



谈吃 上海的吃及其他

夏丏尊 王安忆 等◎著

如果承认美食是一种欣赏的话，
那是要眼耳鼻舌同时起作用的，何况宴席中菜
看的配制是一个整体，是由浅入深，有序幕，
有高潮，有结尾……会吃、懂吃，是一种天分，
会吃、懂吃，而且有可能吃，那是一种幸福。

陈子善 蔡翔◎编

同题散文经典

食



人民文学出版社

谈吃
上海的吃及其他

夏丏尊 王安忆 等◎著

陈子善 蔡翔◎编

同题散文经典



人民文学出版社

图书在版编目(CIP)数据

谈吃 上海的吃及其他 / 夏丏尊等著; 陈子善, 蔡翔编.
—北京: 人民文学出版社, 2017
(同题散文经典)
ISBN 978-7-02-012777-1

I. ①谈… II. ①夏… ②陈… ③蔡… III. ①散文集
—中国—现代②散文集—中国—当代 IV. ①I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 100558 号

责任编辑: 甘 慧 尚 飞
装帧设计: 李 佳

出版发行 人民文学出版社
社 址 北京市朝内大街 166 号
邮政编码 100705
网 址 <http://www.rw-cn.com>

印 刷 山东德州新华印务有限责任公司
经 销 全国新华书店等

开 本 890 毫米×1240 毫米 1/32
印 张 7.5
插 页 2
字 数 165 千字
版 次 2017 年 7 月北京第 1 版
印 次 2017 年 7 月第 1 次印刷

书 号 978-7-02-012777-1
定 价 35.00 元

如有印装质量问题, 请与本社图书销售中心调换。电话: 010-65233595

编辑例言

中国素来是散文大国,古之文章,已传唱千世。而至现代,散文再度勃兴,名篇佳作,亦不胜枚举。散文一体,论者尽有不同解释,但涉及风格之丰富多样,语言之精湛凝练,名家又皆首肯之。因此,在时下“图像时代”或曰“速食文化”的阅读气氛中,重读散文经典,便又有了感觉母语魅力的意义。

本着这样的心愿,我们对中国现当代的散文名篇进行了重新分类编选。比如,春、夏、秋、冬,比如风、花、雪、月……等等。这样的分类编选,可能会被时贤议为机械,但其好处却在于每册的内容相对集中,似乎也更方便一般读者的阅读。

这套丛书将分批编选出版,并冠之以不同名称。选文中一些现代作家的行文习惯和用词可能与当下的规范不一致,为尊重历史原貌,一律不予更动。考虑到丛书主要面向一般读者,选文不再注明出处。由于编选者识见有限,挂一漏万在所难免,遗珠之憾也将存在。这些都只能在日后逐步弥补,敬请读者诸君多多指教。



目录

故乡的野菜	周作人	1
略谈杭州北京的饮食 ...	俞平伯	4
北平的零食小贩	梁实秋	13
谈吃	夏丏尊	20
吃饭	钱钟书	24
饮食男女在福州	郁达夫	28
爆炒米花	丰子恺	36
吃与睡	苏 青	39
吃瓜	张中行	45
故乡的食物	汪曾祺	47
温州小吃	林斤澜	61
吃喝之道	陆文夫	68
文人美食	李国文	74
永远的豆腐	初国卿	85
火晶柿子	陈忠实	98
姑嫂饼别饶风味(外一篇)	郑逸梅	107



食

做不得美食家	贾平凹	111
思乡与蛋白酶	阿 城	117
上海的吃及其他	王安忆	128
面包祭	铁 凝	132
稀粥南北味	张抗抗	140
北京小吃	肖复兴	147
南京的吃	叶兆言	151
西部主义·羊肉泡馍 ...	于 坚	159
论猪脚	焦 桐	162
酱豆的滋味	刘纪昌	171
白菜还是白菜好	石光华	176
过去的美味	秦文君	183
域外杂谈·食	王小波	186
满汉何来全席	汪 朗	189
小米	林清玄	200
豆腐的滋味	梁容若	209
故乡的吃食	迟子建	213
吃他一年	车前子	217
江南小菜	徐 风	224

故乡的野菜

◎周作人

我的故乡不止一个，我住过的地方都是故乡。故乡对于我并没有什么特别的情分，只因钓于斯游于斯的关系，朝夕会面，遂成相识，正如乡村里的邻舍一样，虽然不是亲属，别后有时也要想念到他。我在浙东住过十几年，南京东京都住过六年，这都是我的故乡；现在住在北京，于是北京就成了我的家乡了。

日前我的妻往西单市场买菜回来，说起有荠菜在那里卖着，我便想起浙东的事来。荠菜是浙东人春天常吃的野菜，乡间不必说，就是城里只要有后园的人家都可以随时采食，妇女小儿各拿一把剪刀一只“苗篮”，蹲在地上搜寻，是一种有趣味的游戏的工作。那时小孩们唱道：“荠菜马兰头，姐姐嫁在后门头。”后来马兰头有乡人拿来进城售卖了，但荠菜还是一种野菜，须得自家去采。关于荠菜向来颇有风雅的传说，不过这似乎以吴地为主。《西湖游览志》云：“三月三日男女皆戴荠菜花。谚云：三春戴荠花，桃李羞繁华。”顾禄的《清嘉录》上亦说：“荠菜花俗呼野菜花，因谚有三月三蚂蚁上灶山之语，三日人家皆以野菜花置灶陴上，以厌虫蚁。清晨村童叫卖不绝。或妇女簪髻上以祈清目，俗号眼亮花。”但浙东人却不很理会这些事情，只是挑来做菜或炒年糕吃



食

罢了。

黄花麦果通称鼠曲草，系菊科植物，叶小微圆互生，表面有白毛，花黄色，簇生梢头。春天采嫩叶，捣烂去汁，和粉做糕，称黄花麦果糕。小孩们有歌赞美之云：

黄花麦果韧结结，
关得大门自要吃：
半块拿弗出，一块自要吃。

清明前后扫墓时，有些人家——大约是保存古风的人家——用黄花麦果作供，但不作饼状，做成小颗如指顶大，或细条如小指，以五六个作一攒，名曰茧果，不知是什么意思，或因蚕上山时设祭，也用这种食品，故有是称，亦未可知。自从十二三岁外出不参与外祖家扫墓以后，不复见过茧果，近来住在北京，也不再见黄花麦果的影子了。日本称作“御形”，与荠菜同为春的七草之一，也采来做点心用，状如艾饺，名曰“草饼”，春分前后多食之，在北京也有，但是吃法总是日本风味，不复是儿时的黄花麦果糕了。

扫墓时候所常吃的还有一种野菜，俗名草紫，通称紫云英。农人在收获后，播种田内，用作肥料，是一种很被贱视的植物，但采取嫩茎漚食，味颇鲜美，似豌豆苗。花紫红色，数十亩接连不断，一片锦绣，如铺着华美的地毯，非常好看，而且花朵状若蝴蝶，又如鸡雏，尤为小孩所喜。间有白色的花，相传可以治痢，很是珍重，但不易得。日本《俳句大辞典》云：“此草与蒲公英同是习见的东西，从幼年时代便已熟识。在女人里边，不曾采过紫云英的人，恐未必有吧。”中国古来没有花环，但紫云英的花球却是小孩常玩的东西，这一层我还替那些小

人们欣幸的，浙东扫墓用鼓吹，所以少年常随了乐音去看“上坟船里的姣姣”；没有钱的人家虽没有鼓吹，但是船头上篷窗下总露出些紫云英和杜鹃的花束，这也就是上坟船的确实的证据了。

1924年4月5日



略谈杭州北京的饮食

◎俞平伯

不懂烧菜,我只会吃,供稿于《中国烹饪》很可笑^①。亦稍有可说的,在我旧作诗词中有关于饮食,杭州西湖与北京的往事两条。

一 词中所记

于庚申、甲子间(一九二〇——一九二四),我随舅家住杭垣,最后搬到外西湖俞楼。东面一小酒馆曰楼外楼,其得名固由于“山外青山楼外楼”的诗句,但亦与俞楼有关。俞楼早建,当时亦颇有名,酒楼后起,旧有曲园公所书匾额,现在不见了。

既是邻居,住在俞楼的人往往到楼外楼去叫菜。我们很省俭,只偶尔买些蛋炒饭来吃。从前曾祖住俞楼时,我当然没赶上。光绪壬辰赴杭,有单行本《曲园日记》,于“三月”云:

初八日,吴清卿河帅、彭岱霖观察同来,留之小饮,买楼外楼醋熘鱼佐酒。

^① 原载 1982 年 8 月 28 日《中国烹饪》双月刊第 4 期。

更早在清乾隆时，吴锡麒《有正味斋日记》说他家制醋缕鱼甚美，可见那时已有了。“缕”“熘”音近，自是一物。“醋缕”者，盖饰以彩丝所谓“俏头”，与今之五柳鱼相似，“柳”即“缕”也。后来简化不用彩丝，名醋熘鱼。此颇似望文生义，或“熘”即“缕”、“柳”之音讹。二者孰是，未能定也。

于二十年代，有《古槐书屋词》，许宝祿写刻本。《望江南》三章，其第三记食品。今之影印本，乃其姐宝驯摹写，有一字之异，今录新本卷一之文：

西湖忆，三忆酒边鸥。楼上酒招堤上柳，柳丝风约水明楼，风紧柳花稠。鱼羹美，佳话昔年留。泼醋烹鲜全带冰（“冰”，鱼生，读去声），乳莼新翠不须油。芳指动纤柔。

（《双调望江南》之第三）

此词上片写环境。旧日楼外楼，两间门面，单层，楼上悬店名旗帜，所云“楼上酒招堤上柳”，有青帘沽酒意。今已改建大厦，辉煌一新矣。

下片首两句言宋嫂鱼羹。宋五嫂原在汴京，南渡至临安（今杭州），曾蒙宋高宗宣唤，事见宋人笔记。其鱼羹遗制不传，与今之醋鱼有关系否已不得而知，但西湖鱼羹之美，口碑流传已千载矣。

第三句分两点。“泼醋烹鲜”是做法。“烹鱼”语见《诗经》。醋鱼要嫩，其实不烹亦不熘，是要活鱼，用大锅沸水烫熟，再浇上卤汁的。鱼是真活，不出于厨下。楼外楼在湖堤边置一竹笼养鱼，临时采用，我曾见过。“全带冰（柄）”是款式，醋鱼的一部分。客人点了这菜，跑堂的就喊道，“全醋鱼带柄



(?)”，或“醋鱼带柄”。“柄”有音无字，呼者恐亦不知，姑依其声书之。原是瞎猜，非有所据。等拿上菜来，大鱼之外，另有一小碟鱼生，即所谓“柄”。虽是附属品，盖有来历。词稿初刊本用此字谐声，如误认为有“把柄”之意就不甚妥。后在书上看到“冰”有生鱼义，读仄声，比“柄”切合，就在摹本中改了。可惜读时未抄下书名，现已忘记了。

尝疑“带冰”是“设脍”遗风之仅存者。“脍”字亦作“鲙”，生鱼也。其渊源甚古，在中国烹饪有千余年的历史。《论语》“脍不厌细”即是此品，可见孔夫子也是吃的。晋时张翰想吃故乡的莼鲈，亦是鲈鲙。杜甫《姜七少府设鲙》诗中有“饔人受鱼蛟人手，洗鱼磨刀鱼眼红，无声细下飞碎雪，有骨已剝觜春葱”等句，说鱼要活，刀要快，手法要好，将鱼刺剝碎，撒上葱花，描写得很详细。宋人说鱼片其薄如纸，被风吹去，这已是小说的笔法了。设鲙之风，远溯春秋时代，不知何年衰歇。小碟鱼冰，殆犹存古意。日本重生鱼，或亦与中国的鲙有关。

莼鲈齐名，词中“乳莼新翠不须油”句说到莼菜，在江南是极普通的。苏州所吃是太湖莼。杭州所吃大都出绍兴湘湖，西湖亦有之而量较少。莼羹自古有名。“乳莼”言其滑腻，“新翠”言其秀色，“不须油”者是清汤，连上“烹鲜”（醋鱼）亦不须油。此二者固皆可餐也。《曲园日记》三月二十二日云：

吾残牙零落，仅存者八，而上下不相当，莼丝柔滑，入口不能捉摸，……因口占一诗云：“尚堪大嚼猫头笋，无可如何雉尾莼。”

公时年七十二，自是老境，其实即年轻牙齿好，亦不易咬着它，其妙处正在于此。滑溜溜，囫囵吞，诚蔬菜中之奇品，其

得味，全靠好汤和浇头（鸡、火腿、笋丝之类）衬托。若用纯素，就太清淡了。以前有一种罐头，内分两格，须两头开启，一头是莼菜，一头是浇头，合之为莼菜汤，颇好。

以上说得很啰嗦。却还有些题外闲话。“莼鲈”只是诗中传统的说法，西湖酒家的食单岂限于此。鱼虾，江南的美味。醋鱼以外更有醉虾，亦叫炆虾，以活虾酒醉，加酱油等作料拌之。鲜虾的来源，或亦竹笼中物。及送上醉虾来，一碟之上更覆一碟，且要待一忽儿吃，不然，虾就要蹦起来了，开盖时亦不免。

还有家庭仿制品，我未到杭州，即已尝过杭州味。我曾祖来往苏杭多年，回家亦命家人学制醋鱼、响铃儿。醋鱼之外如响铃儿，其制法以豆腐皮卷肉馅，露出两头，长约一寸，略带圆形如铃，用油炸脆了，吃起来哗哗作响，故名“响铃儿”。“儿”字重读，杭音也。《梦粱录》曰“中瓦子前谓之五花儿中心”，三字杭音宛然相似，盖千年无改也。后来在杭尝到真品，方知其差别。即如“响铃儿”，家仿者黑小而紧，市售者肥白而松，盖其油多而火旺，家庖无此条件。唐临晋帖，自不如真，但家常菜亦别有风味，稍带些焦，不那么腻，小时候喜欢吃，故至今犹未忘耳。

二 诗中所记

一九五二壬辰《未名之谣》歌行中关于饮食的，杭州以外又说到北京，分列如下，先说杭州。

湖滨酒座擅烹鱼，宁似钱塘五嫂无？

盛暑凌晨羊汤饭，职家风味思行都。



这里提到烹鱼、羊汤饭。吴自牧《梦粱录》曰：

杭城市肆各家有名者，如……钱塘门外宋五嫂鱼羹，……中瓦前职家羊饭。

（卷十三“铺席”）

钱塘是临西湖三城门之一，非泛称杭州。瓦子是游玩场所，中瓦即中瓦子。

“羊汤饭”，须稍说明。这个题目原拟写入《燕知草》，后因材料不够就搁下了。二十年代初，我在杭州听舅父说有羊汤饭，每天开得极早，到八点以后就休息了。因有点好奇心，说要去尝尝，后来舅父果然带我们去了，在羊坝头，店名失忆。记得是个夏天，起个大清早，到了那边一看，果然顾客如云，高朋满座。平常早点总在家吃，清晨上酒馆见此盛况深以为异，食品总是出在羊身上的，白煮为多，甚清洁。后未再往。看到《梦粱录》、《武林旧事》，皆有“羊饭”之名，“羊汤饭”盖其遗风。所云“职家”等等疑皆是回民。诗云“行都”，南渡之初以临安为行在，犹存恢复中原意。

北来以后，京中羊肉馆好而且多，远胜浙杭。但所谓“爆、烤、涮”却与羊汤饭风味迥异，羊汤饭盖维吾尔族传统吃羊肉之法，迄今西北犹然，由来已久。若今北京之东来顺、烤肉宛的吃法或另有渊源，为满、蒙之遗风欤。

说到北京，其诗下文另节云：

杨柳旗亭堪系马，却典春衣无顾藉。

南烹江腐又潘鱼，川闽肴蒸兼貊炙。

首二句比拟之词不必写实。如京中酒家无旗亭系马之事。次句用杜诗“朝回日日典春衣”，我不曾做官，何“典春衣”之有？

且家中人亦必不许。“无顾藉”，不管不顾，不在乎之意，言其放浪耳。

但这两句亦有些实事作影，非全是瞎说。在上学时，我有一张清人钱杜(叔美)的山水画，簇新全绫裱的。钱氏画笔秀美，舅父夙喜之，但这张是赝品，他就给了我，我悬在京寓外室，不知怎的就三文不当两文地卖给打鼓儿的了。固未必用来吃小馆，反正是瞎花掉了，其谬如此，故云“无顾藉”也。如要在诗中实叙，自不可能。至于“杨柳旗亭堪系马”，虽无“系马”事，而“杨柳旗亭”，略可附会。

北京酒肆中有杨柳楼台的是会贤堂。其地在什刹海的北岸。什刹海垂杨最盛，更有荷花。会贤堂乃山东馆子，是个大饭庄，房舍甚多，可办喜庆宴会，平时约友酒叙，菜亦至佳。夏日有冰碗、水晶肘子、高力莲花、荷叶粥，皆祛暑妙品。冬日有京师著名的山楂蜜糕。我只是随众陪坐，未曾单去。大饭庄是不宜独酌的。卢沟桥事变后，就没有再到了，亦不知其何时歇业。在作歌时，此句原是泛说，非有所指。现在想来，如指实说，却很切合，谁也看不出有什么差错来。可见说诗之容易穿凿附会也。

我虽久住北京，能说的饮馔却亦不多，如下文纪实的。“南烹江腐又潘鱼”，谓广和居。原在宣外北半截胡同，晚清士夫觞咏之地。我到京未久，曾随尊长前往，印象已很模糊。其前一迁至西长安街，二迁至西四丁字街，其地即今之同和居也。

“南烹”谓南方的烹调，以指山东馆似不恰当，但山东亦在燕京之南，而下文所举名菜也是南人教的。“江豆腐”传自江



韵涛太守^①，用碎豆腐，八宝制法。潘鱼，传自潘耀如编修，福建人（俗云潘伯寅所传，盖非），以香菇、虾米、笋干作汤川鱼，其味清美。又有吴鱼片汤传自吴慎生中书，亦佳。以人得名的肴馔，他肆亦有之，只此店有近百年的历史，故记之耳。我只去过一次，未能多领略。

北京乃历代的都城，故多四方的市肆。除普通食品外，各有其拿手菜，不相混淆，我初进京时犹然。最盛的是山东馆，就东城说，晚清之福全馆，民初之东兴楼皆是。若北京本地风味，恐只有和顺居白肉馆。烧烤，满蒙之遗俗。

“川闽肴蒸兼貊炙。”说起川馆，早年宣外骡马市大街瑞记有名，我只于一九二五年随父母去过一次。四川菜重麻辣，而我那时所尝，却并不觉得太辣。这或由于点菜“免辣”之故，或有时地、流派的不同。四川菜大约不止一种。如今之四川饭店，风味就和我忆中的瑞记不同。又四十年代北大未迁时，景山东街开一四川小铺，店名不记得。它的回锅肉、麻婆豆腐，的确不差，可是真辣。

闽庖善治海鲜，口味淡美，名菜颇多。我因有福建亲戚，婶母亦闽人，故知之较稔。其市肆京中颇多。忆二十年代东四北大街有一闽式小馆甚精，字号失记。那时北洋政府的海军部近十二条胡同，官吏多闽人，遂设此店，予颇喜之。店铺以外还有单干的闽厨（他省有之否，未详），专应外会筵席，如我家请教过的有王厨（雨亭）、林厨。某厨之称，来源已久，如宋人记载中即有“某厨开沽”之文，不止一姓。以厨丁为单位，

^① 以上三条所记人名，俱见夏孙桐（闰枝）《观所尚斋诗存·广和居记事诗》注，其言当可信。——作者原注

较之招牌更为可靠。如只看招牌,贸贸然往,换了“大师父”,则昨日今朝,风味天渊矣。“吃小馆”是句口头语,却没有说吃大馆的,也是同样的道理。

貊炙有两解,狭义的可释为“北方外族的烤肉”,广义借指西餐。上海人叫大菜,从英文译来的,亦有真贋之别,仿制的比原式似更对吾人的胃口。上海一般的大菜中国化了,却以“英法大菜”号召,亦当时崇洋风气。北京西餐馆,散在九城,比较有地道洋味的,多在崇文门路东一带(路西广场,庚子遗迹),地近使馆区。

西餐取材比中菜简单些。以牛肉为主,羊次之,猪为下。“猪肉和豆”是平民的食品。我时常戏说,你如不会吃带血的牛排,那西洋就没有好菜了。话虽稍过,亦近乎实。西餐自有其优点,如“桌仪”、肴馔的次序装饰等等,却亦有不大有好吃的,自然是个人的口味。如我在国内每喜喝西菜里的汤,但到了英国船上却大失所望。名曰“清汤”,真是“臣心如水的汤”,一点味也没得,倒有些药气味。西洋例不用味精,宜其如此。英国烹调本不大高明,大陆诸国盖皆胜之。由法、意而德、俄,口味渐近东方,我们今日还喜啜俄国红菜汤也。

又北京的烤肉,远承毡幕遗风,直译“貊炙”,最为切合。但我当时想到的却是西餐里的牛排。《红楼梦》中的吃鹿肉,与今日烤肉吃法相同,只用鹿比用牛羊更贵族化耳。

我从前在京喜吃小馆,后来兴致渐差,一九七五年患病后,不能独自出门就更衰了。一九五〇年前《蝶恋花》词有“驼陌尘踪如梦寐”、“麦酒盈尊容易醉”等句,题曰“东华醉归”,指东华门大街的“华宫”,供应俄式西餐、日本式鸡素烧。近在西