



北京小吃豌豆糕。



北京小吃炸灌肠。

# 日斜戏散归何处？

口述/二毛 整理/封面新闻记者薛维睿

## 爆肚油肝香灌肠



北京小吃杂面。

### 糖蒸酥酪 贾妃赐给宝玉的美食

奶酪是一道著名的北京小吃，从北方少数民族发展到北京，有悠久的历史。奶酪又叫“醍醐”“乳酪”“洋酪”“酥酪”等，使用牛羊乳汁制成的半凝固食品。唐朝皮日休在诗里有过描述：“雕胡饭熟醍醐软，不是高人不品尝”。宋代诗人辛弃疾也有诗句“香浮乳酪玻璃碗，年年醉里偷尝惯”，以形容奶酪鲜美。

《红楼梦》也对奶酪有过描写，第十九回贾妃赐给宝玉的“糖蒸酥酪”，就是现在说的奶酪。到了清代，在《都门纪略》中有记载，“闲向街头啖一瓯，琼浆满饮润枯喉。觉来下咽如脂滑，寒沁心脾爽似秋。”

北京小吃博采众长。北京曾是金、元、明、清的都城，又是新中国的首都，让它能兼收各个地方小吃的精华和风味，最终呈现出丰富的面貌。明代万历年间有一位叫刘若愚的太监，他写了《明宫史·饮食好尚》和《酌中志》，其中记载了当时的人在正月会吃年糕、元宵、羊双肠、枣泥卷，二月吃春饼、煎饼，三月吃江米面凉饼，五月吃粽子，十月吃奶皮、酥糕，十一月吃羊肉包、扁食、馄饨，腊月吃灌肠、油渣。

到了清朝，宫廷里的小窝头、豌豆黄传到民间。乾隆时期的诗人杨米在《都门竹枝词》写过，“日斜戏散归何处？宴乐居同六合居。三大钱儿卖好花，切糕鬼腿闹喳喳。清晨一碗甜浆粥，才吃茶汤又面茶。凉果炸糕猪耳多，吊炉烧饼艾窝窝。叉子火烧刚卖得，又听硬面叫饽饽。烧麦混沌列满盘，新添桂粉好汤圆。爆肚油肝香灌肠，木须黄菜片儿汤。”

从这首《都门竹枝词》可以看出，北京小吃在清朝已经相当丰富了，而且形成了自己的风味。再加上北京小吃许多都源于宫廷，出自宫廷御厨之手，这些人红案白案都是高手，做的小吃可想而知是不错的。

北京小吃风味突出，与烹饪技术精湛分不开。比如著名的银丝卷，需要经过和面、发酵、揉面、溜条、抻条、包卷、蒸熟等七道工序，需要有熟悉的抻面技术才能胜任。经过连续就此的抻条，能抻出五百一十二根名为“一窝丝”的细面丝，每根长达两米多。在这种面丝的基础上，再接着抻上两次，由五百一十二根变成两千零四十八根，就是驰名中外的龙须面了。

我收藏了一本1980年的《北京小吃》，由北京新胜利小吃店（原南来顺饭庄）提供材料，北京市宣武区科技资料编委会编纂，介绍了各种北京小吃，包括各类炸货、烙货、年货、蒸货、流食在内的，多达一百四十多种。

另外，在上世纪50年代出版的《北京市东城区文史资料选编》中，也记载了许多北京名小吃。其中有大家熟悉的豌豆糕、炸麻花、杂面，也有很多我从没听说过的小吃。从这些文献可以看到，如今很多小吃已经失传，如果通过这些老菜谱一传一续，也是一件意义重大的事。



**名家简介**

二毛，本名牟真理，上世纪60年代生于重庆酉阳。著名诗人、美食家，《舌尖上的中国》美食顾问、中国饮食类非遗传承与保护课题组组长（文化部与中国烹协）、中国饮食文化收藏家。1987年直至现在，先后在重庆、成都和北京创立文化餐饮品牌“川东老家”和“天下盐”。著有《碗里江山》《妈妈的柴火灶》《味之道》《民国吃家》等美食著作。

## 唐代『快餐』酒席立办

上世纪80年代，随着西式快餐店的出现，我们逐渐熟悉了快餐这种餐饮形式，但其实早在唐代，快餐就已经出现了。

唐代市场有一种叫作“立办”的酒席，立刻就办，速度肯定很快。据《国史补》记载：唐德宗临时召见吴湊，任命他为“京兆尹”，且要立即赴任。时间很是紧迫，为庆贺自己的升迁，吴湊还是邀请了亲朋好友中聚餐。当亲友赶到时，酒宴也已摆好。客人不解，问何以能这般迅速？吴府的人回答：“两市日有礼席，举铛釜而取之，故三百人之馔，可立办也。”由此可见，“立办”，可算是唐代的快餐。

到宋代，在东京、杭城等地，市场上随处可见一种叫“适时施行索唤”和“咄嗟可办”的餐饮，也现如今一样，若繁忙无暇做饭，可叫快餐解决肚皮温饱问题。

《都城纪胜》记载，当时宋朝市场上已有供应众人四时点心的“荤素从食店”，它的宗旨亦是“任便索唤，不误主顾”。而且饮食花样繁多，各式馒头、饼、小食品、糕、裹蒸米食、炙熟食应有尽有，多达百余种。宋话本《宋四公大闹禁魂张》里面提到，宋四公准备长途跋涉，路上吃的是然肉、蒸饼，乃生煮肉，类如白片猪肉制法：先将皮上用刀横立刮、洗三四次，下锅煮，不时翻转。不可盖锅。先备一盘冷水置锅边，煮三次，闻得肉香。即抽去火，盖锅焖一刻。捞起加作料可食。

这种“煞肉”是一种无盐熟肉，可合蒸饼吃，随处可买得，也是专为旅行、有急事之人制作的方便快食，《梦粱录》说其“可以应仓卒之需”。

清人李光庭的《乡言解颐》里有言：“河北林亭有红、白事家，日至数十席，惟王姓厨父子兄弟三四人，通力合作，绰有余裕。其时席面用四个大碗、四个七寸盘、四个中碗，四大八小，所用的鸡猪鱼蔬，必整必熟，没有生吞活剥的毛病，真是置办快餐的能手。”

到了清朝，四川兴起了许多饭馆和炒菜馆。

饭馆顾名思义，主要是卖饭，菜品是一些下饭的小菜，豆花等。还提供代客加工服务，也就是顾客自带一些肉和蔬菜交给饭馆加工成菜，店家只收取加工费。

如果你想小酌几杯，请朋友打个牙祭，吃顿好的，就要去炒菜馆。炒菜馆里卖的是煎炒的肉类、禽类、水产类、蔬菜等菜肴，还兼顾卖酒。

这两种馆子虽然卖的东西不一样，但共同特点都是“快”！饭馆的米饭和小菜，随叫随到；炒菜馆大火旺油，做菜速度也很快。

时间接着往后走，到了清朝末年，人们的饮食习惯逐渐改变，发现只能吃饭不能喝酒还是不痛快，所以饭馆和炒菜馆逐渐合并经营，形成了酒、饭、菜综合售卖的四六分饭馆。

四六分饭馆是因为里面售卖的饭菜小份四块钱，大份六块钱而得名。四六分饭馆不仅经营业务更加综合，还继承了饭馆和炒菜馆的“优良传统”，依旧面向普通老百姓，速度快、种类全、价格便宜、经济实惠。它是现在平价饭馆的前身，也可以看作是过去“快餐店”的升级版。来源：《太原晚报》、四川省地方志工作办公室

封面

下载封面新闻APP  
加入青蕉拍客得大奖

生活服务广告 广告费 028-86969860 86969954

独家代理：刘东华 四川欣闻报刊发行有限责任公司

收费标准：70元/行/天，每行13个字

代办点

寻找全省业务代理

公告/遗失

### 公告

嘉裕第六洲二期项目(地址:崇州市羊马镇街558号裕和大酒店)楼面议对四川汇丰生物科技有限公司破产资产进行公开拍卖:

乐山市沐川县新丰乡小河村2组四川汇丰生物科技有限公司破产资产

资产包括:国有土地使用权证和22526.11m<sup>2</sup>,该土地使用性质为出让,用途为工业,国有土地使用年限至2064年8月25日止【沐川用(2014)第9834号】。

法人章(编号:51001006706)、财务章(编号:5006707)、财务章(编号:51001000696)

68)遗失,特登报申

履行《社会医疗保险期补缴通知》

知》催告书

龙社会保障局告字〔2019〕12号

成都黑金果业有限公司

经你单位未依法为职工缴纳社会保险费,我局于2018年7月25日向你单位送达《社会医疗保险期补缴通知》(编号:20180781601),责令你单位于通知后60日内补缴社会保

障费本金160926.99元。你单位在法定期限内既未申请行政复议又未提起行政诉讼,也不履行我局作出的行政决定。

现根据《中华人民共和国行政强制法》第五十四条之规定,请你单位在收到本催告书之日起的10日内将欠缴社会保险费160926.99元存入我局指定账户(账户名:成都市龙泉驿区社会医疗保险管理局,账号:834101040021105,开户行:农行成都经济技术开发区支行),并将其存根联(回执)复印件交或传真我局(地址:成都市龙泉驿区北泉路777号政务服

务中心社保局,传真号:028-5101000153182,遗失作废,特此声明。

■武侯区圣唐茶府所持有的公

章(编号:5101075235086)遗失,声明作废

■成都雅隆猪业有限公司(章(编号:5101080001870)不

慎遗失,声明作废

■成都经济开发区财政局(章(编号:510107020017)不

慎遗失,声明作废

■成都世纪永盛化工有限公司(章(编号:5101080001870)不

慎遗失,声明作废

■成都元兴腾春丽有限公司(章(编号:5101080001870)不

慎遗失,声明作废

■成都雅隆猪业有限公司(章(编号:5101080001870)不

慎遗失,声明作废

■成都经济开发区财政局(章(编号:510107020017)不

慎遗失,声明作废

■成都世纪永盛化工有限公司(章(编号:5101080001870)不

慎遗失,声明作废

■成都元兴腾春丽有限公司(章(编号:5101080001870)不

慎遗失,声明作废

■成都经济开发区财政局(章(编号:510107020017)不

慎遗失,声明作废

■成都世纪永盛化工有限公司(章(编号:5101080001870)不

慎遗失,声明作废