

绍良文集

周绍良 著
中册



北京出版社出版集团

北京古籍出版社

绍良文集

周绍良 著
中册

北京出版社出版集团
北京古籍出版社

责任编辑 杨璐 刘剑宏

美术编辑 邹涛

责任印制 吴凤兰

制 作 杨秀莉

《绍良文集》总目录

上册

从老庄思想论《兰亭序》之真伪 (3)

附:郭沫若《由王谢墓志的出土论到〈兰亭序〉的真伪》

唐袁滋出使南诏摩崖题名跋 (67)

《赵志集》并跋 (73)

读石札记 (93)

《唐才子传》笺证稿 (138)

唐传奇笺证 (232)

辽代两石刻跋 (651)

房山石经与《契丹藏》 (657)

从石刻探讨契丹改易国号之年代 (668)

谈唐代的三国故事 (690)

关索考 (700)

修绠山房梓《宣和遗事》跋 (710)

《品花宝鉴》的成书年代 (727)

曲目丛拾 (733)

吴江沈氏世家 (754)

中册

馐余杂记 (769)

《新唐书·宰相世系表》校异 (890)

《红楼梦》研究论集 (1121)

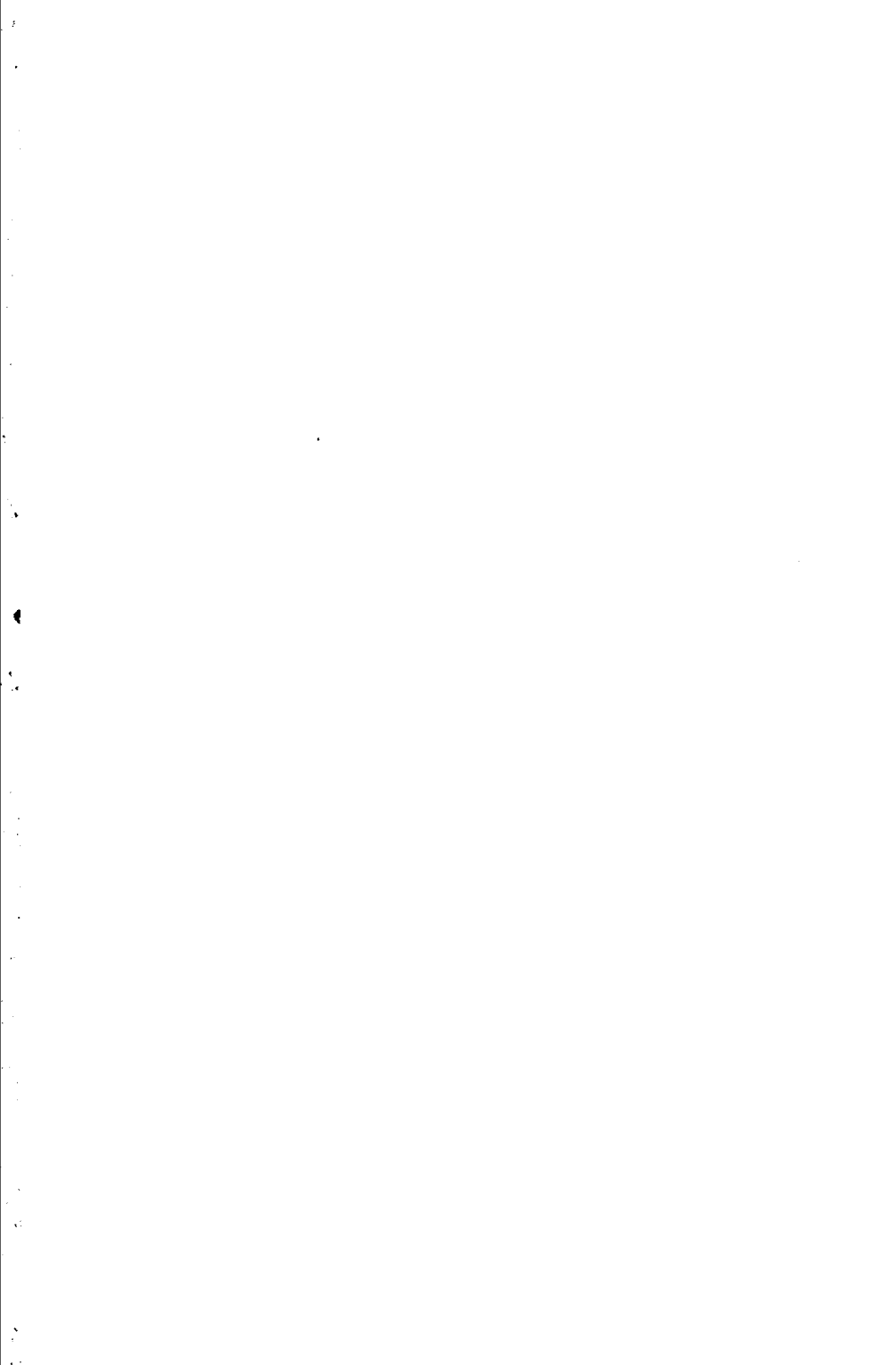
下册

敦煌学刍议	(1461)
附：绍良诗作	(1990)

目 录

(中册)

俊余杂记	(769)
《新唐书·宰相世系表》校异	(890)
《红楼梦》研究论集	(1121)



《馐余杂记》 目录

一、春在溪头荠菜花	(773)
二、记腊八粥	(777)
三、豁蒙楼就斋记	(780)
四、说“头菜”	(782)
五、清代北京的小吃	(785)
六、北京的饼	(787)
七、北京人的吃面	(789)
八、北京的几件肉皮制肴	(792)
九、记天津银鱼事	(794)
十、桐城的小吃	(796)
十一、忆与绀弩吃烤鸭	(798)
十二、扬州的干丝	(801)
十三、扬州富春茶社和它的点心	(803)
十四、谈“美食家”	(806)
十五、酿青椒	(809)
十六、在北京第一次吃豆花饭	(811)
十七、水煮滋味	(814)
十八、名 厨	(816)
十九、餐菊得书记	(817)
二十、烤 肉	(820)
二十一、记二荤铺	(822)

二十二、说饽饽	(823)
二十三、墩饽饽	(824)
二十四、年 菜	(825)
二十五、填 仓	(826)
二十六、葱花饼	(827)
二十七、吃折罗	(829)
二十八、馄饨之异名	(830)
二十九、瑞珍厚吃牛肉面	(832)
三十九、饺余杂记	(833)
烤 鸭	(833)
涮 肉	(834)
饺 子	(835)
焖炉烧饼	(837)
麻酱烧饼·果子	(837)
马蹄烧饼·驴蹄烧饼	(838)
片儿川	(838)
榆钱糕	(839)
清油饼	(839)
牛舌饼	(840)
肉末烧饼	(840)
褡裢火烧	(841)
叉子火烧	(843)
硬面饽饽	(843)
芸豆饼	(844)
豆醋糕	(845)
豌豆糕	(845)
豌豆黄	(846)
煮豌豆	(846)
卤煮小肠	(847)

灌 肠	(848)
炮羊肉	(849)
羊 蹄	(849)
烧羊肉	(850)
白水羊头	(851)
羊霜儿	(852)
羊肚汤	(853)
爆 肚	(853)
卖熏鱼儿	(854)
黄米面火烧	(855)
蜜 供	(855)
糖火烧	(857)
回 头	(857)
辣 菜	(858)
芥末墩	(859)
熟芥菜疙瘩	(859)
炸素丸子	(859)
卖杂面	(860)
炸酱面	(860)
炒疙瘩	(861)
疙炸盒	(862)
萨其马	(863)
茯苓饼	(863)
甜 菜	(864)
炒麻豆腐	(864)
清酱肉	(866)
玉面蜂糕和甑糕	(866)
老豆腐	(867)
卤煮炸豆腐	(868)

豆 汁	(868)
茶 汤	(870)
面 茶	(870)
杏仁茶	(871)
卖粥的	(871)
莲子粥和江米藕	(872)
酸梅汤与炒红果	(873)
烂蚕豆	(874)
煮白薯	(875)
豆腐脑	(877)
炒 肝	(877)
闷 子	(879)
凉 粉	(879)
漩 粉	(880)
奶制品	(880)
驴打滚	(882)
豆铲糕	(882)
艾窝窝	(883)
焦 圈	(883)
重阳花糕	(883)
太阳糕	(884)
龙抬头	(885)
喇嘛糕	(885)
龙凤饼	(885)
贴秋膘	(886)
附 竹枝词中的北京名吃名店	(887)
后 记	(889)

馐余杂记

一、春在溪头荠菜花

荠菜是一种野菜，并不是什么上品，它不列于一般日常食用的蔬菜之中，也不出现在高贵的宴席里，但有些讲究的吃客却偏偏喜欢吃它，认为它是菜里的雅品，因为只有讲求烹调的人才懂得如何烹制它，去如何品尝它。

荠菜在一般菜市场里是买不到的，过去在南方，只有乡间小儿女，各拿着一把剪刀、一只苗篮，弯着腰在田野里搜寻。弄得多一些了，便挎了篮子，蹲在街头，等遇到认得它的食客就一口气都卖掉，价钱也很便宜。

我吃过不少的荠菜，每次都有着不同感受。有的使人怀念，有的也对我是教育，有的却增长我的知识，但有的也使人反感，这种不起眼的野菜，在我的脑子里留下了深刻的印象。

记得还是小的时候，大约在三四月间的一次晚饭桌上，这天很特别，桌上光光的什么也没有，妈妈临时向爸爸宣布：“今天有好吃的。”爸爸问是什么好吃的，妈妈只说：“等着瞧罢！”一会儿端上两屉蒸笼来，打开看时，却是蒸饺。这时妈妈才说：“今天碰到卖荠菜的，真是难得碰上，所以买了下来，做了蒸饺，大家吃个痛快，还有荠菜馄饨汤。”爸爸先给我夹了几个，我吃起来觉得是像菠菜的味儿（馅里加了一点

鸡蛋)。但是爸爸却很欣赏，特别称赞。喝起馄饨汤，倒有点味儿，是虾子酱油做的。这是荠菜给我留下的第一印象。

一次是父亲带我到一个朋友家，他们谈了许久。主人端上两盘点心来：一盘春卷，一盘烧麦。主人说：“今天偶然买到荠菜，做了点儿点心，大家尝尝新。”春卷是荠菜、冬笋、肉丝做的，烧麦是荠菜、肉末还有点江米做的，和我第一次吃的感受又是不同。

那年我九岁，住在汉口，一天吃过午饭后，跟父亲沿着江边走下去，在一处屋子前面歇了歇脚。只见一个老者，端着一碗青菜粥在那儿吃。父亲和他攀谈起来，问他吃的怎么这么晚？他用筷子敲了敲碗边：“年穷岁荒，今天没出工，小儿子放牛，在地里挖到一些荠菜，切碎了和在粥里，也省了一点粮食，也省些油，加点盐就行了。今天只吃两顿就行了。”说完了又“咳”了一声：“穷嘛！越打仗越教人活不下去！”父亲没说什么，坐了一会儿告辞走开。在路上告诉我：“这样的粥，有钱人也这样吃，但有钱人在粥里却加些猪油。这一点猪油，划下了有钱人和穷人的界限。”可以说这使我受到一次阶级教育。

一次是我的塾师带我去参加一个作旧诗的聚餐会，在一位老者家里，一进门先碰到他，我知道这便是先生常说的一位诗翁。那种遗老气、酸气，对一个青年来说确实有点感到不耐。先生又介绍某是年伯，某是世伯，顿时使自己感到渺小下来。他们高谈阔论一阵子后便是吃饭，这些菜中特别使我觉得新鲜的，据主人介绍是他夫人做的翡翠羹，一个大海碗端上来，一半是雪白的鸡蓉，一半是碧绿的荠菜羹，看起来、尝起来，确是色味俱佳（事实上现在康乐的翡翠羹就是从这里发展来的）。有人笑语称赞，有人则仔细品尝。我也觉得好吃，但脑子里即刻想到与那位老者端的一碗荠菜粥有某些相似之处。

一次是父亲邀约刘半农先生在五芳斋小酌，菜单上有“荠菜炒鸡片”一品，便点了来。端上来，雪白的一片一片鸡脯，伴着一些荠菜，服务员特别介绍：“这是一道好菜，可惜今天没买到山鸡，只好用鸡瓜子（鸡瓜子，见《红楼梦》，北京土语，指鸡脯肉）代替了。”大家不知道什么意思，服务员介绍说：“荠菜是嫩菜，又是末，鸡瓜子丝（纤维）长，和荠菜不配；一定得山鸡才合适。”大家才明白，都增添了一道吃的学问。

十年动乱期间，在“五七”干校劳动锻炼，一天偶然有一位女同志在田野里发现长的荠菜，大家好像开辟了一条新路似的，一些人在午间休息时间分头去挖荠菜，很快地都搞到了不少。我是不会识别什么是荠菜的，好心的同志分给了我一些，并且告诉我如何做一份荠菜汤。我带了回来，用剪刀剪去根部，洗涤干净，在小煤油炉上焯了一下，调和了一点酱、麻油，加上一点味精，在这“光禄寺的饭汤”的生活里，的确给自己添了一点新鲜的享受，好像有一点家厨之感。

接着挖荠菜便流行起来，不少人也都去挖，同时如何吃荠菜也成为一些人谈论的内容，有的说这地方有竹子，如果弄一个“荠菜炒冬笋”却也是一道名菜。有的说：“乡间豆腐不缺，如果做一份荠菜烩豆腐却也很好。”还是现实主义者出的点子实用些：“大家不要想这些。我们多弄一点，回去用水一焯，切作碎末，用酱、麻油一拌，加点味精、糖，比什么吃法不实在呢？”当然我们回来便如法炮制。在干校那样枯燥的生活里，吃到平常并不轻易能弄到的野菜，的确还有一点新鲜的、活的气息。

后来也从伙房里弄到豆腐，虽然做过荠菜豆腐汤，只是咸宁这地方，只有毛竹，并不产笋，所以荠菜炒冬笋还是回到上海才吃到的。

一天，偶然过玉佛寺，在那里吃到一道比较别致的菜，那是把荠菜轻轻炒一下，摊在盘子里，上面铺了一层勾了芡的炒冬笋末，翠白相间，给人以美的感受，吃起来也不同于一般常品，这又是一种手艺。

北京人认为水饺是家常、待客的上品，每遇喜庆日或有客过访留饭，总喜欢“包饺子”。所以，在新春有荠菜的时候，就用荠菜包饺子。清人何耳《燕台竹枝词》中有咏《水饺》诗：

略同汤饼赛新年，
荠菜中含着齿鲜。
最是上春三五日，
盘餐到处定居先。

何耳诗的作成大约在咸丰年间（一八五五年左右），说明当时荠菜在北京并不是什么珍奇东西，所以一般家常会用它包饺子。可是近四五十年，北京很少见到荠菜，所以现在北京人早已没有用荠菜包饺子这一习惯。

在野菜中间，豆苗、马兰头、苦菜和荠菜，都有各自的风味。但前三种都不过只有单一的烹调方法，而荠菜却有很多花样吃法，每一种方法做出来都值得欣赏。

荠菜是一种野菜，它历来都受到人们的赞美。《诗经·邶风·谷风》里就有“谁谓荼苦，其甘如荠”的诗句。而骚人墨客对它更是揄扬备至。晋人夏侯湛作过《荠赋》。宋代陈达叟写过《甘荠赞》。苏轼说荠菜“天然之珍，虽少甘于五味，而有味外之美”。陆游对荠菜的留恋至谓“春来荠美忽忘归”的地步。明人高濂推崇荠菜“若知此味，海陆八珍皆可厌也”。清人郑燮亦有名句：“三冬荠菜偏饶味”。可见荠菜是如何地受到重视。

荠菜可以说是全国普遍生长的一种野菜，一般田埂、河

岸、墙角、路边到处都有。江苏人称它作“香荠菜”，广东人称它作“菱角菜”，湖北、贵州一带称之为“地米菜”。在农历三月里开花，所以传说有三月三日是荠菜花的生日，过去农村妇女常在开花的时候采来插在头上，谚语有：“三月三，荠菜花儿赛牡丹；女人不插无钱用，女人一插米满仓。”她们在这春天期间里有踏春挑菜的风俗，所挑者就是荠菜，而在荠菜未薈花之前，正是它最肥嫩的时候。

二、记腊八粥

在农历腊月里，全国各地都有吃“腊八粥”这一习惯，几乎可以说是全民的风俗。到现在的北京，一逢进了农历腊月，各粮食店就开始供应各种豆米混合在一起的“粥米”。

腊八粥的起源开始于佛教徒，他们在腊月初八佛成道日这天，寺庙里僧众把斋粮煮成粥来供佛。斋粮是募化来的，各方施舍包括各种米粮杂豆，所以煮起来就混在一起，于是流传到民间，也仿效这个样子。

为什么这天供佛一定要用粥？其故事是这样，据萧梁释僧祐撰《释迦谱》卷一载：

尔时太子（即佛）心自念言：“我今日食一麻一米，乃至七日食一麻米，身形消瘦，有若枯木。修于苦行，垂满六年，不得解脱，故知非道。”……时彼林外有一牧牛女人，名难陀波罗。时净居天来下劝言：“太子今者在于林中，汝可供养。”女人闻已，心大欢喜。于时地中自然而生千叶莲华，上有乳糜。女人见此，生奇特心，即取乳糜至太子所，头面礼足而以奉上。……太子即复作如是言：“我为成熟一切众生，故食此食。”咒愿讫已，即受食之，身体光悦，气力充足，堪受菩提。——出《因果

经》

“糜”就是粥，僧徒们为什么要烧粥供佛这是师法牧牛女人用乳糜供佛的故事。但这是由中国僧徒创始的呢？还是沿袭来自印度？这就无从考证了。根据中国记载，最早是宋代，见宋孟元老《东京梦华录》卷十《十二月》条：

十二月……初八日，街巷中有僧尼三五人作队念佛，以银铜沙罗或好盆器，做一金铜或木佛像，浸以香水，杨枝洒浴，排门教化。诸大寺做浴佛会，并送七宝五味粥与门徒，谓之“八宝粥”。都人是日各家亦以果子杂料煮粥而食也。

可见腊八粥在宋代已经普遍流行，所以其起源当更早。至于俗谓“腊八粥”就是“七宝五味粥”，只说是用“果子杂料煮粥”，但内容究竟是些什么？《东京梦华录》中并没有说得清楚，宋周密《武林旧事》卷三上却记得很明白：

八日，则寺院及家人用胡桃、松子、乳蕈、柿、栗之类做粥，谓之“腊八粥”。

当然这些东西混在一起不能煮成粥，主要用米却没有写进去。但可见这腊八粥是相当精细的。

元代人吃腊八粥的记载还没有找到，不过可以相信也大致差不多。传到明代，据明刘若愚《明宫史》火集《十二月》条：

初八日，吃腊八粥。先期数日，将红枣捶破泡汤，至初八日，加粳米、白果、核桃仁、栗子、菱米煮粥。供佛圣前；户牖、园树、井灶之上，各分布之，举家皆吃，或亦互相馈送，夸精美也。

《明宫史》所记虽宫廷内部情况，不单“供佛圣前”，连“户牖、园树、井灶之上，各分布之”，记得幼年时，曾见乡间老太太用腊八粥抹在自己家里的梨树、枣树的树丫上，祝愿它来