

中国饮食文化散记

逯耀东 著

# 肚 火 能 容

王世襄题



生活·读书·新知三联书店



逯耀东 著

# 肚大能容

王世襄题



记 散 文 文 化 食 饮 中 国

生活·读书·新知三联书店



**图书在版编目(CIP)数据**

肚大能容:中国饮食文化散记/逯耀东著. - 北京:  
生活·读书·新知三联书店, 2002. 10

ISBN 7-108-01710-5

I. 肚… II. 逯… III. 饮食-文化-中国  
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 025645 号

**责任编辑** 孙晓林

**封面设计** 海洋

**出版发行** 生活·读书·新知三联书店  
(北京市东城区美术馆东街 22 号)

**邮 编** 100010

**经 销** 新华书店

**排 版** 北京春辰轩图文设计有限公司

**印 刷** 北京市宏文印刷厂

**版 次** 2002 年 10 月北京第 1 版

2002 年 10 月北京第 1 次印刷

**开 本** 850×1168 毫米 1/32 印张 9.25

**字 数** 167 千字

**印 数** 00,001 - 10,000 册

**定 价** 17.00 元



## 序：肚大能容

《世说新语·排调》说：“王丞相枕周伯仁膝，指其腹曰：‘卿此中何所有？’答曰：‘此中空洞无物，然容卿辈数百人。’”王导与周顛友好，常互相排遣。他们是魏晋中人，语多机锋。周顛说他腹中空洞无物，却能容纳包括王导在内数百人。东晋渡江朝中人物，都纳入他腹中了，真是肚大能容。肚大能容与俗语所谓宰相肚里能撑船同义。作为一个政治人物，应有兼容并蓄的雅量，否则，只是转瞬即逝的政客。

同样地，作为一个饮食文化的工作者，也是要肚大能容的。饮食文化工作者不是美食家。所谓美食家专挑珍馐美味吃，而且不论懂或不懂，为了表现自己的舌头比人强，还得批评几句。饮食文化工作者不同，味不分南北，食不论东西，即使粗蔬砺食，照样吞咽，什么都吃，不能偏食。而且所品尝的不仅是现实的饮食，还要与人民的生活与习惯，历史的源流与社会文化的变迁衔接起来成为一体。所以饮食工作者

的肚量比较大些，不仅肚大能容，而且还得有个有良心的肚子，对于吃过的东西，牢记在心，若牛啮草，时时反刍。当然，将吃作为研究的对象，吃起来就觉得其味缺缺。不过，如能保持欣赏态度，慢慢品尝，情味自在其中。

我自幼嘴饕，及长更甚。在没有什么可食时，就读食谱望梅止渴。有时兴起，也会比葫芦画瓢，自己下厨做几味。不过所读的食谱，非一般坊间所售，多是名家经验累积，或具有地方特色风味者。因为自己是学历史的，凡事欢喜寻根究柢，于是又开始读古食谱。这些古食谱不仅记录当时的烹饪技巧，同时也反映社会与文化的变迁。因此，将食谱与自己所学联系起来，许多过去未留意的问题都渐渐浮现了，这才发现中国饮食文化是一个还未拓垦的领域。虽然现在已经有不少有关饮食文化的著作，但一部分还停留在掌故阶段，另一部分则是考古或文字资料的诠释，很少将开门七件事油、盐、柴、米、酱、醋、茶的琐碎小事，与实际生活和社会文化变迁衔接起来讨论。饮食虽小道，然自有其渊源与流变，不是三言两语说得清的。

所以，十年前我从香港中文大学，再回到台湾大学历史系教书，先后在系里开了“中国饮食史”、“饮食与文化”、“饮食与文学”等课程。这是第一次将不登大雅的问题，带进历史教学的领域，没有想到这门课程颇能引起学生的兴趣，每次选课都在百人以上。去年最后开“饮食与文化”，选课的竟

三百多人，普通教室容不下，在文学院大讲堂上课，挤得满满的，更有站立在后面或坐在两旁阶梯上的，非常热闹，这是台大历史系多年没有的盛况了。过去十年，我一直想将中国饮食文化的讨论，从掌故提升到文化的层次，事实上我已播下种子，只是现在真的离开了，也不知道将来结果如何。

我从开始对于中国饮食发生兴趣，就认为是一种外务。但这些年的无心插柳，前后出版了《只剩下蛋炒饭》、《已非旧时味》、《出门访古早》。现在这本《肚大能容》是过去两三年在报纸副刊发表的读书劄记及探访饮食的随笔，和过去写的饮食文章相较，已经向社会文化领域迈步，但还不成体系，希望以后继续在这个领域探索，将饮食与社会文化的变迁结合，以历史的考察，文学的笔触，写出更有系统的饮食文化的著作来。

书中附了“烟雨江南”、“钱宾四先生与苏州”，不是饮食的文章，但都是探访饮食过程中写下的，也可以对饮食的探访提供一个背景的了解。

各地菜肴，都有炒什锦一味，就是将不同的材料，置于锅中或炒或烩成菜。这本书写的虽然都是饮食，但却很驳杂，故称为散记。至于肚大能容，当然不限于饮食一隅，尤其适合我们现在生活的这个空间。我们生活的空间，地狭人稠，人挤人。我唯恐这样挤来挤去，挤得心胸越来越狭窄，长此以往，一切都挤得缩小了。会出现《蜀

山剑侠传》后来写的小人、小马、小车、小城镇来。拉杂  
写来，以此为序。

逯耀东序于台北糊涂斋

二〇〇一年七月十二日

## 又 记

我是一个饕人，常常两肩担一口，东西南北走。无他，觅食而已。但吃的也不是珍馐美味，只是平常百姓家的日常之食。所以，我不是美食家。其后，因为教学，搜罗一些有关的资料，这些都是油腻腻的，旁人不屑一顾。但渐渐发现中国饮食虽然是小道，却有深厚的文化基础，非仅茶余酒后的谈助而已。

自古以来，儒道两家，道不同不相为谋，然儒家的维生与道家的养生，却并存于食书，相互为用。魏晋六朝士人好援引饌滋味论学，名士谈玄尤重言味，钟嵘论诗，以品味定高下，此后滋味与品味合流，出现于文士诗文之中，张岱《陶庵梦忆》、李渔《闲情偶寄》都是有品味的明清小品。所以，这些年不论教学、研究或探访饮食，一直有一个想法，如何将过去日常生活的开门七件琐琐小事，由掌故与资料提升到文化的层次。

朋友称我是个乐观的保守主义者。乐观的保守主义者不愿意却不抗拒任何的改革与改变，但对任何旧事物的没



落与消逝，当然包括饮食，总会平添几许闲愁，不知饮食也商品化以后，南北同调，众菜一味，还有什么可吃的。去年过上海，饭罢德兴馆，闲步南京路，突见“啃大鸡”招徕顾客的车子，自熙熙攘攘的人群缓缓驶来，心中突然一惊，惊的是也许有一天，孩子们吃饭不愿再用筷子了。

《肚大能容》出版后，颇脍人口，更得三联书店青睐，在大陆发行，欣喜何似。又承王世襄先生为本书题签，特此致谢。

逯耀东写于台北糊涂斋

二〇〇二年六月

1 序：肚大能容

1 又记

1 豆汁爆肚羊头肉

15 去来德兴馆

38 海派菜与海派文化

55 多谢石家

70 烟雨江南

78 钱宾四先生与苏州

97 灯火樊楼

121 饮茶及饮下午茶

136 馋人说馋

142 凉拌海参与《随园食单》

148 出门访古早

157 只剩下蛋炒饭

166 东坡居士与“东坡肉”

177 胡适与北京的饭馆

190 路近城南

201 茶香满纸

211 红楼饮食不是梦

214 茄鲞

217 释鲞

220 茄子入馔

223 老蚌怀珠

226 樱桃鲥鱼

229 南酒与烧鸭

232 味分南北

235 二分明月旧扬州

239 富春园里菜根香

242 我住长江头

246 也论牛肉面

- 250 再论牛肉面  
.....
- 254 还论牛肉面  
.....
- 258 何处难忘酒  
.....
- 262 “佛跳墙”正本  
.....
- 266 太史蛇羹  
.....
- 270 一封未递的信  
.....
- 274 两肩担一口  
.....
- 276 灶脚  
.....
- 279 厝边  
.....
- 282 饮食与文学  
.....

## 豆汁爆肚羊头肉

豆汁、爆肚、羊头肉是北京人的小吃。八年前，去京北草原，往返两过北京。来去匆匆，连碗豆汁也没喝着，心里老惦记着。此次重临，没有紧要的事办，闲散了十日。于是，走大街穿胡同溜达，不仅喝着豆汁，还吃了爆肚与羊头肉。

### 一、豆汁爆肚羊头肉

我非燕人，过去也没喝过豆汁。但豆汁却是老北京的小食，雪印轩主人《燕京小食杂咏》说：“糟粕居然可作粥，老浆风味论稀稠；不分男女齐来坐，适口酸盐各一瓯。”诗后自注云：“豆汁即绿豆粉浆也。其味酸苦，分生熟二者，熟者沿街叫卖，佐以咸菜食之。”咸菜是盐水腌的芥菜头，切成细如发丝的咸菜，以干辣椒入油炸透，再将滚烫的辣油，倾于咸菜丝上，其味尽出，并配焦圈食之。焦圈是和妥油面，挽成细如小

拇指粗的环状，入油炸焦，其程序一如炸油条，入口焦脆。豆汁由来已久。《今古奇观》的《金玉奴棒打薄情郎》，故事即由金玉奴以豆汁救活饥寒交迫的书生莫稽开始，后改编成杂剧，就取名《豆汁记》，京剧的《鸿鸾禧》或《金玉奴》即由此而来。现在，北京人喝豆汁的习惯没落了。不过，这次不远千里而来，潜意识里就想喝碗这种逐渐消逝的“京味儿”。

这次来北京，恰逢重阳过后的深秋，正是北京人贴秋膘的季节。《燕京风俗志》云：“立秋日，人家有丰食者，云贴秋膘。”贴秋膘是广东人说的进补，广东进补吃三蛇，北京人补秋膘吃鲜羊肉。虽然北京人一年四季都吃羊肉，这个季节更盛。红焖、清炖、包饺子、蒸包子及涮烤皆佳。《都门杂咏》咏煨羊肉云：“煨羊肥嫩数京中，酱用清汤色煮红，日午烧来焦且烂，喜无膻味腻喉咙。”羊肉细火文煨，午间下锅晚上吃，再酌二锅头四两，这种生活对老北京而言，真的是“亚赛王侯”了。此时来北京，该吃顿牛羊肉了。于是我们去了宣武门的牛街。

牛街是北京回民卖鲜牛羊肉的一条街，喜的是这条街还没有受改革开放的感染。街面不宽，都是北京老旧的矮房子，朴实无华。鲜牛羊肉床子比邻而设，其间还夹杂卖熟食的杂货摊子。我们去时正是上灯时分，今日的门市已过，有些鲜牛羊肉床子正在清理案子，有的已悬挂起明日朝市出售的整只肥羊。闲下来的伙计倚着门框或坐在店前吸烟闲扯，此情此

景仿佛是在老舍的小说里常见的。最后在家小吃食店门前住脚，掌柜的在门前笑脸相迎，说店里有爆肚吃，我二话没说，就进了店。

爆肚也是北京人的大众食品。当年东安市场西德顺的爆肚王，誉满京华。爆肚是水爆，爆时的水温与火候，都得拿捏得恰到好处，而且不论生意多忙，都是一份一爆，且不可大锅分盘，爆妥上桌蘸红豆腐汁加香油，即食。爆肚王的爆肚，除了爆毛肚，还有爆肚仁、爆散丹、爆肚板、爆肚领等。尤其爆肚仁，爆出来白嫩似虾仁，确是妙品。爆肚王除了爆品外，尚有白煮的下水，是为白卤。当年以爆肚著名的，还有天桥的爆肚石、前门外的爆肚杨。过去台北一度也有爆肚可吃，即沙苍的天兴居。沙苍说天兴居是他家在前门外大栅栏卖爆肚的字号。我常去光顾，彼此成了朋友。后来因不善经营而歇业，沙苍也不知去向。现在北京要吃爆肚不难，长安大街一字排开的观光夜市，就有好几家。但要吃到像样可口的爆肚却不易。

进得店来，店面不大，只有六七张桌子，设备非常简单。里面的一张桌子，有几个内蒙青年，正在吃涮羊肉。紫铜火锅炉底炭火正旺，火苗向上直冒，锅里汤正滚着，散发出的蒸气，使几张欢笑的脸也变得模糊了。我们找了张靠窗临街的桌子坐定。我凭窗外望，看到对街摊子有卖羊头肉的，于是过去买了几个烧饼，并称了一斤羊头肉。



羊头肉也是地道的北京小食，雪印轩主人《燕京小食杂咏》云：“十月燕京冷朔风，羊头上市味无穷，盐花洒得飞白雪，薄薄切成如纸同。”诗后有自注：“冬季有售羊头肉者，白水煮羊头肉，切成极薄片，洒以盐花，味颇适口。”羊头肉原先由小贩背着腰圆的木箱，沿着胡同叫卖，在午后朔风里一声低沉的“羊头肉噢——”就引出四合院内孩子们来，至今还是许多老北京所怀念的。羊头肉不膻，肉味很厚，的确美味。可以酌酒也可空口闲食。后来我在新东安市场地下的月盛斋买一包羊头肉，到六楼可以吸烟的咖啡座歇脚，喝着黑咖啡就羊头肉吃，别有一番风味。

月盛斋是乾隆三十年创设的老字号。先是回民马瑞庆在前门外荷包巷设的酱羊肉摊子。后来在前门内公安街开了铺子，店名月盛斋，取“日兴月盛”之意。月盛斋精选西口羊，用羊脖肉、前槽、后腿与腰窝子肉，加大料、肉桂、丁香、盐、花生油熟制而成，特别注重火候的掌握，先急火大煮，然后改文火煨焖，制出的酱羊肉，肥而不腻，瘦而不柴。据说酱羊肉的肉汤是百年老汤。不仅北京人嗜食，也曾味倾公卿，作过慈禧的御食。月盛斋的羊头肉，是制酱羊肉的副产品，柜上论斤称。我离开北京之时，买了不少月盛斋真空包装的酱羊肉，带回台北来。

待我买了烧饼与羊头肉转身要走时，发现案上有成包的焦圈出售。于是问掌柜的有豆汁否？他答：“有。”我要他热两

碗，连焦圈与咸菜送过来。他满脸堆笑，答：“行！”不一会热腾腾的豆汁端了过来。我独自喝了一碗，怕朋友喝不惯，三个人分一碗尝尝。我捧着豆汁碗，对着这种色呈暗灰的豆汁，就着焦圈和咸菜，凑着碗沿啜喝起来。豆汁入口有些酸苦，这的确是一个美好新奇的饮食经验，很快就习惯了，一口气将豆汁喝完。待我喝毕豆汁，点的菜已经上桌，有扒口条、红烧牛尾、清煨羊肉，还有爆肚一盘。爆肚趁热吃，烫嫩爽脆，口条滑润，牛尾烂软，羊肉汤清味鲜，虽然后来我还吃过其他的牛羊肉，都不如这个无名的小店鲜美。当晚饮京酒一瓶，面对此情此景已微醺了。

豆汁、爆肚、羊头肉都是北京民间的吃食，没想到初到北京都吃到了。而且是在这样冷风吹紧的晚上，又在这条充满往日情怀的旧街上。使我感到这么接近北京，这么接近北京人民。这些善良朴实的北京人，虽历经劫难，仍然坚持着在这里生存下来。就像我离去时，在街灯下，看到一位满头白发的老大娘，静静地守着她那半筐还未售出的饽饽一样。他们才是真正的北京人，真正的中国人，虽然微不足道，却是几千年文化孕育而成的，自有其尊严！

## 二、胡同深处

不仅豆汁、爆肚、羊头肉是北京人民的吃食，胡同深处还