

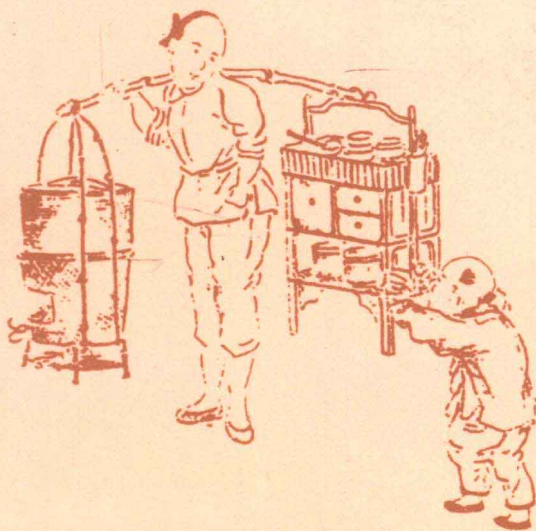
闲趣坊一
19

逯耀东 著

肚大能容

王世襄题

中国饮食
文化散记

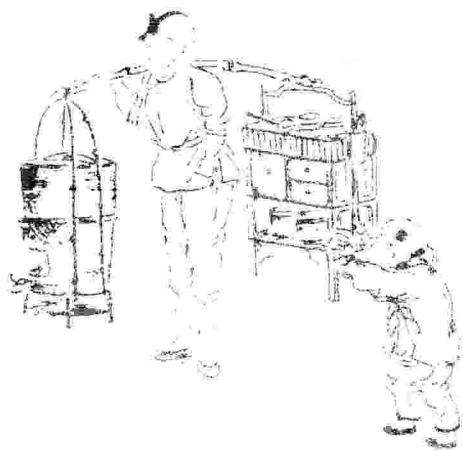


生活·讀書·新知三聯書店

逯耀东
著

肚大能容

王世承题



生活·讀書·新知
三聯書店

Simplified Chinese Copyright © 2012 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

肚大能容：中国饮食文化散记 / 逯耀东著. — 北京：
生活·读书·新知三联书店，2012.11

(闲趣坊)

ISBN 978-7-108-04263-7

I. ①肚… II. ①逯… III. ①饮食—文化—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第214805号

责任编辑 卫 纯 孙晓林
封面设计 康 健
责任印制 卢 岳
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
印 刷 北京市松源印刷有限公司
版 次 2012年11月北京第1版
2012年11月北京第1次印刷
开 本 850毫米×1168毫米 1/32 印张 8.5
字 数 166千字
印 数 0,001—5,000册
定 价 24.00元

序：肚大能容

《世说新语·排调》说：“王丞相枕周伯仁膝，指其腹曰：‘卿此中何所有？’答曰：‘此中空洞无物，然容卿辈数百人。’”王导与周顛友好，常互相排遣。他们是魏晋中人，语多机锋。周顛说他腹中空洞无物，却能容纳包括王导在内数百人。东晋渡江朝中人物，都纳入他腹中了，真是肚大能容。肚大能容与俗语所谓宰相肚里能撑船同义。作为一个政治人物，应有兼容并蓄的雅量，否则，只是转瞬即逝的政客。

同样地，作为一个饮食文化的工作者，也是要肚大能容的。饮食文化工作者不是美食家。所谓美食家专挑珍馐美味吃，而且不论懂或不懂，为了表现自己的舌头比人强，还得批评几句。饮食文化工作者不同，味不分南北，食不论东西，即使粗蔬粝食，照样吞咽，什么都吃，不能偏食。而且所品尝的不仅是现实的饮食，还要与人民的生活与习惯，历史的源流与社会文化的变迁衔接起来成为一体。所以饮食工作者的肚量比较大些，不仅肚大能容，而且还得有个有良心的肚子，对于吃过的东西，牢

记在心,若牛啮草,时时反刍。当然,将吃作为研究的对象,吃起来就觉得其味缺缺。不过,如能保持欣赏态度,慢慢品尝,情味自在其中。

我自幼嘴馋,及长更甚。在没有什么可食时,就读食谱望梅止渴。有时兴起,也会比葫芦画瓢,自己下厨做几味。不过所读的食谱,非一般坊间所售,多是名家经验累积,或具有地方特色风味者。因为自己是学历史的,凡事欢喜寻根究柢,于是又开始读古食谱。这些古食谱不仅记录当时的烹饪技巧,同时也反映社会与文化的变迁。因此,将食谱与自己所学联系起来,许多过去未留意的问题都渐渐浮现了,这才发现中国饮食文化是一个还未拓垦的领域。虽然现在已经有不少有关饮食文化的著作,但一部分还停留在掌故阶段,另一部分则是考古或文字资料的诠释,很少将开门七件事油、盐、柴、米、酱、醋、茶的琐碎小事,与实际生活和社会文化变迁衔接起来讨论。饮食虽小道,然自有其渊源与流变,不是三言两语说得清的。

所以,十年前我从香港中文大学,再回到台湾大学历史系教书,先后在系里开了“中国饮食史”、“饮食与文化”、“饮食与文学”等课程。这是第一次将不登大雅的问题,带进历史教学的领域,没有想到这门课程颇能引起学生的兴趣,每次选课都在百人以上。去年最后开“饮食与文化”,选课的竟三百多人,普通教室容不下,在文学院大讲堂上课,挤得满满的,更有站立在后面或坐在两旁阶梯上的,非常热闹,这是台大历史系多年没有的盛况了。过去十年,我一直想将中国饮食文化的讨论,

从掌故提升到文化的层次，事实上我已播下种子，只是现在真的离开了，也不知道将来结果如何。

我从开始对于中国饮食发生兴趣，就认为是一种外务。但这些年的无心插柳，前后出版了《只剩下蛋炒饭》、《已非旧时味》、《出门访古早》。现在这本《肚大能容》是过去两三年在报纸副刊发表的读书劄记及探访饮食的随笔，和过去写的饮食文章相较，已经向社会文化领域迈步，但还不成体系，希望以后继续在这个领域探索，将饮食与社会文化的变迁结合，以历史的考察，文学的笔触，写出更有系统的饮食文化的著作来。

书中附了“烟雨江南”、“钱宾四先生与苏州”，不是饮食的文章，但都是探访饮食过程中写下的，也可以对饮食的探访提供一个背景的了解。

各地菜肴，都有炒什锦一味，就是将不同的材料，置于锅中或炒或烩成菜。这本书写的虽然都是饮食，但却很驳杂，故称为散记。至于肚大能容，当然不限于饮食一隅，尤其适合我们现在生活的这个空间。我们生活的空间，地狭人稠，人挤人。我唯恐这样挤来挤去，挤得心胸越来越狭窄，长此以往，一切都挤得缩小了。会出现《蜀山剑侠传》后来写的小人、小马、小车、小城镇来。拉杂写来，以此为序。

逯耀东序于台北糊涂斋

二〇〇一年七月十二日

又 记

我是一个馋人，常常两肩担一口，东西南北走。无他，觅食而已。但吃的也不是珍馐美味，只是平常百姓家的日常之食。所以，我不是美食家。其后，因为教学，搜罗一些有关的资料，这些都是油腻腻的，旁人不屑一顾。但渐渐发现中国饮食虽然是小道，却有深厚的文化基础，非仅茶余酒后的谈助而已。

自古以来，儒道两家，道不同不相为谋，然儒家的维生与道家的养生，却并存于食书，相互为用。魏晋六朝士人好援饮饌滋味论学，名士谈玄尤重言味，钟嵘论诗，以品味定高下，此后滋味与品味合流，出现于文士诗文之中，张岱《陶庵梦忆》、李渔《闲情偶寄》都是有品味的明清小品。所以，这些年不论教学、研究或探访饮食，一直有一个想法，如何将过去日常生活的开门七件琐琐碎事，由掌故与资料提升到文化的层次。

朋友称我是个乐观的保守主义者。乐观的保守主义者不愿意却不抗拒任何的改革与改变，但对任何旧事物的没落与消逝，当然包括饮食，总会平添几许闲愁，不知饮食也商品化以

后,南北同调,众菜一味,还有什么可吃的。去年过上海,饭罢德兴馆,闲步南京路,突见“啃大鸡”招徕顾客的车子,自熙熙攘攘的人群缓缓驶来,心中突然一惊,惊的是也许有一天,孩子们吃饭不愿再用筷子了。

《肚大能容》出版后,颇脍人口,更得三联书店青睐,在大陆发行,欣喜何似。又承王世襄先生为本书题签,特此致谢。

逯耀东写于台北糊涂斋

二〇〇二年六月

目 录

- 1 序：肚大能容
- 1 又记
- 1 豆汁爆肚羊头肉
- 14 去来德兴馆
- 35 海派菜与海派文化
- 51 多谢石家
- 65 烟雨江南
- 72 钱宾四先生与苏州
- 89 灯火樊楼
- 111 饮茶及饮下午茶
- 125 馋人说馋
- 131 凉拌海参与《随园食单》
- 137 出门访古早
- 145 只剩下蛋炒饭

- 153 东坡居士与“东坡肉”
- 163 胡适与北京的饭馆
- 175 路近城南
- 185 茶香满纸
- 194 红楼饮食不是梦
- 197 茄鲞
- 200 释鲞
- 203 茄子入馔
- 206 老蚌怀珠
- 209 樱桃鲥鱼
- 212 南酒与烧鸭
- 215 味分南北
- 218 二分明月旧扬州
- 221 富春园里菜根香
- 224 我住长江头
- 227 也论牛肉面
- 231 再论牛肉面
- 234 还论牛肉面
- 237 何处难忘酒
- 240 “佛跳墙”正本
- 243 太史蛇羹
- 246 一封未递的信

- 250 两肩担一口
252 灶脚
255 厝边
258 饮食与文学

豆汁爆肚羊头肉

豆汁、爆肚、羊头肉是北京人的小吃。八年前，去京北草原，往返两过北京。来去匆匆，连碗豆汁也没喝着，心里老惦记着。此次重临，没有紧要的事办，闲散了十日。于是，走大街穿胡同溜达，不仅喝着豆汁，还吃了爆肚与羊头肉。

一、豆汁爆肚羊头肉

我非燕人，过去也没喝过豆汁。但豆汁却是老北京的小食，雪印轩主人《燕京小食杂咏》说：“糟粕居然可作粥，老浆风味论稀稠；不分男女齐来坐，适口酸盐各一瓯。”诗后自注云：“豆汁即绿豆粉浆也。其味酸苦，分生熟二者，熟者沿街叫卖，佐以咸菜食之。”咸菜是盐水腌的芥菜头，切成细如发丝的咸菜，以干辣椒入油炸透，再将滚烫的辣油，倾于咸菜丝上，其味尽出，并配焦圈食之。焦圈是和妥油面，挽成细如小拇指粗的环状，入油炸焦，其程序一如炸油条，入口焦脆。豆汁由来已久。《今古奇观》的

《金玉奴棒打薄情郎》，故事即由金玉奴以豆汁救活饥寒交迫的书生莫稽开始，后改编成杂剧，就取名《豆汁记》，京剧的《鸿鸾禧》或《金玉奴》即由此而来。现在，北京人喝豆汁的习惯没落了。不过，这次不远千里而来，潜意识里就想喝碗这种逐渐消逝的“京味儿”。

这次来北京，恰逢重阳过后的深秋，正是北京人贴秋膘的季节。《燕京风俗志》云：“立秋日，人家有丰食者，云贴秋膘。”贴秋膘是广东人说的进补，广东进补吃三蛇，北京人补秋膘吃鲜羊肉。虽然北京人一年四季都吃羊肉，这个季节更盛。红焖、清炖、包饺子、蒸包子及涮烤皆佳。《都门杂咏》咏煨羊肉云：“煨羊肥嫩数京中，酱用清汤色煮红。日午烧来焦且烂，喜无膻味腻喉咙。”羊肉细火文煨，午间下锅晚上吃，再酌二锅头四两，这种生活对老北京而言，真的是“亚赛王侯”了。此时来北京，该吃顿牛羊肉了。于是我们去了宣武门的牛街。

牛街是北京回民卖鲜牛羊肉的一条街，喜的是这条街还没有受改革开放的感染。街面不宽，都是北京老旧的矮房子，朴实无华。鲜牛羊肉床子比邻而设，其间还夹杂卖熟食的杂货摊子。我们去时正是上灯时分，今日的门市已过，有些鲜牛羊肉床子正在清理案子，有的已悬挂起明日朝市出售的整只肥羊。闲下来的伙计倚着门框或坐在店前吸烟闲扯，此情此景仿佛是在老舍的小说里常见的。最后在家小吃食店门前住脚，掌柜的在门前笑脸相迎，说店里有爆肚吃，我二话没说，就进了店。

爆肚也是北京人的大众食品。当年东安市场西德顺的爆肚

王,誉满京华。爆肚是水爆,爆时的水温与火候,都得拿捏得恰到好处,而且不论生意多忙,都是一份一爆,且不可大锅分盘,爆妥上桌蘸红豆腐汁加香油,即食。爆肚王的爆肚,除了爆毛肚,还有爆肚仁、爆散丹、爆肚板、爆肚领等。尤其爆肚仁,爆出来白嫩似虾仁,确是妙品。爆肚王除了爆品外,尚有白煮的下水,是为白卤。当年以爆肚著名的,还有天桥的爆肚石、前门外的爆肚杨。过去台北一度也有爆肚可吃,即沙苍的天兴居。沙苍说天兴居是他家在前门外大栅栏卖爆肚的字号。我常去光顾,彼此成了朋友。后来因不善经营而歇业,沙苍也不知去向。现在北京要吃爆肚不难,长安大街一字排开的观光夜市,就有好几家。但要吃到像样可口的爆肚却不易。

进得店来,店面不大,只有六七张桌子,设备非常简单。里面的一张桌子,有几个内蒙青年,正在吃涮羊肉。紫铜火锅炉底炭火正旺,火苗向上直冒,锅里汤正滚着,散发出的蒸气,使几张欢笑的脸也变得模糊了。我们找了张靠窗临街的桌子坐定。我凭窗外望,看到对街摊子有卖羊头肉的,于是过去买了几个烧饼,并称了一斤羊头肉。

羊头肉也是地道的北京小食,雪印轩主人《燕京小食杂咏》云:“十月燕京冷朔风,羊头上市味无穷。盐花洒得飞白雪,薄薄切成如纸同。”诗后有自注:“冬季有售羊头肉者,白水煮羊头肉,切成极薄片,洒以盐花,味颇适口。”羊头肉原先由小贩背着腰圆的木箱,沿着胡同叫卖,在午后朔风里一声低沉的“羊头肉噢——”就引出四合院内孩子们来,至今还是许多老北京所怀念

的。羊头肉不膻，肉味很厚，的确美味。可以酌酒也可空口闲食。后来我在新东安市场地下的月盛斋买一包羊头肉，到六楼可以吸烟的咖啡座歇脚，喝着黑咖啡就羊头肉吃，别有一番风味。

月盛斋是乾隆三十年创设的老字号。先是回民马瑞庆在前门外荷包巷设的酱羊肉摊子。后来在前门内公安街开了铺子，店名月盛斋，取“日兴月盛”之意。月盛斋精选西口羊，用羊脖肉、前槽、后腿与腰窝子肉，加大料、肉桂、丁香、盐、花生油熟制而成，特别注重火候的掌握，先急火大煮，然后改文火煨焖，制出的酱羊肉，肥而不膩，瘦而不柴。据说酱羊肉的肉汤是百年老汤。不仅北京人嗜食，也曾味倾公卿，作过慈禧的御食。月盛斋的羊头肉，是制酱羊肉的副产品，柜上论斤称。我离开北京之时，买了不少月盛斋真空包装的酱羊肉，带回台北来。

待我买了烧饼与羊头肉转身要走时，发现案上有成包的焦圈出售。于是问掌柜的有豆汁否？他答：“有。”我要他热两碗，连焦圈与咸菜送过来。他满脸堆笑，答：“行！”不一会热腾腾的豆汁端了过来。我独自喝了一碗，怕朋友喝不惯，三个人分一碗尝尝。我捧着豆汁碗，对着这种色呈暗灰的豆汁，就着焦圈和咸菜，凑着碗沿啜喝起来。豆汁入口有些酸苦，这的确是一个美好新奇的饮食经验，很快就习惯了，一口气将豆汁喝完。待我喝毕豆汁，点的菜已经上桌，有扒口条、红烧牛尾、清煨羊肉，还有爆肚一盘。爆肚趁热吃，烫嫩爽脆，口条滑润，牛尾烂软，羊肉汤清味鲜，虽然后来我还吃过其他的牛羊肉，都不如这个无名的小店

鲜美。当晚饮京酒一瓶,面对此情此景已微醺了。

豆汁、爆肚、羊头肉都是北京民间的吃食,没想到初到北京都吃到了。而且是在这样冷风吹紧的晚上,又在这条充满往日情怀的旧街上。使我感到这么接近北京,这么接近北京人民。这些善良朴实的北京人,虽历经劫难,仍然坚持着在这里生存下来。就像我离去时,在街灯下,看到一位满头白发的老大娘,静静地守着她那半筐还未售出的饽饽一样。他们才是真正的北京人,真正的中国人,虽然微不足道,却是几千年文化孕育而成的,自有其尊严!

二、胡同深处

不仅豆汁、爆肚、羊头肉是北京人民的吃食,胡同深处还隐藏着许多北京人日常的吃食。后来每天晨起我到胡同里遛弯儿时,品尝了不少。

胡同是北京人住的地方。这种起于元代的巷弄,北京人称为胡同。北京的胡同纵横交错如蛛网,常言道:北京大胡同三千六,小胡同赛牛毛。所以胡同不仅是北京城的脉络,也是北京人生活的历史痕迹,北京的胡同与北京人的日常生活是息息相关的。北京人住在胡同里,胡同里小贩的吆喝声是胡同居民生活的讯息。这些早晚不同,四季各异的吆喝,都和北京的吃食相关。春天:“哎嗨,蛤蟆骨朵,大田螺咧。”夏天:“杏儿咧,不酸的咧,酸了管换咧。”秋天:“哎嗨,冰糖葫芦咧。”冬天:“萝卜赛梨

哎，辣了包换。”一天到晚有不同的吃食吆喝声，由远而近，由近而远飘荡在胡同里。早晨：“热的咧，大油炸鬼，芝麻酱的烧饼。”“老豆腐，开锅！”上午：“栗子味的白薯。”“哎，小枣儿混糖儿的豌豆黄咧。”下午：“酸甜咧，豆汁嗽。”“臭豆腐嗽，酱豆腐嗽，王致和的——臭豆腐啊。”晚上：“金桂儿哎，青果哎，开口味哎。”夜半：“硬面，饽饽哎。”“馄饨喂，开锅啊。”……这些地道北京的小吃，随着小贩的吆喝，在胡同里流动着。如今流动的小贩不在了，那些北京人熟悉亲切的吆喝也没了，胡同就显得沉寂了。

胡同是北京城的主要筑构，北京如果缺了胡同，剩下的只是个没肉的空架子。但胡同却是由四合院组合而成的，大大小小的四合院，比邻排列连接起来。因为通风或采光的关系，一排四合院与另一排四合院之间需要个间隔，而形成了北京的胡同。胡同形成后，又成为住在四合院里的人，出门与回家的通道。过去的四合院不论大小，一式灰色屋瓦、灰色高墙，有些伸出墙外老树的桠枝，春天一树新绿，夏天满巷浓阴，秋天满地黄叶，冬天枯枝里透着数点寒星，还有夏日午后的蝉咏，冬日黄昏绕着枯枝的鸦噪，在小贩吆喝声间歇里，不知是谁家高墙内，又传奏出低沉的三弦声，将胡同点缀得更诗情画意了。

现在四合院成了大杂院，甚至有些四合院给扒了，起了高楼。高楼的窗子像许多窥视的眼睛，冷漠地探索四合院居住的人家，胡同也变得苍老而寞落了。不过现在的胡同还是可以溜达的。因为胡同深处都隐藏着一个菜市，许多过去在胡同里吆喝叫卖的小吃，又无声地集中到这里来了。