

主 食 类

小 米 饭

俗称“小米干饭”。是用粟米做成的饭。北方人常称粟子为“谷子”，其种类很多，但总称其舂去外皮的米曰“小米”。用小米做饭是北方的主食之一。故农谚云：“小米干饭绿豆汤，一年四季顶细粮，吃饱下地去干活，不怕老爷儿（太阳）晒脊梁。”古老的《食医心镜》也说吃小米饭可兼治清渴口干。故此《唐本草》就记有：“粟有多种，而并细诸梁，北土常食之。”可见小米养育了我们一代又一代人。然北方农家做小米饭时，喜用“捞饭法”，即将小米下沸水锅内去煮，至八、九成熟时，即将其捞出，入笼屉再蒸熟而食。其饭粒散而不黏，并宜于就各种生、熟菜或汤菜食之。但是，用此法做饭，使米中一部分养分流失于米汤中去，甚是可惜。故又有用“焖饭法”来做小米干饭的，但此法做的饭，米粒儿不松散，发黏，而且容易“糊锅底”，需要有焖饭的好手艺才成。这种方法的优点是把米中的养分都留在饭中了，可是又没有米汤当稀的喝了。总之，不管用哪种方法做小米饭，它都是我们的“本命食”之一。故此，毛主席就曾说过我们用“小米加步枪”打败了日本帝国主义和国民党反动派。笔者就曾亲眼看见过，用饭盒儿吃好大米饭、抢农民肥猪炖猪肉吃的日本兵，就被吃小米干饭的八路军给打得溃不成军。而且到一九四五年八月十五日日本无条件投降后，日本兵不用说好大米饭，就是连小米饭都吃不上

了。可是，我们一直用“小米加步枪”打出了“新中国”。故此，直至今日，我确实还爱吃那小米干饭！

二米子饭

“爱干不干，初二、十六吃二米子饭。”这是人家常说的一句俗语，是说财主家或小买卖店中，每逢农历初二和十六，“财神爷来的日子”才吃上一顿二米子饭。乡镇中，人家有婚丧喜事，也有预备二米饭作主食成席的。所谓二米子饭，就是小米加稻米（白米）共捞成的饭，以此作焖饭的少；大多作捞饭。将大米淘净，先下水锅内煮；再把小米淘洗干净，下入锅中共煮。至八、九成熟时，用大箢篱捞至屉内屉布上，盖好盖子，下面用火蒸熟。其饭不粘，黄白相杂，亦甚好看，比吃单一种米好吃，有二样米味儿，又有二样米的丰富营养。若办席面，就着各种菜肴吃，则更美。有人认为有小米，价钱便宜了，便不如单一用大米好吃。其实，这是一种偏见，更不知小米的好处所至。二米子饭，乃是饮食上一大发明，无论办事，或家常食用，均可一试，方知其妙。

鸡蛋炒饭

用鸡蛋炒剩米饭，其实用鸭蛋或鹅蛋都成，作者幼时都吃过，回忆起来，总不如用鸡蛋炒的香，又不像用鸭蛋那样发腥气。旧时，小孩子饿了，或为把剩米饭做得好吃点儿，就炒饭吃。先把剩饭疙疸搅碎弄匀，备用。坐锅下底油，油热了时下葱花（要多些）、姜片、蒜片煸出味儿来，再倒入备用的剩饭，共翻炒，直至饭热了，再撒入些食盐花儿，翻炒几过儿就可出锅供食用了。儿歌中常唱：“小孩小孩你别哭，面条儿浇上肉片儿细打卤；小孩小孩你别馋，今天给你蛋炒饭！”鸡蛋炒饭，过去只作为普通饭食或

哄小孩儿的饭。如今却入了饭馆儿。现在多用焖饭，其实真正的炒饭还是用捞饭来炒好。鸡蛋炒饭，原先是佛界吃的人较多。故此，有人说此食之源来自佛门，这也不用去细考。但，笔者少年时好游玩，京郊各寺几乎都去遍。在各庙中，还都是用鸡蛋炒饭供食客用，且主持和方丈也多食此物。然其做法甚为讲究。不到其“佛厨”，是不知其妙的。庙中是捞饭，先用香油把粒粒可散的米饭滑一下，再坐锅摊鸡蛋，在锅中将鸡蛋切碎，不可使之块儿过大，出锅后，另下底油，只炒素菜、花椒，出味后，捞出扔掉，再下鸡蛋和饭，其味道果然清香溢远。

肉 丁 饭

笔者幼年在京北三十里的老家——北坟地，曾吃过肉丁饭，其滋味甚美，是耿家“耿大利巴”传下的。后来，乡郊一带农家亦常做此食待客。它可以省去制做菜肴的麻烦，是集菜、饭于一身的好食品。将肉切成色子块的小丁儿，与淘净的小米（或大米、青谷米、大破粒等均可）混在一起，上锅焖熟。既有米饭的香气，又有肉丁的香味。须注意的是，肉丁儿在未入米之前，要先用姜末、葱末、食盐、料酒、酱油等调拌好，入了味。南方常食此饭。在京北清河镇上有温大夫夫妇一家，常做肉丁饭以饕客。笔者为其至友，常在他家食此饭，知道其味鲜美清香，至今也记忆犹新，不能忘却。

饭粑粒儿

“小小子坐门墩儿，哭着喊着要媳妇儿。要媳妇干嘛？白天炒好饭粑粒儿，晚上作个好伴儿，早晨起来梳小辫儿！”这是北京地区的儿歌，说的炒饭粑粒儿，就是民间平日的常食。其用料及作

法都很简便，而且又耐饿又好吃。将吃剩下的米饭搅碎，搅分散，不要有大饭疙瘩，然后往其中洒玉米面（棒子面）及适量的食盐，一边洒，一边摇动，不可停顿，要使每个饭粒儿外面都沾满了玉米面，成为一个个的小饭粑粒儿。此时在火上坐锅，下底油，先煸炒葱花、姜末儿，等煸出味儿来，再倒入摇好的小饭粑粒儿，不停地翻炒，直至饭粑粒儿外面裹的棒子面熟了为止。盛在碗内去吃，干香甜嫩，要是再就着绿豆面汤吃，就更美了。

小麦片儿饭

将小麦上石碾子稍轧一轧，再用箩筛一下，箩中即是“小麦片儿”了。那片儿外有小麦的外皮（麸子），内有白净净的白面儿依附在皮儿上。将用白水煮鸡或鸭的汤与小麦片儿合熬成粥吃。这个吃法很讲究，很好吃，但又很普遍。用小麦片儿做饭吃，其香味也很好。这也是一种吃法。笔者在本村村立小学的陈校长家，就吃过这种麦片饭。他是用“焖饭法”将小麦片儿做成饭的，并不稠黏，而且黄白分明，煞是逗人喜爱，我一连吃了好几碗。有人又在其中加上些白豇豆，成了“豇豆小麦片饭”，则其味更浓，更有乡野味，吃起来也更有情趣，更要令人一饱方休了。

豆儿饭

“农家豆儿饭，自己地里的棉花，吃得饱来，穿的暖。”这是郊区农家爱说的俗话。常说：“要饱还是家常饭 要暖还是粗布衣。”在煮米饭时，不论大米或小米，淘洗好后，锅内先下豆子，开火煮，临到豆子快熟时，再下米，使米与豆子同时煮熟，捞出，放入屉布上，上屉蒸熟，这就是典型的北方“捞饭”。豆子，用红小豆、绿豆、豇豆或芸豆都可以，不用黄豆、青豆或黑豆。笔者旧

年在郊区常吃农家豆儿饭，又香美又实惠，至今令人难忘。有一年春节后，我随父亲到房山漫水河的背阴洞庙中去进香（进山入庙烧香还愿），老和尚留饭。我犹记得那菜是类似俗家的“四碗活熬”，都很洁净，其中有一碗叫“熬山葫芦”，白色，像鸡蛋似的，很软，很香，可惜至今也不知其为何物。主食就是“豆儿饭”。这种豆饭可非同寻常，不但我没吃过，就连年届五十的老父也没吃过。只觉得此豆粒儿较老米略大，色现淡黄，吃到嘴里只觉得在豆子味儿中还夹杂着一种不可名状的香甜，使得这普通的老米饭身价倍增了。父亲叩问老方丈此为何物时，老和尚哈哈大笑说：“施主，您久居城中，当然不识此物啦，也不可能见过此物。就是在乡村，不在此山居亦难识此物。这东西叫‘山豆子’，是一种秋后收的草籽，它有香味，且能养人，还可当粮食吃。故此，本山寺每年均要到山沟里去收采此物，并且只在此山有，别山无之……”这又是一种豆饭，是一种世间少有的、令人难忘的豆儿饭。

杂豆饭

这是一种用各种豆子与小米饭捞成的米饭。这种饭最好吃，也最养人。京北静修禅林，在过去是个普普通通的和尚庙，仅有六七亩“香火地”（别人施给庙中的土地，以为僧众生活费用）。有两个小一点的和尚，跟着老和尚一起凑合着过日子。老和尚是个很有修养的人。笔者因养病，住到其庙中来静养。他每日早起作完早课（念佛经），就领着笔者到秋后收过庄稼的豆子地去拣豆角暴开落到地上的豆子，其中以绿豆最多。在其割下的豆堆子下，往往有很多绿豆粒儿；有的地里有红小豆、大黄豆和虎皮豆等，一会儿就能拣一碗。老和尚说：“一粥一饭当思来之不易！再者，早晨到这空旷的田野里来，一是可以锻炼身体，二是可以‘养性’、‘养病’……”回到庙中，老和尚叫人先把拣来的豆子洗净，下锅

去煮，把豆子都煮开了花之后，再下小米，小米熟后，捞出放入笼屉布上，盖上笼屉盖，蒸成饭。此饭又香又能解饥，是别的饭所不能比的。吃“杂豆饭”，就着庙里的腌咸菜和“大萝卜熬豆腐”，虽为素菜饭，但是，却很能益体养人。此饭此菜此环境，最适合于养病了……半年左右，我的肺病就养好了。因此，我一生也忘不了那“杂豆饭”的味道。更忘不了老和尚顺空那几句既实用，又合情理，且富有哲理的话儿。看来，即便是郊野之乡也有高人，更有能养人的“乡食乡菜”。人何必拜其大名？饭菜何必计其贵贱？至今，我还常自己把几种豆子放在一起煮，再下小米来作“杂豆饭”吃哩！

青谷米饭

在农村，青谷米并不多见，因其产量低而不受大众欢迎，然用其做饭则甚香。青谷米，是米色发青的一种谷子。用其做捞饭吃，色发青黄，而米现清香。将青谷米淘净，放入水锅内煮至七、八成熟时，用笊篱捞于屉内之屉布上，盖上盖子，蒸至米熟为度，其饭成矣。昔日京北回龙观村笔者之大姨妈擅做此饭。初时，笔者以为其颜色不若黄谷米饭之金黄，味儿一定不会好吃。但经在姨妈家吃过青谷米饭后，觉得其青美之香，绝非黄谷米可比。归家后与伯父言之。过年，我家地里开始种了青谷子，桌上也有了青谷米饭。自此，慢慢在全村传播开来，以至四、五千家的大村子，几乎家家都种青谷，户户爱吃青谷米饭了。时过境迁，今已六十多年，不知村中尚有青谷饭否？

大破粒儿饭

这是用大破粒儿捞的饭。大破粒，就是把玉米粒儿，破成

（碾破）两、叁半儿，去掉皮，坐锅，放水煮。至快熟时，用笊篱捞出，再放入笼屉中去蒸熟，就成了大破粒饭。其饭香甜可口，有“嚼劲儿”，但需热时吃，凉了就不好吃了。在北方农村，常吃此饭，又解饥又顶时间，若配上“黄瓜腌葱”来吃，粗对粗，其味更浓了。昔日夏时，每到早饭时，在田间地头坡岗树阴下，常有农家送饭来的，吃大破粒饭，就腌黄瓜、葱，喝煮大破粒饭的米汤，其情其味，另有一种农家气息，令人难忘。

高粱米饭

农民有句俗话：“不怕大肚儿汉，就怕高粱米饭。”红高粱米本是酿酒或当料用来喂牲口的，人若吃红高粱米饭，那是极粗的饭食了。白高粱米饭还好些。在东北民间常吃东北高粱米饭。将高粱米淘净，煮好，捞出后，再上锅去蒸熟，即成高粱米饭。也有在锅内加水、米、直到焖熟成饭的。不管怎么吃，高粱米饭也算不得细粮食品。在北京郊区，常在荒年吃此食品，平时一般不食此物。

栗子饭

此饭为北方山区待客之物。笔者早年曾在郊区（山区）四马台李家吃过此饭。将生栗子去皮碾成碎渣；新下来的小米（大米亦可）淘洗干净，与栗子渣拌匀，共煮后捞出，再蒸成饭；亦可直接用“焖法”将此饭做熟。食之香甜可口，且有栗子味，但又不見其物，可谓“见味不见物，妙在其中”。笔者，归城后曾将此食数说与人，且自家亦曾试作，虽味不及山野鲜美，然亦绝非等闲可比。读者可试做之，即知其妙。笔者归北京后，犹忆早年吃过栗子饭；文化大革命时被下放到山区，房东也偷偷给我做过栗

子饭吃。为此，我于今终不敢忘其“苦与甜”，思此物更可谓是“梦寐以求”了。

山珍海味饭

“乡下自有山珍海味饭，气死城中高价八宝饭”！这是老乡们常说的，也确实如此。山乡或平地农家在年关（除夕）所做的山珍海味饭从用料样数、颜色及口味上，均比城中用一小碗以好大米为主、即使添点水果料等也是作点缀而已的所谓“八宝饭”强多了。故此农民们名其为“山珍海味饭”。笔者幼年即常于亲戚处见此物，吃此食。说是山珍海味：其中有栗子、核桃、桃仁、杏仁等的小碎块儿；还有莲子、菱角、荸荠等的小碎块儿。以上八九样与地中所产的好小米，水田中所产的好稻米一起做成饭，上面再搭上用金糕条儿作的“福”、“寿”字儿，那可真比卖的八宝饭强多了。故此，至今我也不吃外边卖的八宝饭。幼年同窗马文举后来上师大文学系，毕业后，被派到远方（云南），给我寄信中还惦念着幼时常吃的乡下山珍海味饭。他写道：“忆及昔年同窗砚，年关同吃山珍饭，不觉翘首北望，悽然！今者，你我均老矣！虽不致‘一饭三遗矢’，然再同吃此饭之日不可期……”没想到头年他竟到北京来了，还带来个九岁的小孙子。我把昔日的在京同窗都聚在一起，买齐这几样饭料，共吃一顿乡味的山珍海味饭！大家高兴极了。连孩子们全说这饭好吃。但，现在偌大的北京，竟无一家卖实惠好吃的乡间饭菜者！令人可惜又可叹！

萝卜丝饭

此种米饭为“捞饭”最好。先将米（大米或小米等均可）洗淘净，放入开水锅中煮，到八九成熟时，再捞到屉布中，掺上切

好的细萝卜丝（多数用卞萝卜丝）及适量的食盐去蒸熟，即可供人食用。也有先将切好的卞萝卜丝放盐、姜、葱入好了味再蒸的。但萝卜丝不能放油，以免与饭有悖。这种用萝卜丝捞成的饭，即有米饭味儿，又有萝卜味儿，是很好的连菜带饭的好吃食。旧时，出家的僧人常食此物。只用一碟大腌萝卜当咸菜即足矣。有客来寺中用饭，再加上个摊鸡蛋和拌豆腐，就算是很丰盛的待客之饭了。旧时，笔者常路过“常林禅寺”，在庙中安歇，用一两顿素菜饭，晚间面对壁间松明子，坐听老僧说经，亦是“净化俗间灵魂”的一大幸事。至今，每当家人做萝卜丝饭吃，均忆及往事，使奔波劳碌的躯体得到了一时的净化。儿孙辈焉知俗菜饭之间还含有若许启迪人生的道理呢！

炒 米

昔日，我们的八路军和新四军都曾以炒米为干粮，行军作战，打败了敌人。可见“炒米”作干粮，还立过战功呢。在民间早就有用炒米作远行干粮的事儿。炒米，可以说是一个“宝”。笔者年幼时，就见本村有人出外去做小买卖，家里人就给他炒些米带着，以备在上不着村、下不着店的途中饿了时吃些。炒米，最好是用大米；小米和好高粱米也成。先用水把米淘洗干净，再用温水将米泡开些；然后坐锅，下底油，油热了再倒入米去，不停的翻炒，还要撒入适量的食盐，直到米被炒熟了时为止，然后盛起来摊开，晾晒干了，装入米袋子以致远。战争中，人们来不及吃米饭，就把米饭弄散，装在米袋子里，以充炒米食用，但要注意通风保干，否则变馊了，就不能吃了。这种“炒米”有点像现在市场上出售的方便面、方便粥之类的。可以说，“炒米”早就是老百姓的一种方便食品了。

炒大米

大米在农村中是个“贵粮”，尤其是在北方，因其所产不如南方产的多、好。旧时，多把大米上锅炒熟，（但切不可炒糊了，以其熟而能吃为度。）作为远行或久存的干粮用。在过年过节，家里杀猪时，则往往在好大米内稍掺一点点江米，一起炒熟，再碾得多半碎，与猪肉相配做“米粉肉”。许多人爱吃其中的“米粉”，而不爱吃其中的肉。我记得，我小时候也是如此。每到年节，桌上有‘碗菜’，我就用小匙专舀其中的黄褐色米粉吃。大人们说我光吃米粉，不吃肉，是“没造化”，但，我不在乎……至今仍我行我素！

刀里加鞭

这个食品的名称是个既形象又生动的比喻。实际上它是穷人家处理剩饭剩面条儿的一种方法。在城镇中，有专门从大饭店买剩菜、剩饭（折箩）的。买回来后，将菜肴拣好些的、整齐些的，上蒸笼加热后再出卖给穷人。余下的米饭和面条儿则不用分开，也不易细分，就饭面一起热后给人吃，外号就叫“刀里加鞭”——米饭为百食之首，犹如刀为百兵武器之首一样；面条也像武器中的鞭一样，有长有短，故此给此种食物起了这个雅号。过去在北京前门外抄手胡同，有张老头夫妇就专营此业。前三门大饭庄没有不认识张老头的，他就常吃此食物。笔者幼年时，见此情景就问他这叫什么，张老乐着说：“这种吃法，有个雅号叫‘刀里加鞭’。你不信，回家问你家老人就知道了。因为你们家在办事后或年节请客后，也常用此法来打扫剩面剩饭……”几年后，我大哥娶大嫂，因在海淀饭庄和乡村家中两个地方办酒席，剩下不少的

菜饭，且又办的是面条席（炒菜面）。事后，我们也吃起了“刀里加鞭”！我一边吃，一边说出这个名儿来，大伯父还笑着说小小年纪，知识很渊博呢！其实，这不失为是一种勤俭节约，杜绝铺张浪费的好办法呢！

烫 饭

北方人有句俏皮话说：“不够——找补烫饭”。原指若饭不够吃时，就用烫饭来补充。其实，烫饭，往往是烫剩饭，就是将吃剩下的米饭烫热了吃；坐锅，下底油，油热后，下葱花、姜片、蒜片等，煸出味儿来之后，再放汤，并将剩饭也倒入锅中，用勺子将汤和饭搅和好。锅开后，放些食盐；临快熟时，再放些白菜叶（或菠菜叶）等，以增其色加其味。笔者忆起儿时夜读时，母亲就常烫些饭给大家吃。兄弟们在一起读书、吃烫饭，倒也惬意自在得很。“至今吃烫饭 犹常忆儿时”。其时，人家有婚丧喜事时，事前事后也常吃烫饭，只不过其时多用荤汤（炖肉汤或剩炒菜）烫饭。记得外公去世时，我吃过一次烫饭，内中竟有鲜贝，这无疑是在剩菜了。可是给和尚、老道或来念经的尼姑们吃的则是素烫饭。看起来烫饭虽是个俗中又俗的俗吃，却也分荤、素两种，是不能够乱来的。然作为俗家的小孩子吃烫饭，虽然荤素不忌，但以荤为妙；其营养价值当然也比素的要高。

刀切面（条）

近代用轧面机来做面条儿，吃起来总觉得比较硬，有“杠嘴感”；若用菜刀来切面条儿，吃起来，很合人的口味。笔者不是顽固的“守旧派”，而是实事求是地说实话。若讲吃面条儿，还是吃用刀切的比较好。“千好万好，机器轧面不如手切面条儿好。”这

是老北京的方言俚语，却道出了老百姓不喜欢机器轧面条儿的心声。用水将小麦白面和好，注意“软面（做）饽饽，硬面（做）面（条）”的道理，要把面和得硬些，醒好以后，再在案子上把面团擀成薄薄的圆饼状，洒上白面或玉米面当薄面，将面片儿一层层折好，再用好薄面，以切菜刀横切成细条儿，抖落开就成了面条儿，下开水锅去煮熟，浇上浇头儿和面码子就可吃了。

小刀面

“家常小刀面，赛过大饭店。”是句俗话，可说出个真理。老北京的妇女几乎都会做家常的小刀面条儿，浇上作料儿，真比某些饭店做的味儿还要好得多。俗话说：“软面饽饽，硬面（条）”——把小麦白面和得硬一些，适合擀面条儿用；把面团在案子上擀开一指来厚，圆形，用切菜刀来切面，上面和下面要连着一点儿，不要完全断开；每切一条面，用手掌往外手里搓转一条，中间自然起了“面麻花儿”，这样切到够一把儿时，将面切断，上下用手一攥攥成一块儿，把中间的面条儿在薄面上一滚，一抻，剁下两头儿的面疙瘩，把面条儿往锅里一煮，兼有抻面和切面的两种劲头儿，吃起来很好吃。无论是浇余儿或浇炸酱，放什么码子，都好吃。笔者至今总吃自己做的小刀面，是向慈母朱凤贤学的，邻居们见到我做小刀面，就说：“这是北京的老吃食。”京乡城镇有一段儿《莲花落》专唱这“小刀儿面”，很有意思：“刀刀起，刀刀落，一刀一搓，一根儿倒比一根长，嗨来一朵莲花落梅花呀！一根短，一根长，一捏一抻，就成了一般长，下到锅里香又香呀，嗨来一朵梅花落莲花呀！”这时候大鼓和大钹就“咚嚓咚嚓咚嚓嚓……”的打一段儿，接着唱那“小刀面”怎么香，怎么好吃等，想不到这民间曲艺的《莲花落》也唱起了“小刀面”！

热汤面

“要发汗，快吃热汤面，病中吃素的，病好肉中面！”这是一句京郊说热汤面荤素均可养人的大实话。旧时，家中有谁感受风寒，有个头痛脑热的，就做碗素热汤面给他吃。趁热儿吃，出点汗就好了。热汤面有两种做法：一种是坐锅，下底油，油热后，下入葱花、姜片、酱和食盐等，煸出味儿后，再放汤；汤烧开后，再揪白面片儿入锅；面片儿熟后，即可连汤带面片地吃了。另一种是用白水煮面片儿。事先先在碗内备好“倒炆锅”的作料——葱花、姜丝、香油、食盐；把熟后的面片儿盛在碗内，即可吃了。两者均可在食前于碗内加上点醋和香菜（芫荽）末儿。荤热汤面，只是在锅中加些肉丝，最好是羊肉丝，在煮面条快熟时入，则肉味更鲜、更浓，尤如涮羊肉一般。用猪肉丝的，多在炆锅时，葱花、姜片等煸出香味之后，即下入肉丝煸炒，再放汤，下面丝。这样做出来的肉丝热汤面香喷喷、热腾腾，令人爱不释手——吃不够。

酸菜热汤面与白汤面

旧时，在郊区农家患了感冒，或风雪归来，家人常给做碗酸菜热汤面吃。又好吃又热乎，亲人亲情，不可不记：将自家激的酸白菜取出洗净，横切成丝。锅内下底油，煸葱花、姜末（若有肉，则放入羊肉），出味后，再放入切好的酸菜，煸几煸后再放汤，放入适量的食盐，锅开后下入面条，煮熟，即可吃了。如再撒上些香油、胡椒粉、香菜（或韭菜）末儿，则更佳。有时下绿豆粉做的杂面条儿也好吃。俗话说：“要发汗，吃汤面”。旧时，各家小饭馆卖此物的也不少。安定门外有一条往北去通达很远的土道，

途经东三旗，在路边有个卖牲口饮水以及让人饮茶吃饭的小饭馆儿，开设在大道旁的大柳荫下，右边有一口安着牛拉水车的大水井，旁有几亩菜园子。地势颇好，进门有块“柳泉居”的手写匾，字迹奇秀有力，不会是出自俗家之笔。我爱吃他家制售的白汤面条，更爱瞧他的字匾。我曾就此二事问过掌柜的。老掌柜已是八十有余的老者，据他说这二者（匾与白汤面）还是出自一人之手，不想此二者竟给他这小买卖带来了大实惠……这种普通面条并不是用刀切的，而完全是用手抻的。面要和得好，还要“醒”够时候；抻成面条后，一定要放到有鸡和猪骨头吊成汤的白汤中去煮。这老者说，按原来教做此面的人说，面菜子虽然用什么菜均可以，但要用干净布绞出汁儿来，放进面条里，不可放实物，以免乱其“白汤面”的色美。但后来，就没遵此法，只求面码尽量齐全，供客人吃就是了。浇头却没变——只浇干净的咸盐水，碗内少放些汤，喝完了不够时，再往里续原煮面汤。我这才明白：这种面为什么叫“白汤面”，而且味儿又这样美，全不同于其它汤面。至于其匾，老者说大道边上的小饭馆本没有什么名儿，就叫张记饭铺。那位先生路过此地时，正遇上大雨，就在小铺中膳宿，看见此处野景甚好，又挨着个水井，就要了一张糊窗户纸，给写了个“柳泉居”三个字当作匾额，并亲手教给我们怎样做这白汤面……老人说，那人还跟着个仆人，也骑着马，像个作官人的模样。我推其年代，此人虽是个官僚，但也定是个“美食家”——不俗的雅客！

过水面（条）与锅儿挑（面条）

原指面条煮熟后，捞入温水内过一下，再盛入碗内，浇上一种浇头及菜码儿吃。后来把办事从中渔利，也叫“吃过水儿面”。

“过水”与“锅儿挑”是指对面条儿的两种要求。锅儿挑，是

在面条煮熟了后，从锅中挑出（捞出），盛入碗内，即浇下浇头及菜码儿吃。过水面的特点是面条俐落，与菜码儿及浇头拌在一起，色泽鲜明，味正。锅儿挑的特点是面条热乎，容易保存面的原味儿，容易同码儿、浇头会合出新味儿，但其色泽不及过水面条美。然而人各有所好，有爱吃“锅挑的”，就有爱吃“过水的”。笔者幼年在北京琉璃厂东南园大宅子中，本宅本是个“枪手院”——代书画店应下的名人活儿作假书画、图章的地方。一些行中人均不愿承认有此组织，不过旧社会却有此地，并不为大家所不齿，因往往其制作的古人或刚去世不久的人的书画，不仅用的图章真，而书画之功力也往往上乘。笔者亲见清末名官僚李毓如，虽以其指书指画出名，闲章为寸章，章文“天地一指”。但，其孙李×落魄后住在香炉营四条，又染上吸毒恶习，然其书画均胜过其祖，可是仍用乃祖之名，和“天地一指”的图章，以此来通过“枪手屋子”赚钱。这家“枪手屋子”是我家的买卖之一，我就在其宅中见过李×因吃面条儿和著名金石家、词赋家寿石公抬过杠：寿先生好吃“锅挑儿面”，说它有面味儿，叫学徒的给弄锅挑儿吃；李先生就好吃过水面条，说其俐落，能显出各种菜码儿和“浇头儿”的味儿来，就叫学徒的把面条儿过水再捞。二人为此争论不休。掌柜的只好叫掌厨大师傅分两锅儿给两位先生分着煮。今日看来是个哈哈小事，其实也反映了人民食俗和爱好的不同。所以说，“过水面条”与“锅挑儿（面条）”都可以说是为大众所喜爱的吃食，至今仍受到普遍的钟爱。

肉汤儿面

用炖肉的剩汤儿，再加些白水煮开后，下入擀好的面条儿，再放些白菜叶儿或菠菜叶儿，或切些芹菜末儿当面码儿。这种面条，风味独特，既有面香，更有炖肉的香味儿，还有菜叶或菜码子在

面条中解腻添味儿。在北方，每年春节、灯节过完了，到正月十七、八，炖肉也吃得差不多了，就打扫炖肉汤吃——做“肉汤儿面”。这是一种很好的吃法。俗话说：“拜年拜个初五六儿，又有馒头又有肉；过了十五来拜年，磕头也吃肉汤儿面！”其实这种肉汤面，就与城中“二荤铺”卖的烂肉面差不多。旧时北京南城北桥湾就有一家卖酒兼卖面的二友轩，其炖肉单卖。而白坯儿面条、白浇肉汤不要钱，只收面条儿钱，算来这也是一种招徕顾客、作小本生意的明智之举吧！

倒炆锅挂面

城中人常煮挂面吃，郊野农家也常备有挂面，往往是用小麦白面向“挂面屋子”（做挂面的作坊）换来的。为了方便，大人、孩子遇有伤风感冒或身体不爽时，就给煮碗挂面吃，又热乎，又便当，且不腻人。余在京北三合庄二姐家，曾吃过用倒炆锅法制的挂面，甚好吃。其做法也很简便：把葱花、鲜姜末、食盐、胡椒粉、香油、味精（没有时可不放）等调味品放在一个碗内，拌匀，在开水锅内将挂面煮熟后，再放入备好的入味调料，即可出锅供食。其面条清雅不腻人，滋味很美。老乡常诙谐地说：“躺倒了不干（病了），倒炆锅儿煮挂面！”

擀条儿

这是一种短面条儿，四郊农家常食之物。擀条儿，各种面几乎都能做，它不像面条儿似的有劲，可以拉长。它虽短，却别有风味。这里介绍一下，细箩面加榆皮面的切条儿。细箩面是磨白玉米面过细箩之面，掺入适量的榆皮面儿，白中发红，颜色很好看。用温水和好面之后，擀成薄圆片，再用刀划成长二寸左右之

长方形片儿，中间洒薄面，两三张一摞（luò），用刀切成细条，下开水锅煮熟，洒上菜码子，然后浇卤、浇氽子，或浇三合油、穷人乐、炸酱，均能食之。京郊儿歌云：“秃老婆嫁穷汉，平常吃擀条儿，成亲（结婚）吃顿面。”其实擀条儿有许多种，如，荞麦面擀条儿、白面加玉米面擀条儿等。其实，只不过是面不同罢了。

两样面擀条儿

“你也瞧，他也瞧，这是何物不知道。既好吃，又好瞧，原来就是两样面的大擀条！”这段老乡们的口头禅，夸赞的是能蒙过大家眼的“俗技术”。两样面擀条虽是个俗吃食，但只有把两样面掺兑得比例合适，才能做得出好擀条儿来。在乡间，一般只用三成面的细箩面，兑上七成小麦白面，加水和好，和软些，然后在大案子上擀成薄圆饼状，再用菜刀竖着划成宽三寸左右的长条子。把这长条子摞起来（中间用上薄面），用菜刀再横切成小细条儿，下锅煮熟，即可供人食用。其浇头是什么都成，所用之菜码子也是随行就市——自家园内下来什么，就用什么当码子。笔者曾在武佩芝姐姐家吃过此物，用的全是自家园中所产之物当菜码儿。新下来的小红萝卜，洗净，切碎（切成细丝）。洒在两样面擀条儿里，真是既新鲜又水灵，其味还清香无比。除此之外，还有人家把玉米细箩面兑榆树皮面来做“两样面擀条儿”的，其做法和浇头、菜码也是一样的，这里就不再赘述了。

抻板儿条

这是一种宽条儿的面条，因其形如丝棉织物的“板儿带”，且又长短不一，故名“板儿条”。一般大约有手指般宽，铜钱厚薄，一尺来长。俗话说：“软面饽饽，硬面面（条）”。用水和小麦白面