



烟画中国

560行

吃喝玩乐

CHI HE WAN LE

李德生◎编著



江西教育出版社
JIANGXI EDUCATION PUBLISHING HOUSE

烟画中国

560行

吃喝玩乐

CHI HE WAN LE



李德生◎编著



江西教育出版社
JIANGXI EDUCATION PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

烟画中国. 560 行. 吃喝玩乐 / 李德生编著. -- 南昌 : 江西教育出版社, 2016.8
ISBN 978-7-5392-8920-5

I. ①烟… II. ①李… III. ①卷烟—商标—中国—图集 IV. ①J524.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 193920 号

烟画中国:560 行·吃喝玩乐

YANHUA ZHONGGUO:560HANG·CHIHewanLE

李德生 编著

江西教育出版社出版

(南昌市抚河北路 291 号 邮编: 330008)

各地新华书店经销

长沙超峰印刷有限公司印刷

880 毫米×1230 毫米 24 开本 16 印张 字数 351 千字

2017 年 1 月第 1 版 2017 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5392-8920-5

定价: 65.00 元

赣教版图书如有印装质量问题, 请向我社调换 电话: 0791-86710427

投稿邮箱: JXJYCBS@163.com 电话: 0791-86705643

网址: <http://www.jxeph.com>

赣版权登字-02-2016-454

· 版权所有 侵权必究 ·

目录

◎ 食店

送外卖·001
包饭作·003
送火锅·005
卖开水·007
小排档·009
饭 馆·011
小饭铺·013
卖馒头·015
大师傅·017
小磨香油·019
油 坊·021
官盐店·023
饮冰室·025
茶 室·027

◎ 食挑

私盐担·029
油炸豆腐泡·031
卖甑儿糕·033
挑子凉粉·035
冰镇酸梅汤·037

冰镇薄荷水·039
卖馄饨·041
卖 水·043
糖炒栗子·045
卖素馅包子·047
茶鸡蛋·049
卖煮玉米·051
炸豆腐·053
卖凉面的·055
豆腐担·057
卖艾窝窝·059
卖雪花酪·061
烤白薯·063
卖油郎·065
鸳鸯火锅·067
炸臭干·069
打年糕·071
卖年糕·073
卖糕饼·075
换馍做酱·077
卖马奶·079
卖元宵·081
炸油条·083

羊肉粥·085
卖粢饭·087
卖硬面饅饅·089
卖金糕·091
刮凉粉·093
卖粽子·095
卖麻花·097
卖猪头肉·099
烤羊肉·101
青菜挑儿·103
卖烧鹅·105
卤鸭子·107
年货摊·109
卖药茶·111
凉茶摊·113
配凉茶药·115

◎ 糖果

猜枚卖果·117
卖芭蕉·119
卖甘蔗·121
炒白果·123
卖柑橘·125

卖橄榄·127
卖雪花梨·129
卖山果·131
剥核桃仁·133
卖香瓜·135
卖红李·137
卖花生·139
卖半空的·141
卖西瓜·143
冰糖葫芦·145
卖甜秫·147
卖菱角·149
水果摊·151
炒栗子·153
卖芝麻糖·155
卖樱桃·157
卖荸荠·159
炒瓜子·161
抽签卖糖·163
卖糖球·165
转糖摊·167
熬梨膏·169
卖梨膏糖·171

◎ 体育

蹯 跤·173
踏滚球·175

◎ 花鸟

遛 鸟·177
卖鲜花儿·179
卖盆栽·181
卖南天竹·183
卖水仙·185
兰花挑子·187
卖纸花·189
卖宠物·191

◎ 杂技

变戏法·193
蹬 技·195
耍盘子·197
耍狮子·199
耍猴儿·201
顶 技·203
耍猴女·205

耍南狮·207
耍 叉·209
竹头泳水·211
耍狗熊·213
铅丝大顶·215
抖空竹·217
卖武艺·219
走钢丝·221
吃火吐火·223
吞宝剑·225
箩圈典当·227
顶板凳·229
耍耗子·231
魔术师·233
露天杂技·235
小 丑·237
马 戏·239

◎歌舞

武莲花·241
打花鼓·243
打霸王鞭·245
踩高跷·247
舞龙灯·249
舞 女·251
歌舞团·253

◎说唱

唱渔鼓·255

来一段·257
唱 书·259
三棒鼓·261
卖话匣子·263
唱小曲儿·265
踏街唱·267
京韵大鼓·269
八角鼓·271
唱道情·273
敲碗儿的·275
说评书·277
滑稽戏·279
什不闲·281
野鸡滩簧·283
群芳会唱·285
评 弹·287
女子苏滩·289
梅花大鼓·291
大雷拉戏·293

◎影视

洋人照相·301
国人照相馆·303
西洋镜·305
拉洋片·307
拍电影·309

女明星·311

◎戏剧

耍骨骨丢·313
杖头木偶·315
三上吊·317
撂地小戏·319
唱戏的·321
案 目·323

◎乐器

卖洞箫·325
班鼓匠·327
鼻子吹箫·329
卖胡琴·331
小堂茗·333
鼓号队·335

◎玩具

卖弓箭·337
黏知了·339
卖耍活的·341
卖小金鱼·343
卖蛐蛐·345
闲 儿·347
捏面人·349
卖气球·351
卖降魔杵·353
卖野人头·355

吹糖人·357
江米人·359
放鞭炮·361
制麻雀牌·363

◎烟草

卖凉烟·365
卷烟女工·367
鼻烟铺·369
烟袋铺·371
敬水烟·373
卖烟卷儿·375
磨烟袋嘴·377

送外卖

食店

送外卖并不是一个新兴的行当，而是古来有之，它是饭馆、饭庄子的一项日常业务。清代中叶，国家安定，百姓殷实，饮食业也就分外的发达。得硕亭在《草珠一串》中写道：

酒筵包办不仓皇，庄子新开数十堂。

庆寿客归收币帛，喜筵明日候台光。

就拿北京的一家普通的馆子来说吧。一进门，厅堂里靠门的地方准放着一个老式的八仙桌，上面摆着老式的钟表和花瓶。八仙桌的后面墙上挂着一副对联，什么“劳心苦劳力苦苦中作乐，暂倒



二两酒；为名忙为利忙忙里偷闲，且喝一杯茶。”

柜台上面放着一个老唱机，唱着京韵大鼓。伙计都是一身蓝布衣服，上身是对开襟的褂子，下身是紧腿灯笼裤，脚上是黑色的老头鞋，肩上还搭着一条白色的毛巾。天热时，这些伙计都换上了没袖的小白褂，剃着平头，拿着毛巾，那叫一个精神。您要是在这儿吃，马上现点现炒；您要是叫外卖，那么，您先点菜，说明时间、地点，到时一准就到，还不多加钱。

彼时，每一个有名的饭店都有几种风味独特的、别的店做不出来的拿手菜，作为招徕客人的招牌，譬如东兴楼的醉蟹、全聚德的烤鸭、致美楼的醋海参、萃华楼的烩八珍、东来顺的火锅、白魁家的烤肉、独一处的烧麦、砂锅居的白肉……如此种种，不能尽述。老饕们要过瘾解馋，当然亲到店里，现点现做，趁热下箸，大快朵颐，那才是桩“对酒当歌，人生几何”的美事。

但是，如果有事缠身，或是身体欠安，或是来了几个密友促膝长叙，不便外出，忽地想起要吃个名菜下酒，或若家中老人、爱妻想吃那一口，干脆就一早派人到某某饭店把要吃的菜肴点了。说好开饭的时辰，馆子里就事先把菜做好，放在食盒内，由跑外的伙计准时送到府上，一点儿都不会耽误。

这种外卖菜烹制的时候要特别掌握火候，与馆子的吃主儿不同。馆子里吃，出锅就上桌，火候大点没多大关系。而外卖的菜，一定要多少欠点火。放在食盒里一焖，小伙计还得肩着它走上一里半里的。火候稍微大一点，青菜类、素炒类、爆炒类的菜，还没上桌就塌秧了，不但不好看，也不好吃了。地道的外卖，讲究七荤八素，七个碟儿，八个碗，摆上本家的桌子上时，菜都支棱着，还要冒着热气儿，跟刚炒的一样。

包饭作

食店

旧时的商店、商行、商号，伙计学徒都由柜上管饭，有的柜上自己雇厨子起灶，烹制三餐饭菜。有的柜上地方小，不设厨房，就吃包饭。这样，就专门有包饭作来承揽这项生意。

包饭作的饭菜是按桌论价，按价钱的多少来决定饭菜的质量，荤素搭配，是四菜一汤，还是几碟几碗。逢年过节如何聚餐，日常客饭如何处理，店方经理与包饭作在这方面都有详细的讨论，并订有长期的合同。

到了开饭的时候，包饭作早已把饭菜做好，由



伙计挑着食盒担子,准时送到柜上。伙计一次要连着送好几家。送到后,把热腾腾的饭菜摆好,自己转身再送下一家。如此,转了一圈儿回来,先送的店铺伙计们早已吃完,送饭的再将碗筷和残羹剩饭一总收拾干净,原路挑回。这样,既方便了顾客,又有钱钞可赚。

旧日商贾云聚之处,大大小小的包饭作委实不少。仅在前门外大栅栏一带,这样的包饭作坊就有十多家。这种包饭作没有字号,只是依照东家的姓氏叫某某处。比如东家姓朱,就叫朱处;姓李,就叫李处。这类生意大多开在胡同深处,而不在街面上,因为他们的生意不招待散客,不设饭桌,只图个房租便宜。用他们的话说,“酒香不怕巷子深”,只要手艺好,地方无所谓。

这一行中送饭的伙计是勤行中最不好干的,要腿勤、心细、嘴儿甜,不论多么挑剔的客户也要善于应对。饭主若说:“今日口重了。”他一定回说:“新近来的盐,可能是塘沽的,大师傅还没摸准斤两。您多包涵,我回去就给他提个醒儿。”吃主要是说:“口太轻。”他就会笑着说:“今儿天太热,大师傅怕您口渴,特意做得口轻些。他也是一片好心哪!”这样好好好地都得对付过去,决不能得罪那些“米饭班主”。

因为送饭的伙计负责收拾残羹剩饭,所以,要饭的乞丐们总是追随左右,以求他发善心,多少给一些施舍,用以果腹。乞丐们称这行人是挑着粮囤的“活菩萨”,打老远见着就点头哈腰,作揖打躬,为乞得一瓢汤水,失尽了人的尊严。旧日的胡同小儿有顺口溜专唱这一行人:

送饭的精,送饭的精,送饭的是要饭的活祖宗。

送饭的矮,送饭的矮,订饭的是送饭的祖奶奶。

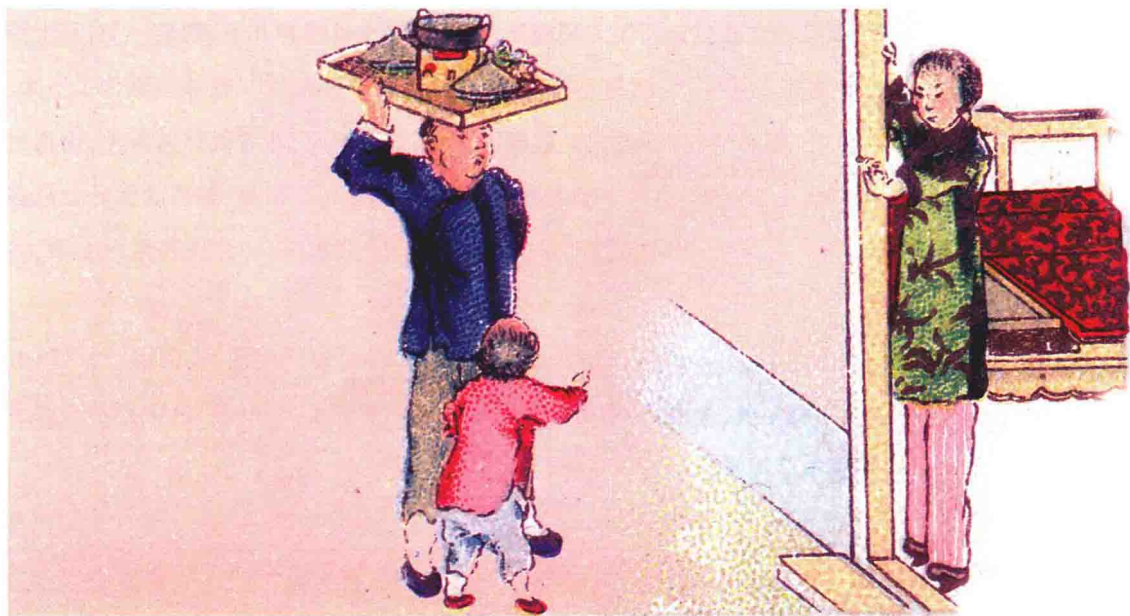
世间一物降一物,上学的就怕先生的板子唬。

送火锅

关于火锅的起源,目前有两种说法:一种说是在三国时期或隋炀帝时代,那时的“铜鼎”,就是火锅的前身;另一种说是火锅始于东汉,出土文物中的“斗”就是指火锅。可见火锅在我国已有一千九百多年的历史了。重庆火锅早在左思的《三都赋》中也就有了记录,其历史也在一千七百年以上。

据《魏书》记载,曹丕代汉称帝的时期,就用铜制的火锅来宴请群臣。但当时的民间尚未流行。到了南北朝时期,人们使用火锅煮食就逐渐多起来了。

食店



火锅是中国独有的一种美食,也是一种别致的吃法儿。吃火锅的历史很悠久,据考证,东汉的“饒斗”就是火锅。白居易有诗写道:

绿蚁新醅酒,红泥小火炉。

晚来天欲雪,能饮一杯无?

诗中就活灵活现地描述了,唐朝人围坐在一起,饮酒、赋诗、吃火锅的那种潇洒情景。

我国的火锅花色纷呈,真是百锅千味。例如海鲜火锅、菊花火锅、狗肉火锅和北京的羊肉涮火锅,风味别致,吊人胃口。此外,三鲜火锅、野味火锅、白肉火锅、什锦火锅,也都别具特色,诱人馋涎。冬天吃火锅,称得上“席有春风”,食客们津津乐道。夏天吃火锅,虽然热得面红耳赤、汗流浹背,但嘴炙胃开,再加上二两老白干,老饕们更觉得浑身通泰。而今,火锅已成为国人四季通行的吃法儿。

诸多的火锅品种中,以羊肉锅子最为称著,涮羊肉更是尽人皆知。《旧都百话》称:“羊肉锅子,为岁寒时最普通之美味,须于羊肉馆食之。此等吃法,乃北方游牧遗风加以研究进化,而成为特别风味。”据说,涮羊肉是元世祖忽必烈的发明。他的厨师知道忽必烈在打仗前都要吃羊肉,而且非常急。使用飞刀切割肉片,放在沸水里搅拌几下,肉色一变,马上捞出,撒下细盐。忽必烈几碗下肚,翻身上马,必会旗开得胜。于是,这一吃法就流传了下来。

不过早年间,吃火锅可以呼朋邀友一起到饭庄、饭馆里去吃,看着伙计切肉片,边切边端过来,下锅、开涮,十分有趣。也可以事先在店里预订,到开饭的时候,跑外的伙计会把盛满汤料的火锅儿,连同肉片、调料、糖蒜、葱、茺荳、辣椒油、卤蝦酱,一并送到住户家中,供其享用。

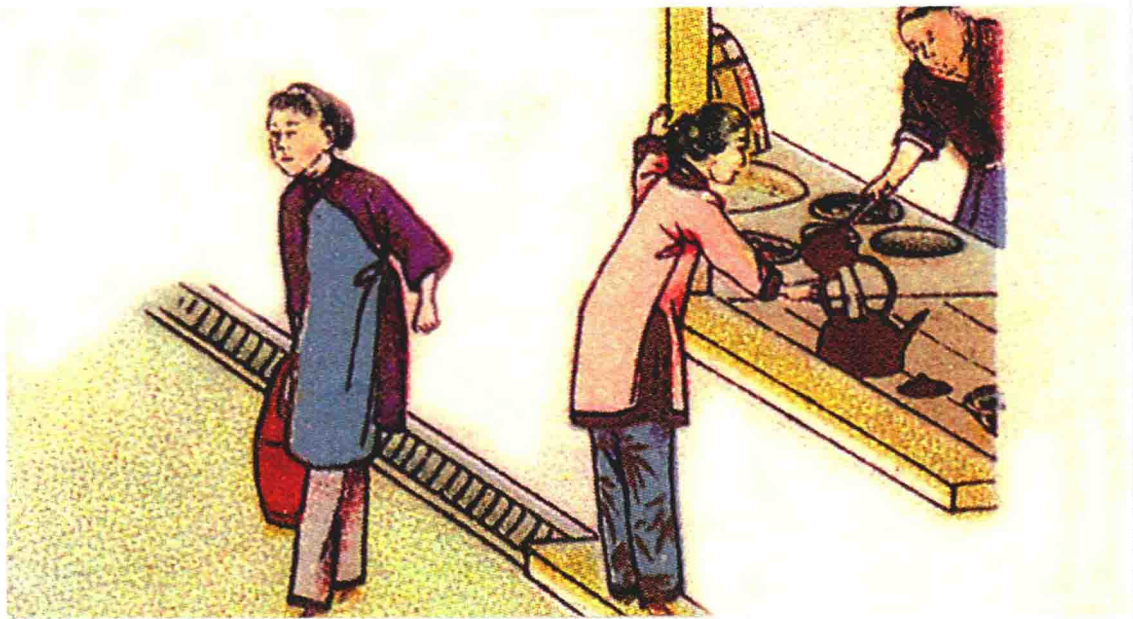
这行伙计可不容易,头顶着一个大木盘子,汤汤水水的,连同泥瓦炉、铜锅子,一路小跑儿,不歪不洒、不磕不碰,走大街、穿胡同地一直送到吃主府上。到时候,吃主儿不给点小费赏钱儿,恐怕连自己也觉得于心不安哪!

卖开水

食店

老虎灶，是老上海弄堂口专门向街坊邻居售卖白开水的灶房。而且从清末一直到 20 世纪前半叶，上海几乎每个弄堂口都有这么个老虎灶，构成了市井中一道独特的风景线。

“老虎灶”一词的出处说法不一。一说是来自“洋泾浜英语”，因为近代上海出现了大量的西洋建筑，这些建筑一般都设有壁炉，并在屋顶上设有多孔烟囱，屋顶的英文为“roof”，其音谐“老虎”，因此这种将烟囱设在屋顶上的灶，就叫作“老虎灶”。而江南传统的民间灶头，一般都是破墙而出，一般



较大的熟水店,它的烟囱也必然要设在屋顶上,所以熟水店也就称为老虎灶了。另一种说法,认为老虎灶得名与它的形状有关。熟水店的灶火口设在墙外,墙上设计两个小窗口,可以看见灶内的情况,这种灶的灶膛口如同虎口一般,两个小窗如同虎眼,屋顶的烟囱则如同虎尾,因而亦被称为“老虎灶”。

上海市地处长江入海口的三角洲上,地利所致,历来是樯櫓踊跃、商贾汇聚、沟通海内外的要路津。第一次鸦片战争之后,大清帝国与众列强委屈媾和,开始五口通商。上海由此开埠,一时间,外国的商人、政客、冒险家、货物、毒品,龙鱼混杂、纷纷涌入。国内的军政要员、富绅巨贾,地主、资本家连同无数的破产农民、苦力、无业游民也一起挤进了这颗“东方明珠”,使原是水乡渔镇般的小码头,在很短的时间内,膨胀成了一个人口百万的大都会。人多了,各种资源和设施跟不上来,当年,用水就是一个大问题。

道光之前,沪上与内地一样食用井水。优质的甜水井不多,就兴起了买水牌、依牌卖水的行业。上海开埠后,租界林立,英租界最先开始打机井,使用人力压水机,从地下深处取水,但能花钱安装压水机的地区又着实有限。清末上海自来水厂虽然成立,广大市民的用水仍然十分不便。另外,上海地处南方,不产煤炭,即使严冬也很少有家庭二十四小时生着煤火的。这样,在弄堂辟一角落,垒个大灶,用大壶、大锅煮沸开水零勺售卖,既方便了邻里街坊,又为人们节省了煤炭和钱钞,颇受市民欢迎。这样,卖开水的行业就应运而生了。此项生意虽本小利薄,但也可以养一户人家。时人有竹枝词唱道:

老虎灶,生意好,各家要把开水泡。

一文一勺不许添,宛如参汤真可宝。

既然水价特别昂,老虎灶主心莫狠。

休要省煤不顾恃人害,却把温水拿来当滚汤。

既然是生意,有钱钞交易,就难免会有一些赚小钱的手脚和市井妇孺之争,但使用热水取之方便,则是正经八百、经济实惠的事情。

小排档

食店

“排档”这个词是很有来历的,它是古代宫廷中的一种腐败风气遗留下来的词汇。

根据最新发现的《南宋宫廷菜单》考证,南宋王朝皇宫里的午餐,都是由宫廷侍卫官们自己掏腰包来请皇帝和大臣们用餐的。皇帝大佬偕和辅国重臣们每日临朝议事,每到中午还议而不决时,就不能散朝,而在宫内按级别分组聚餐,如同今日各单位的工作餐一样。餐后,继续上班开会。说是工作餐,但是,饭菜还是相当讲究的。

按南宋时期的规矩,这种午餐并不由皇家供



给。皇家一个钱也不掏,全部开支都出自皇宫的近侍官和太监头的腰包之中,包括皇帝的午餐,也由他们承包。宫里的近侍官和太监头很多,不能一起承担,因而,需要排出档期。今日是张三,明日是李四,后天是王五,如是排下去,轮流执事,这种做法就称为“排当”。新发现的《南宋宫廷菜单》中,清清楚楚地列有他们“排当”的名次。轮到谁,谁就事先与御膳房打招呼,安排菜单,到时候,皇帝大臣都白吃,账都算在执事人的身上。从此,上级吃下级,便形成了风气。

当然,这些侍官和太监们也不是傻瓜,他们出的钱各有来路,绝不会做“干赔不赚的事情”。这些人利用自己在宫内的特殊地位,或替他人婉转进言,或替人家在皇帝面前趋奉、拍马屁、说好话,或参与政治、卖官鬻爵,借吃饭的机会,把很多公事都拿到饭桌上来,当私事办了。侍官和太监们又可以根据所办事情的轻重大小,估价收费,进行权钱交易。如此作为,上下习以为常,遂使国体失度,腐败滋生。

后来,“排当”一词被引到民间,引入了饮食业,成了一种简易的、方便的、廉价的大众消费形式。开设排当生意的营业场地,大多设在街头巷尾,人行道边儿,支上副灶火,摆有几副桌子凳子,就能开张了。此时,“排当”二字便又转变为“排档”了。

小排档,是指单干的食摊、食挡。大排档,则是由成堆的食摊聚在一起,一溜排开,声势较大,食客也多。每一个摊点都在显眼的地方支着火光熊熊的锅灶,旁边的长条桌上,鱼、肉、调料、菜蔬、碗筷依次摆放,餐桌儿就搭在简易的布棚里,朝向大街,点菜、吃饭一目了然。远远看去,灶火的油烟、灯光下的热气、菜肴的光亮和食客脸上的神情,均可历历入目。至于围在一旁伸着脖子的顾客们,选择吃与不吃,也都在一念之间。

排档的特点是,东西新鲜、价格便宜。夏日的街头,清风如许,是朋友聚会、促膝对酌的好去处。要吃的东西,均可现点现做,使顾客有一种如归之情,极为惬意轻松。

饭馆

食店

饭馆就是出售饭菜、招待食客进餐的店铺，大致分为“饭庄子”和普通的饭馆两种。饭庄子是以承办整桌的酒席为主，专应喜庆事。有大厅作礼堂，有雅间陈设酒席，场面比较大，一订就是多少桌。有的大饭庄还带有戏台，可以办堂会，一边吃饭一边听戏。旧时代的大户人家办寿筵、喜筵，尤其是名伶收徒弟，讲究气势、排场的多在这些大饭庄子举办。饭庄子大厅敞亮、隔间雅致，有的还有庭院花园，像北京取灯胡同的同兴堂、观音寺的惠丰堂、西长安街的忠信堂、金鱼胡同的福寿堂、地



安门的庆丰堂、什刹海的会贤堂等等，既办大的酒席，亦设散座，食客们尽可随意斟酌畅饮，兴尽而归。当然，这里的饭菜讲究，价钱也就贵了。

而一般的饭馆儿，也都承办酒席，但规模就小了，卖的多是比较大众化的“便席”，上些四冷荤（熏鱼、酱肉、香肠、松花蛋），四炒菜（如焦溜里脊、炒辣子鸡、炒牛肉丝、过油肉等），四大碗（米粉肉、扣肉、四喜丸子和红烧鱼块），一大件（即红烧整肘子，加一大海碗清汤，或一只白煮的整鸡）。一桌菜，相当丰盛，十几个人都吃不完。这对于一般小门小户的人家办喜事，招待亲友也是相当经济实惠的地方。

再小一点的饭馆，也就三四张桌，只能招待一些散客。三两知己小坐，或是故友叙旧，饮酒聊天，想吃什么就点什么，有家常菜，也有该店的招牌菜，花钱不多，倒也十分随意。

张次溪先生说：走到小饭馆去吃饭，可以听到许许多多的术语、许许多多的专用名词，现在试举一例。当你一迈进饭馆的大门，等你拣个座位坐下，就可以听到许多术语了。您吃什么？来四张烙饼，一盘糖熘里脊。一会儿，堂倌喊起：四个家常，熘里脊——加糟！这样通知灶上，家常乃饼，糟乃糖。“一千元，一大碗下，十个铲！”是十个锅贴，或十个褡裢火烧，大碗下，就是大碗馄饨。如果要粥而且佐以糖，堂倌又要喊起：小碗粥带沙子！糖，至此不称糖，又称为沙子了。醋不叫醋，亦不若山西人之曰酸，而易忌讳，大约忌讳者，乃忌讳于吃醋的道理。擦桌布，并不叫手巾，乃叫代手，如果你向堂倌要代手，而不要擦桌巾，他知道你是一位行家，不敢慢待你。这一类的术语，也是行话，非常之多，只要你肯留心去听，就可以调查得出来。等到你吃完了饭，揩了面，漱过口，堂倌照例向你客气一句：“让我吧，一共七千六。”七千六的正账，五百的小账，付给了他，于是又是“您多礼”的回应。等你走到门口，他们又拿与“您来啦”相对的一句话——“您走啦”或“明天见”，向你送别。