

食



陈子善 蔡翔 主编
武洁琼 编选

人间·名家经典散文书系

/ 鲁迅
/ 周作人
/ 茅盾
/ 郭沫若
/ 老舍
/ 郁达夫
/ 朱自清
/ 林语堂
/ 梁遇春
/ 冰心
/ 张爱玲
/ 张恨水

食



陈子善 蔡翔 主编
武洁琼 编选

人间·名家经典散文书系

/ 鲁迅
/ 周作人
/ 茅盾
/ 郭沫若
/ 老舍
/ 郁达夫
/ 朱自清
/ 林语堂
/ 梁遇春
/ 冰心
/ 张爱玲
/ 张恨水

图书在版编目(CIP)数据

食/武洁琼编选. — 济南: 山东文艺出版社, 2014. 6
(人间·名家经典散文书系/陈子善, 蔡翔主编)
ISBN 978-7-5329-4510-8

I. ①食… II. ①武… 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(2014)第 064063 号

食

武洁琼 编选
陈子善 蔡翔 主编

主管部门 山东出版传媒股份有限公司
出版发行 山东文艺出版社
社 址 山东省济南市英雄山路 189 号
邮 编 250002
网 址 www.sdwyppress.com

读者服务 0531-82098776(总编室)
0531-82098775(发行部)
电子邮箱 sdwy@sdpress.com.cn

印 刷 宁波市大港印务有限公司
开 本 890mm×1240mm 1/32
印 张 7.5 插页/2
字 数 158 千字
版 次 2014 年 6 月第 1 版
印 次 2014 年 6 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5329-4510-8
定 价 20.00 元

版权专有,侵权必究。如有图书质量问题,请与出版社联系调换。

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。

敬 启

因为某些技术上的原因,致使本书的个别作者尚未能联络上。敬请见书后,即与责任编辑联系,以便我们及时奉上样书与薄酬,并敬请见谅。



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陔上，以厌虫蚁。清晨村童叫卖不绝。或妇女簪髻上以祈清目，俗名眼亮花。”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。孩子们有歌赞美之云：

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。自从十二三岁时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，相传可以治病，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，买楼外楼醋溜鱼佐酒。

^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》，许宝騄写刻本。《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），乳菀新翠不须油。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”，有青帘沾酒意。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“饔人受鱼斲人手，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，将鱼刺刺碎，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，能说的饮饌却亦不多，如下文纪实的。“南京江腐又潘鱼”，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。其后一迁至西长安街，二迁至西四丁字街，其地即今之同和居也。

“南京”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。

“川闽肴蒸兼貂炙。”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