

平民百姓的 宴席情结

爸喊着，扔给我一个泥疙瘩。

他自己手里拿着一个，连续地从

一手换到另一只手。

“快吃！要吃野兽，还是狗肉。

还是鹤鹑。

孙 莉

母亲不但红薯馅食做得好，

她老人家还能做柿子馅的馅食和

豌豆馅的馅食。……秋天里，树上

的柿子长黄了，摘下来……

墨 白

平民百姓的宴席情结

學苑出版社

图书在版编目(CIP)数据

平民百姓的宴席情结/田中禾,程建君主编.-北京:学苑出版社,2001

(乡土美食系列丛书:河南卷)

ISBN 7-5077-1856-5

I.平… II.①田… ②程… III.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 048860 号

学苑出版社出版发行

北京市万寿路西街 11 号 100036

新艺印刷厂印刷 新华书店经销

850×1168 32 开本 6 印张 80 千字

2001 年 10 月北京第 1 版 2001 年 10 月北京第 1 次印刷

印数:0001-8000 册 定价:12.80 元

掌 门 人

田中禾 程健君

撰 文 者

程健君
卞 卡
王剑冰
廖华歌
老 健

刘增杰
周同宾
张 宇
王 娟
杨来征

孙 荪
刘学林
魏 敏
蓝 蓝
王天翔

段荃法
宋立民
墨 白
梅淑贞
高朝霞

食 客

古 力

策 划 人

张 蕾



目 录

- 1 掌门人导语
- 5 品食的乐趣
 - 5 食虫趣事
 - 12 第一次吃“鲤鱼焙面”
 - 18 异 香
 - 24 名城一味
 - 29 难忘黄面咸糊涂
 - 34 饭事三忆
 - 41 品武陟油茶
 - 47 永城面辣椒
 - 53 朝歌缠丝蛋
 - 56 淇河鲫鱼
 - 59 穷吃细讲究——洛宁蒸肉
 - 63 馍的遗风
 - 72 馅 食
 - 78 山葱蒸菜



- 82 洛阳水席
- 86 荠菜
- 90 登封的烧饼
- 95 浪漫的锅饼
- 101 □ 福
- 108 品味小食屋
- 112 有关两次吃的记忆
- 117 漫说稀饭
- 125 他乡欣遇道口烧鸡
- 131 小吃不夜城
- 136 回味食兔
- 142 开封第一楼的灌汤包
- 146 山乡美食——红豆
- 151 槐花
- 156 绵枣
- 161 红薯的身价
- 165 美哉,洛宁蒸肉
- 171 摊馍
- 175 揪花面
- 179 食客点评
- 182 搜食扫描

掌门人

导语

田中禾



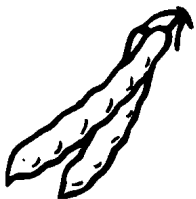
“得中原者得天下”，这可不是一句戏言。中国历史上无论哪一个有志于天下的人都不能不认真琢磨这句古谚里包含的道理。别看河南这块土地素有水、旱、蝗、汤之害，——“汤”不只是国民党镇守中原将领汤恩伯的代称，它其实代表着自古以来逐鹿中原的军阀和问鼎中原的豪强，证明着这块土地从来都是兵家必争之



地。然而它却是华夏文化的发祥地，中华民族的摇篮，因儒、道、释等宗教、哲学的交会而成为中国思想之“中”，无论在政治上、军事上还是文化上、思想上都起着稳定政权的作用。我不由得想起清末的一件趣事，当全国各省纷纷通电北京，宣布脱离满清、共和独立的时候，只有河南省通电共和不独立。看来河南这块土地无论如何也不会背离大一统的中国。研究河南，就会明白中国；观察河南，就会了解中国。就饮食文化而言，吃了中原，也便知道了中国。——我一点也不想隐晦这种以天下之中自居的心态就是最典型的中国人的心态。

水淹不死河南人，旱干不死河南人，舞刀弄枪的兵、匪和小小的蚱蜢一样，没法使黄河与长江之间的这块土地不长庄稼。如果说中原这块土地充满苦难，苦难也使人更坚韧，使人更珍惜生活。吃，不但是活着的证据，活着的依据，也是活着的乐趣。好年景固然有美食、美心情，坏年景也得用好吃食来开心。小时候，每当母亲和我们一起美吃美喝的时候，她总会醉眼迷迷地笑着说“我儿强似我，我要钱做什么？我儿不如我，我要钱做什么？”因此我从小便知道了，吃好喝好才算没白活。

要总结中原吃食，大约这算是第一特征——精美的东西未必做得精美，粗粝的东西倒能出人意料地讲究。到了二十一世纪，这特征与现代人的口味倒很吻合。于是你在河南人的席面上能看到粤菜、川菜、湘菜所看不到的“凉拌荆芥”、“绿色碾转”、“山野菜、田野菜”，更不用说洛阳水席，萝卜条变成“牡丹燕菜”，皇上都被骗得赞不绝



口。你实在不能责怪河南人造假高明，“化腐朽为神奇”，不是大艺术家的境界吗？

河南的吃食以水划分，大致豫西北、黄河两岸，算是一个食系；民风朴实，土地肥沃，黄河不发大水，老百姓的日子就衣食无忧，他们的吃食显示出殷实的民风。京广线以东直到山东，日子不如豫西，而吃食却并不寒简；倒是一望无际的平原地带——豫东、豫南直到淮河之滨，至今还保持着粗放的饮食。一过长台关，俨然是淮南景象，山地水田，白米取代五谷，桌上的菜更繁复，主食渐显单调，即使是开放的今天，面食花样到这里也难逞其技。信阳已经是一座淮南城市，饮食风格更容易与长江流域沟通，中原饮食的特点也渐渐地淡下去。

从美食文化的角度看中原，恐怕要用另一种眼光去划分食区。以历史城市划分，洛阳、开封、南阳各沾一分帝气。洛阳的饮食有河洛遗风，带着关里关外交流的古文化底蕴。开封秉承汴梁余韵，在饮食上充分显示出市井风情。南阳盆地既是中原门户，又是荆襄、巴蜀咽喉，既不同于河洛的古朴，又不同于汴京的市井，吃在南阳是一种乡绅风味。在南阳，即使是民间的红白喜事，宴席也有一整套讲究的程式，加上别具特色、花样翻新的酒令，吃在南阳，带着浓厚的儒雅气息。是与东汉的遗风有关？还是与南阳士族文化有关？

谈吃说喝，正如鲁迅所说是吃饱饭的文化；饥饿的时候，是不是也可以说饼充饥？无论怎样谈，在文人笔下，它只是生活中的情趣。如果从“民以食为天”谈起，吃食



关系到国计民生。在经济学家笔下，吃可是个大课题，严肃到让人想起来就有点头疼。现在居然由河南一大帮作家来谈河南的吃食，几乎河南文坛的大腕们都很有兴头地写了文章。趣味我相信会有的，可肯定谈不出严肃来。如果把读者逗馋了，最好来河南大吃大喝它一回。百闻不如一吃。现在河南不怕吃了。你越吃，河南的乡亲父老越高兴。谈得有趣，会引出经济效益。——我说的不光是这本书，而且是河南的旅游业和饮食业。这结尾你不会觉得俗气吧？



平 安 百 姓 的 食 幸 福 活

品 食 的

乐 趣

食
虫
趣
事

食 虫 趣 事

程健君

乌龟王八们在餐桌上霸道了一阵子之后，悄悄退下台了。据说是高科技惹的祸。千年王八万年龟，乌龟王八长得



食虫趣事

慢，供不上人们大嚼大咀的嘴。养王八的急了，高科技手段制成精饲料，土洋结合，加入生长类激素。王八羔子吃了这种精饲料，“噌噌”地长大长胖。这激素激大的王八虽又嫩又肥，可食之无味，失宠了。家养的东西不好吃，野生的动物受保护，吃了就违法。精明的饭店老板们又出一招，引导人们吃虫吧，爬的飞的一起来。一时间，野生、绿色、滋补、强身、高蛋白、高营养，酒店的菜单上充满了诱人的广告语。这一下该轮到虫们风光了，从田间从森林从炊烟袅袅的农舍旁飞进了闹市，爬上了金碧辉煌的大雅之堂，成了食客们的盘中物。

最初爬上餐桌的是蝎子，“全虫活吃”很是时髦。民间早有食蝎强筋健骨之俗，只是这生吃活蝎带点原始的野蛮。原说南方有生吃毒蛇，我很佩服这种敢吃的胆量。如今南北食客扯平了，北方生吃毒蝎了。饮食革命了，你不生吃点什么就不新潮，就不“酷”！有需就有供，呼啦啦一夜间冒出了许多养蝎专业户。中国蝎吃腻了，吃外国的。外国蝎个大，吃着刺激。蝎子有冬眠，吃蝎者不能冬眠，养蝎者一琢磨，无冬眠



养蝎技术出来了。蝎们的生物钟乱了，冬天也不睡觉了，不停地吃，不停地喝，不停地长身子，不停地生儿育女。不管春夏秋冬，饭店里都有蝎子可吃。

紧接着，知了猴也爬上来了。知了猴是蝉之蛹，我家乡称之为“爬杈”，很形象。因为这家伙一出土便急急忙忙往树杈子上爬。爬上树杈就安全了，可以慢慢地脱下金壳了。听说蝉卵要在地底下埋三年才能成蛹。我不明白饭店里怎么会有那么多的蝉蛹可食，莫非这知了猴也可以家养了？

酒店里固然能将虫儿们做出许多花样，但总归是一吃，没什么乐趣，吃不出味道，总感觉不如小时候在家捉的虫子好吃。家乡可食的虫儿中，“水牛”是最好吃的，其次是“暮糊虫”。这两种昆虫的学名叫什么，我至今还没弄明白。这水牛可不会耕田犁地，它有一硬一软两对翅，长寸余，黑褐色，生两只长长的触角。到了秋天，一场大雨过后，水牛才从湿漉漉的地下钻出来，所以叫它“水牛”。暮糊虫可能和金龟子是近亲，呈暗红色，暮色降临后才从地下钻出，所以叫它“暮糊虫”。暮糊虫刚从地下钻出时，往往两个或几个滚作



食
虫
趣
事



一团，飞不起来，只有这时候摸来的暮糊虫可吃。第二天，暮糊虫就变成了墨绿色，飞到树上吃叶子去了。我小时候不喜欢去摸暮糊虫，天黑看不见，全凭手摸。有时候，好不容易隐约看到了不少黑点子，满心欢喜下手一摸，全是羊屎蛋子。

我喜欢吃水牛，更喜欢去拾水牛。也许是因为有了拾水牛那美好的过程，吃水牛时才感觉到更香。在我的记忆中，少年时代的拾水牛是诗意的，是浪漫的。一场秋雨会带给我和小伙伴许多喜悦。我们不等那雨完全停下，就全副武装相约出发了。田埂上、路沟边，戴着斗笠，披着蓑衣，提着瓷瓦罐的拾水牛者在寻寻觅觅。雨后斜阳，彩虹当空，白云蓝天，青山碧野，雨后的清新都能让你醉了。许多年以后，我还在梦中走进这油画般的世界。我喜欢拾水牛时看天上的彩虹，天上的彩虹很神秘。我能看到彩虹在山间出生，在天空长大，在远方消失。听奶奶说过，那虹是龙，把水吐完了，要到东海里去喝水。有时候会看到那虹就在我身边生成，再往前，我就会走进虹里去了。这时，我就会产生许多遐想，甚至有一种恐惧。

我害怕触动了虹，我害怕虹会把我带上天空，带到东海。

拾水牛也就是雨后一阵子的事，得抢时间，稍晚一会儿，水牛就产完子飞了。拾水牛主要拾母的，母的有子，好吃。母水牛刚从地上钻出，就把长长的尾巴扎进地下，专心致志地产子，履行繁衍后代的义务。这时候母水牛趴在地下是不会动的，所以叫“拾”。公水牛的两个夹牙很厉害，弄不好就会把手夹出血来。有时候会专门拾几个大公水牛斗架，就像是斗蟋蟀，最终强的会把弱的咬死。水牛很可怜，寿命很短，即使不被人们拾去吃了，也会成为马尾鹊们的美食。有幸躲过这两关的，也躲不过太阳，只要太阳一出来，水牛就被晒死了。

拾水牛也有碰到危险的时候。雨后出洞觅食的蛇比较多，常常和拾水牛者遭遇。那次，我约了老玉去拾水牛。老玉不老，只比我大几个月。村里的孩子，叫老什么的很多，如老根、老树、老林。大人们喜欢孩子，在名字前冠上个老字，叫起来亲切，至今我回到家里，乡亲们还呼我老健。老玉的学名叫玉良，很雅的，是村里小学的赵老师给



食
虫
趣
事

改的。他爹给他起的名叫余粮，大概是害怕他将来没粮吃吧。两人一块胆大，我们离开村子，一路拾到半山腰，两个瓷罐都快装满了。返回时，看见一条断头沟里有几只水牛，还有一个明晃晃的小刀不知是谁丢下的。沟有两米多深，我试了几次，怎么也下不去。我太想要那只小刀了，放下瓷罐子让老玉看着，往前跑了老远下到了沟底。还没看清那东西在哪儿，就听老玉在上边喊：“后边有长虫！”我回头一看，一条大花蛇足有手腕粗，昂着头飞了过来，沟里的水草被它犁开了一条缝。我“呀”一声冲向沟边，连攀带爬，不知怎么地就上去了。我望望沟底，蛇早无影无踪了，可我的两腿还是软软的。以后每到那个地方，我都会向人炫耀：小时候我就能从这个地方爬上来。听者都会摇头，说我瞎吹。这话，只有老玉信。人的能量真的是可以超常发挥的，只是需要有一种外部的条件来激发他。

水牛拾到家，我的任务就完成了。妈会很快把水牛的头、翅、腿去掉，洗净撒盐腌上。第二天早上，就能吃到又焦又香的炒水牛。最好吃的是水牛子，那像大米粒一样的东西咯嘣嘣咬碎以



后，满嘴都是香的。

偶有机会在饭店里毫无意义地吃虫的时候，我就会瞎操心，人们把虫都吃了，以后还吃啥？秋雨来临时，我就有一种冲动，想回家乡看看，想看看肥肥的水牛，想看看雨后的彩虹。

