

说书道



唐鲁孙作品集 之十

# 说 东道 西



广西师范大学出版社

· 桂林 ·

## 图书在版编目(CIP)数据

唐鲁孙作品集 / 唐鲁孙著.

—桂林: 广西师范大学出版社, 2017.9

ISBN 978-7-5495-2698-7

I. ①唐… II. ①唐… III. ①文化史—中国

IV. K203

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第281478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](http://www.bbtpress.com)

出版人: 张艺兵

责任编辑: 孟志成 特约编辑: 苏本

装帧设计: 苗倩 制作: 陈基胜 封面刻章: 章圣晓

全国新华书店经销

发行热线: 010-64284815

山东鸿君杰文化发展有限公司

开本: 700mm × 1000mm 1/32

印张: 98.875 字数: 1236千字

2017年9月第1版 2017年9月第1次印刷

定价: 398.00元

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 美味珍馐

想起有味美馄饨 .....	三
北平的烧饼油条 .....	一一
山西面食花样多 .....	一六
扬州炒饭伊府面 .....	二五
闲话岭南粥品 .....	二九
吃在江西 .....	三三
吃在察哈尔 .....	四一
山东半岛的几种特殊海鲜 .....	四五
江南珍味苏州无锡船菜 .....	五〇
几样难忘的特别菜 .....	五七
故都的羊肉床子 .....	六七

德州扒鸡枕头瓜 .....	七三
菊前桂后忆鲟鱼 .....	七六
口蘑的话 .....	八一
熊掌琐谈 .....	八八
金齏调盐话酱园 .....	九二
一盏寒浆驱暑热，梅汤常忆信远斋 .....	九九

## 辑二 故人逸事

溅雪堆花话啤酒 .....	一〇七
华园澡堂子、西来顺褚祥 .....	一一三
我所认识的还珠楼主：兼谈《蜀山》奇书 .....	一一八
啼笑因缘 .....	一二四

银河忆往 .....	一三二
早期电影界两位杰出人物：王献斋、汤杰 .....	一三八
阮玲玉的一生 .....	一四五
张织云的遭遇 .....	一五三
从北平几把好胡琴谈到王少卿 .....	一六一
言菊朋的凄凉下场 .....	一七一
看电视《雁门关》忆往 .....	一七六

### 辑三 风俗掌故

闲话磕头请安 .....	一八三
北平的“勤行” .....	一八七
谈谈红白份子 .....	一九四

蓝印泥 .....	二〇〇
玩票、走票、龙票 .....	二〇三
酒话之中蕴含人生大道 .....	二〇七
从治乱世用重典谈到前代的酷刑 .....	二一三
鬼气森森的打花会 .....	二二〇

#### 辑四 说东道西

捏泥人 .....	二三三
从藏冰谈到雕冰 .....	二四一
香烟琐话 .....	二五〇
闲话鲨鱼 .....	二六〇
天府上食珍味不如台北华筵 .....	二六六

话说当年谈照相 .....	二七三
发型杂感 .....	二七八
从金警星引起的回忆 .....	二八五
从一个小埠看美国 .....	二八八

辑一 美味珍馐



## 想起有味美馄饨

北方人是以面为主食的，带馅儿的面食大致说来有包子、水饺、蒸饺、馄饨、馅儿饼、烧卖、合子等，经常吃的也不过是包子、饺子、馄饨三两样而已。带馅儿的面食，我是比较喜欢吃馄饨，因为馄饨带汤。馄饨皮不管是轧的也好，擀的也好，都不会太厚。至于饺子皮可就说不定了，有的人家擀的皮真比铜钱还厚，如果馅子再拌得不地道，这种饺子简直没法下咽，所以宁可吃馄饨而不吃饺子。

我在读书时期，学校门外有个哑巴院，虽有通路，可是七弯八拐两个人仅能擦身而过，所以大家给它取名九道湾。此处有卖烫面饺儿的，卖烧饼油

条粳米粥的，卖肉片口蘑豆腐脑儿的，还有一个卖馄饨的，大家设摊列肆棚伞相接，同学们午间民生问题都可解决，就不必吃学校包饭受伙食房的气了。卖馄饨的姓崔，戴着一副宽边眼镜，说话慢吞吞的，大家公送外号“老夫子”。他的馄饨虽然是纯肉馅儿，可是肌质脍炙，筋络剔得干干净净。人家下馄饨的汤，是用猪骨头鸡架子熬的，他用排骨肉、老母鸡煨汤，所以他的馄饨特别好吃；馄饨吃腻了，让他下几个肉丸子更是滑香适口。北平下街馄饨挑子，我吃过不少，谁也没有老崔的馄饨合口味。来到台湾遇见一位在北平给 CAT 航空公司管伙食的赵济先生，他也认识老崔，他说老崔每天晚上都出挑子下街卖馄饨，在东北城老主顾都说老崔的馄饨算是一绝，那就无怪其然啦！

在北平大酒缸喝酒，酒足饭饱之后不是来碗羊杂碎，就是喝碗馄饨。馄饨而曰喝，是把它当成汤啦。把着西四牌楼砖塔胡同有个大酒缸叫三义合，酒里不掺红矾更不下鸽子粪，所以西城爱靠大酒缸的酒

客们，没事都喜欢到三义合叫两角酒解解闷儿。因为酒客多，门口各种小吃也就五花八门，列鼎而食，无所不有了。有份馄饨挑子，挑主大家都叫他破皮袄，日子久了，他姓甚名谁，也就没人知道了。他的馄饨倒没什么特别，汤是滚水一锅，既没猪骨头，更没鸡架子，锅边上摆满了瓶瓶罐罐的作料，他东抓一点西抓一点，馄饨端上来就是一碗清醇沉郁醒酒的好汤，您说绝不绝？江南俞五（振飞）在北平时住玛噶喇庙，三天两头没事晚上往三义合跑，您就知道三义合的魅力有多大啦。

北平八大胡同的陕西巷，有一家小吃店，名叫陶陶，白天是苏广成衣店，到了夜阑人静，收拾剪刀案板，就变成陶陶小吃，专供宿人们陪伴恩相好来消夜了。荠菜在南方属于山蔬野菜，原田间俯拾皆是，北方人根本不认荠菜，南人北来能吃到荠菜，觉得总可稍慰莼羹鲈脍之思。陶陶的荠菜馄饨，可以说是独沽一味。每天到天坛采回来的荠菜，数量不多，去太晚卖完了只好明晚请早了。在北平只江

浙人家饭菜里偶然可以吃到荠菜，至于以上海小吃号召的五芳斋，也没有荠菜馄饨卖，所以在南方人眼里，这种野蔬还视同珍品呢！

后来笔者到汉口工作，每天总要忙到午夜一两点钟，于是养成吃消夜的习惯。当时我住在云樵路的辅益里，在弄堂口过街楼下，每晚有个卖馄饨面的，弄堂里的住户，都喜欢让他下一碗馄饨面送到家里去吃，所以生意虽好，可是坐在摊子上吃的人并不多。有一晚外面小雨迷蒙，工作太久了想出去吃碗馄饨舒散一下筋骨，走到馄饨摊子前，看见宣铁吾站在摊子的左边，摊子上坐着披黑斗篷的人，正在吃馄饨，细一看才知道是我们“最高领袖”蒋公在吃馄饨呢！吃完之后，频频夸赞连说味道不错。后来夏灵炳、何雪竹、杨揆一、朱传经、贾士毅、沈肇年，还有当时市长吴国桢，纷纷来尝，也都成了这个馄饨摊上的常客了。摊主对来吃馄饨的客人，一视同仁，绝无厚此薄彼的分野。王雪艇先生说：“辅益里的馄饨固然在武汉首屈一指，而卖馄饨的夷简浑穆，更

是难能可贵。”抗战胜利复员，故友李藻孙由水路出川，道经武汉，还特地到辅益里吃过一次馄饨，老头健朗如昔，只是鬓边多添几许白发而已。

抗战初期，我在上海南洋路南洋新务村住了一个短时期，隔邻就是伪税务署长邵式军，据说他是美术家（诗人）邵洵美的胞弟，又是日本天皇裕仁的干儿子。他的公馆里每晚车马盈门，履舄交错，镜槛回花，银灯涡月。到了夜阑人散，总有一位卖馄饨的，把挑子放在路边敲梆叫卖。他的馄饨汤清醇不油，卖馄饨的自己夸称，他的汤是用两鸡一鸭吊出来的上汤，馄饨皮是用鸡蛋白揉的面，所以爽而且脆，馅子是虾仁鲜肉也是脆绷绷的。这种纯粹广式馄饨，的确清淡爽口。邵家每晚总要叫个十碗八碗去消夜，卖馄饨的虽然卖的是广式馄饨，可是他根本不会说广东话，包馄饨下馄饨手脚都不算麻利，更不爱说话，可是气度轩昂，不像市井小民，后来才知道他是地下工作人员吴绍澍。等到抗战胜利，他露出身份来。天天给他包馄饨的助手“阿根林”，

等吴做了上海副市长后，受吴资助在卡德路开了一间小吃店卖广东粥、芝麻糊、鸡汤馄饨，以酬有功。凡是知道抗战期间这段往事的，都要光顾这家小店，瞧瞧这位无名英雄是什么长相呢！

四川同胞管馄饨叫抄手，提起小梁子会仙桥华光楼的大抄手，凡是吃过的人，无不津津乐道。华光楼听起来气派不小，其实不过是双连铺面十多张桌子的一个面馆而已。他家抄手所以出名，是因为面和得软硬适度，馄饨皮都是现擀现包，一边擀，一边用擀面杖敲案板，一方面提神，二方面招揽顾客。久而久之就敲出各式各样花点来，那比京剧《青石山》王半仙捉妖，打得铛铛通要耐听多啦。他家皮子好，馅儿就更讲究，肥瘦肉三七比例，口蘑、金钩都选上品剁成细泥，然后加作料拌匀，吃到嘴里饱温糜浆，异常腴美，平日只知小笼包饺带汤，抄手带汤的华光楼恐怕要算独一份儿了。因为他家馄饨个儿特别大，一碗八只，普通饭量已经够饱。重庆人喜欢说占人便宜的俏皮话：“会仙桥的大抄手——你吃不过

八。”“八”“爸”同音，无形中就占了便宜了。

无锡城里大吊桥街，有一家专卖鸡汤馄饨的名叫“过福来”，馄饨小巧玲珑，跟重庆会仙桥的大抄手，一大一小成强烈对比。鸡汤里放上蒜瓣儿芹菜丝儿，味道特别甘鲜腴润。无锡人平素不近葱蒜，唯独鸡汤馄饨用大蒜吊汤，实在令人说不出所以然来。吴稚老虽说是常州人，其实他是在无锡生长的，他老人家每次回乡总要到过福来吃一顿鸡汤馄饨。他说吃遍了大江南北，过福来的馄饨要算第一。名人一语之褒，过福来的生意就蒙其实惠了，好啖朋友经过无锡，到过福来吃鸡汤馄饨，跟到苏州吃石家鲃肺汤都变成不可少的观光项目了。

台湾光复初期，甬说吃馄饨，想吃福州式又甜又咸的包子，还戛戛乎其难呢。一九五八年，我在屏东夜市发现一家小吃店专卖小笼汤包、温州大馄饨。说句良心话，他家汤包比当时台北三六九要高明多了，第一是面不粘牙，第二是汤多味永。温州馄饨包得双叠挽边，一看就知道店主夫妻二人，