

<<老滋味>>

图书基本信息

书名：<<老滋味>>

13位ISBN编号：9787802254565

10位ISBN编号：7802254566

出版时间：2008

出版时间：新星出版社

作者：周简段

页数：251

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;老滋味&gt;&gt;

## 前言

我生长北京，说一口北京话，而今九十多岁了，算得上一个老北京。

然而北京城区之扩展，市面之繁荣，交通之便利，却今昔大大不可同语，其变化皆在我眼中，说之不尽。

姑举今天的动物园为例，旧名农事试验场，建于清光绪年间，规模宏大；嗣因东面一部分被划出去成立苏联展览馆(现名北京展览馆)而缩小了。

同的西北隅的畅观楼，曾是西太后游园歇息所在。

今天的熊猫馆原非昔年所有，而馆前曾有彭家珍等五烈士墓却不见了。

兹以友人周简段近将刊布于《华侨日报》的专栏文章，集册成书，其意旨甚盛，承嘱为序言，衰老颓唐，聊以此塞责，愧甚，歉甚！

梁漱溟 1985年5月于北京 从“京华感旧录”到“神州轶闻录”——记周简段先生 人年纪一大起来，往往容易念旧。

著名文史作家周简段先生就是这样一个人。

周简段是个“老北京”，早年在北京读书、工作、生活，后来还与张恨水一起办过报纸，常常逛天桥，游故宫，访名胜，对北京的名人轶事、名胜古迹、文物珍宝、文史掌故、艺苑趣闻，以及民情风俗都了如指掌。

1976年以后，周先生到香港去继承遗产，便在那里定居了。

从1980年起，他在香港《华侨日报》副刊开辟“京华感旧录”专栏，每目一篇，千字左右，一直继续到1992年该报易主改版。

一个专栏能维持十多年时间，这在中外新闻史上实属罕见。

周先生早年交游广阔，亲身经历许多事情，定居香港后，愈发怀念故都北京。

其专栏文字，主要以描写故都风物、追忆故人往事、细说从前为主题，每一篇都与自己生活游历相关，行文朴实无华，所历所感，娓娓道来，深受读者喜爱。

常有读者和报刊赞誉其“知识渊博，文笔优美，是写北京的权威”，“以古都北京为经，短小精练的文字为纬，系统地缕述京华旧日，细说当年，一使昔日事像重现读者眼前，又具探源究始之功，兼且披露不少鲜为人知的重要史事，对保存历史文化贡献殊大。

”香港《大公报》则评其文“备觉亲切，似与周氏把臂邀游，细诉从前，令人低徊不已”。

三四十年来著名女明星夏霞女士在读了他写的《夏霞演(人之初)》之后，给他写了一封上千字热情洋溢的信，对文中提到她结婚四十周年的纪念照非常感动。

信中说：“由于这段旧闻，把我的思潮又带回四十年前的上海去了。

”信中她还详细回顾了40年代演《赛金花》和《人之初》话剧的具体情况。

最后她感慨地写道：“人年纪大起来，总喜欢怀旧、回忆，如果能找个对象谈谈往事，温温旧梦，实在是人生一大乐事。

”此外，他的不少文章，被马来西亚、新加坡、美国以及台湾等国家和地区的报纸转载，在全球华人中影响很大。

周简段先生的专栏文章，1986年曾由香港南粤出版社出版，书名《京华感旧录》，由溥杰题签，梁漱溟作序。

分《艺文篇》、《风土篇》、《人情篇》、《掌故篇》和《名胜篇》五册，附历史照片多帧，印刷精美，弥足珍贵。

书中文章短小精练，兴味盎然，于茶余饭后，披阅一番，实是美不胜收的艺术享受。

该书是香港十大畅销书之一，周简段由此一跃成为香港著名的文史作家。

此后，周先生越写思路越宽，以周续端、周彬、司马庵等笔名，分别在香港《大公报》、台湾《世界论坛报》开设过“九州逸趣”“神州感旧”等专栏，取材已不限于京城一隅，而是遍及神州大地。内容也不再是单纯的感旧，而是忆旧述新，加以现实的见闻和感受，使台、港、澳和海外读者更感亲切。

1992年，在出书困难的情况下，北京的华文出版社慨然答应出版周先生十几年的专栏文章，周先生

<<老滋味>>

嘱我选编。

精选之后，分成六辑，宅名为《神州轶闻录》，冰心先生百忙中写了总序，而其中的《名人篇》由萧乾先生写序，《文化篇》由季蒞林先生写序，《名胜篇》由侯仁之先生写序，《民俗篇》由胡絮青先生写序，《美食篇》由于苦木先生写字，丛书名由启功先生题签。

《神州轶闻录》所选文章都很短，内容几乎都是身边琐事，细碎平淡，小到不能再小，但却寓意深远，季蒞林先生在《文化篇》序中说：“哲学家们常说：于一滴水中见大海，于一粒沙中见宇宙。难道在我们这些小的文章中不能见到大的文也吗？

所有这一些戏曲、文玩、店堂逸事等等，又哪一个与文化无关呢？

只不过在这里谈文化，不是峨冠博带，威仪俨然，不是高头讲章，而是涉笔成趣，理路天成，于琐细中见精神，微末处见全面，让你读了以后，如食橄榄，回味无穷，陶冶性灵，增长见识。

” 书出版后，周简段先生接到大量读者来信，有鼓励，有赞扬，但更多的是反映这些书已经买不到

。之后的十多年间，我又收集到周先生的不少文字和散轶文章，现将其所有文章再次精选和分类，分两辑出版。

第一辑出版，计有《梨园往事》、《老城游》、《老俗事》、《老滋味》、《画坛旧事》等五册；第二辑五册也将其后陆续出版。

现在这个版本是周先生专栏文集的最新、最完整、最具权成的一套丛书。

冯大彪 2008年元月于三缘斋

## <<老滋味>>

### 内容概要

仿善话当年，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。

<<老滋味>>

作者简介

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

## &lt;&lt;老滋味&gt;&gt;

## 书籍目录

总序一 梁漱溟总序二 冰心序 于若木饭庄佳肴 乾隆赐匾“都一处” 便宜坊和全聚德 仿膳话当年 龙袍、活鱼宴、听鹂馆 历史悠久致美斋 誉满京华泰丰楼 萃华楼的鸡汤菜 悠久美味话水饺 “八大楼”外又一楼 “八大堂”中惠丰堂 柳泉居与沙锅居 谭家菜名重京华 阮元与“满汉全席” 恭王府畔“厉家菜” “教席”之首两益轩 东来顺如何发迹？

银锭桥畔烤肉季 清真烤肉宛沧桑 誉满京华“爆肚王” 津门“天下第一坊” 难忘的中立园饭馆 秦淮河畔六华春 老店马祥兴的名菜 杭州奎元馆的爆鳝面 姑苏陆稿荐腊味 蛇餐祖师蛇王满 “改刀肉”和五奎园 忆成都药膳 秋尽江南蟹正肥 粤菜“东江盐焗鸡” “贴饽饽熬鱼”香又美 石头门坎大素包 源远流长话豆腐 “大干风味”张家菜 临清与《金瓶梅》食谱 马叙伦与“三白汤”茶香酒趣 中山公园的来今雨轩 什刹海茶棚的野趣 上海城隍庙“得意楼”旧话 韵味无穷的清茶馆 杭州的茶馆 品茗胜地“湖心亭” 闲话龙井茶 茶中极品武夷茶 香浓味郁普洱茶 曾国藩与“祁红” 刘完素与颐春茶 昔日南京茶叶棒 蒙山茶话 大理白族的“三道茶” “天府之国”多佳酿 金奖佳酿五粮液 追寻文君当炉处 一个清明节两个杏花村 兰陵美酒郁金香 钦定御酒御河春 天津美酒直沽烧 徐水有酒“刘伶醉” 济宁名酒话“金波” 张士弼与张裕酒 绍兴加饭酒上国宴 古传即墨老酒 曹雪芹家酒四百年 炎夏谈啤酒 文学名著中的酒趣名店特产 酱菜老店六必居 天义成更名天义顺 歪打正着儿的天福号 月盛斋的酱羊肉 王致和臭豆腐 宣威火腿驰名中外 扒鸡·烧鸡·卤鸡 绍兴腐乳风味绝佳 济美酱园及“进京腐乳” 玉堂酱园松花蛋 天津冬日话“四珍” 中国三大名醋 银鱼·紫蟹·铁雀 天津“冬菜”史话 三水五香孟家香干 漫话“狗不理”包子 梧州的冰泉豆浆 苏北麻虾辣又香 九龙江畔品鱼香糕点小吃 南味北设稻香春 “萨其马”及北京点心铺 正明斋京味糕点 饽饽名铺永星斋 小窝头及其他 京味特产话金糕 京东名店大顺斋 冠生园的南味食品 淮扬名点有特色 保定四美斋糕点 “驴打滚”与北京小吃 名目繁多的“炸货” 《豆汁记》和豆汁 福兴居灌肠老铺 马玉昆精制白水羊头 门钉包子杂说 关于炸酱面 京食美味“茶汤” 冬晨一碗热面茶 馄饨·云吞·抄手 万顺成小吃享誉津门 煎饼果子，锅巴菜 “赖汤圆”传奇 米粽·面粽·藤萝饼 “过桥米线”堪回味 桂林马肉米粉之妙 博望锅盔的传说 山西民间小吃“头脑”与“帽盒” 蔬菜瓜果 大白菜上宴席 燕市名蔬话茄子 山中之珍——香菇 漫话山东加祥大蒜 惠阳矮陂出梅菜 芥菜·龙须菜·榆钱儿 荸荠配菜与药用 天津萝卜赛梨 “泽畔藕”的传说 山药人饌香甜脆 芋的文化趣谈 樱桃先百果而熟 桃之夭夭，灼灼其华 深州蜜桃群桃王 辛集鸭梨负盛名 炎夏酷暑话西瓜 话说嘉兴无角菱 浙江塘栖枇杷 闽中佳果“漳柑福橘” 圆铃红枣的传说 新秋常念炒栗香 新疆特产哈密瓜 金秋犹忆山里红 喝了蜜啦——大柿子后记 从“京华感旧录”到“神州轶闻录”

## &lt;&lt;老滋味&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：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，内有荟豆卷、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，要用马尾编成的筛过筛，故而十分细腻

## &lt;&lt;老滋味&gt;&gt;

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官中传统炒菜，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。



<<老滋味>>

媒体关注与评论

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

## <<老滋味>>

### 编辑推荐

《老滋味》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。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》近百幅难得一见的插图，再现有滋有味的老饮食！

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>