

苏州|典范

社科普及精品读本



老
凡
／
著

古吴轩出版社

中国·苏州

典范苏州
社科普及精品读本

小吃记

一品味一口感苏州

老凡著

中国·苏州

古吴轩出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

小吃记 / 老凡著. — 苏州 : 古吴轩出版社,
2016.2
(典范苏州社科普及精品读本 / 蔡丽新主编. 品味
口感苏州)
ISBN 978-7-5546-0471-7

I. ①小… II. ①老… III. ①风味小吃 — 介绍 — 苏州
市 IV. ① TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第141025号

责任编辑: 陆月星

封面设计: 陆月星

装帧设计: 唐 朝 韩桂丽

责任照排: 刘 浩

责任校对: 韩 珏

图片提供: 老 凡 华永根 陈锡荣 祁金平 于 祥 王亭川
秦 姚 张颀颀 唐伟明 纪梦远 戴 蕤 拉 拉

插 图: 张晓飞

篆 刻: 卫知立

书 名: 品味 口感苏州 小吃记

著 者: 老 凡

出版发行: 古吴轩出版社

地址: 苏州市十梓街458号 邮编: 215006
Http: //www.guwuxuancbs.com E-mail: gwxchs@126.com
电话: 0512-65233679 传真: 0512-65220750

出 版 人: 钱经纬

印 刷: 苏州日报印刷中心

开 本: 880×1230 1/32

印 张: 8

版 次: 2016年2月第1版 第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5546-0471-7

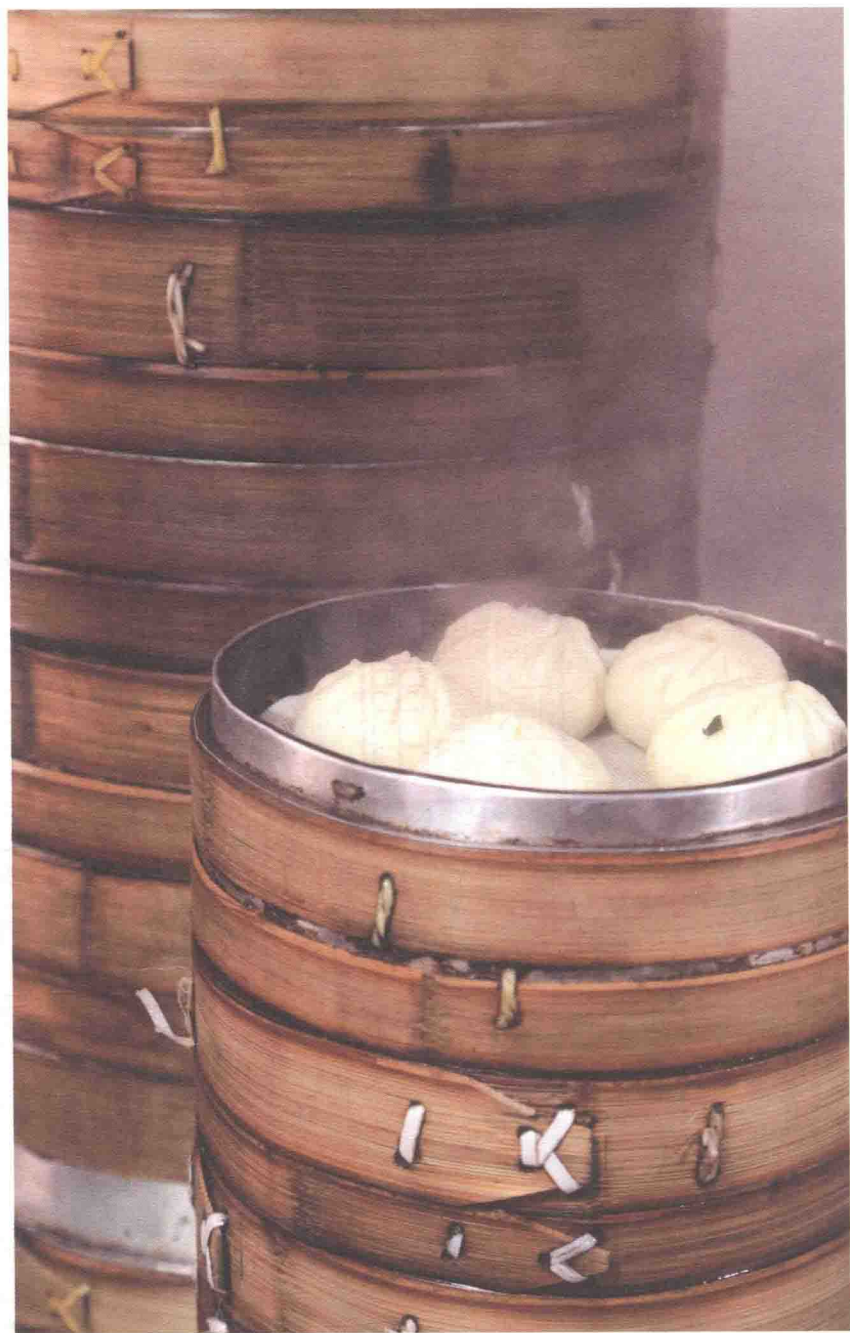
定 价: 36.00元

如有印装质量问题, 请与印刷厂联系。0512-65640827



食不厌精，脍不厌细。

——孔子《论语·乡党》



总序

上有天堂，下有苏杭。苏州素有“人间天堂”的美誉。

苏州美，不仅美在她得天独厚的自然山水环境，也不仅美在她繁荣富庶的物质生活条件，更美在她悠久灿烂的传统文化。天时、地利、人和，三者共同造就了这座得天独厚的“人间天堂”。

一方水土养一方人。每个地方都有她的历史和文化。千百年来，世世代代的苏州人在创造物质文明的同时，也创造出了灿烂辉煌的吴地文化。苏州文化的独特性和丰厚性，体现在名城古镇、园林胜迹、街坊民居、小桥流水人家等特色鲜明的物化形态上，体现在昆曲、评弹、苏剧、吴门书画、诗文、丝绸、刺绣、雕刻等门类齐全的艺术形态上，还体现在文化心理的成熟、文化氛围的浓重、文化精神的彰显等诸多方面。明清两代，苏州更成为当时中国的文化中心之一。苏州，因其文化的历史悠久、薪火相传、历久弥新，特别是她的综合实力优势而成为中华文化一颗璀璨夺目的明珠，成为中华文化的典范城市和渊薮之区。

文化是根，是魂，是人们共有的精神家园。文化的凝结形成传统，文化的传承关乎未来。优秀传统文化具有涵养情操、修身益智、凝聚共识、励志图强等特殊价值。从“相土尝水，象天法地”的科学精神，到“先天下之忧而忧，后天下之乐而乐”的政治抱负，到“天下兴亡，匹夫有责”的爱国情怀，再到改革开放以来形成的“张家港精神”、“昆山之路”、“园区经验”三大法宝，苏州文化蕴含着优秀传统人文精神的传承和弘扬。苏州文化的生命力在于绵延不绝、生生不息的传承和开拓，在传承优秀传统文化的同时，又能结合时代特点不断推陈出新，从而使苏州文化日益根深叶茂、绚丽多彩，使苏州大地始终生机盎然、繁荣昌盛。

观乎人文以化成天下。我们正处在实现中华民族伟大复兴中国梦的新时代。实现中国梦，必须走中国道路，弘扬中国精神，凝聚中国力量。中华文化积淀着中华民族最深沉的精神追求，是中华民族生生不息、发展壮大的丰厚滋养。认识和把握中国的历史文化，有利于正确认识中国独特的发展道路，从而增强道路自信；弘扬优秀

的民族精神，有利于激发中国精神；增强文化认同，有利于凝聚中国力量。中华优秀传统文化也是涵养社会主义核心价值观的重要源泉。继承和弘扬作为中华文化一个重要组成部分的苏州优秀传统文化，就是要为谱写中国梦的苏州篇章提供强大的精神文化力量。

苏州市委宣传部、市社科联和古吴轩出版社联合编辑出版这套《典范苏州·社科普及精品读本》，运用图文并茂、雅俗共赏的手法宣传普及苏州优秀传统文化，可谓适逢其时，很有意义，值得祝贺。

是为序。



2014年秋





头汤面

《美食家》朱自洽

浇头

冷浇、热浇、过浇、困底

松鹤楼

枫镇大面、卤鸭面

近水台

焖肉面、绉纱汤包

上梁、乔迁

定胜糕、馒头

进学

糕、粽子(高中)

点心：于苏州人而言，不仅是一种满足视、听、嗅、味、触五觉的吃食，还是人际交往中的一种不可或缺的必备之物，更是人们生活中一个不可或缺的情结。

适口为珍：苏州人从来就认为，好吃难吃都得自己说了算，这就是苏州人的一种美食观。

观振兴

排骨面、油氽紧酵馒头

绿杨馄饨店

蟹肉小笼

黄天源

葱猪油咸糕、炒肉酿团子

文魁斋

青团子

奥灶馆

红油爆鱼面

食中奇珍

乌米饭

朱鸿兴

三虾面、鳝糊面、净素菜馒头

喜蛋

全喜、半喜、浑蛋

稻香村

猪油玫瑰四方糕

小吃记关键词

点心 适口为珍

五芳斋

两面黄、面拖排骨

光面

阳春、飞浇、免浇

周万兴

米风糕

目录

引子 / 001

①

一碗面 | 苏州人的千面生活

苏州面：精致生活的一个写照 / 009

苏州面沿革 / 013

面汤：吊不出老汤开不了面馆 / 019

面条：适口为珍才是硬道理 / 030

面浇头：老字号中的“一招鲜” / 038

面馆：风情、人情汇聚出人气 / 053

面中双骄：苏州面的皇帝情结 / 064

苏州十碗面 / 072

②

面点 | 苏州人的精粉生活

饼：比价廉更高的特质是物美 / 076

馒头：苏州只有馒头没有包子 / 086

馄饨：裹起的是浓浓亲情 / 095

饺子：苏州早有别样的演绎 / 105

③ 糕团 | 苏州人的精致生活

糕：糯香甜软中透出的苏州情 / 114

苏州十块糕 / 130

团：水磨粉揉出的精致生活 / 132

汤圆：苏州人自有苏州解读 / 146

④ 时令点心 | 苏州人的“不时不食”

青团：清明的不只一个“青” / 159

粽子：端午承载起的苏州情 / 168

八宝饭：节时盛宴中的红莲青精 / 178

酒酿：香浓醇馥人不醉 / 192

⑤ 流动的点心 | 苏州人的市井美食

茶叶蛋：五香飘出的还有“喜” / 202

豆腐花：令人难忘的那一声吆喝 / 210

豆豆：一粒粒串起的一道道风情 / 220

汤品：小吃中的“四大汤王” / 229

后记 / 240



引子

清人孙静庵的《栖霞阁野乘》中有一段记述，说是康熙皇帝第三次南巡时，曾很奇怪苏州有“闻吴人每日必五餐，得毋以口腹累人乎”之习俗。所谓“野乘”，也即野史，自然不能全当真。于是清末民初的徐珂就此予以了纠正：“其实上达天听者，传之过甚耳。如苏、常二郡，早餐为粥，晚餐以水入饭煮之，俗名泡饭，完全食饭者，仅午刻一餐耳。其他郡县，亦以早粥、午夜两饭者为多。”（《清稗类钞·饮食卷》）

一个说一日五餐，一个说苏州人正儿八经的饭只吃一顿。一个有些过于武断，而另一个则把泡饭和粥都不算饭，又多少显得像是在抬杠。还是民国时期的海上闻人包天笑所说最为贴切：“就我家乡苏州而言，各业中颇有一日两餐的。”而他本人则是：“我不敢说二餐制，至少亦是二餐半制了。”

若是让我说，康熙的“一日五餐”不能算是错，只是不太严谨罢了。千百年来，苏州人始终遵循着的“一日二餐”的古制，至今遗风尚存，尤其是在农村乡镇中还常能看到。一天两顿，中饭和夜饭。至于康熙说的另三餐，其实只是“点心”而已。早起、午后、睡前都要吃些点心，至今许多苏州人家仍还保留着这样的习惯。

“点心”之称，由来已久，早在宋人庄季裕《鸡肋编》中就有所见：

“上微觉馁，孙见之，即取怀中蒸饼云：‘可以点心。’”而在稍后面世的《癸辛杂识前集·健啖》中，作者周密也有所云：“闻卿健啖，朕欲作小点心相请，如何？”但“点心”一词的定义，虽说千百年来，古人也多有深究，如唐人孙颙将此定义为：“有顷，鸡鸣，诸客欲发，三娘子早起点灯，置新作烧饼于食床上，与诸客点心。”（《幻异志·板桥三娘子》）宋人吴曾在《能改斋漫录》中也有所解：“世俗例以早晨小食为点心，自唐时已有此语。”但似乎在那个时段内，“点心”则只是“早点”的一个代名词，显然不是现在人概念中的“点心”。也许正是一直无人能给出清晰的定义，以至到了民国年间，仍有人会因此而发问，如《苏州小食志》就曾有这样的发问：“点心二字，不知何所取义？或者饥火中烧，以小食点缀之，得自安，点心之义得毋是欤？”

对于这个问题，倒是觉得宋人笔记《鹤林玉露》中所说接近正解：

“有士人于京师买一妾，自言是蔡太师府包子厨中人。一日，令其做包子，辞以不能，曰：‘妾乃包子厨中缕葱绿者也。’盖其中亦有馅，为各种肉，为菜，为果，味亦咸甜各异，惟以之为点心，不视为常餐之饭。”但如此一来，“点心”就带有了明显的地域特征，如面条、馒头、饺子等北方人“视为常餐之饭”的食物，到了苏州还能不能称作“点心”了呢？看来还是不够精准，意趣也不如一段民间的传说。相传南宋初年，抗金名将韩世忠见士兵们浴血沙场，英勇杀敌，甚为感动，便令夫人梁红玉亲自下厨烘制大家爱吃的糕饼，送到战场，慰劳前线将士，以表“点点心意”。此后，“点心”便成了美味糕饼类的小零食的代称。

在苏州，常有人会说，“弄点点心点点饥”，看来，吃点心的主要目的就是为“点饥”。“点饥”这一词，《辞海》中没有收，不过，从字面上看，似乎确实像是在说饥肠辘辘时给上一点心理安抚。至于点心的分类，《旅苏必读》中有解：“（船宴）朝顿，八大盆、四小碗、四样粉点、四样面点、两道各客点。”妄自揣摩，大约面食类的叫“面点”，稻黍类的叫“粉点”，一人一小碗分食的汤羹类，应该就是“各客点”了。

也难怪康熙皇帝要惊讶苏州人吃东西不嫌累了。就一道小小的点心，在苏州，不但有着面、馄、糕、团、饼、馒、饺、羹、汤的分类，而且还还有着家中常储，以备不时之需“点饥”的“小点心”，出门远足必带的“干点心”，待客品茗时摆上的“茶点心”，以及遍布全城的鸡鸭血汤、豆腐花、油余臭豆腐等不计其数的小吃摊。若是再要细分下去，那花样层出、口味各异的点心，到底有着多少样，只怕很难有人能够说清楚。

点心若以时分，老苏州往往喜欢把“早饭”称作“早点心”，午后三点前后则为“吃点心”时分，临困时吃的则是“夜点心”。饭和点心，最大的不同在于前者要以吃饱为准，后者则以“吃不求饱”为准。至于绿豆糕、芙蓉酥之类的精细糕点，常被称作“小点心”，小点心不限时刻，什么时候觉得想吃了，拉开柜门就有。

一日之计在于晨，早点心当然也成了点心中的重中之重。若是被人说上一句“孵在屋里吃老泡”，在苏州，无论如何都是很没面子的事。所以，一早出门常能看到许多老电影里出现的场景：有人是夹着公文包走进面馆、馄饨店的；有人则是一边走着一边在吃大饼油条猪油糕；还