

季劍青 編

北平味兒

錢沛雲題



生活·讀書·新知 三聯書店

季劍青
編

北平味兒

錢沛雲題



生活·讀書·新知 三聯書店

Copyright © 2014 by SDX Joint Publishing Company.

All Rights Reserved.

本作品版权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

北平味儿 / 季剑青编. — 北京: 生活·读书·新知
三联书店, 2014. 11

(闲趣坊)

ISBN 978-7-108-04960-5

I. ①北… II. ①季… III. ①随笔—作品集—中国—当代
IV. ① I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 061832 号

责任编辑 卫 纯

装帧设计 康 健

责任印制 郝德华

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 100010)

网 址 www.sdxjpc.com

经 销 新华书店

印 刷 北京市松源印刷有限公司

版 次 2014 年 11 月北京第 1 版

2014 年 11 月北京第 1 次印刷

开 本 850 毫米 × 1168 毫米 1/32 印张 9.75

字 数 192 千字

印 数 0,001—8,000 册

定 价 28.00 元

(印装查询: 01064002715; 邮购查询: 01084010542)

小 引

文人与饮食是一个历久弥新的话题,食物之于文人,不仅果腹而已,更能触动乡土之思、盛衰之感,乃至旁及物理人情、典章制度,便可发而为绝妙的文章,历代不乏杰作。降及近代,交通工具的便捷,社会流动性的扩大,在敏感的文人的心里,自然更易引发对“故乡的食物”的追忆,这一类题材的散文名篇也俯拾皆是,黄子平先生在《故乡的食物——现代文人散文中的味觉记忆》一文中,专门论述这一文化现象,可谓慧眼独具。

在现代文人笔下,食物总是与特定的地域特别是故乡联系在一起,用金性尧《关于风土人情》一文中的话来说,“食味的真正价值”就在于“食品中的风土性和它的诱惑力”。我在民国以来的文献中,发现了大量描写北京饮食的文字,其中笔致清隽或醇厚的篇什不在少数。然而北京的地位却有点特殊,除了对老舍、梁实秋等少数作者而言,它并非平常的乡土,而是曾经的京师和后来的故都,是五方杂处之地。北京的饮食也显出杂糅斑驳的特点,对于并非其土著的食客而言,它究竟有何魅力,竟引

来如此多的文人为其挥笔泼墨？

按照瞿兑之 20 世纪 30 年代的说法，北京有名的饭馆首先是山东馆，其次是南方馆，本地的饭馆并没有太多可观之处。北京贵为首善之区，1928 后首都南迁后仍是文化中心，历来游宦或求学于此的外地人络绎不绝，自然带动了外地风味饮食的兴盛。从相关记述中不难发现，北京饮食业之发达，实与士人和文化人的生活需要有着莫大的关系，许多名菜名店因此承载了风雅传统之一脉。而北京本土那些不登大雅之堂的小吃，也在新的时代氛围中得到越来越多人的关注。新文化人秉持眼光向下的文化立场，从这些并不精致的食物中品味出平民趣味，而致力于整理北京地方文献的旧京学者，也有意将其作为风俗加以著录。更重要的是，清季以来，北京历经多次政治变动，加之现代生活潮流的冲击，饮食之种类、风尚及品质，亦时时在流动中。还有比日常生活中最基本的食物的变迁乃至消逝，更能触动人们的怀旧之感的吗？凡此种种，使得这些记述北京饮食的文章，无论是否出自名家之笔，都给人以复杂而丰富的审美感受，时而令人神往，时而令人叹息。

我从这些文章中选出了若干篇，结成了这本题为《北平味儿》的小书。之所以使用这个书名，一是书中有两篇同题的文章，顺便借用；二是这本书中的选文，绝大多数都与“北平”有关。严格地说，北平是指 1928—1949 年间的北京，书中文章按写作年代，可以分为两大部分，一部分写于北平时期（只有最早的一篇，周作人写于 1924 年的《北京的茶食》，是早于这个时段

的),是对当时或较早时期北京饮食的记述;一部分是写于1949年以后的,但主题却是回忆北平时期的饮食,自然有时候从文章本身,并不能确切地指明回忆的年代,或会溢出北平时期,而追溯至民初乃至清代,但大体上总涵盖北平时期在内。有意思的是,像梁实秋、唐鲁孙等人写于台湾的文字仍会沿用“北平”的称呼,而金受申写于40年代沦陷时期的文章却使用“北京”这一名称,这就见出地名本身所承载的政治意义了。

本书按内容,分为“吃在北平”、“时鲜节物”、“佳肴名饌”、“风味小吃”、“食肆趣闻”五辑,第一辑算是总说,以下各辑以类相从,但分类亦只是大致而言,相互间不免有重叠交叉之处。例如按照老北京的“谱儿”,凡饮食都讲究应时当令,据此许多菜肴和小吃都可归入“时鲜节物”一辑,但如此一来不免轻重失衡,所以“时鲜节物”一辑只收入那些强调饮食之季节性的文章,谈具体某种食物的仍归入后面两辑。另外,像羊头肉本来应该算小吃,但考虑到“风味小吃”一辑所收入者,基本上都是素食和面点,为整齐起见,就自作主张把羊头肉挪到了“佳肴名饌”一辑,诸如此类,还希读者谅解。

编选完以后才发现,“风味小吃”一辑选文数量最多,差不多比其他各辑(除“时鲜节物”外)多出一倍。写北京饮食者,以此类佳作为多,大概小吃最能体现“北平味儿”,同时也可见出近代以来文人对于北京饮食趣味和眼光的变化。因而在各辑选文数量的比例上,也就顺其自然,不强求一律了。

就选文标准而言,大致秉持前宽后紧之原则,写于北平时期

的,标准稍稍放宽,除周作人、傅芸子、瞿兑之等人外,收入若干名不见经传甚至佚名的作者,有十来篇文章是从当时的报刊上爬梳而来,从未收入其他集中,但文字并不弱,这种拾得遗珠的“发现”,大概是编书最大的乐趣了。而1949年以后出版的作品则名家名作甚多,自然门槛要更高一些,像梁实秋和邓云乡都有谈饮食的专书,所写又多以北京食物为主,去取之间,颇费踌躇,是否得当,只好请读者批评了。

最后需要说明的是,虽经多方努力,本书所选文章的部分作者仍未取得联系,诚望作者或版权持有人见谅。请在见书后与三联书店联系,以便寄赠样书和稿酬。

目 录

I 小 引

吃在北平

- 3 吃在北平
21 北京饮馔
25 北京菜
30 北平的“味儿”
36 北平味儿
43 北平的饮食
47 闲话北京的饮食
52 平郊农村生活

唐鲁孙
黄 濬
金受申
纪果庵
商 音
瞿兑之
老 风
张醉丐

时鲜节物

- 59 北京的市声
62 北京之河鲜儿
71 春饼庆新春
73 黄花儿鱼

叶 枫
冰 鑫
陈鸿年
陈鸿年

- 75 夏季北京的家常菜
79 北平夏蔬小吃
83 北平之夏
87 故都的“冰盏儿”
89 酸梅汤和信远斋
92 茶泡饭与芝麻酱面
95 小巷深深菱角声
97 中秋节近的北平的“吃”
100 秋的气味
103 花糕与柿子
107 秋果
110 秋收冬藏谈腌菜
113 水萝卜

佳肴名饌

- 119 吃“白肉”
122 银鱼紫蟹
124 “瓦块鱼”
127 烧鸭
130 风檐尝烤肉
133 “潘鱼”及其他
137 “马先生汤”
140 羊头肉
142 贴秋膘
146 烧羊肉

识 因
芳 序
老 舍
方师铎
夏元瑜
牟润孙
石继昌
杨荫杭
林海音
杨明显
邓云乡
郭立诚
金云臻

佚 名
金受申
梁实秋
梁实秋
张恨水
吴世昌
黄 裳
邓云乡
汪曾祺
金云臻

- 150 谭家菜 朱家潘
- 风味小吃
- 157 北京的茶食 周作人
- 159 燕都小食品杂咏三十首 张次溪
- 170 北平的街头小吃 徐霞村
- 176 谈到北京的小吃 知 否
- 180 北平的零食小贩 梁实秋
- 188 早点与夜宵 杨明显
- 192 名不副实话小吃 石继昌
- 194 炒栗子 周作人
- 198 藤萝饼 邓云乡
- 201 北平的红柜子、熏鱼儿、炸面筋 唐鲁孙
- 206 关于硬面饽饽 槿 斋
- 209 旧式饽饽铺 棣 华
- 214 饽饽铺 萨其马 王世襄
- 218 糖葫芦 瞿兑之
- 220 由乳酪谈到杏酪 傅芸子
- 225 记北京的“奶茶铺” 金云臻
- 230 北平的豆汁儿之类 纪果庵
- 236 因喝豆汁再谈御膳房 崇 璋
- 241 豆汁儿 汪曾祺
- 食肆趣闻
- 245 北京之饮食店 穆儒丐

- | | | |
|-----|-------------|-----|
| 248 | 北平的饭馆子 | 齐如山 |
| 258 | 北京的大酒缸 | 宁行庸 |
| 263 | 大酒缸与小饭馆 | 识 因 |
| 268 | 鸡鸣馆 虾米居 | 金受申 |
| 271 | 广和居诗话 | 高伯雨 |
| 280 | 从广和居谈到同和居 | 谢国桢 |
| 283 | 致美斋话旧 | 刘叶秋 |
| 287 | 怀广福馆和“穆桂英” | 吴晓铃 |
| 290 | “许地山饼”与常三小馆 | 王世襄 |
| 295 | 沙滩的吃 | 张中行 |
| 299 | 东来顺 | 张中行 |

吃在北平

吃在北平

唐鲁孙

北平自从元朝建都，一直到民国，差不多有六百多年历史，人文荟萃，在饮食服御方面，自然是精益求精，甚且踵事增华，到了近乎奢侈的地步。民国初年，六九城无论哪一类铺户，只要向京师警察厅领张开业执照，就可以挑上幌子，正式开张大吉了。当时够得上叫饭馆子的，最盛时约莫有九百多户，接近一千家，真可以说是洋洋大观，集饮食之大成。

饭庄子

说到北平的饭馆子，大都可分为三类，第一类是饭庄子。所谓饭庄子，全有宽大的院落，上有油漆整洁的铁铅大罩棚，另外还得有几所跨院，最讲究的还有楼台亭阁、曲径通幽的小花园，能让客人诗酒流连，乐而忘返；正厅必定还有一座富丽堂皇的戏台，那是专供主顾们唱堂会戏用的。这种庄馆，在前清，各衙门每逢封印、开印、春卮、团拜、年节修禊，以及红白喜事、做寿庆典，大半都在饭庄子里举行，一开席就是百八来桌。

北洋时期，有一年张宗昌在南口喜峰一带，跟冯玉祥的西北军来了一次直鲁大交兵，结果大获全胜，长腿将军在高兴之余，要在南口战场犒赏三军，派军需到北平找饭馆。承应这趟外会，一合计要订一千桌到一千五百桌酒席，买卖倒是一桩好买卖，可是大家只有你瞧着我，我瞧着你，彼此干瞪眼，谁也不敢接下来。后来还是忠信堂的大拿（即大管事）崔六有点胆识，跟店东一合计，乍着胆子，把这号大买卖接下来了。

桌椅方面倒不用发愁，在战场上大摆酒筵，大家都是席地而坐，至于盛菜用的杯盘碗盏，因为数量实在太多，着实让崔头儿伤了点脑筋。后来他终于把城里城外，所有跑大棚口子上的家伙，全给包了下来，这个问题才算解决，可是炒菜的锅，上哪儿去找那么大的呀？到底人家崔六有办法，他把北京城干果子铺炒糖栗子的大铁锅，连同大平铲，一股脑儿都运到南口前线，当炒菜锅用。当然炒虾仁也谈不到平底锅，炒七铲子半起锅了。可是一开席，煎炒烹炸熘汆烩炖样样俱全，苦战几个月的阿兵哥，整天啃窝头喝凉水，成年整月不动荤腥的老哥们，现在山珍海错，罗列满前，一个个狼吞虎咽，有如风卷残云，一霎时碗底朝天，酒足饭饱，欢声雷动。

南口大会餐，弟兄们这一顿猛吃，可就把忠信堂的买卖哄起来了。后来只要是军方请客，大家都离不开忠信堂。以上这段虽然是闲扯，但也可以说明当初北平饭庄子做生意，有多大魄力了。

北平饭庄子，虽然以包办筵席为主，可是家家都有一两样秘

而不宣的拿手菜，到了端午中秋或者是年根儿底下，才把认为可交的老主顾，请到柜上来吃一顿精致而拿手的菜。一方面是拉拢交情，一方面是显显灶上的手艺，炫耀一番。

以东城金鱼胡同福寿堂来说吧，端午节柜上照例请一次客，准有一道他家的拿手菜“翠盖鱼翅”。北平饭庄子整桌酒席上的鱼翅，素来是中看不中吃的。一道菜，一个十四寸白地蓝花细瓷大冰盘，上面整整齐齐铺上一层四寸来长的鱼翅，下面大半是鸡丝、肉丝、白菜垫底，既不烂，又不入味。凡是吃过广府大排翅、小包翅的老爷们，给这道菜上了一个尊号，称之为“怒发冲冠”。话虽然刻薄一点儿，可是事实上确然不假，并没有冤枉他们。

人家福寿堂端阳节请卮的“翠盖鱼翅”，可就迥然不同了。这道菜他们是选用上品小排翅，发好，用鸡汤文火清炖，到了火候，然后用大个紫鲍、真正云腿，连同剏好的油鸡，仅要撂下的鸡皮，用新鲜荷叶一块包起来，放好作料来烧。大约要烧两小时，再换新荷叶盖在上面，上笼屉蒸二十分钟起锅，再把荷叶扔掉，另用绿荷叶盖在菜上上桌，所以叫“翠盖鱼翅”。鱼翅本身不鲜，原来就是一道借味菜，火功到家，火腿鲍鱼的香味全让鱼翅吸收，鸡油又比脂油滑细，这个菜自然清醇细润、荷香四溢而不腻人。不过人家柜上请客，一年一次，除非是老主顾，恐怕吃过的人还真不太多呢。

北城什刹海的会贤堂，因为什刹海是消夏避暑胜地，会贤堂占了地利的关系，所以夏季生意特别兴旺。究其实，这个饭庄子

并没有什么拿手好菜,只是下酒的冷盘种类特别多,尤其是河鲜儿“什锦冰碗”,那是别家饭庄子比不了的。

据说会贤堂左近有十亩荷塘,遍种河鲜菱藕,塘水来源跟北府(北平人管醇亲王府叫北府,也就是光绪、宣统的出生地)同一总源,都是京西玉泉山天下第一泉的泉水,引渠注入。因此所产河鲜,细嫩透明,酥脆香甜;比起杭州西湖的莲藕,尤有过之。特别是鲜莲子颗颗粒壮衣薄,别有清香。

此外河塘还产鸡头米(又名芡实米,南方入药用),普通鸡头,都是等老了才采来挑担子下街吆喝着卖,卖不完往药铺一送,顶多采点二苍子(不老不嫩者叫二苍子),应付应付老主顾。刚刚壮粒的鸡头,极嫩的煮出来呈浅黄颜色,不但不出分量,药铺也不收,所以谁也舍不得采。可是会贤堂因为是供应做河鲜冰碗用的,越嫩越好,也就不惜工本了。

冰碗里除了鲜莲、鲜藕、鲜菱角、鲜鸡头米之外,还得配上鲜核桃仁、鲜杏仁、鲜榛子,最后配上几粒蜜饯温朴,底下用嫩荷叶一托,红是红,白是白,绿是绿。炎炎夏日,有这么一份冰碗来祛暑消酒,的确令人心畅神怡。这种配合天时地利的时鲜,如果在台北大餐厅大饭店有售,价格一定高得惊人。

记得有一年夏天,熊秉三、郭啸麓发起在会贤堂举行一次消夏雅集。所有当时在京担任过财政部总长次长的,如张弧、王克敏、曹汝霖、梁士诒,周自齐、高凌蔚、夏仁虎、凌文渊、王嵩儒等各路财神,一网打尽,结果给香山慈幼院捐了一笔颇为可观的经费。这次消夏雅集,就是用会贤堂“时鲜冰碗”招徕的财富,北