

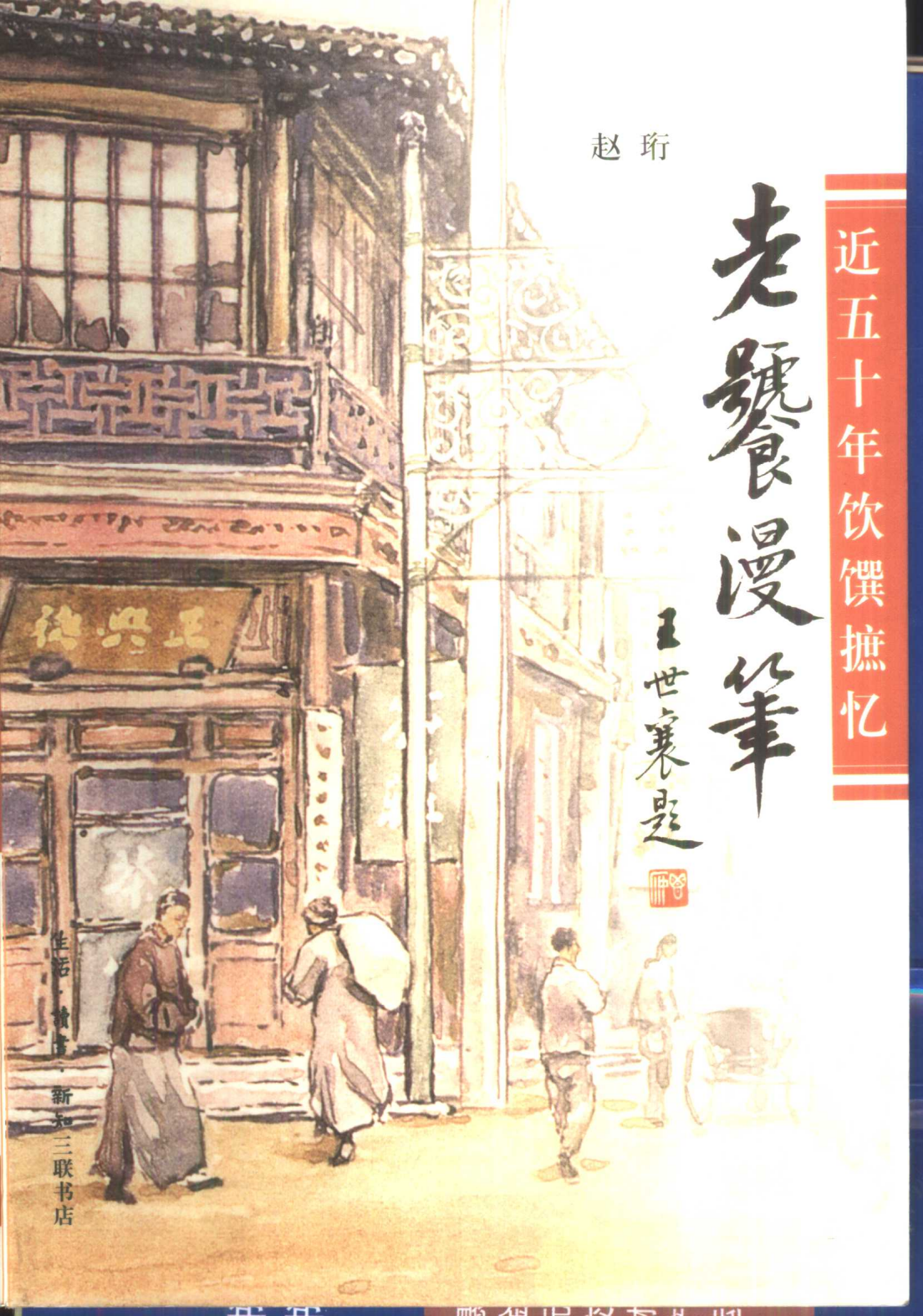
近五十年饮饌撫忆

老饕漫筆

王世襄題



赵珩



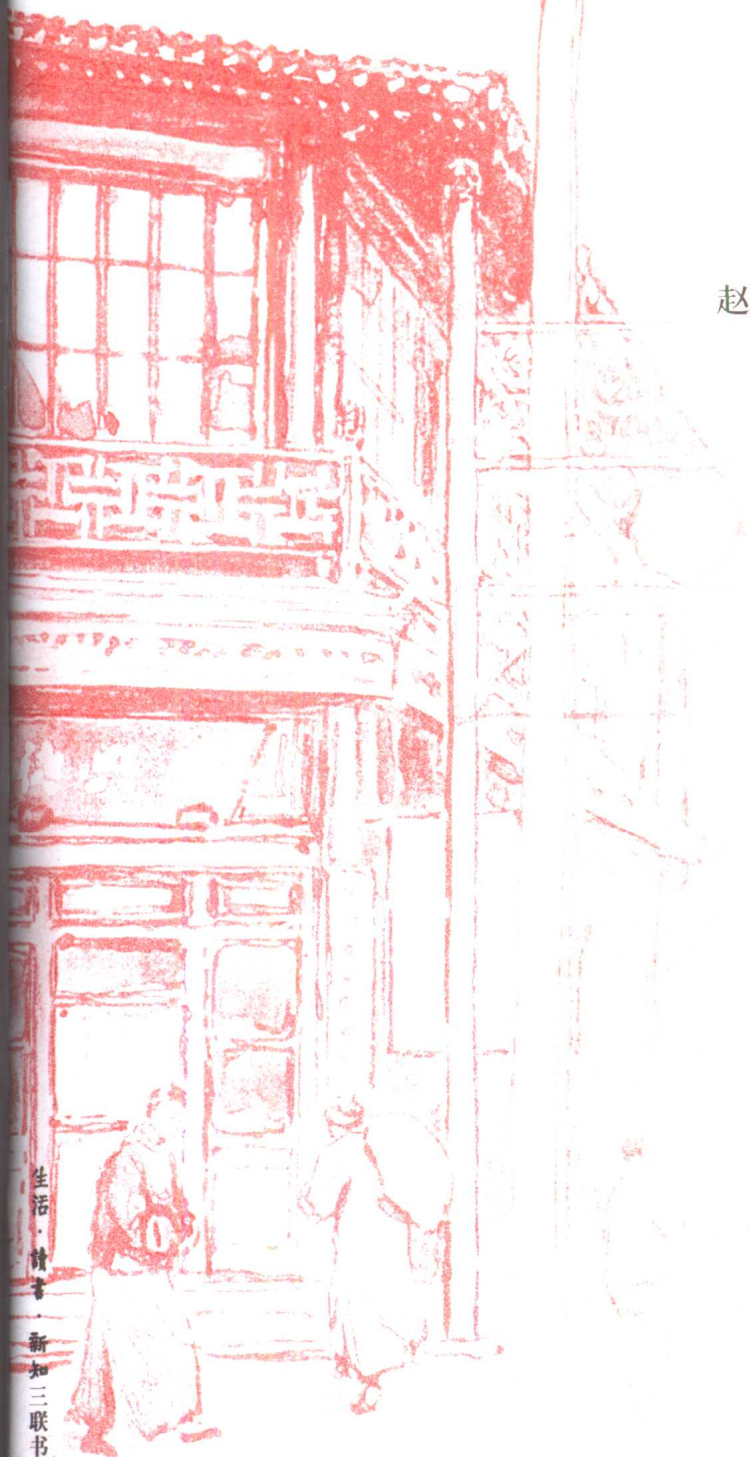
生活·讀書·新知三聯書店

近五十年饮食记忆

老饕漫笔

赵珩

王世襄题



图书在版编目(CIP)数据

老饕漫笔:近五十年饮饕摭忆/赵珩著. - 北京:
生活·读书·新知三联书店, 2001.7 (2001.8 重印)
ISBN 7-108-01523-4

I. 老… II. 赵… III. 随笔-作品集-中国
- 当代 IV. I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 02849 号

责任编辑 孙晓林
封面设计 海 洋
出版发行 生活·读书·新知三联书店
(北京市东城区美术馆东街 22 号)
邮 编 100010
经 销 新华书店
排 版 北京新知电脑印制事务所
印 刷 北京市宏文印刷厂
版 次 2001 年 7 月北京第 1 版
2001 年 8 月北京第 2 次印刷
开 本 850×1168 毫米 1/32 印张 9.125
字 数 162 千字
印 数 10,001-20,000 册
定 价 15.50 元

序

朱家溍

赵珩世兄写的一本《老饕漫笔》将要出版，约我写一篇序，把排印稿送来给我看，书中内容很多都是我熟悉的，觉得颇有趣味。我想也不必拘泥所谓“序”的文体，本书既是漫笔，我也漫笔一番，给本书某些篇作点补充，不知作者以为如何。

“闽北光饼”一文谈到的光饼与我曾经吃过的光饼不太一样。记得从前东安市场内丹桂商场与中华商场之间有一座福州人开设的“庆林春”，卖福建出产的各种名茶，还卖一些福建特产，如：朱红漆描金花皮箱，红漆皮枕头等，以及福建食品，其中有光饼。这种光饼圆形、径约二寸多，不到一寸厚，中心有一小孔，面上深赭色，下面白色，没有芝麻，也没有任何馅。据亲友中的福州人说：地道福州光饼就是这样。我少年时期，家里买回这种光饼用刀横切开，夹上肉松最好吃。自庆林春关闭以后，北京再也没有光饼的踪迹。我年轻时未到过福建，前十几年，有一次在武夷山举办纪念朱子的国际学术讨论会，我到

了福州，首先想吃光饼夹肉松，接待我们的同志说：每个粮店都有光饼。我听了赶紧到一家粮店去买，但大失所望，和庆林春的光饼毫无共同之处，只是一个极其一般，食之无味的白面饼而已。后来我问到一位八十多岁的福州老市民，他苦笑着说：原来福州的光饼正是像你所说的那样，不过早已变成现在这种样子了。

“忆吉士林”一文谈到“清汤小包”（按，这种食品是属于俄餐的系统）。吉士林的西餐虽说是属于英法式系统，但经营方式以廉价取胜，比较简单，所以不太讲究什么派系。吉士林的前身字号叫经济食堂，的确很经济，每份西餐只要五角钱（用银元的时期）。食品的水平可以打及格分数，给的东西相当少，不过可以将就吃饱，改为吉士林以后仍继续原来的经营方式。供应清汤小包是后来的事。的确吉士林清汤小包的水平高于吉士林的整份西餐水平。吉士林的清汤小包来源是这样的：抗战前东单三条有一家西餐馆，字号是“墨蝶林”，外交部街有一家“王家饭店”，东单裱糊胡同有一家“亚细亚”，这三家都是比较高级而又地道的俄式，特色很强，品种味道不同于英法式。这三家都有清汤小包。1949年以后这三家相继关闭。据说墨蝶林的一个厨房伙计后来被吉士林雇用，吉士林才有了清汤小包。

北京的西餐派系有英、法、俄、德。英法式第一流的如：北京饭店、六国饭店、西绅总会（在东交民巷内，如果按总会的牌

匾上原文直译应该是“冰棚”，因为这个俱乐部最早是由一个搭着席棚的人造滑冰场开始的)。其他二三流西餐馆都算是英法式的，但只这三家最地道，丝毫不迁就中国人习惯。还有一家也是第一流的，可是比较迁就中国人饮食习惯，所以不能说地道，但质精量大，原料和手艺都非常讲究，门面也是中国味十足，黑光漆描金字的竖匾“撷英番菜馆”五个大字，堪与对面“内联升靴鞋店”的金字匾媲美。尤其保留着老话“番菜”这个名词，更有意思。德式的有德国饭店和韩记等，以汉堡牛肉、黑啤酒著名。在上列派系之外，东单孝顺胡同有一家“美星总会”是美国风格，品种很简单，汤和菜的水平都很一般，惟有“烤鸡”特好，是别处比不了的。我们向来不要别的东西，每人只要一整只鸡就满足了。在北京最晚出现的是两家意大利式的饭店。一是东长安街路北当时新造的一座三层楼，名称是“欧林比亚”(即近年拆除的青艺剧场)，三楼是舞场，楼下是电影院，二楼餐厅是当时惟一的一家意大利式餐馆。虽然同样的鸡鸭鱼肉，而做法和作料不同于英法俄德，当然味道就不同了。尤其面条和英法式的烤通心粉大不相同，面码(指附加作料)非常丰富，我给它取名为“洋炸酱面”。抗战胜利后，在南河沿路西又开设一家意式的，叫做“狄华利”，也很好。在这里我还受过一次窘，因为和一个朋友在真光电影院看电影，离这里很近，就到这里吃晚饭。饭后正在喝咖啡，听见乐队已经在试弦定调，准备晚间跳舞就要开始的时候，我本来没打算跳舞，就

想掏钱结账,谁知一摸口袋里已经空空如也,很明显是买电影票时把钱掏掉了,怎么办呢?一转念我就说:你在这儿慢慢喝咖啡,我在王府井一家店修理照相机,现在我去取,等我回来咱们跳一次舞再走。虽然我这话是撒谎的性质,但取相机是真的。大东照相材料行是个熟地方,平时买胶卷、冲晒照片都是记账,年节还钱,可以明说钱丢了,借点钱同样记账而已。很快回到狄华利,为了掩饰让人家当人质在这里等着,就跳一次舞,圆上这个谎,然后结账付钱,总算没洒汤漏水。幸亏当时我先摸一摸口袋,如果我先把服务员叫过来,然后摸口袋那就当面受窘了。上述这些西餐馆,我还是喜欢三家俄式的和两家意式的。至于英法式的则喜欢“撷英”。北京饭店、六国饭店除非是应酬局面偶然去一次,没有主动想去这两家吃饭的念头,不过,这两家在圣诞节前夕供应的火鸡还是不错。

“被异化了的蒙古烤肉”一文谈到:“用铁炙子烤牛羊肉可说是北京地区回族、满族与汉族文化的共同创造”,这个说法很对,这种吃法并不是蒙古烤肉。我曾到内蒙和新疆各县市去确认地方呈报的一级文物,吃过几次都是烤整只羊,没有把肉切成片在铁炙子上烤的吃法。从前北京吃烤肉都在家里吃,用松柏枝,在铁炙子下面火盆中燃起,烤肉格外香,饭馆里供应烤肉只有正阳楼一家,除平时和其他山东馆的菜一样以外,每年到立秋以后在院子里摆下几张方桌供应烤肉。正阳楼并非清真,真正清真的饭馆几乎都是小馆,没有院子当然无法供应

烤肉。东来顺是东安市场二次火灾以后盖造楼房才在楼顶上卖烤肉。不论是楼顶还是院子，烤肉只卖一个秋季，到冬天就收了。正阳楼不仅烤肉出名，每年秋季还供应螃蟹，也是很有名的：北京人吃的螃蟹来自天津附近的胜方。北京前门西河沿菜市有个螃蟹批发站，最大的螃蟹每一斤两只。正阳楼把这种螃蟹用芝麻喂养几天再供应顾客，的确异常肥美。“烤肉季”的出现，大约在我十几岁的时候。但没有“烤肉季”这个名词。当时“一溜胡同”路南背靠河沿有个一间门面的二层小楼，是个酒馆，有苏造肉、酥鱼等等酒菜和烧饼、汤面、粥等点心，字号叫“临河第一楼”。在楼外西墙下，搭了一个小席棚，没有门窗，棚下摆两张方桌，上面放着火盆和铁炙子，几条板凳，一个切肉的案子，实际不够饭馆的条件，当然也没有字号牌匾，顾客们的口语只是说：“到季傻子那儿去吃烤肉。”当时除“季傻子”本人以外，还有一个切肉的，共二人。每当夏秋之交，正值微风送爽，荷香扑鼻，在河沿上吃烤肉，该是多高的享受。近年在路北盖造大楼，顾客在房间里名曰吃烤肉，而不允许顾客自己在铁炙上去烤，只是由服务员从厨房端来一盘半凉不热的，没有烤肉味的肉片而已，实在索然无味。

“烤肉宛”这个名词本来也是没有的，我的青年时期，人们都说：“到安儿胡同吃烤肉。”当时在安儿胡同西口外大街路东有两间灰顶小平房，门前搭一个小棚，棚下放两张方桌，上面放两个很大的铁炙子，几条板凳，一辆独轮推车上摆着案

板，是切肉的地方。弟兄二人经营这个买卖。弟弟是个大胖子，负责照管顾客来的先后次序和管存自行车以及端盘端碗。哥哥是个大胡子，负责切肉和算账。他这里主要是牛肉选得好，切得好，铁炙是宽条的而且年陈日久的铁条，被油浸透，所以好吃。吃完肉可以到屋里坐在炕上喝粥，这就是当日的情景。现在“烤肉宛”变成大饭馆，也不允许顾客自己烤肉了。和现在的“烤肉季”一样没有烤肉味了。

“第一次喝豆汁”一文谈到喝豆汁究竟是就酱菜还是就腌疙瘩丝，曾发生不小的争执，作者准备下次见瀛生先生要当面谈请教。我对于豆汁没有瘾，但也可以喝，至于喝豆汁应该就什么，不是谁是谁非的问题，应该问豆汁摊上用大磁盘里堆得满满的是什么东西？我可以答复作者，豆汁摊上大磁盘里盛的是辣咸菜，绝对没有摆酱菜的。我所说的辣咸菜指的是疙瘩丝加辣椒，至于把豆汁买回家就什么喝是自己的爱好，就酱菜也没什么应该不应该的问题。作者原文有一句：“仔细回忆我第一次喝豆汁儿时，好像就是就的带芝麻的朝鲜辣丝儿”，这一节我倒不知道卖豆汁的供应朝鲜辣丝。还有原文中，瀛生先生说的：“只能就切得极细的腌小疙瘩丝儿。”按，从前油盐店卖的腌咸菜有腌芥菜疙瘩，其中有两种不同的加工，一种是水疙瘩，一种是干疙瘩，又名白疙瘩。白疙瘩价钱比水疙瘩贵得多，豆汁摊上供应的是水疙瘩丝加辣椒，疙瘩没有大小不同之称。从前油盐店的咸菜还有一种比水疙瘩价钱更便宜的，名为

“大腌萝卜”；吃“马蹄烧饼”夹“油炸果”，就“大腌萝卜”最美。“油炸果”的果字读儿音，这是保留在北曲中的元大都音。“焦圈”一词是新北京话，从前只称“油炸果”。

“漫话食鸭”一文中有这样一段：北京旧时把荤菜熟食称之为盒子菜，这个名词的来源可能与贡院科场有关……。这个解释可能是讹传，不知是谁这样猜想的。据我所知，从前例如猪市大街普云楼、金鱼胡同宝华春、地安门大街正明楼、西单天福号等，许多这个类型的店都卖盒子菜，包括酱肘子、酱鸡、烧鸭子、炉肉、薰鸡、薰鱼、薰肝、卤鸡、卤蛋、鸡冻、鱼冻、卤肫肝等等许多样，有切片的、切条的、切丝的，有个圆形木屉，上述食品每种占一格，摆起相当的厚度，把这个木屉放在一个圆形约二尺直径的木制大捧盒里。每个这种店柜台后面架子上都摆的是盒子摆盒子，大约占一面墙，人们也称这类店为“盒子铺”。住户只需到店里说一声，后来有电话只需打个电话，盒子准时送到家。旧戏有一出花旦和丑角的玩笑戏，叫“送盒子”，丑角扮演盒子铺的伙计，说山东话；花旦扮演住户的主妇，说京白，是一出很有风趣的戏。老北京的语言是：“叫个盒子来。”“盒子菜”是吃春饼的好菜，所以有几种必须切丝，当然也是很好的下酒菜。因为全部盛在捧盒里，所以叫“盒子菜”。

老北京的“盒子铺”，不论他的字号是什么楼、什么坊等，不同的字号，在正式的字号匾额之外，还有一块同样大小的匾额，三个大字：“南式魁”。这三个字是这一行买卖共用的。从前

饭馆子没有烧鸭子这道菜，“烧鸭子”（烤鸭是现代语言）就出自“南式魁”，是用炉火制作的，烧鸭之外还有“炉肉”，又名响皮肉，也是久已绝迹的美味。如果在饭馆要烧鸭，譬如在东安门大街的东兴楼吃饭要烧鸭子，于是东兴楼就通知金鱼胡同的宝华春给送一只来。一般“南式魁”虽都卖烧鸭子，但绝大多数都没有客座。最早有客座的是宣武门外的“便宜坊”和前门外的“全聚德”，另外还有金鱼胡同的“宝华春”。从前在家吃烧鸭子还有一种做法是“叉烧鸭”。我家有一个时期用过一个淮扬厨子，他的叉烧鸭是用一个长柄大铁叉，在地面上点燃一堆炭，手持铁柄翻过来掉过去在炭火上把鸭子烧熟，外焦里嫩，又不腻，真是美味。

前文说到“炉肉”，联想到“南式魁”店有一种“炸丸子”，是以肥肉丁为主的，炸过之后酥脆而不腻，当酒菜固然不错，如果和炉肉合在一起熬白菜，是一道物美价廉的冬日家常菜。制作炉肉的方法，原来是用于烧全猪的。烧全猪当然不能用长成的大猪，只能烧小猪。不过烧小猪在门市上不可能天天有销路，所以为了日常销售，就用“五花三层”的猪肉来制作“炉肉”。如果顾客要买烧小猪，需要先期约定。

近年来报刊上有谈论满汉全席的，有的说一百零八样菜，有的说三百六十样，有的还开出菜单来，其实都是瞎说，根本就没有那些规定。按《光禄寺志》载：汉席必须主菜是燕窝，满席必须主菜是烧猪，就是烧整只小猪。其余鸡、鱼、鸭、肉等等

品种满汉席都一样，也没有什么珍奇之物，并且是不多的品种。不过在正规宴会，端上烧猪的时候是相当隆重的。所谓正规宴会，我记得幼年时家中有许多老规矩习惯，办喜事的“会亲宴”就是其中之一。在大厅上用方桌数张（正式宴会不用圆桌），摆成八字两列，桌前挂着桌帟。左列第一桌和右列第一桌是辈分最高的客位和主位，每桌只坐一人。以次每桌两人、四人，至六人为止。大厅门外廊檐下有乐工数人（由喜轿铺给预备，戴红缨帽，穿驾衣），包括笛、笙、九音锣等等乐器，主人为客人行安席礼时要演奏一番，在端上烧猪时和上其他菜时不同。由一个男仆人用一个红漆大油盘端着一整只烧小猪，向上屈一膝，表示献上的意思，大厅门内有一张接手桌，由这个男仆人在接手桌上当面用刀切成每桌一份。在这献烧猪的过程中，乐工奏乐，首座客欣赏。

“油酥饼热萝卜香”一文中谈到致美斋的焖炉烧饼和萝卜丝饼，但只是听说而未亲尝。按，致美斋是从前常吃的饭馆之一，菜好自不待言，单说美味的点心，还不止上述焖炉烧饼、萝卜丝饼。例如酒足之后还须饭饱，需要吃点粮食，于是要一小张脂油葱花饼，这本是一样最一般的食品，可是当你已经吃完若干佳肴之后，这张葱花饼还能引起食欲就说明它的可贵了。还有每年中秋时候供应热月饼，也与众不同。当然有几种馅，其中最特别的是葡萄馅的。这种月饼约有二寸多大，一寸厚，皮和馅约各占一半，界限不很分明，不是太甜，用北京郎家

园葡萄，去皮去籽，溶合皮和馅。不像近年流行已经变种的广式月饼，只知道皮薄如纸，包着一大堆难吃的馅。致美斋的月饼是皮好馅也好，实在不能让人忘怀。我曾问过致美斋的初掌柜，我说：泰丰楼、东兴楼、同和居等等许多大山东馆，为什么都没有你们这几种点心？他说：这是原来致美斋点心铺留下来的。我又问：致美斋是地道山东馆，柜上也都是山东人，为什么招牌上写着“姑苏致美斋”呢？他说：原主不做了，我们接过来开饭馆，可是铺底没倒过来，不能改字号。我才知道原来如此。我曾听说过，北京有一种老规矩，铺面房有一种手续，叫作“铺底执照”，如果换字号必须交一笔钱，把“铺底”买过来才能改字号。我想大概如致美斋所在地段，可能需要一笔不小的价钱，于是致美斋就这样开下去了，姑苏就姑苏吧！

“忆华宫”一文中有这样几句：“曾经当过北平市长的周大文对烹饪很有兴趣，曾与几位朋友合股在华宫附近开过一家新月西餐厅……不久因经营不善偃旗息鼓，而华宫却依然如故……”按，这两家饭馆我都很熟，新月和华宫是一先一后开设在同一座房屋，新月在先，经营时间约有一两年，档次比华宫高一些，关闭后才出现华宫。周大文在张学良坐镇北方五省时期曾任北平市长。

以上是我一边看一边随笔写的，就算给本书添点佐料，权且当序吧。

自序

伊尹曾谓：“味之精微，口不能言也。”以文字叙述饮馔，大略只能达到“耳食”与“目食”的效果。味觉是不能与人共享的，况且体验也不会尽同。

中文的“味”与英语的“Taste”有异曲同工之妙，都很难用文字作出非常准确的诠释，恐怕也完全要靠自己体会。

“民以食为天”的道理，人人都懂得，但多以为是生存的基本需要。虽口腹之欲人皆有之，毕竟耻于侈谈吃喝。古人告诫“君子远庖厨”，近世谓是“资产阶级生活方式”，因此，除了作为技艺的烹饪方法和作为医学科学的营养学之外，专门谈吃谈喝的文字是登不得大雅之堂的。

我是饕人，故以“老饕”自谓。闲暇中有几篇随笔，介乎于笔记、杂说之间，文字也在不三不四之列。初衷在于自娱，后在朋友们的鼓励下，才打算出一本《老饕漫笔》，因涉猎芜杂，故以漫笔谓之。

余生也晚，由于生活环境较为特殊，尤其是在五六十年代的生活经历又有异于我的同龄人，可能在某些方面的闻见稍多一点，留下了一些雪泥鸿爪的记忆。后来又因家庭与工作的关系，受益于不少前辈老先生，故感获良多。这也是《老饕漫笔》中所记事物与我年龄形成反差的原因。

由于是随笔性质，又囿于饮食一隅，所以内容不免偏狭，加之时日久远，记忆也不免有所疏漏。某些杂记，又属个人管见，尚希读者谅解。

赵 珩

谨识于穀外书屋

1 序 朱家溍

II 自序

1 闽北光饼

3 杏花春雨话冶春

6 说糟

9 饮料琐谈

14 忆吉士林

19 被异化了的蒙古烤肉

22 蜜汁红苕

25 老麦的粽子

28 中山公园的藤萝饼

31 九华春笋

- 35 辉县吃海参
- 40 郑宅肉松
- 44 早茶、早点种种
- 54 第一次喝豆汁儿
- 58 闲话伊府面
- 61 中山食禾虫
- 64 北海的三处茶座
- 69 忆灶温
- 75 金华烧饼与宁波苔条
- 78 西安稠酒与泡馍
- 84 豆腐干絮语
- 90 漫话食鸭
- 98 康乐三迁
- 103 “堂倌儿”的学问
- 112 镇江端午鲥鱼肥
- 116 油酥饼热萝卜香
- 120 曹溪圣水 南华佛茶
- 125 从法国面包房到春明食品店
- 132 东江盐焗鸡