

老俗事



[老俗事_下载链接1](#)

著者:周简段

出版者:新星出版社

出版时间:2008-4-1

装帧:平装

isbn:9787802254572

访善话当年，悠久名吃说南北，便宜坊和全聚德，柳泉居与沙锅居，煎饼果子锅巴菜，玉堂酱原松花蛋，北京的老小吃，杭州的旧茶馆，天津的烧酒，新疆的特产……本书一百多篇美味佳肴的文章，既有名菜佳肴，也有地方民间风味、佳酿名茶和蔬菜鲜果，书中还穿插了许多关于吃的趣闻轶事、传说掌故，很多著名的老小吃还追溯其历史渊源，读来令人兴味盎然。

涉笔成趣，理路天成，于琐碎中见精神，于细微处见全面，让人读后，如食橄榄，回味无穷！——季羨林

周简段早年常住北京，后来来往与北京和香港之间，交游广阔，亲身经历过不少重要的往事，如今追忆往事之际，备感亲切翔实。读者每阅其中一篇，仿佛与周氏把臂京畿，细说从前，令人低回不已！——香港《大公报》

北京的老小吃，杭州的旧茶馆，天津的烧酒，新疆的特产……关于吃的趣闻轶事、传说掌故……令人回味。图文并茂。收录100多幅难得一见的关于吃的老照片。

便宜坊和全聚德

吃过北京烤鸭的人无不称好，却往往只知其好而不知其所以好。今得知者相告，很值得一记。

原先京都有两家烤鸭店——前门外鲜鱼口的便宜坊和前门外肉市的全聚德。前者于清咸丰五年（1855年）开业，经营焖炉烤鸭；后者于清同治十二年（1873年）开业，经营明炉烤鸭。

焖炉和明炉有何不同？据了解，前者使的是高粱秆，填满炉便点火，俟炉中烟净无焰，便置宰好洗净的鸭子于炉中，关上炉门焖烤，因火力不很旺，烤出的鸭特别鲜嫩、柔软，尤其适合老年人食用。不过一炉只能烤五、六只鸭。后来全聚德发明用明炉烤鸭开业，将净鸭置于炉中，使用果木燃料（最好是枣木），一炉就能烤好二、三十只，烤出的鸭特别香酥。

入炉以前的净鸭已经过一段工序繁多的处理过程。选鸭是京郊特产的“填鸭”，十分丰腴。然后是宰鸭、去毛。以光鸭到净鸭还须经过打气（鼓起骨架）、掏膛和洗膛（均不得破皮漏气）、挂钩（选在合适处）、烫皮（用开水浇）、打糖（用饴糖水浇）、晾皮（阴干）等工序。每道工序都要求十分严格，若有不慎把皮弄破一点，便会因漏气而不能入炉。烤鸭的时候，还须用高粱秆塞住屁股，用开水灌入膛内，以弥补本身水份不足，以保持鲜嫩，并达到外烤内煮、成熟均匀。鸭胸脯部份皮嫩，烤的时间不宜过长；鸭的侧面和背部，以及后膛部份，都因较为背火，烤的时间应稍长一些。总之，掌握火候均须恰到好处，处处燎匀。这是一门高超的制作技术。现在仍然健在的著名老技师张文藻和田文宽，都掌握得极为娴熟。还有一些技术也相当好的年青技师，如甄华民、任春德、刘德长等，已为日本友人聘为专家，前往日本开业传技。

便宜坊和全聚德两家烤鸭的烤法虽有不同，却有异曲同工之妙。烤好的鸭都是皮酥肉嫩、色艳味鲜、油多不腻、久吃不厌的特点。吃时佐以黄瓜、萝卜、大葱、蒜泥，配食荷叶饼、甜饼或空心烧饼。最后，鸭架子做汤，汤色乳白，鲜美可口，解渴消食。

后来烤鸭的吃法更加细致，发展到吃“全鸭席”。用烤鸭身上的不同部份，分别做出炸鸭胗、炸鸭肝、卤鸭膀（去骨）、拌鸭肠、糟溜鸭三白、鸭四宝、鸭脯、金鱼鸭、炒鸭心、酥炸鸭卷、会鸭舌等几十种菜。

由便宜坊和全聚德两家烤鸭店发展起来，王府井、和平门外以及有些大饭店都有烤鸭店或兼营烤鸭业务，生意兴隆。

仿膳话当年

友人馈我仿膳细点一匣，内有芸豆卷、豌豆黄、小窝头、甑儿糕等。

仿膳座落在北海公园漪澜堂。品尝着细腻的豌豆黄想起当年在“仿膳茶庄”小酌的情景。

1924年，冯玉祥命部下鹿钟麟驱逐溥仪出宫，宫中御厨也就散落民间。大约在1925年，原在御膳房菜库当差的赵仁斋，约了御膳房名师孙绍然、王玉山、赵承寿等在北海公园北岸办起“仿膳茶庄”，这便是“仿膳”的创始人了。

坐在高爽的舒卷自如的天棚下面，面对着邻邻的太液柔波，望着蓝天和变幻的白云，品着香片茶，吃着仿膳特制的美味佳肴，真是如临仙境。该处茶点，非同一般，用料考究，做工精细小巧玲珑，别具一格。如所制豌豆黄，定要用京东四眼井之白豌豆，在豌豆煮烂后，要用马尾编成的箩过筛，故而十分细腻可口。再如肉末烧饼这道小吃，烧饼用炭火细烤，外酥里软，肉末则炒得不腥不腻。记得一位食客说：慈禧某夜梦见吃烧饼，次日早点，果有肉末烧饼，以为替她圆了梦，便将做烧饼的赵承寿叫去，赏了尾翎和20两银子。肉末烧饼从此出了名。

至于小窝头，据说是八国联军占北京时，慈禧仓皇出逃，路经昌平西贯市，“老佛爷”饿坏了，一个姓李的农民献一个窝头，慈禧吃得很香，后来便让御膳房照做。这倒难坏了厨师，只得用细玉米面、黄豆面精制而成。外间传说小窝头是栗子面的，其实不确。此段趣闻，倒颇似相声中所演朱元璋爱吃“珍珠翡翠白玉汤”的故事。

记得当年仿膳茶庄也做一些宫中传统炒菜，印象最深的是“四抓”、“四试”、“四酥”。所谓“四抓”是抓炒腰花、抓炒里脊、抓炒鱼片、抓炒大虾。这是慈禧封为“抓炒王”的王玉山的拿手菜。所谓“四酱”则是炒黄瓜酱、炒胡萝卜酱、炒榛子酱、炒豌豆酱；所谓“四酥”，则指酥鱼、酥肉、酥海带、酥鸡。这些宫中名菜做工精细，色彩美观，味道醇鲜清淡，很受顾客欢迎。此外加清炖肥鸭、清炖鸭舌、溜鸡脯、樱桃肉、响铃以及夏令美味西瓜盅等等也都是仿膳的拿手好菜，无不脍炙人口，色、香、味、形俱佳。

作者介绍:

周简段，著名文史作家、专栏作家。早年生活在北京数十年，交游广阔，熟读前贤文章，博物强记，广泛涉猎北京的文史掌故、艺苑趣闻、名人轶事和文物珍宝，对风土民情了如指掌。1976年定居香港后，来往于香港和北京之间。自二十世纪八十年代开始，以周续端、周彬、司马庵等笔名，在香港《华侨日报》《大公报》、台湾《世界论坛报》等多家报纸开设“京华感旧录”“九州逸趣”“神州拾趣”等专栏，琐谈社会轶闻和文史掌故，深受读者欢迎；之后谈及内容遍及全国各地，专栏易名为“神州轶闻录”。

1986年，其专栏结集“京华感旧录”，分艺文、风土、掌故等多种，由香港南粤出版社出版；之后，大陆又先后以“神州轶闻录”出版他德望文史专栏文字多种，都深受读者喜爱。本次出版，仍以“神州轶闻录”为名，精选周简段原出版过的内容和散轶文章，陆续出版，全面反映周简段先生所谈到的那个时代的戏曲、诗文、楹联、民俗、书画、人物、饮食和社会秘闻等。

目录: 总序一 总序二

序
年节纪胜
“书春”逸闻
北京人买年货
门神·挂钱儿·窗户花儿
佳肴美酒醉除夕
迎春福、禄、寿
北京人吃饺子
春节逛厂甸
侗族春节习俗
漫话“初五开市”
舞狮与耍龙灯
曲阜元宵点天灯
正月十六妇女走百病
二月二，龙抬头
清明时节话上坟
六月六天贶节
放荷灯与烧法船
九九登高倍思亲
福州冬节搓丸风俗
腊八节的来历
新春话年画
北京人年关搪债
平民之家做年菜
爆竹声中一岁除
探亲访友话蒲包
北京“杂拌儿”
晚清官场拜年习俗
春节话青田年糕
元宵之夜灯如昼
“竹马舞”琐谈
春节接姑奶奶之俗
朝日坛与太阳糕
蟠桃盛会三月三
端午拉杂谈
“七七”鹊桥会
月到中秋分外明
冬至大如年
《九九消寒图》
“小年”祭灶时令记趣
春饼、春菜和春酒
立夏尝新
伏天话扇
五月旱与六月雨
炎夏之冰
蟋蟀声声秋意浓
北京的糖葫芦
寒冬话火锅
围炉夜话
腊月京城有鲜花
春回大地话风筝
热在三伏
六月浮瓜
夏虫诗情

暑滞夏和贴秋膘
秋风吹来烤肉香
十月一，送寒衣
风雪大酒缸
冰床乐事市井闲趣
旧京庙会
京城秧歌
骑毛驴逛白云观
荷花市场拉洋片
古拙的民间玩具
“鬃人儿”与“毛猴儿”
鸟趣
玩交嘴雀
冬日斗蟋蟀
哈巴狗儿与袖狗儿
金华斗牛风俗
赵州龙牌会
妙趣横生“抬花杠”
金陵茅山会
安塞腰鼓
民间花会琐谈
闲话踩高跷
雍和宫“打鬼”
北京民间杂戏
敲糖锣与捏面人
春意盎然小金鱼儿
空中音乐——鸽哨
驯养苍鹰
驯蛙、驯蚁艺人
角灯·泥花·铁蛋
曲阜祭孔
太行山麓“捉黄鬼”
蜀中药王会盛况
敖包相会
巷陌风情
北京的五大“镇物”
京华“八”字何其多
龙年说龙俗
老北京人的称谓
闲话小脚儿
北京四合院琐谈
里巷徜徉话门墩儿
老年间的北京儿歌
旧京百业话绝技
闲话北京“打鼓的”
井窝子与挑水的
京都花轿
街头棋摊
漫话拉洋车
驼铃断想
平湖西瓜灯
满族风俗拉杂
赛画眉
苗族儿女的自由恋爱

广西盘瑶入赘婚俗
绍兴小儿“寄名”或“偷名”
老鼠入年画
旗袍的变迁
柳阴蝉鸣话胡同
天棚·鱼缸·石榴树
纸窗之趣
长街叫卖声
旧京测字先生
茶馆·茶摊·大碗茶
闯线·摸驴·拴娃娃
京城澡堂子
乞丐王国种种
北京的四轮大马车
旧京三次大出殡
晋南民居地窖院
旗人吃喝习惯
渔民婚俗情趣
畚族人的婚恋习俗
浙东生育风俗后记
从“京华感旧录”到“神州轶闻录”
· · · · · (收起)

[老俗事 下载链接1](#)

标签

美食

文化

随笔

历史

食·玩·居·行·乐·赏

老滋味

饮食文化

饮食

评论

心里悲凉

点到为止是好的，可惜往往点不到，一大硬伤

做法写得倒细，可做菜谱来看。但无甚情趣。有些篇章接近软文了。

哦，我不打算再看关于吃的文章了，看顶了，这本写的也不坏，而且全面的很，我饿了

老北京，老风俗。

2009年8月24日

上海图书馆。桂谚云：“食在梧州，玩在桂林，死在柳州。”（P157）北京人把烧饼叫火烧...北京最有名的是京东通州大顺斋产的糖火烧。...大顺斋创建于明朝崇祯末年...普通火烧以面粉为主，其他配料为辅。而大顺斋的糖火烧，面粉只点25%；芝麻酱、红糖、桂花、香油搅拌后，统称“调和”，约占75%。...成熟出炉的糖火烧，外形扁圆，呈深棕色，散发着浓郁的麻酱、红糖、桂花香气。吃在嘴里酥绵松软，又甜又香，营养也很丰富，有温补的药用功效。（P174-175）

感觉一般 老北京的东西就那么点被唐鲁孙写光了，这里也写。。。而且几篇文章写的特别像广告。。。

这一套书都看过，不过都是冯大彪先生所作，周简段是臆造人物，其实是冯大彪的笔名，呵呵。内容还算不错，但有一种攒书的感觉，很多老年间的事，只怕冯先生也是道听途说了。

文字真的不错，说起各地美食和往日风俗来头头是道，只是有种报章杂志味道。

除了说鸽子和鸣虫儿那段儿，其他都是知了了的；似乎每一本儿北京风物的书都是这些玩意儿；

一没新意，二没文笔。

越看越馋。

很有趣

老一辈文人的京华感旧录，旧时风物，涉笔成趣；往事追忆，令人低回不已。

这算不算八卦呢？

建议改名北京老俗事！！！！失望！

"馋游天下"是每个美食家的梦想,但梦想也需要一张精致的地图

好玩，可是能把封面换成正确的么？

谈中国食文化，这样的书市场上并不少。这些作者基本有三特点，一要有强大的经济基础，二要秉承孔夫子“食不厌精、脍不厌细”之精神，三要乐游善交。看完此书亦总结出三条:一是北京的大菜小吃，除清真佳肴外，绝大多数来自山东省；二是不少名吃的故事传说喜欢攀龙附凤，不是乾隆之最爱，便是慈禧之珍藏，最不济也和纪晓岚、严嵩用关；三是有些名吃来自是意外事件，熬干了锅造就了烂烂的酱肘子，无奈间为防止豆腐过期成就了臭豆腐。

涉笔成趣，理路天成，于琐碎中见精神，于细微处见全面，让人读后，如食橄榄，回味无穷！——季羨林

[老俗事_下载链接1](#)

书评

题目貌似跟感情有关。实际没有。
下班前，我去社长办公室抽他的烟，随便拿了本《老滋味》。看完，社长进门，我跟他这书还不错啊，为什么发行说不好卖？社长说：“你看这书是给谁看的？不高端，也不低端。”他说的是装帧定位。装帧是挺平淡的，但是内容也是淡淡的，讲了各...

平时不大看报纸杂志之类，又不是文史哲出身，所以不知道周简段老先生名号。在卓越上想找几本美食类书看看时顺手买了这本书。
随便翻了翻，觉得特有意思，像听老先生拉家常讲故事，好看！老先生肯定是个杂家，博古通今，无所不知，不管戏曲、诗文、楹联、民俗、...

[老俗事_下载链接1](#)