

神州美食地图

赵继康◎著

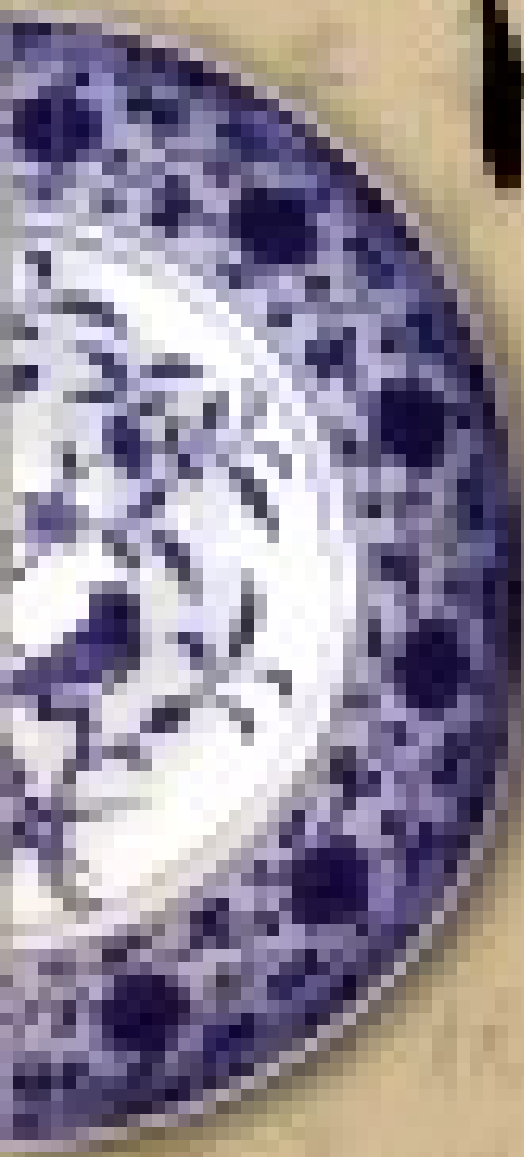
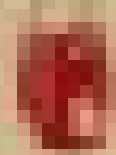


吃遍天下



山东画报出版社

以通天下



吃遍天下

神州美食地图

赵继康◎著

吃遍天下

山东画报出版社



图书在版编目(CIP)数据

神州美食地图 / 赵季康著. — 济南: 山东画报出版社,
2005.9

ISBN 7-80713-196-9

I. 神... II. 赵... III. 饮食—文化—中国—通俗
读物 IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 088478 号

责任编辑 徐峙立

装帧设计  灵动视线
010-85983452

出版发行 山东画报出版社

地 址 济南市经九路胜利大街 39 号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531)82098470

市场部 (0531)82098042 (传真)82098047

网 址 <http://www.sdpress.com.cn>

电子信箱 hbcbsdpress.com.cn

印 刷 山东人民印刷厂

规 格 787×1092 毫米 1/16
10 印张 100 千字

版 次 2006 年 7 月第 2 版

印 次 2006 年 7 月第 1 次印刷

定 价 28.00 元

如有印装质量问题, 请与出版社资料室联系调换。





目录



麻糖、老糟汤圆、担担面\1

米线、饵块、麦粿粿\7

春城秋葺美味多\15

花的菜肴\21

西湖十锦\29

生煎馒头、糟田螺和宁波小汤果\35

美食之旅\43

全聚德、烤肉宛、仿膳和豆汁灌肠\53

两广美味有几多\65

潇湘味\79

山西味\85

腊月讲古\93

少数民族的美食\101

饮食文化杂谭\113

古人饮食习惯\119

饮酒杂谭\123

喝茶的学问\135

Matang Laozaotangyuan Dandanmian

麻糖、老糟汤圆、担担面



四川这个地方，民间方言的想象力和创造性，有时的确令人佩服。譬如说，餐厅里堆得满满的大米饭，叫做“帽儿头”，侍者服务员叫“堂倌”，皮鞋叫“牛蹄壳”，跟人聊天叫“摆龙门阵”。“堂倌”的词汇多少是有点带幽默捧人的褒语，“帽儿头”或“牛蹄壳”则是形象化的俚词。至于“摆龙门阵”呢，乍一听见，几乎难以理解，但仔细一想，这大约与三国诸葛的兵法，如摆什么“八卦阵”、“奇门遁甲阵”有关。聊天的人吹起牛来神乎其神，不免引人入胜，有如进了龙门兵法阵图，迷了人的耳目魂魄，再也转不出来。创造这一词汇的想象力之丰富，不能不令人拍案叫绝。至于四川重庆大为风行的地方小吃，譬如说“麻糖”，一般人总以为是“芝麻糖”，或有芝麻在内，而其实不然。麻糖就是普通的白色麦芽糖，只因为切割开来卖的时候，成片成块的麦芽糖上，总会出现许多气孔，这就让四川人马上想到了麻子的脸，于是，取其联想的麻糖，从此就叫开了。

麻糖因为很容易在潮湿的空气中溶解，所以卖麻糖的小贩，总是现制现卖，托一块木板挑在担子上，不论买的人掏多少钱，小贩大都不用秤，只拿一块铁刀片放在整块的麻糖上，然后用一把小锤子一敲，大小厚薄不一的麦芽糖立刻心中有数、分量精确地凿开了。现买现吃，也不用包装纸，既富有维他命B的营养，又帮助消化。抗日战争时期的中小学生以至大学生，都没有条件吃巧克力，高级点的奶油太妃糖，也只有重庆城的大食品铺子里才能买得到。于是，只要有学校的地方，就可以看见卖麻糖的小贩。他们总是在课间休

息的时刻，或是晚饭后散步的时间，背上蒙着白布的麻糖，用小锤子敲响那块铁刀片，叮叮当当地围着学校转。花几个小钱，买一小片麻糖，也就成了学生们的唯一嗜好与享受了。

麻糖的“糖”字，也许该写做“饴”，古时的读音同于“糖”。“饴”实际指的是饴糖。唐朝白居易《送韦侍御贬虔州》诗：“留饴和冷粥，出火煮新茶。”

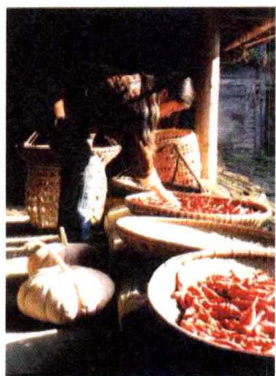
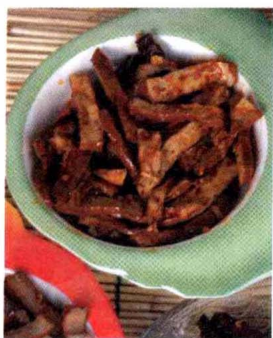


茶馆在摆龙门阵的人们之间穿行，聊天的人龙门阵摆得红火

漆瑞均 摄

这“饴”也就是麻糖。《楚辞》中宋玉的《招魂》诗有这样一句：“柜枚蜜饵，有饴饴些。”所谓的饴饴，注解“乃干饴也”，系用麦芽或谷芽熬熟，当然也就是麻糖。这样看来，四川的麻糖，真是历史悠久的国粹了。

有那手艺高超的麻糖小贩，还会利用麦芽糖的韧性，遵从顾客的要求，当场表演，把已被买下的较大块麻糖一拉长一挽，再一拉长再一挽，一拉一挽若干次，掺上些豌豆磨的干面粉，使它不黏手，不一会儿工夫，糖丝越拉越细，竟变成了千百缕细如发丝的饴糖丝，吃起来格外香脆有味。这种表演也确是带有魔术性的艺术。前些时偶尔在纽约华埠街头，大约是个四川来的青年摊贩正在做这种麻糖拉丝表演，围着一圈洋人都看傻了。美国的中国小吃可谓集各省份地方特色的大全，但来了好几年了，这回才第一次看到麻糖



上图：在许多正规的川菜筵席上是看不到麻辣豆腐干的，但是正是这些小吃真正体现了川味儿的真谛

中图：位于成都锦里的仿古一条街

也登上了美国舞台。自从抗战胜利，复员回了江南，这麻糖始终没有见到过、尝到过。由此也才想到东方饮食文化的丰富。并记起四川的另外两种美食——老糟汤圆和担担面，不禁馋涎欲滴，但也是多年久违了。

老糟汤圆这个词汇听起来并不大雅。糟字，本来指的是酒滓。所谓糟粕，更大有废物和粗劣恶食的含意。但四川多秀才，大约是熟读了《楚辞》，所以作另解。《楚辞》中屈原的《渔父》有曰：“众人皆醉，何不铺其糟而歠其醪？”《礼记》的《内则》也云：“饮重醴、稻醴、清糟。”在这里糟皆做醇字解。所以四川人就把江南人称之为酒酿的甜米酒，叫成了老糟，毫无贬意而是歌颂其醇。四川重庆的各大小市镇上，就都开得小小的老糟汤圆店。店老板往往是姿色不差徐娘半老的寡妇，梳着油光滑溜的圆型或S型发髻，发髻上面俏皮地斜插着一朵白色的绒线花，身上穿的又大都是阴丹士林布的旗袍，有时套上件黑色开襟外套式背心，看上去干干净净清爽麻利。没主顾的时候，跷着二郎腿坐在店里用钩针结着什么桌布窗帘或帽子。一来了主顾，就抓一块糯米水磨粉，搓成指甲盖大小的汤圆，锅里放上一勺甜米酒的老糟，掺上一多半水，水一烧开，小汤圆放下去，再开锅汤圆漂上，老糟汤圆就做成了。

这种价廉物美的小吃，几乎遍地都是铺子，只要有一间小小的店面，自己会做甜米酒的老糟，夜间有盘小磨，掺上水磨点糯米粉，既无需强劳力的厨师在灶下掌勺，也无需多少投资进多少货。做好的酒酿，或说老糟，一碗碗扣在那里，今天卖不出去，明天也不会坏，时间放得越长，甜酒味就越足。所以这种老糟汤圆店，一般都是鳏寡孤独或是老婆婆老爷子开的店，主要是做这种小本经济的吃食不费什么力气，又最受人欢迎。夏天，老糟汤圆里多掺点水，放上点薄荷油，可以解渴消暑；冬天了，甜米酒多放一点，白糖也多放一点，顾客吃下去，打心窝里暖和起来，头

脑中还略微带上点飘飘欲仙的醉意。薄利多销，反正顾客吃了不会腻，似饱未饱，暂时也聊可充饥。有那会做生意的老糟汤圆店，同时也兼卖鸡蛋，你去吃老糟汤圆时，老板会问你：“打一个鸡蛋还是两个？”这样顾客哪怕不想吃鸡蛋而只想吃老糟汤圆的，也不好意思说：“一只鸡蛋也不要。”而是把思想转移到买一只蛋还是两只蛋上面。省钱的就会着急地回答：“只要一只，一只就够了！”于是，老糟汤圆里加上了鸡蛋，鸡蛋有意不调和打不匀，一嗑开就倒进锅，锅铲一翻，立刻煮成了金丝银丝的莲花瓣，上面飘着甜酒的米粒和小汤圆，色香味俱全，而且也真正能够疗饥解饿了。

四川另一种比较有名的小吃，是众所周知的担担面。担担面顾名思义就是挑在担子上卖的。担担面看来简单，有同于江南的阳春面，在北方叫做光面。可是，在烹调的艺术上，却一点也不马虎。面条一般用的宽条面不说，光是作料，就至少要有七种不同的油，和四种常见的料。七种油就是：一、辣椒油；二、花椒油；三、芝麻油；四、芥子油；五、茴香油；六、大蒜油；七、鸡油。四种料是：葱、姜、胡椒，和少许川冬菜或是干酸菜。舀那七种油的勺，细巧得只比挖耳朵的小勺大不了多少。每一碗担担面，碗底先放四种料，然后再各舀一小勺油；七种油不多不少，七味俱全。等锅里的水一开，面下到锅里，煮开了，加点冷水再煮。切不可煮得太烂，成了老妈妈面。舀起来在清水桶

中洗一下，洗去面汤的黏乎乎面水，才放到碗中去，用筷子

一拌和，不用加味精，其味之鲜美，已是令人赞美不绝。

吃了一碗，往往意犹未尽，还想再来一碗。卖担担面的小贩，也很懂得美食不可过量，所以一碗担担面常常三筷子就吞下肚了。如果是熟客，他就会问你“要不要来个双碗？”既是双碗，油和料都放双份，当然价钱也就加倍了。吃惯了担担面，会觉得山珍海味也不换，只要一听见“笃笃笃笃”的梆子响，立刻会被诱惑出了屋外。

卖担担面的小贩，如果是在重庆城穿街过巷卖的，一般又先熬好鸡汤，盛在一个瓦罐里，面舀到碗里后，再加一勺鸡汤，卖的就是鸡汤担担面。

那价钱当然要比小乡镇上贵一些。面条呢，也大



除了各种把人吃得鼻涕一把泪一把的四川美食，川剧的变脸也使更多人认识了四川



大都市已经被现代化占领，想要感受原味的川味只有到传统保留完整的乡间了

都有两种：一种是宽条面；一种是“伊府面”的圆面条，色泽鲜亮洁白，最投下江人的口味。辣椒油相应也就少放一些，不像小乡镇的担担面，辣得人吃下去会跳脚。这种担担面只有四川有，抗战胜利回到江南即很少有机会吃到，如今在美国，所谓的川扬饭店，菜单上也很少见有担担面这一项。也许老板们以为挑担子卖的面，不上大雅之堂。殊不知真正的川味，恰恰体现在这种下里巴人的特色口味里。正像毛肚火锅，在四川本来是抬轿子的轿夫，或是码头上的苦力吃的，在四川重庆，过去只在朝天门一带的饭馆中才卖，但这些年，已经成了北京“四川饭店”的最大特色之一。火锅垫底的豆瓣酱，也都是从成都运来的，真正的蚕豆豆瓣和朝天辣（又叫小米辣）的辣椒。吃毛肚火锅的人，至少要带三条手绢去擦汗、擤鼻涕，辣得不够火，也就不配叫川味了！

不过，像毛肚火锅这一类正菜，在抗日战争时期上学的学生，可能并不太熟悉。而麻糖、老糟汤圆和担担面，却是只要去过四川重庆的人，几乎无人不知无人不晓，如今回味这三件“活宝”恐怕人人都会无限留恋与怀念，也算是四川地方味觉的精华所在吧。摆摆这个龙门阵也愿博去过四川的同道，以及如今的餐馆业一笑！



初到云南见识到过桥米线的外地人通常会大惊小怪地在饭馆中感慨惊讶，平静之后才能开始品尝这彩云之南的美味

Mixian Erkuai Maibaba

米线、饵块、麦粑粑



“小乖乖呀小乖乖，
说个谜语你来猜，

.....

什么长长街前卖？
什么长长妹跟前？”

“小乖乖呀小乖乖，
这个谜语我来猜，

.....

米线长长街前卖，
辫子长长妹跟前哟——”

“小乖乖呀小乖乖，
我来说给你来猜，

.....

什么圆圆街前卖？
什么圆圆妹跟前？”

“小乖乖呀小乖乖，
你说给了我猜，

.....

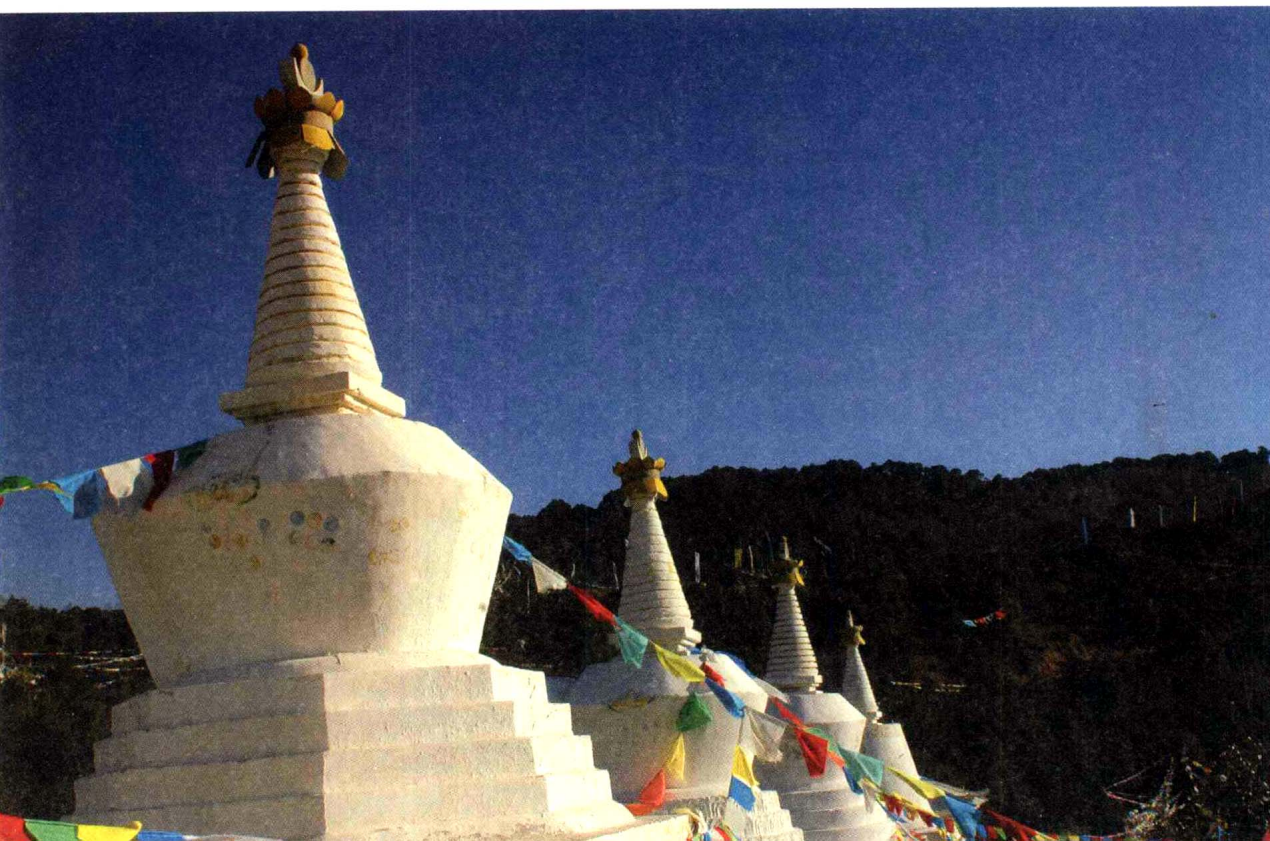
粑粑圆圆街前卖，
镜子圆圆妹跟前哟——”

这首云南的《猜谜语》民歌，非常风趣地指点出了云南的两种风味小吃，一是米线，二是麦粑粑，只差再加个饵块，云南的地方小吃精华即尽在其中了！

一、米线

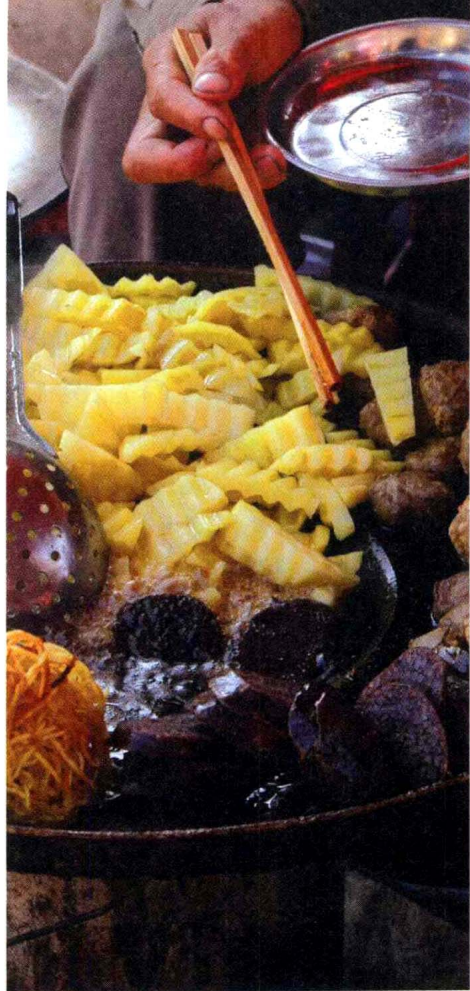
所谓米线，说来和台湾的米粉相当接近，只是它并非把米磨成粉，再加工成面条状，而是把米煮成饭，再把饭加工成圆面条状，而且比台湾米粉稍粗一些，和伊府寿面的形状比较相像。同时，台湾的米粉可以像粉丝一样，晒干后运销外地，下水一泡就可以煮来吃或炒来吃；云南的米线却因为是饭做的，饭放久了容易馊，晒干了又容易碎成粉末，所以，米线从来是现制现卖，没有冰箱设备，甚至连放过夜都不行，根本无法运销外地。由此，米线也就只能局限在本地区发卖，而成了云南特有的地方性食物。走遍云南的各州、市、县，以及各乡镇，你到处可以吃到米线这种美食，可是走出云南省一步，这“米线”就消形遁迹，你再也吃不到了。

云南的米线，有大锅米线、小锅米线和过桥米线三种。大锅米线烹调的方法与面条差不多，只是煮的时间不可太长，用云南话来说，不过是水烧开了，烫一下米线即可。盛进碗的米线，再加上烧好的菜肴，云南话叫“帽子”，再加一点辣椒红油，就完工了。除去一般常见的炸酱米线、鸡丝米线、肉丝米线



等等外，比较精彩而特殊的是脆哨米线及肠旺米线。名称特别的脆哨米线实际是把切成小方块的油渣加酱炒过制成的“帽子”，吃起来油渣很脆很香，酱也很鲜。而所谓的肠旺米线呢，则是肠子加猪血或鸡血加韭菜炒的。由于“血”这个字，说来有点忌讳，好像不大吉利，所以，餐馆就把它改成了“旺”字。这是中国民间传统的趋吉避凶方法，血一变成旺，就立刻去除了风险，而寓有了发达兴旺的吉祥意味，有同于“发菜”谐音“发财”一样，顾客在吃喝之余也爱讨个好听的喜气。肠旺米线的肠子，猪肠、鸡肠、鸭肠皆可随意，而由于旺子新鲜，炒得又嫩，浇在大锅米线上做帽子，连汤汤水水都马上变成了深赭色，味很厚，也很鲜美。

小锅米线比大锅米线更加受人欢迎，因为这是小锅小灶一碗一碗现炒现煮的。其特色又在米线和帽子一起煮时，吸收了帽子菜肴的鲜味。是牛肉米线，那米线本身就绝不是淡的，而有浓厚的牛肉味；同样的，是鸡丝米线，米线就必然要有鸡味。另外，一般厨师在烹调小锅米线时，常放进点酸菜或云南开远县特产的甜舂头。舂头形似大蒜头又并非大蒜头，被蜜糖和辣椒渍过，酸、甜、辣三味俱全，别有一番风味。只是，厨房里如果只有一两口锅，顾客来得多了就照顾不过来。1955年云南的大小餐馆纷纷公私合营，很快又变成国营或集体所有制以后，小锅米线因为每一碗都必须炒一次菜煮一次米线，烹调方式繁复，厨师忙得手忙脚乱，工资又大家差不多，所以大都以小锅米线不够大众化为借

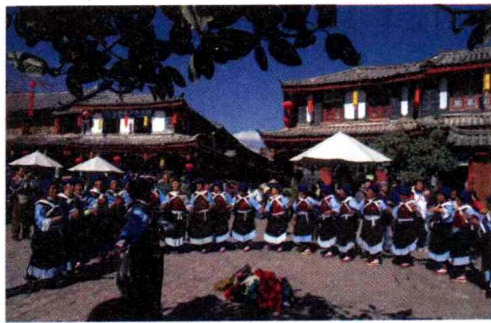


上图：云南丽江一带的民间小吃，多是用土豆、饵丝等煎炸而成，色泽焦黄，味道香甜

口，一概取消只卖大锅米线了。有的餐馆原有五六口小灶小锅的，也全部拆除，改用一口大锅，“小锅米线”也就成为云南人多年怀念的小吃，几乎有二十多年绝迹不见了。

20 世纪 70 年代后期，云南城市的一大变化就恰恰在：久违多年的小锅米线突然在 1978 年悄悄上市。许多国营的米线店，也都一口气打了四个、六个甚至八个小灶，请上两个到三个厨师，锅铲叮当响，热热闹闹地卖开了小锅米线。受尽“文革”千古浩劫磨难的老百姓，喜笑颜开地吃上了小锅米线，既是家破人亡或焦虑经年身心疲惫的少许生活安慰，也是具体感受到松弛了阶级斗争那根绷得过紧的弦。至于价钱，小锅比大锅只不过贵了五分或一角钱，真是微乎其微不值一提。而云南人仅仅从小锅米线的复活新生，也隐隐约约对前途看到了一线曙光，失去的信念也仿佛就此死而复生了！

过桥米线和大小锅米线都不同，那是真正的叫做汤米线，量多量少由顾客自己掌握进行。这就和日本风行的“记素烧”一样，端上来的一碟碟的鱼片、肉片、鸡片、肚片全是生的，但不用小风炉自己烧，而是另外端来一碗肉汤，一切由顾客自己动手烫熟。可是，吃的时候切记千万不可鲁莽。肉汤端上来尽管纹丝不动不见热气，也不见火，但汤上面漂的一层油，温度远远



在华氏一百度以上。顾客如果不小心因为口渴先去喝上一口汤，那马上就会跳脚，烫破了舌头和嘴皮。各种生肉片都靠这碗汤来烫熟，有时还加茼蒿或卷心菜叶一碟，也是生的烫到熟。最后端上来的一碗米线，米线碗必定和汤碗一般大小，两只碗靠拢放在一起，碗边碰碗边，然后由顾客自己用筷挟起米线，从米线碗摆渡到肉汤碗，这用云南话形容就是“过桥”。五花八门的“帽子”，各种薄生肉片已然烫得鲜嫩可吃了，绿菜叶也已半生半熟时，再挟着米线过了桥，肉汤的温度才成了强弩之末，勉强可以凑上嘴喝它一口了。而不论大锅米线、小锅米线或是过桥米线，由于都是饭做的面状物，比麦面的面

条来得容易消化，三筷两筷吃下去，米线就像是自己滑进喉咙口一样，既不用嚼，也不用人的上下颚费力气。所以，凡是卖米线的餐馆，虽然也照样卖面，但吃过米线的人，一般却从此不肯再问津面条了。

二、饵块

“饵块”这两个字读音“耳快”，名称奇特，而除了云南也几乎任何地方少见。“饵”字一般形容钓鱼的鱼食，“块”则根本是个查不着的字，想系“块”字的转音，而用了“快”字的半边，出自云南人杜撰。加以饵块命名，则大有此美食钓来顾客颇迅速的寓意。不过这都是胡思乱想的揣测。饵，《礼记·内则》又注解：“饵，筋腱也。”这才是“饵块”的真正出典。

饵块的制法，略同于米线，也是把米先煮成饭，再捶紧成糕一样的方块，吃的时候再切成长方面条或片状，煮之炒之均可。有一点《礼记·内则》是解释得一点也不错的，因为饵块吃到嘴里确有牛筋腱的感觉，越是制作得好的饵块，牛筋腱的感觉就越准确，恰跟山西的刀削面一样，颇具有韧性。煮吃的饵块同于米线，或大锅或小锅，加上各种“帽子”。炒的饵块云南叫卤饵块，这就必须切成片，加肉片和青豌豆炒，油必须用得更多，火候也要很恰当掌握。卤饵块既是美食，又因为饭捶得很结实很紧，像年糕而非年糕，果腹疗饥较松松软软的米线更耐久。同时，米线无法隔夜食，饵块却是干的，可以放置数日，即使变得太硬了也可以用水泡软，再切开烹调炮制。饵块的市场，就更比米线打得开。不过，没有电冰箱的条件，最多也只能放上一周到旬日，久了也会发霉或馊掉。所以，不论米线或饵块，均囿于本省本市本县，无法运销外地。在云南吃惯了米线和饵块的人，离开云南也只得说声拜拜再见，很难在他乡品尝到这两种地方性美食了。

初到美国时，我乍见美国方块形的干乳酪(cheese)，觉得活脱神似于云南的饵块，不禁惹起了无限的“饵块相思”。可是，连过桥米线都早已在纽约的餐馆登陆了，饵块却大约因为制作繁难，知己不多，始终未见美国的餐饮业尝试制作。入籍归化的云南人，回味家乡的米线和饵块，一定颇多怅惘之情，或因之而更加思乡情切吧？

