

飲食漫筆及小吃地圖

邊吃邊聊

王世襄題



李其功 著

飲食漫筆及小吃地圖

邊吃邊聊

王世襄題



李其功

世界知識出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

边吃边聊: 饮食漫笔及小吃地图 / 李其功著. —北京:
世界知识出版社, 2007. 1

ISBN 978 - 7 - 5012 - 3088 - 4

I. 边... II. 李... III. 饮食—文化—北京市 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 002376 号

责任编辑 汪 琴
文字编辑 汪 琴 方 琳
责任出版 赵 玥
责任校对 余 岚
封面设计 刘佳明

书 名 边吃边聊: 饮食漫笔及小吃地图

出版发行 世界知识出版社
地址邮编 北京市东城区干面胡同 51 号 (100010)
网 址 www.wap1934.com
印 刷 世界知识印刷厂
经 销 新华书店
开本印张 850 × 1168 毫米 1/32 2 插页 10% 印张
字 数 120 千字
版次印次 2007 年 1 月第一版 2007 年 1 月第一次印刷
印 数 1—5000 册
定 价 20.00 元

版权所有 翻印必究

边走边吃
多滋多味

其功先生出書以賀

丙戌王錦成



红楼宴（代序）

李滨声

青年时代常阅商务印书馆出版的《万有文库》，对曹霁的《石头记》（曹雪芹的《红楼梦》）深感兴趣，因那《石头记》字里行间有护花主人、大某山人、海角居士的校点、注释、评语，对研习《红楼梦》大有帮助。书中描写贾府的宴席、烹饪艺术曾引起我注意，但那些美味佳肴究竟是什么味道？则不得而知。

人间事，实难料，万没想到若干年后——1983年会有机会品尝到首次出现在北京的“红楼宴”。

康承宗先生是老北京，满族。如果追查他的历史，还是“八旗子弟”。康先生学问渊博、见识广阔，对《红楼梦》颇有研究，尤其对书中描写贾府饮食饌肴研究更有独到之处。从理论到实践不知历经多少寒暑，凡是有条件的尽量躬亲造厨烹饪，学而时习之。至于某些需要原材料自家无力备办的，只好“纸上谈兵”。

后来经友人介绍得到中山公园来今雨轩赞助，终于成功地再现了“红楼宴”，“红楼宴”由此得名。

又经过相当长一段时间，办齐四桌“红楼宴”席，于1983年9月的一天，邀请在京的红学家、宴席经验多的人和新闻记者到来今雨轩一同品尝赏鉴。

首次出现在北京的“红楼宴”得到了红学家的首肯和饮食行业内行的赞许。

“红楼宴”上应有尽有，再现了《红楼梦》中提到的样样佳肴，名副其实，确实是吃来非常美味适口，无论名目与制作均无牵强附会。

“红楼宴”的问世是康承宗先生做学问的严肃态度和多年心血的成果，也是他生前奉献给人民的一份饮食文化遗产。那天到会的红学家冯其庸、周汝昌诸位先生曾题诗作画留念。

目 录

红楼宴（代序） / 6

饮食漫笔 / 1

“趸不来京味儿，馋不了人” / 1

爆肚儿、豆汁儿最是上瘾之物 / 3

小吃得会吃 / 6

消逝的小吃 失传的手艺 / 9

“爆肚冯”广聚京味小吃 / 12

天凉了，吃点儿热乎的 / 16

门钉和“白丁儿” / 20

八方干果 / 22

四时煮货 / 27

金秋漫话爆涮烤 / 29

老北京的冬日 / 33

- 老北京的窖冰与卖冰 / 35
- 老北京冬天的吃食 / 37
- 吃着不如吃不着的霜肠 / 40
- 厨艺 / 43
- 宝刀不老小肠陈 / 45
- 豆汁徐 / 50
- 京味儿饮食俗谚简话 / 53
- 满席珍的生意经 / 55
- 旧京的爆肚业 / 58
- 百年金生隆 三代爆肚冯 / 68
- 南宛北季 烤肉双绝 / 74
- 冯广聚教您做爆肚 / 78
- 沙锅居，买卖虽好，过午仍候 / 84
- 锦馨豆汁韵味长 / 86
- 京城赞誉炒肝香 / 92
- 南来顺炸糕 / 96
- 日兴月盛 烧肉飘香 / 99
- 难得糊涂茶汤李 / 103
- 徜徉小吃街 / 106
- 大快朵颐品卤煮 / 109
- 从“阔”到“新”西来顺 / 111
- 门框胡同瑞宾楼 / 114

- 灌肠情思 / 118
- 京菜传人说京菜 / 122
- 小吃专家 餐饮情缘 / 126
- 重义轻利俊王家 / 132
- 沈国放：最爱家乡美食 / 140
- 追忆京白梨 / 145
- 羊蝎子与羊棒骨 / 149
- 姓钱不爱钱的年糕钱 / 154
- 腐嫩汁浓香四溢 白家老号美名传 / 162
- 大刀片肉薄如纸 朔风一起送香来 / 170
- 一瓯奶酪爽似秋 果仁米酒点滋味 / 177
- 与美食家共进晚餐 / 186
- 大山的中餐情结 / 190
- 腊八食粥 / 196
- 复顺斋传人刘文连的回忆 / 200
- 遥想当年馅饼周 / 208
- 爆肚王自述 / 211
- “穆家寨”始创炒疙瘩 / 226
- 恩元居的炒疙瘩 / 229
- 晚餐丽江 / 233
- 西安的卤煮——葫芦头 / 236
- 筑城肠旺面 / 238

成都韩包子 / 240

食事快语 / 242

还“京味儿”大众化 / 242

少点“技术含量”如何 / 244

打折的背后 / 246

细微之处见精神 / 248

名人效应与美丽传说 / 251

谢绝推荐 / 254

谨防“陷阱” / 256

“自助”且需平常心 / 258

餐具收费有感 / 260

“老二分”与“无水供应” / 262

买的卖的一样傻 / 264

丰俭由别人? / 266

最低消费可休矣 / 268

大得与小失 / 270

“方便”并不方便 / 272

提高灶间的透明度 / 274

无菜谱的启示 / 276

中国的“上帝”，你值几毛钱? / 278

别拿“免费”说事儿 / 280

免费茶水 / 282

“返璞归真”何其难 / 284

慎选特色菜 / 286

“老高太太”来得好 / 288

吃烤鸭的遗憾 / 290

谨慎“包圆儿” / 292

由“借光”说开去 / 294

让市场说了算 / 296

后 记 / 298

附录一：北京风味小吃地图 / 303

九门小吃 / 303

以小吃单品命名的店铺 / 305

其他综合性小吃店铺 / 309

附录二：落户北京的各地风味 / 310

以小吃单品命名的店铺 / 310

综合性小吃店（街） / 319

其他以小吃单品命名的店铺 / 321

其他地方风味综合小吃店铺 / 322

饮食漫笔

“趖不来京味儿，馋不了人”

这是侯宝林先生的原话，侯先生生前座上客常满，用什么吃食待客自然是个不小的问题。有一次香港来了几位朋友，侯先生备下了老北京的几样小吃：芝麻酱烧饼、天福号酱肘子、月盛斋烧羊肉、小米粥、天源酱菜。客人吃美了，侯先生得意了，遂出此言。

北京小吃的历史渊源难考，有人说，自打有北京城起就有北京小吃了，要这么说，北京小吃历史也有 3000 多年了；还有人说，打有北京人那年月就有北京小吃了，问他什么时候有的北京人，他说 18000 年前，敢情他说的是北京猿人，这也忒早了点儿了。

北京小吃到底有多少种，据《北京经济史资料》统计，有 200 种。我以为 200 种绝挡不住，不少的小吃往往经过一番

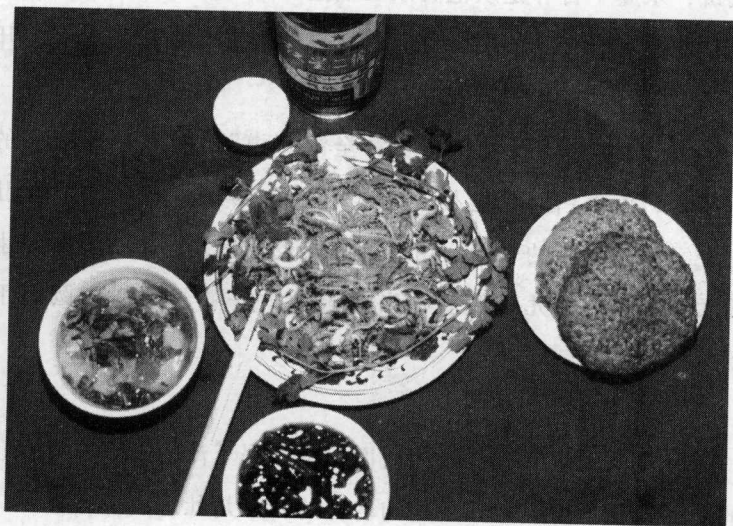
变化即衍化出一种新的小吃，尤其面点、年糕类食品，简直变化无穷。但如今市面上看得见的，连一半儿也没有了。前些年著名漫画家李滨声先生特意到隆福寺小吃店清点小吃品种，不数还好，一数吓一跳，连干带稀不过 34 种，别的小吃店也大致如是。京菜厨师佟长友著的《北京风味小吃》一书，介绍了 120 种小吃，已经算洋洋大观了。

“小吃”一词的来历也是纷争不一，北京小吃专家陈连生先生有独到见解：解放前对小吃的称呼基本是“碰头食”或“小食”，突出其“随意”与“少量”的特点，以区别于正餐，并且多为游商下街叫卖之食品，“小吃”一词大频率出现是在 1956 年公私合营以后，多家小吃字号联合经营，纷纷打出“小吃店”的招牌，自此，“小吃”一词深入人心了。

小吃的群众性是大菜无法比拟的，也更能代表一个地域的饮食文化。就拿笔者来说吧，只去过一次武汉，便记住了菜薹腊肉武昌鱼，精武鸭颈热干面，这些食物无不承载着楚地悠远深长的文化，了解一地的文化，从饮食入手，算是走了捷径，还饱了口福。

（写于 2003 年）

爆肚儿、豆汁儿最是上瘾之物



水爆牛百叶

所有北京小吃里头，最让人上瘾的当数爆肚儿和豆汁儿。

先说说爆肚儿吧。爆肚儿可是中国饮食中“食不厌精、脍不厌细”的代表，一个羊肚子可分为食信儿、肚板儿（又分阴阳面，去了皮称“板芯儿”）、肚领儿（又分为“大梁”和“银锭扣”，去了皮称“肚仁儿”）、葫芦、大草芽儿、散丹、蘑菇、蘑菇头儿等部位，区区数斤的一个肚子被分为十几个部位，分爆分食，算是天下独有了吧。

早先，爆肚儿就是爆羊肚儿，没牛的，据爆肚王老爷子跟我讲，水爆牛百叶是从他父亲王福奎那儿开始兴的，而水爆牛肚仁儿是王金良受油爆肚仁儿启发，改油爆为水爆，遂流传开来。

“入汤顷刻便微温，作料齐全酒一樽”，白酒是爆肚儿的好搭档，就着白酒，吃上盘脆嫩的散丹、蘑菇头儿或是牛羊肚仁儿，那是至高的享受，当然这几样也够价儿；手头不宽绰也没关系，羊肚板儿最便宜，当然也不太好嚼，只能“囫囵下咽果生吞”了。

再说说豆汁儿。

梁实秋先生引胡金铨的话说：不能喝豆汁的人算不得真正的北平人。不少人是知道这句名言的，于是壮志满怀，但一口下去，又没有不龃牙咧嘴的，“豆汁儿之妙，一在酸，酸中带馊腐的怪味；二在烫，只能吸溜吸溜地喝，不能大口猛灌；三在咸菜的辣，辣得舌尖发麻”。看来梁实秋先生是深得豆汁儿

的个中三昧。民国时期擅说《聊斋》的评书演员赵英颇每当“灯晚儿”书一散，必喝碗豆汁儿，用赵先生的话说：世间五味，在这碗豆汁儿外带一碟辣咸菜丝里头，就占了四味，独缺一个“苦”！

演员王铁成也好这口儿，1987年到香港定居时，最不习惯的就是喝不着豆汁儿，老叫人从内地带也不是事儿，实在没辙了，干脆尝试着自己用破碎机做豆汁儿，还别说，真成功了，于是召集同好“共襄盛举”。您说，这得多大的瘾呀！

如今专门的豆汁店仅存锦馨豆汁店了。

（写于2003年）

小吃得会吃

再精致的小吃摆在您面前，您要是不会吃，那可是糟蹋好东西了。您别乐，不会吃的主儿多了去了。

已故的小肠陈的老掌柜陈玉田跟我说了这么一档子事，一位顾客在小肠陈找香菜，老爷子说了，我这儿没香菜，顾客不满意了：“你们怎么连香菜都没有呢，你们的卤煮也太不正宗了。”弄得老爷子哭笑不得。“我们小肠陈多咱搁过香菜呀？”可一拨儿又一拨儿的客人要，怎么解释都不成，老爷子没招儿了，干脆备了点香菜，放在后屋，您要吃，自个动手吧，我们可不满灶台摆。为什么小肠陈坚持不放香菜呢？老爷子说，一是怕香菜抢了肥肠的味儿；二呢，卤煮要吃滚烫的，一大把凉香菜往汤里一撒，汤就温吞了，影响口感……

炒肝、面茶怎么吃？其实老北京已经点得挺明白了，喝炒肝，喝面茶，也就是说绝不能用筷子和勺，一手托碗，用嘴转