭祖，更有用烤小猪祭祀的。响铃就是把烤好小猪的脆皮回锅再炸，就叫“炸响铃”。自从有了屠宰税，在北平想吃一回烤小猪，那麻烦可大了。这儿缴捐，那儿纳税，填表领证，跑东跑西，闹了个人仰马翻，还不一定准能

吃到嘴，谁能为了吃，惹那么多麻烦呀！再加上年头不景气，大家都没有闲情在吃上动脑筋了，可是如果在聚贤堂摆席请客，还能吃得着炸响铃。因为西单大街有一家酱肘子铺，叫“天福”的，外带肉杠，生意做出了名，每天都要烤几方炉肉卖。当然不时碰到了薄皮仔猪，聚贤堂跟“天福”街里街坊，做了多少年买卖，红白寿庆还过堂客（有喜庆事内眷往来叫过堂客），交往深厚。有炸响铃这道菜，就是从“天福”匀来炉肉炸的，加上甜咸勾汁双浇，慢慢就成了聚贤堂的门面菜了。如果拿来下酒，比起炸龙虾片的虚无缥缈，似乎有些咬劲，耐于咀嚼。

南城外本来也有几个像样的大饭庄子，后来由于各式各样的饭馆子愈开愈多，同时要唱堂会有正乙祠、织云公所、江西会馆，比一般饭庄子又宽敞又豁亮，后来陆陆续续撑持不住，关门歇业，最后只剩下一个取灯胡同“同兴堂”。要不是梨园行鼎力支持，也早就垮台了。

梨园行凡是祭祖、嘑圣、拜师、收徒，还有拜把兄弟焚表结义，同兴堂对这一套准备得周到齐全，大家也

不约而同，都到同兴堂来举行。

他家有一点一菜都很出名，菜是“烩三丁”，所谓“三丁”是火腿、海参、鸡丁。火腿不用说要选顶上中腰封，海参当然是用黑刺参，绝不会拿海茄子来充数；至于鸡丁，必须是带鸡皮的活肉，不能掺一点儿胸脯肉。因为用料选得精，再加上所有芡粉是藕粉加茯苓粉勾出来的，薄而不懈，因之吃到嘴里，没有发柴发木的感觉。

白石老人齐璜生前最欣赏他家的烩三丁，余叔岩收李少春为徒，在同兴堂谢卮，有齐老在座。特别推荐他家的烩三丁，经过大家品尝，全都赞不绝口，一连来了三碗烩三丁。彼时老人牙口已弱，独据一碗，以汁蘸馒头吃，一时传为美谈。后来文人墨客，凡是到同兴堂吃饭，都要叫个烩三丁来尝尝。

他家“枣泥方谱”也做得特别地道。在北平枣儿虽然不值钱，可是枣儿有好坏。郎家园有一种紧皮枣，晒干之后，个儿不大，可是肉厚香甜，他家就是用这种枣子做枣泥馅儿。绝不加糖，蒸出来的方谱是天然枣香自来甜。

方谱是用木头模子刻出来蒸的。北平昆曲花脸名票胡井伯，收戏曲学校费玉策做徒弟，在同兴堂磕头，胡爷跟同兴堂东家是把兄弟，特地把珍藏一套二十四块全本《三国志》木刻模子拿出来，做了三份儿。可惜不知道是什么人的手笔，真有几方布局，线条非常雅致，而且神情刻画得栩栩如生。后来北平名画家陈半丁特别情商，借出来送到琉璃厂淳菁阁南纸店，每块都请姚茫父题了词，拓刻印成诗笺。笔者当时也分到了几盒，可惜都没带到台湾来，否则也让现在年轻人瞧瞧，咱们中国吃喝还有一套艺术呢。

其他还有许多饭庄子，各家有各家的拿手菜，在此处不再多谈，下面再说第二种饭馆子。

## 饭馆子

北平的饭馆子以成桌筵席跟小酌为主；虽然也应外会，顶多不过十桌八桌，至于几十上百桌的酒席，就很少接了。



北平最有名的饭馆子第一要数“东兴楼”。据说东兴楼是一位山东荣成老乡，向西太后驾前大红人总管太监李莲英领东开的。李在内廷吃过见过，所以东兴楼有几样菜，拿出来确实有独到之处。

先拿他家“烩鸭条鸭腰加糟”来说吧，那是所有北平山东馆谁也比不了的。不但鸭条选料精，就是鸭腰也都大小均匀，最要紧配料是香糟。

东兴楼对面紧挨着真光电影院，有一家酒店叫“东三和”，大概在明朝天启年间就有这个酒店了。传言天启帝微服出巡，曾经光顾过这家酒店，后柜有一块匾，写着“皇庄老酒”四个大字，就是天启皇爷的御笔。东兴楼熘菜、烩菜所用的白糟，都是东三和的老糟，所以有一种温醇氤氲的酒香。

此外，“盐爆肚仁”、“炸肫去边”、“乌鱼蛋格素”都算是东兴楼的招牌菜。他家酒席上的炸肫，一律用白地蓝花大瓷盘上菜，顶多十三四块炸肫，看起来真真是一碟心。您如果问他们为什么不多炸几块？堂倌一定回说这是牙口菜，嘴快的也不过吃两块，要是炸一满盘，一