

神州轶闻录 冯大彪主编

老滋味

周简段 著

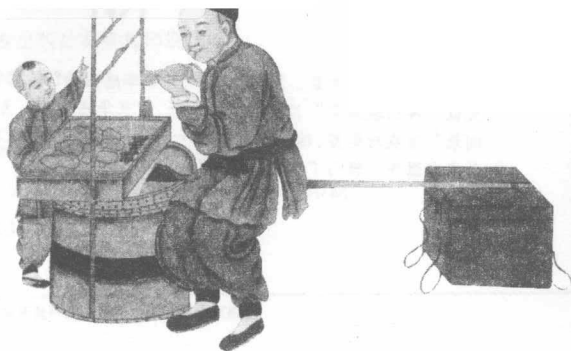


新星出版社 NEW STAR PRESS

周简段作品 (CIP) 数据

老滋味

周简段 著



新星出版社 NEW STAR PRESS

图书在版编目(CIP)数据

老滋味 / 周简段著. —北京: 新星出版社, 2008.4

(神州轶闻录 / 冯大彪主编)

ISBN 978-7-80225-456-5

I.老… II.周… III.饮食—文化—中国 IV.TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 031855 号

老 滋 味

周简段 著

责任编辑: 潘桃会

责任印制: 韦 舰

封面设计: 亿点印象

出版发行: 新星出版社

出 版 人: 谢 刚

社 址: 北京市东城区金宝街 67 号隆基大厦 100005

网 址: www.newstarpress.com

电 话: 010-65270477

传 真: 010-65270449

法律顾问: 北京建元律师事务所

读者服务: 010-65267400 service@newstarpress.com

邮购地址: 北京市东城区金宝街 67 号隆基大厦 100005

印 刷: 中国标准出版社秦皇岛印刷厂

开 本: 670×970 1/16

印 张: 16

字 数: 133 千字

版 次: 2008 年 4 月第一版 2008 年 4 月第一次印刷

书 号: ISBN 978-7-80225-456-5

定 价: 24.00 元

版权专有, 侵权必究; 如有质量问题, 请与出版社联系更换。

神州軼聞錄

啓功題籤

京華感舊錄

溥杰

周简段文史文章，1986年曾以“京华感旧录”为名由香港南粤出版社首次出版，之后又以“神州轶闻录”为名在大陆出版。“京华感旧录”为溥杰题签、梁漱溟作序，“神州轶闻录”为启功题签、冰心作序。本次出版，精选了原各版次的内容，又增加了许多散文文章，并保留原序，辑为“神州轶闻录”丛书，陆续出版。

总序一

我生长北京，说一口北京话，而今九十多岁了，算得上一个老北京。然而北京城区之扩展，市面之繁荣，交通之便利，却今昔大大不可同语，其变化皆在我眼中，说之不尽。姑举今天的动物园为例，旧名农事试验场，建于清光绪年间，规模宏大；嗣因东面一部分被划出去成立苏联展览馆（现名北京展览馆）而缩小了。园的西北隅的畅观楼，曾是西太后游园歇息所在。今天的熊猫馆原非昔年所有，而馆前曾有彭家珍等五烈士墓却不见了。

兹以友人周简段近将刊布于《华侨日报》的专栏文章，集册成书，其意旨甚盛，承嘱为序言，衰老颓唐，聊以此塞责，愧甚，歉甚！

梁漱溟

1985年5月于北京

总序二

让我为《神州轶闻录》这部很有分量的书作序，使我惶恐！虽然在我九十年的岁月中，七十年是住在北京的：我住过“天棚鱼缸石榴树”的四合院，从西直门骑驴到过卧佛寺，吃过赛梨的萝卜和糖葫芦……但是看起《京华感旧录》，那几卷里的掌故、风土、艺文、名胜、人情等，大都是我所不知道的。

首次到北京的外国朋友和国外华侨，往往问我：“你是老北京，请你告诉我逛北京要如何逛法？”我居然大言不惭地说：“你首先要去的是天坛公园，那座祈年殿，是我觉得在欧、美、亚、非的任何建筑，都不能与她相比的；再就是去登上景山之巅，俯看北京城全景，故宫的设计也全看到了。此外去吃顿全聚德的烤鸭、东来顺的涮羊肉。此外就是我认为可去可不去的地方，你再听听别人的意见吧。”

我自 1980 年伤腿之后，不良于行，新北京的建筑，我都没有看见过，但这不是古迹，也不在我们谈话之列了。

冰心

1991 年 2 月 26 日

目 录

总序一 梁漱溟

总序二 冰 心

序 于若木

饭庄佳肴

10 乾隆赐匾“都一处”

15 仿膳话当年

19 历史悠久致美斋

22 萃华楼的鸡汤菜

25 “八大楼”外又一楼

29 柳泉居与沙锅居

33 阮元与“满汉全席”

38 “教席”之首两益轩

41 银锭桥畔烤肉季

46 誉满京华“爆肚王”

48 难忘的中立园饭馆

53 老店马祥兴的名菜

56 姑苏陆稿荐腊味

60 “改刀肉”和五奎园

63 秋尽江南蟹正肥

65 “贴饽饽熬鱼”香又美

68 源远流长话豆腐

71 临清与《金瓶梅》食谱

14 便宜坊和全聚德

17 龙袍、活鱼宴、听鹧馆

20 誉满京华泰丰楼

24 悠久美味话水饺

28 “八大堂”中惠丰堂

31 谭家菜名重京华

35 恭王府畔“厉家菜”

39 东来顺如何发迹？

42 清真烤肉宛沧桑

47 津门“天下第一坊”

50 秦淮河畔六华春

54 杭州奎元馆的爆鳝面

58 蛇餐祖师蛇王满

61 忆成都药膳

64 粤菜“东江盐焗鸡”

66 石头门坎大素包

69 “大千风味”张家菜

72 马叙伦与“三白汤”

茶香酒趣

- | | |
|-----------------|----------------|
| 76 中山公园的来今雨轩 | 77 什刹海茶棚的野趣 |
| 80 上海城隍庙“得意楼”旧话 | 81 韵味无穷的清茶馆 |
| 84 杭州的茶馆 | 85 品茗胜地“湖心亭” |
| 87 闲话龙井茶 | 90 茶中极品武夷茶 |
| 92 香浓味郁普洱茶 | 93 曾国藩与“祁红” |
| 94 刘完素与颐春茶 | 96 昔日南京茶叶棒 |
| 98 蒙山茶话 | 100 大理白族的“三道茶” |
| 102 “天府之国”多佳酿 | 103 金奖佳酿五粮液 |
| 105 追寻文君当炉处 | 106 一个清明节两个杏花村 |
| 110 兰陵美酒郁金香 | 111 钦定御酒御河春 |
| 113 天津美酒直沽烧 | 114 徐水有酒“刘伶醉” |
| 115 济宁名酒话“金波” | 116 张士弼与张裕酒 |
| 119 绍兴加饭酒上国宴 | 120 古传即墨老酒 |
| 121 曹雪芹家酒四百年 | 124 炎夏谈啤酒 |
| 125 文学名著中的酒趣 | |

名店特产

- | | |
|-----------------|---------------|
| 128 酱菜老店六必居 | 129 天义成更名天义顺 |
| 131 歪打正着儿的天福号 | 134 月盛斋的酱羊肉 |
| 136 王致和臭豆腐 | 137 宣威火腿驰名中外 |
| 142 扒鸡·烧鸡·卤鸡 | 143 绍兴腐乳风味独佳 |
| 145 济美酱园及“进京腐乳” | 146 玉堂酱园松花蛋 |
| 147 天津冬日话“四珍” | 149 中国三大名醋 |
| 152 银鱼·紫蟹·铁雀 | 153 天津“冬菜”史话 |
| 155 三水五香孟家香干 | 156 漫话“狗不理”包子 |
| 157 梧州的冰泉豆浆 | 160 苏北麻虾辣又香 |
| 161 九龙江畔品鱼香 | |

糕点小吃

- | | |
|-------------|-----------------|
| 164 南味北设稻香春 | 165 “萨其马”及北京点心铺 |
|-------------|-----------------|

- | | |
|----------------|---------------------|
| 167 正明斋京味糕点 | 170 饽饽名铺永星斋 |
| 171 小窝头及其他 | 173 京味特产话金糕 |
| 174 京东名店大顺斋 | 175 冠生园的南味食品 |
| 176 淮扬名点有特色 | 178 保定四美斋糕点 |
| 179 “驴打滚”与北京小吃 | 182 名目繁多的“炸货” |
| 184 《豆汁记》和豆汁 | 185 福兴居灌肠老铺 |
| 186 马玉昆精制白水羊头 | 188 门钉包子杂说 |
| 189 关于炸酱面 | 190 京食美味“茶汤” |
| 192 冬晨一碗热面茶 | 194 馄饨·云吞·抄手 |
| 195 万顺成小吃享誉津门 | 197 煎饼果子·锅巴菜 |
| 198 “赖汤圆”传奇 | 201 米粽·面粽·藤萝饼 |
| 202 “过桥米线”堪回味 | 204 桂林马肉米粉之妙 |
| 205 博望锅盔的传说 | 208 山西民间小吃“头脑”与“帽盒” |

蔬菜瓜果

- | | |
|----------------|----------------|
| 212 大白菜上宴席 | 213 燕市名蔬话茄子 |
| 214 山中之珍——香菇 | 216 漫话山东加祥大蒜 |
| 217 惠阳矮坡出梅菜 | 220 荠菜·龙须菜·榆钱儿 |
| 221 荸荠配菜与药用 | 223 天津萝卜赛梨 |
| 225 “泽畔藕”的传说 | 226 山药入饌香甜脆 |
| 227 芋的文化趣谈 | 229 樱桃先百果而熟 |
| 230 桃之夭夭，灼灼其华 | 232 深州蜜桃群桃王 |
| 233 辛集鸭梨负盛名 | 234 炎夏酷暑话西瓜 |
| 236 话说嘉兴无角菱 | 237 浙江塘栖枇杷 |
| 239 闽中佳果“漳柑福橘” | 241 圆铃红枣的传说 |
| 243 新秋常念炒栗香 | 244 新疆特产哈密瓜 |
| 245 金秋犹忆山里红 | 246 喝了蜜啦——大柿子 |

后记

- 249 从“京华感旧录”到“神州轶闻录”……………冯大彪

序

吃的欲望是人的天性，或者叫做本能，饮食是人类生存的第一需要。我国古代先哲孟子说：“人之甘食悦色者，人之性也”；明代名医李时珍也说：“饮食者，人之命脉也。”

人类饮食的进步大致可分为三个阶段：初级阶段——吃饱求生存；第二阶段——吃好求美味；第三阶段——吃得科学求健康。

中华民族是最早进入第二阶段，即吃好求美味的民族。相传商汤时期的宰相伊尹即“善均五味”，懂得“五味调和百味香”，距今已三千多年了。

当饮食不仅是满足人类生存的需要，而且从“鼎中之变，精妙微纤，口弗能言，忘不能喻”的美味获得味觉的满足，精神的愉快就出现了美食的学问。美食可增进人们的食欲，提高饮食的情趣，满足生理与心理的需要，有助于增强体质，延年益寿。

历代的美食家多出自文人墨客、艺术家或学者及官宦人家。他们不但善于选择食品、品味食品，而且擅长烹饪之道、善调五味者，其中也不乏其人。有名的“东坡肉”，相传即为文豪苏东坡所创制。这点，有苏东坡旧诗为证，他诗中写道：“慢着火，少着水，火候足时他自美。”据说鲁迅非常喜爱青菜，常以之宴请外国朋友并向友人介绍有关这一美味的传说故事。

历代的美食家及名厨师对美食的发展都做出了自己的贡献。

几千年来随着经济文化的发展，烹饪技艺不断提高，无论菜肴的种类和数量都有了长足的进展。影响较大，覆盖面较宽的有川菜、鲁菜、粤菜、淮扬菜、宫廷菜等。这些各具特色的菜系进入大城市后由于相互交流、相互渗透，产生了融合作用，都有所发展，以适应大城市人的口味。此外还受到西方饮食文化的影响，吸收了西方烹饪之精华，创制出中菜西做、西菜中做的各式菜肴，丰富了中华饮食文化的内容。

美食家多半注重养生之道，注意饮食的平衡，适可而止。“恣口腹之欲，极滋味之美，穷饮食之乐”为美食家所不取。他们在享受食物的滋味之美的同时又有所节制，擅自珍摄。因此美食家多半是清秀儒雅、文质彬彬、文思机敏而且步履轻捷的人。苏东坡在饮茶时作诗述怀“意爽飘欲仙，头轻快如沐”。这大概是诗人追求的最佳境界。

美食与养生学是密切相关的。美食中含有养生的道理，养生学之中包含有美食的内容，美食应当受养生学的指导或制约。只有在养生学指导之下的美食才能焕发出自己的光彩。《内经》中“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充”，就是对饮食的一个指导原则。其中既有营养需要全面的思想，也有营养需要平衡的思想，这与现代营养学的观点是一致的。《内经》还告诫人们：“食饮有节，故能形成神具，而尽终其天年，度百岁乃去。”这一观点也为近代营养学所验证。科学家们无论做的动物试验或对人群的观察，都证明限制食量可以延续衰老，延长寿命。

近年国外不仅倾心于中国烹调之美味，而且也注意到中国养生之道，认为“以健康生活言，东方胜过西方”，赞扬中国菜和茶有益健康。美国康乃尔大学、斯坦福大学的研究认为，中国人的健康饮食使患心脏病、直肠癌、乳腺癌的人比美国人少许多。美国最近发表的一千三百多页的《饮食与健康》调查报告，是迄今最全面的饮食指南，报告中提出了增加谷物、蔬菜的数量，

降低脂肪、蛋白质的数量。该调查报告指出，过分丰富的动物蛋白是诱发肠癌、乳腺癌的因素。

我国的烹调技术、饮食文化源远流长，博大精深，是祖先留给我们的一份丰厚遗产。中国作为“烹饪王国”，是各国所公认的。国际友人说：“中国悠久的吃的文化正在征服世界。”我国古人即认为饮食有共享性，即所谓“饮德食和，万邦同乐”、“饮食所以合欢也”。我国的饮食文化确实已成为各国人民共同享用的宝贵文化财富，中国餐馆遍五洲，久盛不衰即可为证。

美食不仅是旅游事业的重要内容，也是人际交往、国际交往不可缺少的手段。

本书中共计一百多篇有关美味佳肴的文章，其中有些是为人所知的，如北京烤鸭、东来顺的涮羊肉等。但有些地方名吃，因地域辽阔，也不是每个人都有品尝的机会。其中既有名菜佳肴，也有地方民间风味小吃、佳酿名茶，以及少数佳蔬鲜果。此外还穿插了轶闻趣事、传说掌故，某些名吃还追溯其历史渊源，读来使人兴味盎然，时而勾起美好的回忆，时而又引发人的遐思。

开卷之后，您一定会获得一些有关美食的知识，从中增加生活的情趣。

于若木

饭庄佳肴

乾隆赐匾“都一处”

清代自顺治入关后，经历顺治、康熙、雍正三朝，近百年时间，到乾隆时大局已定，民生苏发。乾隆皇帝弘历登基的时候（1736）才二十四岁，在位时，文治武功均称隆盛，他喜欢外出游览“巡幸”，诗文书法虽不见佳，却又乐此不疲。民间流传乾隆皇帝的故事不少。单就乾隆皇帝游江南就能说上几天，不过真实性如何就难说了。这里所说的乾隆赐匾“都一处”，却真有其事，因为至今尚有原匾为证。

据说是在乾隆三年（1738）旧历除夕那天，乾隆到通州府（今京郊通县）便衣私访归来，到前门外已是午夜亥时（十一点钟）了。按北京人的习惯，除夕之夜，多家店铺早已关门闭户，各自在家中团圆守岁过年了。这时乾隆却发现在前门外鲜鱼口南侧有一个小酒店依然开门营业，里面还坐着不少老人在喝酒聊天，便走进去，掌柜的招呼甚周。乾隆喝了酒，还同酒客们闲聊了一阵。临走时，问掌柜此店是什么字号，掌柜说此店从不曾有过字号，乾隆便告辞而归。

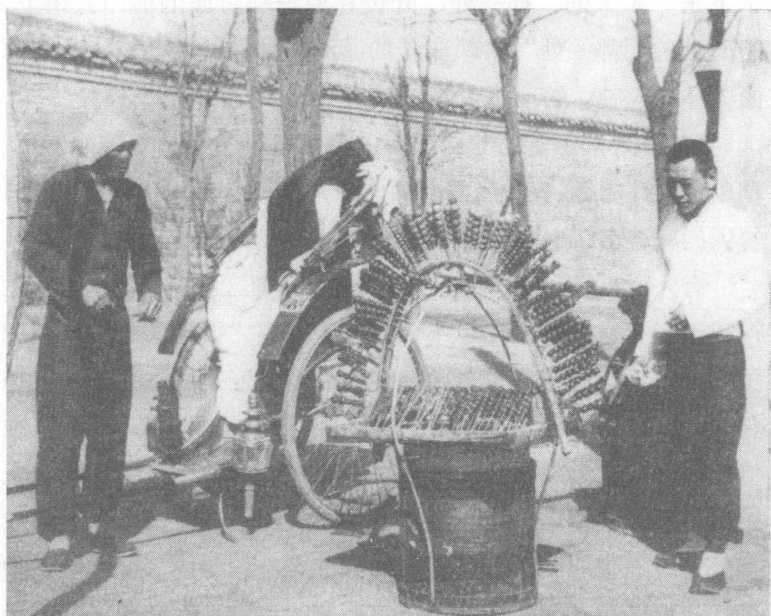
几天之后，忽有太监带来一匾，说是皇帝钦赐的。只见这匾不大不小，精工雕刻，黑漆鎏金，花边连虎头，匾正中“都一处”三个字流光溢彩。那小酒店的掌柜原是山西省浮山人，名叫王岭玉，当时是如何欣喜若狂，自不消说，“都一处”却从此誉满京华。

乾隆所赐原匾经过了二百四十多年，至今仍然完好地保留了下来。今天的“都一处”开设在原址斜对面的前门大街上，门面上的“都一处”系郭沫若的潇洒遒劲的墨迹。乾隆所赐原匾则挂在大餐厅的正面墙上。

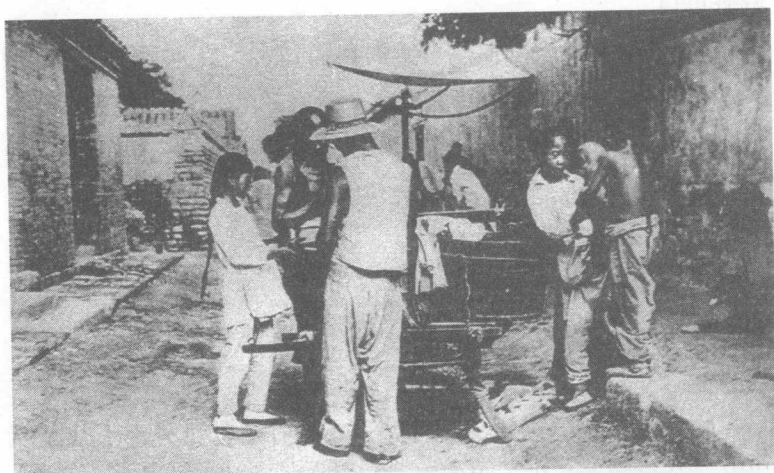
“都一处”经营的美味颇多，最负盛名的有梢麦、炸三角、糟肉和马莲肉等，各种名酒药酒样样齐全。雅座中书画陈设有致，每天门庭若市，生意兴隆。

有人说乾隆赐匾“都一处”，是因为到这里来吃了梢麦，觉得味道和皇宫的御饌比也不相上下，一喜之下题字赐匾。此说虽不无道理，但据店里老师傅说，经营梢麦是在“都一处”扬名之后，原来的小酒店扩大业务，才开始的。梢麦确实有其独特的风味，它是一种由面包馅的食品，制作十分精细。首先用面粉和成汤面团，然后擀成薄片，又用一种特制的轴槌擀成直径三寸、带有二十三四摺，形如莲花叶的薄皮。包的馅多种多样，可随季节变换，其中以三鲜馅（海参、大虾肉、玉兰片或鸡蛋为三鲜，加猪肉，但不算为“鲜”，加韭黄或韭花腰子及其他作料，用香油调匀）最好，包的皮薄馅大成石榴形，收口处又形如麦穗，馅微露可见，上挂一层薄霜状的粉，宛如四五月正当抽穗扬花挂粉的麦子梢端，故称梢麦。后来有人误写为烧卖，却把原义尽改。包好的梢麦上屉蒸熟，吃时极为鲜美，既可当点心，又可作主食，是著名的北京风味食品之一。后来，北京开设的梢麦馆有好几处，但仍以“都一处”最好。

炸三角是“都一处”经营的另一种具有特殊风味的传统食品。它用烫面作皮，包的是卤馅，选用好的猪肉，肥瘦分开，瘦的煮，肥的煊，然后切成肉丁，加肉皮剁泥，加青韭段，用香油、好酱油及其他精细作料，调好拌匀成卤馅，包成三角形，入油锅炸熟。吃炸三角和灌汤包一样要慎防汤溅一身以致烫嘴，可先用筷子在三角上面戳一个眼，先把里面的汤吮一吮，然后轻



上图：老北京街头卖冰糖葫芦；下图：老北京街头酸梅汤摊。



上图：卖老玉米摊；下图：卖枣摊。