

云游民间

萧乾
陆文夫等／著

中国青年出版社

多味斋中的多味人生

细嚼慢咽多味斋

人之于味有同嗜

吃遍天下还是回家

浓浓的乡情

清醇的民风

厚重的文化底蕴

多味斋

世襄



云游民间多味斋

萧 乾 陆文夫 等著

人民日报“大地”副刊编

中国青年出版社

(京)新登字 083 号

图书在版编目 (CIP) 数据

云游民间多味斋/《人民日报》文艺部编。—北京：中国青年出版社，2001

ISBN 7-5006-4370-5

I. 云... I. 人... II. 散文—作品集—中国—当代
IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 034937 号

*

中国青年出版社出版 发行

社址：北京东四 12 条 21 号 邮政编码：100708

网址：www. cyp. com. cn

编辑部电话：(010) 64010053 发行部电话：(010) 64010813

中国铁道出版社印刷厂印刷 新华书店经销

*

850×1168 1/32 11 印张 2 插页 208 千字

2001 年 8 月北京第 1 版 2001 年 8 月北京第 1 次印刷

印数：1—6,000 册 定价：18.00 元

本书如有印装质量问题，请与出版处联系调换

联系电话：(010)64033570

NA358/01

编者的话

自1998年起,《人民日报》“大地”副刊开设了“多味斋”专栏,约请名家和各方作者围绕饮食文化撰文闲谈。或谈某一菜系,或谈个人菜谱,或谈吃与人生经历的体验。

该专栏自开设以来,颇受读者关注和好评,来稿与日俱增。在数千件来稿中,南北小吃荟萃,东西风情尽现。虽因版面所限,我们只选发百余篇,但已足以表现中国饮食文化的丰富性、多样性,同时,日常生活的吃与民俗的关系、与乡土的关系、与社会变化的关系,也在其中显现一二。

现在,能够有机会将已刊发文章结集出版,实在是我们做编辑的感到高兴的事。书名定为《云游民间多味斋》,是因为在我们看来,这些文章一旦汇集起来,读者便可以从中学品尝感受到更多的意味。与饮食有关,却又不仅仅局限于此。

“多味斋”专栏开办至今,一直得到“郑州越秀学术讲座”的大力支持,没有他们的启发,也许就没有这样一个专栏的出现。谨在此表示感谢。

叶春暘先生为本书画了精美的插图,王世襄先生欣然为本书题写“多味斋”书名,袁鹰先生为本书撰写精萃序跋,谨致谢。

李 辉

2001 年 4 月



多味斋里的多味人生

袁 鹰

“多味斋”在《人民日报》上开始挂牌问世时，坦率地说，并未引起我这个老副刊编辑过多的注意。编副刊的人有如厨子（夏衍语），时时想到顾客的口味，推出些新鲜品种，本是常事。我料想“多味斋”的主持人当时不一定想到什么“弘扬饮食文化”这类时髦的大题目，“××文化”的招牌如今已经泛滥得惹人厌烦。他也许只求编发一些与饮食有关的故事，让读者看了有点兴趣，有点味道。我读了若干篇以后，竟然渐渐品出些别具一格的风味来。

前前后后发表了一百多篇，现在回头看看，“多味斋”是什么呢？

它是大拼盘，是什锦砂锅，是羊杂碎汤，是擂茶，是腊八粥。它是农村办红白喜事的十大碗，是旧京官宦筵宴的满汉全席。它是北京的

厂甸,上海的城隍庙,蒙古草原的“那达慕”,是城乡大大小小的庙会、集市、小吃街。从讲究点的虾丸鸡皮汤、一品锅、去壳蜗牛、扬州干丝、红酒糟肉到家庭常见的黄米糕,南瓜粥、缸炉烧饼、揪片汤直到豆花、野菜,无一不散发诱人的乡土风情。

然而,“多味斋”里,不仅仅是天南地北的饮食菜肴、地方名点,虽然异彩纷呈,各具特色,叫人忍不住食指大动,垂涎欲滴,这却还不是主要的价值所在。它给你更多的是多种多样的生活情趣,饱含着酸甜苦辣咸涩辛百种滋味的故事。还有浓浓淡淡的亲情友情乡情各类情结,如酒,如蜜,如泪,如诗,如画,如梦,让你会心一笑,让你衷心怦然,让你遐思绵绵,也许还会联想起自己的一段年华,一件往事,一些故人。

比如郁风大姊那篇《我的“法国牛肉”》,开始时也许让你津津有味地看她怎么选肉备料,怎么油煎水煮,读着读着,你就不觉收敛起笑容,跟着她进入北京半步桥监狱,遇到那位半个世纪前的廖家姐姐,“无悔地微笑着在这里走完人生最后一程。”这么一个风雨年月里平凡的人物,一件平凡的小事,也许会伴着“法国牛肉”让你永远记住。

人人都有自己的多味的人生，都有难以抹去、难以淡忘的滋味。龚自珍的“青灯有味似儿时”是一种滋味。陆游的“世味年来薄似纱，谁令骑马客京华”是一种滋味。辛弃疾的“而今识尽愁滋味，欲说还休，欲说还休，却道天凉好个秋”又是一种滋味……

那么，岂不是人人家里、心里都有一个“多味斋”吗？多味斋里的人生滋味，是品不足、说不完、写不尽的。读这本书，一卷在手，虽不是长篇巨著，却如同好友相对，一壶清茶，三杯小酒，几颗花生米，一碟熏青豆，细细咀嚼，娓娓倾读，不觉夜深人静，灯火阑珊，岂不快哉！

2001年5月

目 录

序：多味斋里的多味人生	袁 鹰(1)
吃的联想	萧 乾(1)
人之于味	陆文夫(6)
虾丸鸡皮汤	于光远(11)
吃在小城	金 玉(16)
“今天吃什么好呢”	舒 婷(20)
饮食的记忆	萧 乾(25)
一品锅	邓云乡(28)
饺子的魅力	任启亮(31)
水饺	马 荭(35)
包子的优势	杨湛山(38)
海菜包	聂志宏(41)
韭菜包	连允东(44)
馄饨之妙	赵 刚(46)

兰州拉面	葛昌永(51)
岐山臊子面	徐 岳(54)
揪片汤	黎 民(56)
汉中面皮	冯贵华(58)
手擀面	胡松涛(61)
春饼又在春色中	王晓明(66)
鸡蛋旋子	梁 冬(69)
洋大婶的土豆饼	孙 湛(72)
陇西麦索	郭兆兴(76)
荷叶八宝饭	唐玉鲁(79)
土家社饭香	甘茂华(83)
八宝饭	徐永清(86)
咸饭	李全贵(88)
泡饭	宋庆森(91)
吃“饭包”	朱显明(94)
和子饭	沈 琨(96)
小米汤	杨顺三(98)
浓浓腊八情	冯贵华(102)
香甜的酸粥	刘 琮(105)
又香又甜莲子粥	程道炳(108)
酷夏南瓜粥	黄乐毅(111)
南瓜情结	姚昌忠(114)
又闻妈糊香	刘德印(117)
锅巴粥	范国强(120)

打粑糍	陈金元(124)
甜甜的糍粑	程道炳(128)
粘粘	奚 川(130)
甜甜槐花糕	王占发(133)
吃糕点	王智君(136)
枣泥糕	曹乾石(139)
年粽	岑献青(141)
家乡的年糕	聂永清(145)
吃了黄米糕,行事步步高	王 瑛(149)
母亲的粽子	四 平(151)
来碗豆汁儿尝尝	赵 刚(155)
缸炉烧饼	梁陆涛(158)
漏粉	孙为刚(160)
新疆凉皮	詹善来(163)
臭凉粉儿	陈茂生(165)
骨心肉	谢广森(167)
熏腊肉	翟宗法(170)
红酒糟肉	许春夏(173)
猪肉酸菜炖粉条	傅大为(175)
四川烧腊牛肉	杨云龙(178)
我的“法国牛肉”	郁 风(181)
美妙的兔肉	施大鹏(185)
婆婆罐炖鸡	冯 文(188)
羊双肠汤	侯其侠(190)

庖厨一梦	冯亦代(193)
东阳“百步香”	许春夏(197)
吃鱼	田仁贵(199)
年年有鱼	高 深(203)
吃鲫鱼说	冯骥才(206)
陈腌鱼	龙 腾(211)
黄鳝话题	翟宗法(214)
淡水三味	蔡宗周(217)
火灰食	刘纯铁(220)
品味豆腐	陈 菲(223)
豆腐渣片	郇南海(227)
推豆花	周存康(229)
回味“泥鳅钻豆腐”	魏向阳(232)
扬州干丝	徐永清(235)
酱豆	宫泉激(237)
平江长寿酱干	潘刚强(240)
飘香的干蒿菜	金 凤(244)
捉泥鳅与煮泥鳅	董其中(247)
蒸菜	樊 婉(250)
奶奶做的拌蒸菜	刘渭福(253)
情有独钟话白菜	傅 东(257)
姥姥做的土豆菜	于天文(259)
“得勒姆资”汤	张 文(262)
黄菜炒白笋	刘诚龙(264)

香椿飘香时	梅 雨(267)
干香椿	李剑虹(269)
乡间萝卜丝	杨译文(271)
腌韭花	朱卫成(275)
小蒜味长	黄开林(278)
难忘的雪里红	张军咏(280)
品味苦笋	邓代新(283)
山里茅草菌	宋 霖(285)
香嫩的野蔬	艾 煊(288)
“清明菜”粑粑	王中举(290)
苦菜渣	李朝卿(292)
竹叶茶	付新德(294)
野菜待客	张 亮(297)
自讨苦吃	董其中(300)
苦瓜	胡年甫(304)
川味小品	耿海凌(307)
古城飘香“麻辣烫”	张一羽(312)
葛仙米·地皮菜	邓云乡(314)
小镇两味	洪忠佩(317)
老街的年糖	柏士发(320)
酒趣	郑有义(324)
米酒飘香	曹乾石(328)
醪糟	翟宗法(331)
点到为止	叶文玲(333)

吃的联想

萧 乾

食品在我记忆中能留下痕迹的，往往不是它本身，而是那场合。

小时候对我来说，最解馋莫如大饼卷“盒子菜”（酱肉）。每当妈妈领到工钱，就把我带到一个小饭馆，用她佣工挣来的钱为我叫上一张大饼和一碟盒子菜。当她看着我的小肚皮一凸一凸的时候，就感到万分欣慰。我问她怎么不也叫一份，她说她不饿。我把我的“号筒”（就是我正吃的盒子菜卷饼）硬送到她嘴边时，她也仅仅肯舔上一口。她还说，看到我吃比她自己吃还香呢。

啊，妈妈的爱多么无私啊！

小时候有个南方同学，我们给他起个外号，叫他“豆腐皮儿”，气得他就回敬，叫我们“土豆”或“白菽”。都着眼在各自常吃的东西。其实，北方人对豆腐同样感兴趣。那时走过北

新桥,对我最有吸引力的是豆汁儿。一方面,那也最合我的财力。一张小桌,三面是条凳。坐下来,一碗滚烫的豆汁儿就摆在眼前了,连同咸菜也只消几文钱!

教养高的人,最不习惯于在街上边走边吃,可我对露天吃东西(只要不刮风,没有尘埃)很感兴趣。年轻时我穿一件黑色短皮衣,口袋里装满了刚买到的糖炒栗子(还滚烫的),一路上边吃边蹬着车,十分惬意。

18岁去潮汕,那里每日三餐的序幕,是吃生蚝。后来又去福州教书,那里菜肴的特点是红糟。然而那只是席面的序幕,同时桌面上用方言进行着交谈,也没人理会我下不下箸。

说起来,新闻记者似乎好当,其实,有时也会碰到考验——包括吃的方面。1938年我采访滇缅路时,东缅一位土皇帝(官名土司)请我赴宴。他把珍品全摆在桌上了,可每一盘都赛过北京的臭豆腐!他以为我不大下箸,是客气,所以就拼命给我往碟子里布。

小时候虽然吃过北京的臭豆腐,有过这方面的训练,但是对每碗每碟菜无一不臭,我思想里可缺乏准备!

1936年我赴上海编《大公报·文艺》。巴金、靳以和我几乎每天都泡在大东茶室,有时孟十还或黎烈文也凑到一起。我们叫上一壶龙井,然后就有女服务员推着小车来到桌前,小车上的马拉糕什么的任凭挑选。在饮着龙井,嚼着甜点心之间,我们交换起稿件,并且聊着文艺方面的问题。对我,那既是高级享受,也是无形的教育。在当时文艺界那复杂的局面下我没惹出什么乱子,还多亏巴金这位忠厚兄长的指点。

30年代在上海,我们大都还是单身汉,住法租界的霞飞路——今淮海西路。早晨去老虎灶灌上一瓶开水(每月一元),中午和晚上的饭大都包给罗宋(白俄)馆子。左不过是一盆西红柿汤,厚厚的一片烤肉,也许还有份甜点心。面包算是充分供应,每顿一元。就是那番“锻炼”,使我后来在英国结结实实地啃了七年面包。当然,一边啃,一边还是在怀念着家里的烧茄子和打卤面。

40年代我旅英时,曾专程去东伦敦贫民窟访问过一次加里多尼亚市场。那里的贫民食谱还是相应地高出东方一筹。那条街上有好几家都在卖一种把土豆条和鱼炸在一道的食品,叫“Fish and chips”。我买上一点,托在手心里,一路吃着:是刚炸的,还滚烫。味道确实很香。

其实,英国贵族家庭在吃上面并不都讲究。到这样家庭去过周末,有时很愉快,有时由于拘谨而受罪。那时我有位澳大利亚朋友,他的木屋就像跨在泰晤士河上。我每次去,他总请我吃烤肉。是围着一只大铛,自己掌握火候,真过瘾。尤其当时英国食物配给十分紧,每人每月才可吃上几两肉。朋友认识个东伦敦的肉贩子——一个矮小殷勤而善良的都柏林人。他大概不时地卖给他一些。

有时也会碰上十分守法(尤其是英国大世家)的请我去度周末,我往往就得处于半饥饿状态。

30年代伦敦的中餐馆不少,可几乎全是粤菜。盟军把希特勒从巴黎赶出后,我在那里才吃到我国北方的菜肴。同朋友一走进去,首先给我欢快的是大师傅用铁勺在锅上敲出的

清脆响声。还有，伙计们那声：“您吃点儿什么？”我心里想，到了这儿，吃什么都香。

解放初期，当包括我在内的大批友人都成为纯螺丝钉，而巴金每次出国经过北京，或来开会时，他总不忘旧雨，必约我们吃上一顿川菜。他很少邀那些虽熟稔而正在春风得意的人。在胡风等人遇到厄运后，席间大家说话都小心了。然而倘若有人偷偷弄个窃听器，也还能挑出点儿刺儿来。每次除了我和洁若，还必有他留法时结识的大教授陈占元和翻译契诃夫作品的汝龙。

最惊人的，是席终总是由巴金打扫战场，看着他青筋凸起，简直和他写文章一样认真。当时我就把他的强健等同他的饭量，使他能够不知疲倦地一天写上七八千字！所以，尽管他曾为出版事业倾注了那么多心血，花费了那么多时间，他个人的文集竟还多达二三十卷，而我的文集却只编到十卷。

三年困难时期，我正在唐山柏各庄劳动。那里靠海滨，是鱼米之乡。1961年6月回京，饱尝了饥饿的滋味。那年冬月，为了给老岳母祝寿，我们一家人到王府大街大同酒家去吃了一顿。站在寒风中排了三小时的队，才轮到我们去。一小盘炒面要三元，这一餐花掉了半个月的工资。这还不算，老岳母还冻得感冒发烧，差点得上肺炎！

改革开放以来，餐厅及饭馆纷纷开起来，菜肴五花八门，丰富多彩。想起困难时期，除了伊拉克蜜枣（听说吃了会传上肝炎）以外，什么都凭票供应，真是恍如隔世。另一方面，