

唐鲁孙作品

什錦拼盤大雜燴



唐先生是位一食文化的隨筆作家。其為多，因此人們常常認為

卷三

唐鲁孙作品

什錦拼盤大雜燴

广西师范大学出版社
· 桂林 ·

本书经大地出版社授权,在中国大陆地区出版发行中文简体
字版。非经书面同意,不得以任何形式任意复制、转载。

图书在版编目(CIP)数据

唐鲁孙作品/唐鲁孙著. —桂林:广西师范大学出版社,
2008.4

ISBN 978-7-5633-7420-5

I. 唐… II. 唐… III. 饮食—文化—北京市—通俗读物
IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 031223 号

广西师范大学出版社出版发行

(桂林市中华路 22 号 邮政编码:541001
网址:www.bbtpress.com)

出 版 人:何林夏

全国新华书店经销

发行热线:010-64284815

北京东海印刷有限公司

(北京市丰台区造甲街南里 5 号楼 邮政编码:100070)

开本:700mm×1000mm 1/16

印张:107.75 字数:1200 千字

2008 年 4 月第 1 版 2008 年 4 月第 1 次印刷

印数:0 001~4 000 定价:218.00 元(全套 6 卷)

如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。

目 录

辑一 什锦拼盘

饽饽桌子 / 3

五毒饼 / 5

太阳糕 / 8

三不粘 / 10

吃年糕年年高 / 12

北平的重阳花糕 / 14

吃枣子、做枣糕 / 16

红白芸豆、豆腐丝、烂蚕豆 / 19

酱肘子、炉肉、熏雁翅 / 22

下酒隼品乌鱼子 / 25

河鲜冰碗、水晶肘、荷叶粉蒸一把抓 / 28

煮五香茶叶蛋秘诀 / 30

果脯、蜜饯、挂拉枣儿 / 32

槟榔、砂仁、豆蔻 / 35

黄花鱼、黄鱼面 / 39

文昌鸡和嘉积鸭 / 41

就是没有鸡丝拉皮 / 43

- 虾米治病 / 45
蜚声国际的蝴蝶鱼、美味的新疆手抓饭 / 48
烩三袋、烧黄香管 / 50
新都美味酱兔腿 / 52
脆皮豆腐 / 54
豆腐渣列为珍馐 / 55
鸡蛋糕越来越美 / 57
糟蒸鸭肝 / 61
铜锅蛋 / 63
一品富贵 / 65

辑二 南北风味

- 从香港满汉全席谈到清宫膳食 / 69
满汉全席 / 74
令人难忘的早点 / 76
遛弯儿、喊嗓子、吃早点 / 78
故都的早点 / 82
故都的奶品小吃 / 85
北平、上海、台湾的包子 / 88
故都的羊肉床子 / 93
故都中山公园茶座小吃 / 96
台湾没见着的北平小吃 / 101
甜牛肉就旋饼、薄饼卷小碗肉 / 106
冰糖煨猪头 / 108
糟蛋和糟鱼 / 110
炒桂花皮渣 / 111
香留舌本白果羹 / 113

- 万峦猪脚 / 204
易牙难传的蜂巢虾 / 206
神仙粥 / 207
新竹贡丸 / 208
四巨汤 / 209
棺材板 / 211
碰舍龟 / 213

辑三 山珍海味

- 红烧象鼻子的秘密 / 217
举箸不忍吃鸽子 / 219
曲尘萦绕山河肉 / 222
青海美馐烤牦牛肉 / 226
明炉乳猪 / 228
油淋乳鸽 / 230
熊掌琐谈 / 231
熊掌及罕不拉怎么吃 / 233
杨花滚滚吃新蚶 / 236
对虾 / 239
调羹犹忆鲃肺汤 / 242
银鳞细骨忆船鲋 / 244
鱼香十里带鱼肥 / 247
鲜腴肥嫩的青海鲤鱼 / 249
赏菊何须羨持螯 / 251
春江水涨刀鱼肥 / 254
纤纤春笋忆鲥鱼 / 256
山东半岛的几种特殊海鲜 / 259

菊前桂后忆鲥鱼 / 262
黄河鲤鱼三吃 / 265
罇盈缥玉话银鱼 / 266
三杯软饱后一碗卤鳝香 / 268
脆鳝、干丝 / 270
台湾的海鲜 / 272
台东名产旭虾 / 283

辑一

什锦拼盘

饽饽桌子

这种汉地点心，现在吃过的人，恐怕不多啦。满洲人自从进关入主中原，所有郊天祭孔，一切全部遵循历代相沿仪注，所有献礼祭器食命、摔豕燔黍、蒸鳧炙鸪，丝毫没改殷周旧制。可是每逢岁时令节，帝后妃嫔忌辰，举行庙祭，那就仍按满洲旧式，用饽饽桌子上供啦。

饽饽桌子，是有一定尺寸的，高宽都是二尺，长三尺有余。这种桌子，厚而坚实，金漆缕彩，丹腹交错。最矮的三层，最高有二十一层的，每层有高脚铜盘二十四只，每层要摆点心二百多块。这种点心名曰“点子”，分甜咸两种，是用油酥白面、白糖，或椒盐、奶油做原料，由大内饽饽房承制的。祭完撤供，就把这些点子分给大家吃，叫“散福吃克食”。

宫中忌日多，大家吃不完，而且吃腻了，给谁，谁也不要。于是有的太监委托小太监们，到各宫向妃嫔宫女们收买。买来之后，就用来做酱。宫里迷信忌讳都多，上供的点子，是祭神佛供祖先的，谁也不敢偷工减料，真材实料的点子，造出酱来，味道还能不好吗？太监们就把这种酱送给王公亲贵们品尝，谁也不能白尝，当然变成了太监们一笔额外收入了。

流风所及，后来北平体面人家办白事，要是交情够的至亲好友，也讲究送一堂饽饽桌子供奉灵前，给死者风光风光。可是没办法找大内饽饽房去做，于是北平像兰英、毓美、正明几家大点心铺，都可以代客订做，而且供应桌子祭器，等金棺出堂上大杠，点心铺才能来取桌子收家伙呢。

民国初年您到点心铺订一堂饽饽桌子，如果仿照大内饽饽房的式样，以七层的来说，大概是半棚和尚经的价钱，十一层就要整棚经的价儿啦。人家饽饽铺说得好，做“点子饽饽”，第一，要十年以上陈猪油起酥，才能放个四五十天不发霉长绿毛。第二，十好几层饽饽，要不是经验老到的师傅亲自动手，让伙计们做，摆上十天八天饽饽一干，让风一飏，裂开就散，岂不是全部垮台。第三，当初既没有荷兰奶油，更没有美国产品，所用奶油全是装在牛皮袋子里、从蒙古运到京来的，一堂饽饽桌子焉能便宜得了。

您要知道京里头的人，是最要面子的。不是饽饽桌子价码高吗，我更得送堂饽饽桌子才够气派。于是把“点子”改成毛边花糕，或者是菊花饼，摆上个五层也不算寒碜，价钱比用奶油点子可就便宜多啦。

从前宫里一撤供，就分给大家叫散福，一般人家办完白事，所有撤下来的饽饽也要分送至亲友好。要是凑巧赶上冬天，北平住户家家都有一只烧煤球的白胖小子（白灰炉子），把点子饽饽放在炉台儿边上慢慢地烤透，夹上保定府的熏鸡肠儿吃，午夜驱冷消寒，比吃什么清粥小菜，都来得够味儿。凡是尝过这个滋味的，大家一聊起来，真是口水都要流下来了。这种点子饽饽，平日点心铺也没得卖，都是人家整桌预订的，所以本就不大容易吃得到，今后再想吃点子饽饽更是难上加难啦。

五毒饼

中国人为了纪念战国时代三闾大夫屈原均五月五日纵身汨罗江而死，全国各地无论南北，都用粽叶裹了角黍（俗称粽子）。端午节吃粽子，这个习俗由来已久，唯独北平除了包粽子外，还要吃五毒饼，这是过五月节北平独有的小吃，其他省份恐怕都没有呢！

北平几家老字号如正明、毓美、兰英等饽饽铺，一到五月初一，门口就贴上“本号新添五毒饼”的红纸告条了。五毒饼大小有如核桃酥，馅儿不过是松子、核桃、枣泥、豆沙一类材料，用枣木模子磕出来，上吊炉烤熟，出炉后提浆上彩，表面上再抹一层油糖，点心上凸凹的花纹，可就特别显眼了。

传说在元朝末年，江西贵溪县龙虎山某一代张天师的裔孙，在尚未继承道统之前，下山遨游，来到京师。正赶上久旱不雨，瘟疫横行，他不幸感染时疫，突然晕倒在一家饽饽铺的门前。那家饽饽铺掌柜的，是位宅心仁厚的长者，一看是一个气宇不凡的少年倒卧在门首，马上叫伙计们把他抬到柜房，亲自动手给他刮痧，然后针灸兼施，居然把这年轻人的性命给救过来。知他只身来京，此地别无亲友，于是在后柜搭了一张铺，延医调治。将养了好一阵子，一直到他病愈方才道谢告辞离去，年轻人始终没有露出自己的真实身份来。饽饽铺的掌柜的，只觉得他蕴藉优雅，必定是颇有来头的南方富家子弟，怎么也想不到他是张天师嫡系裔孙。

过了不几年，他沿袭道统，正位天师，忽然想起当年卧病道旁，饽饽铺掌柜的救命之恩，于是用朱笔画了一道灵符，加盖龙虎山乾坤太乙真人金印，派人专程晋京，送给那位饽饽铺掌柜的，留为驱邪辟疫之用。那家饽饽铺收到张天师所赠亲笔灵符，视同瑰宝，立刻贴在后柜作坊上梁。

当时饽饽铺都雇有专门雕刻点心模子的工匠，有一位心灵手巧的工匠，整天眼望贴在梁上的灵符，夭矫盘曲，朱厚色鲜，久而久之，心领神会，无意之中就爬扶剔刮，照灵符的笔顺，刻了一方模子出来。被掌柜的无意中发见，觉得新颖别致，于是用枣泥做馅儿，刻了几十只烤了一炉枣泥饼，准备不好卖，留给柜上同人自己吃。谁知这批点心一出炉，不论放在什么地方，用不着加纱罩，绝无苍蝇蚊子来滋扰，那位掌柜的是个有心人，把这批点心取名“五毒饼”，在端午节发售一天。大家听说五毒饼不招苍蝇，又能驱邪避疫，饼一出炉，总是一抢而光。

北平各家饽饽铺一看这种情形，争相仿效，家家也都大发利市，不过他们五毒饼的模子，因无张天师的灵符可拓，既名五毒饼，就把蝎子、壁虎、蛤蟆、蛇虺、蜂蟻五毒刻在模子上，成了名副其实的五毒饼了。木头模子用久了，自然纹路模糊不清，有一家饽饽铺特地请了一位擅画花鸟虫鱼的江南画家，画了一幅虺蟻潜踪图，工细传神，栩栩如生，于是让巧匠依样葫芦，刻了一副木头模子。那位江南老画师，是江苏武进人，南方有蜈蚣（俗名百脚，北方极少蜈蚣，有一种叫钱串子，有一种叫蚰蜒，跟蜈蚣极为相似）而没有蝎子，所以南方画五毒，就把蝎子换成蜈蚣了。因此北平当年饽饽铺，就有南派五毒饼、北派五毒饼之分了。

当年画家陈半丁说：“京剧《混元盒》里五毒，只有蜈蚣而无蝎子，《五花洞》剧中变幻人形在世间扰乱一番的金头大仙化身，也是蜈蚣而非蝎子，因为昆曲、乱弹都是由南而北，在南方蝎子是很少见的。”半丁先生以南人落籍北平，他的说法是颇有见地的。

有些细心人端午节吃五毒饼，发现模子上有蜈蚣、蝎子不同，有些好事之徒硬把五毒饼分为南派、北派，还引起了当时《顺天时报》迂听花（日

本人)跟《群强报》戴槐生打了一场很火炽的笔仗。笔者记得在幼年过端午吃五毒饼,确有蜈蚣、蝎子之别。至于照张天师灵符刻的印模所做的五毒饼,只是听前辈老人们传说,既没有看过,更没吃过。

欣逢佳节,这段五毒饼的小故事,知道的人可能已经不多,所以特地写出来,聊供中原父老饮雄黄酒、吃端午粽时的谈助吧!

太阳糕

前两天跟几位北京朋友小酌，其中有一位突然问我，您吃过太阳糕没有？太阳糕有点儿什么典故？我说：“全国只北京农历二月初一有太阳糕卖，把白米磨成粗粉，团好塞在木头模子里，做成有花纹的面饼，五枚一层，顶上一层插上一只五彩缤纷、用江米面捏的小公鸡，五只算一堂，买来祭太阳神的。所谓太阳神，实际就是明朝的最后一代皇帝思宗（崇祯）。在清定鼎中原时，一般老百姓认为崇祯非亡国之君，死得又惨，民间怀念故君，所以托词为太阳神做太阳糕来祭祀他。”

有一年因为吃太阳糕，跟民俗专家金受申君谈到太阳糕淡而粗劣，实在难以下咽，为什么不做得好一点。金说：“太阳糕是蒸锅铺小利巴们捏出来蒸的，卖了钱柜上不入账，是给他们剃头洗澡的零用钱，没糖没油，那还能好吃得了。既然提起太阳糕，我就陪您去访一位特殊人物，他做的太阳糕是北平独一份儿，今天正月底，咱们现在去，可能还掰个供尖呢！”他事先也没告诉我，特殊人物是谁。

这位特殊人物住在东直门里羊管胡同，住的是很破旧的小四合房。经受申兄一介绍，他从怀里掏出一张名片来给我，中间三个仿宋体字“朱煜勋”，左上角印着“明裔延恩侯”，敢情站在我面前的他就是明朝后裔第十二代袭封的一等延恩侯。他两手都是薄面，正在蒸太阳糕准备明天祭祖呢！早年辛亥革命告成，当时优待清室的条件，有“王公世袭概仍其旧”

一条，所以他仍旧挂着大清给他的一等延恩侯头衔，每年照支岁俸八百元，每年春秋二季往昌平县天寿山明代十三陵致祭，还可以向小朝廷的内务府报销点儿旅费，来贴补日常用度呢！这位延恩侯虽然衣衫破旧，可是言谈举止，倒还端庄闲适，他捏的太阳糕是带有核桃枣泥馅儿的，比市售太阳糕约大两倍。他尚未蒸好，所捏的朱冠钢羽大雄鸡，风采踔厉，无丝毫匠气。凡是认识他的人，二月初一来跟他要太阳糕，他都会送一份。近年要的人少了，他也还要送出去二三十份呢！临走他送了我们每人两只捏好的雄鸡，我一直妥慎收藏，放在玻璃橱内，放了两年不裂不霉，不知他放了什么药剂在内。

民国十四年逊帝被冯玉祥逐出紫禁城避居天津，这位延恩侯居然千辛万苦凑了几块钱川资，搭火车去天津张园，叩见故君，以示不忘清廷二百年对明代后裔的宏施。我当年虽然只看见而未吃过他做的太阳糕，可是每年二月初一，这位延恩侯朱煜勋所捏的大公鸡的影子，总要在脑海里晃荡几次呢！