



怀旧丛书



◆ 刘晓航 编选

老小吃 老味道

HUAI
JIU
CONG
SHU



长江文艺出版社



江苏工业学院图书馆
藏书章

老小吃

老味道

(鄂)新登字 05 号

图书在版编目(CIP)数据

老小吃、老味道/刘晓航 编

(怀旧丛书)

武汉:长江文艺出版社,2001.8

ISBN 7-5354-2231-4

I.老…

II.刘…

III.散文-作品集-中国-当代

IV.I 267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 039072 号

策划编辑:钱文亮

责任编辑:耿金丽 责任校对:常桥英

封面设计:谢 将 责任印制:周铁衡

出版:长江文艺出版社(电话:85443721 传真:85443901)

(武汉市解放大道新育村 33 号 邮编:430022)

发行:长江文艺出版社(电话:85443821 85443717)

<http://www.cjlap.com>

E-mail: cjlap@public.wh.hb.cn 传真:85443862

印刷:华中科技大学出版社印刷厂

开本:850×1168 毫米 1/32 印张:9.625 插页:2

版次:2001 年 9 月第 1 版 2001 年 9 月第 1 次印刷

字数:196 千字 印数:1—5000 册

I·1704 定价:15.00 元

版权所有,盗版必究(举报电话:85443721 85443843)

本社常年法律顾问:中国版权保护中心法律部

(图书出现印装问题,本社负责调换)

总序 一生三世：怀念农耕时代

钱文君

记不清有多少次，我和朋友们回忆起我们那一代人的童年，回忆起过去年代的种种趣事、趣物、趣味和那种饱满的生命感觉，为那些在时光流逝之中不复留存的体验扼腕，惆怅眷恋之余，便有一种痛心的隔世之感。

记不清有多少次，我的梦想破灭着。水边的杨柳依依，但已没有孩子在树下下棋抓石子儿，或到树上折柳作哨子，也没有孩子举着长长的粘竿小心地挥向高枝上的鸣蝉；路畔的泥软土香，更无乳臭小儿忙活着捏人捏马，互相比赛谁将窝窝状的泥巴摔得最响；晚上月光朗朗，却再难听到三五成群的儿童“躲猫儿”的追逐叫闹，更没有架腿“捣鸡”的斗争与纠缠……书包与电视，似乎取代了现在孩子们无限丰富的日常生活。更不忍说，村后的果树砍伐殆尽，自种的菜园瓜地日渐荒芜，尤其是湖塘沟汊的水里，因为经年累月的农药使用，再难见到捉鱼捞虾的热闹……镇前镇后，白色垃圾越来越多，门里门外，塑胶制品随处可见；简朴温馨、

老小吃、老味道

冬暖夏凉的茅草或青瓦屋顶几近绝迹，而粗糙生硬的水泥“笼子”却一幢接一幢地遮眼遮目……水田里没有了小鱼小虾，蛇和黄鳝也越来越不易见到，也看不见墨点一样的小蝌蚪们，在清清的流水里游成一幅动人的水墨画；野地里难得见野兔野鸡和孢子之类，夜间山上更消失了狼嚎与虎啸；没有了土墙洞里钻进钻出的憋气的土蜂，也见不到荷叶下愣头愣脑的乌鱼仔们，也听不到偷运鸡蛋的黄鼠狼的故事了……

甚至于有一年春节，当我兴致勃勃地怂恿我新婚的妻子和回老家的侄子侄女顶着寒风去看我们那条美丽的淮河时，冬日苍黄的天空下，惨淡地流淌着的竟然是一道臭水沟一样的黑水……

在那一刻，我有着一种深深的失落与悲哀，我认识到：我童年时生活过的那个故乡，永远地，消失了，我的，我们所有人的田园时代，永远地，永远地，过去了……

然而，我的梦想，我的所有的美好的回忆，我们多少代人的梦想与回忆却应该留存和得到承传，那是我们生命的元素与根。

有很多次，我和我的同代人争论着：我们究竟是怎样的一代人？我们有一个农耕时代的童年和少年，又在工商社会度过了我们的青年，而现在，我们已被裹挟进一个全新的信息社会、信息时代，可谓一身而历三世，是幸福还是痛苦？真的有点“断裂”感吧。

其实，岂止是我们这一些 60 年代出生的人，恐怕现在绝大多数的中国人回首往事时，都会有一种隔代之感。不是吗，人类的历史自进入 20 世纪以后，便以一种加速度的形式前进，只不过是不知道它如此拼命地冲刺，是要扑向一个悲剧的终点，还是想进入新一轮新生的起点。

老小吃、老味道

NAC100/06

近年来，以“老”“旧”打头的图书出版忽然成为热点，以至构成 20 世纪末一种非常耐人寻味的重要文化现象。但让人感到遗憾的是，大多数这类图书仅仅停留于对那些固态的、无机的老旧物质形态的机械记录上，而忽视了这些物的背后活生生的、无限丰富的人的生命与精神，忽略了过去年代的人们在与自然万物的交往中那种和谐的、安乐的生命感觉与人生态度，忽视了在时间的流逝中，历史到底剥夺了我们生命中哪些最值得珍惜的感觉、感情与活动？基于这种想法，我一直希望能有这么一套书，在前此图书的基础上进行升华，也以此寄托我们这一代人对于农耕时代美好事物的怀念与眷恋，并从中汲取生活的信念与力量。

但本套丛书的编选却是一个艰难的过程，由于时间紧张而资料查找不便，加上各册编选者对丛书收录内容理解不尽一致，以至本丛书还留有一些小小的遗憾。其实，本丛书所涉猎的许多条目还可以收集更丰富更有趣更别致的说法与内容，我们真诚地希望各地广大的读者能够在看到本书后，撰写或者推荐相关的文字，以便我们出一个完美的修订本。

另外，由于有一些作者，虽然经过努力，仍然没有联系上，所以我们特别希望他（她）们或他（她）们的亲朋好友及时与我们联系，以便我们及时寄发样刊和稿费。

一套丛书编完，一桩心事已了，如鲁迅所说，这也是“为了忘却的纪念”，毕竟，历史在进行中，有它的理性和目的，历史大概的确是在螺旋式上升。然而，我们是否真的能忘却或应该忘却？

在我的儿子三岁时，有一次我带他爬上珞珈山。在珞北二路附近的防空洞前，忽然发现了一堆堆从山上挖下的红土。这红土又湿润又干净，儿子一见喜不自禁，

马上拉着我和他抻泥球，在开阔地上滚来滚去，一边滚一边开心得大笑，一直玩得衣服上下都是颜色，临回家还要将泥球带走……现在，每天上山已经成了儿子的“必修课”，山上是一个自然的大乐园，儿子在那里比在其他任何地方都高兴，捉蝴蝶，扯狗尾巴草，采松果，摘山里红，掐种种不知名的野花，看树林间各种各样的鸟，儿子每次都是尽兴而归，并且盼着明天的重临……

我庆幸儿子因此而变得健康活泼、自然大方，在人工制品构造出的城市还能得以亲近自然；我也希望这是一个隐喻，人类在获得现代化的同时，还能享受到过去年代的生趣。

2000/12/6 于北京

目 录

总序 一生三世：怀念农耕时代/钱文亮 - 1

一、米、面食

油炸鬼/周作人— 3

炒米和焦屑/汪曾祺— 6

记腊八粥/周绍良—10

从许饼说到常三/王世襄—14

煎饼花儿/马瑞芳—18

腐乳·窝头议/吴祖光—25

上海阳春面/摘自《老上海》—30

大饼油条豆腐浆/洪丕漠—34

满洲饽饽/铁玉钦—37

糊涂面/张拓芜—41

我爱武汉的热干面/董宏猷—44

指头粗的面，碗口大的馍/刘晓航—46

花楼街口的豆丝/胡榴明—48

老小吃、老味道

二、肉、禽、蛋

- 狮子头/梁实秋—53
- 二荤铺/邓云乡—55
- 黄鸡白酒嫩菠菜/温肇桐—59
- 一鸡三吃/徐城北—62
- 吃北京烤鸭的种种讲究/邢渤涛—65
- “涮庐”闲话/陈建功—68
- 周庄名吃万三蹄/洪丕谟—73
- 苏帮菜/俞 明—76
- 猪头肉炆桑菜/周瑞玉—83
- 野味香/傅炯业—89
- 端午的鸭蛋/汪曾祺—93
- 人生一世/胡榴明—96
- 喝汤/赵立民—99

三、鱼、虾、水产

- 从香糟说到“鳊鱼宴”/王世襄—105
- 长江浪阔鲥鱼美/碧 野—108
- 吃河豚/叶至诚—110
- 津门食录/溥 佐—113
- 鲜鱼浓汤/吴泰昌—117
- 一鱼两吃黄河鲤/姚雪垠—122
- 鲇鱼之酌/李 耕—125
- 于今何处觅鲥鱼/谈正衡—129
- 桌上风景河虾美/洪丕谟—132
- 啖蟹/陆蓉秀—135
- 螺蛳/郑逸梅—139
- 黄州东坡菜/刘晓航—141

四、豆腐、豆制品

- 家常豆腐/林斤澜—147
豆腐/黄苗子—150
嗜豆腐/郭 风—154
西坝豆腐/韩蔼丽—161
想到老家菜豆腐/沈 奇—167
难忘扬州煮干丝/洪丕谟—173
芜湖“王怡泰”臭干子/谈正衡—175

五、蔬菜类

- 藕与莼菜/叶圣陶—179
咬菜根/朱 湘—182
萝卜/汪曾祺—184
萝卜赛梨/张拓芜—189
藕/程巢父—193
薯忆/杨闻宇—198
霜天烂漫菜根香/谈正衡—203
芥菜墩儿/钱世明—206
蚕豆应是本地好/洪丕谟—208
别名草/冯 杰—211
腊菜缨子下酒/鲍尔杰·原野—215

六、风味小吃、茶点类

- 南北的点心/周作人—219
汤圆涉外/林斤澜—225
喝豆汁儿/韩少华—227
馄饨民俗/林斤澜—230
漫话贵阳小吃/蹇先艾—233

- 饮食在福州/郁达夫—237
 扬州的牛肉汤/郑启五—242
 桂花赤豆汤/胡榴明—244
 大肉辣子疙瘩与烧“胡阑”/马宏智 刘滨海—246
 江米甑糕/郑启五—249
 开封鼓楼小吃/刘晓航—252
 吃瓜子/丰子恺—254

七、名人侃老味道

- 宴之趣/郑振铎—263
 鲁迅食事/王廷龄—269
 闻一多先生食趣/闻 铭—272
 五味/汪曾祺—280
 家乡菜味/臧克家—285
 话说扬州的吃/朱自清—288
 乡情与乡味/陈荒煤—290
 吃喝之外/陆文夫—295

一、米、面食



油炸鬼

周作人

刘廷玑著《在园杂志》卷一有一条云：

“东坡云，谪居黄州五年，今日北行，岸上闻骡驮铎声，意亦欣然。铎声何足欣，盖久不闻而今得闻也。昌黎诗，照壁喜见蝎。蝎无可喜，盖久不见而今得见也。予由浙东观察副使奉命引见，渡黄河至王家营，见草棚下挂油炸鬼数枚。制以盐水合面，扭作两股如粗绳，长五六寸，于热油中炸成黄色，味颇佳，俗名油炸鬼。予即于马上取一枚啖之，路人及同行都无不匿笑，意以为如此鞍马仪从而乃自取自啖此物耶。殊不知予离京城赴浙省今十七年矣，一见河北风味不觉狂喜，不能自持，似与韩苏二公之意暗合也。”在园的意思我们可以了解，但说黄河以北才有油炸鬼却并不是事实。江南到处都有，绍兴在东南海滨，市中无不有麻花摊，叫卖麻火烧饼者不绝于道。范寅著《越谚》卷中饮食门云：

“麻花，即油炸桧，迄今代远，恨磨业者省工无头脸，名此。”案此言系油炸秦桧也，殆是望文生义，至

同一癸音而曰鬼曰桧，则由南北语异，绍兴读鬼若举不若癸也。中国近世有馒头，其缘起说亦怪异，与油炸鬼相类，但此只是传说罢了。朝鲜权宁世编《支那四声字典》，第一七五 Kuo 字项下注云：“饅（Kuo），正音。油炸饅子，小麦粉和鸡蛋，油煎拉长的点心。油炸饅，同上。但此一语北京人悉读作 Kuei 音，正音则唯乡下人用之。”此说甚通，鬼桧二读盖即由饅转出。明王思任著《谑庵文饭小品》卷三《游满井记》中云：

“卖饮食者邀诃好火烧，好酒，好大饭，好果子。”所云果子即油饅子，并不是频婆林禽之流，谑庵于此多用土话，邀诃亦即吆喝，作平声读也。

乡音制麻花不曰店而曰摊，盖大抵简陋，只两高凳架木板，于其上 and 面搓条，傍一炉可烙烧饼，一油锅炸麻花，徒弟用长竹筷翻弄，择其黄熟者夹置铁丝笼中，有客来买时便用竹丝穿了打结递给他。做麻花的手执一小木棍，用以摊赶湿面，却时时空敲木板，的答有声调，此为麻花摊的一种特色，可以代呼声，告诉人家正在开淘有火热麻花吃也。麻花摊在早晨也兼卖粥，米粒少而汁厚，或谓其加小粉，亦未知真假。平常粥价一碗三文，麻花一股二文，客取麻花折断放碗内，令盛粥其上，如《板桥家书》所说，“双手捧碗缩颈而啜之，霜晨雪早，得此周身俱暖”，代价一共只要五文钱，名曰麻花粥。又有花十二文买一包蒸羊肉，用鲜荷叶包了拿来，放在热粥底下，略加盐花，别有风味，名曰羊肉粥，然而价增两倍，已不是寻常百姓的吃法了。

麻花摊兼做烧饼，贴炉内烤之，俗称洞里火烧。小时候曾见一种似麻花单股而细，名曰油龙，又以小块面油炸，任其自成奇形，名曰油老鼠，皆小儿食品，价各一文，辛亥年回乡便都已不见了。面条交错作“八结”形者曰巧果，二条缠圆木上如藤蔓，炸熟木自脱去，名

曰倭缠。其最简单者两股稍粗，互扭如绳，长约寸许，一文一个，名油馓子。以上各物《越谚》皆失载，孙伯龙著《南通方言疏证》卷四释小食中有馓子一项，注云：

“《州志》方言，馓子，油炸环饼也。”又引《丹铅总录》等云寒具今名曰馓子。寒具是什么东西，我从前不大清楚。据《庶物异名疏》云：

“林洪《清供》云，寒具捻头也，以糯来粉和面麻油煎成，以糖食。据此乃油腻粘胶之物，故客有食寒具不濯手而污桓玄之书画者。”看这情景岂非是蜜供一类的物事乎？刘禹锡寒具诗乃云：

“纤手搓来玉数寻，碧油煎出嫩黄深，夜来春睡无轻重，压扁佳人缠臂金。”诗并不佳，取其颇能描写出寒具的模样，大抵形如北京西域斋制的奶油镯子，却用油煎一下罢了，至于和靖后人所说外面搽糖的或系另一做法，若是那么粘胶的东西，刘君恐亦未必如此说也。《和名类聚抄》引古字书云，“糰饼，形如葛藤者也。”则与倭缠颇相像，巧果油馓子又与“结果”及“捻头”近似，盖此皆寒具之一，名学因形而异，前诗所咏只是似环的那一种耳。麻花摊所制各物殆多系寒具之遗，在今日亦是最平民化的食物，因为到处皆有的缘故，不见得会令人引起乡思，我只感慨为什么为著述家所舍弃，那样地不见经传。刘在园范啸风二君之记及油炸鬼真可以说是豪杰之士，我还想费些工夫翻阅近代笔记，看看有没有别的记录，只怕大家太热心于载道，无暇做这“玩物丧志”的勾当也。

炒米和焦屑

汪曾祺

小时读《板桥家书》：“天寒冰冻时暮，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，佐以酱姜一小碟，最是暖老温贫之具。”觉得很亲切。郑板桥是兴化人，我的家乡是高邮，风气相似。这样的感情，是外地人们不易领会的。炒米是各地都有的。但是很多地方都做成了炒米糖。这是很便宜的食品。孩子买了，咯咯地嚼着。四川有“炒米糖开水”，车站码头都有得卖，那是泡着吃的。但四川的炒米糖似也是专业的作坊做的，不像我们那里。我们那里也有炒米糖，像别处一样，切成长方形的一块一块。也有搓成圆球的，叫做“欢喜团”。那也是作坊里做的。但通常所说的炒米，是不加粘结的，是“散装”的；而且不是作坊里做出来，是自己家里炒的。

说是自己家里炒，其实是请了人来炒的。炒炒米也要点手艺，并不是人人都会的。入了冬，大概是过了冬至吧，有人背了一面大筛子，手持长柄的铁铲，大街小

老小吃、老味道