



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、中国饮食类非物质文化遗产与保护课题专家(文化部和国烹协)、中国饮食文献收藏家。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》《味的道》《民国吃家》等美食著作。

北京小吃银丝卷。

老北京宫廷奶酪。

北京小吃历史悠久，我刚来北京的时候，对北京小吃了解不多，认为没有几种。后来在北京生活多年，加上对北京小吃老菜谱的研究，对北京小吃有了新的认知。



北京小吃豌豆糕。



北京小吃炸灌肠。

# 日斜戏散归何处? 爆肚油肝香灌肠

口述 二毛 整理封面新闻记者薛睿睿

## 银丝卷 每根长达两米多

到了清朝，宫廷里的小窝头、豌豆黄传到民间。乾隆时期的诗人杨果在《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。凉果炸糕聆耳多，吊炉烧饼艾窝窝。又于火烧刚卖得，又听硬面叫饅饅。烧麦馄饨列满盘，新添挂粉好汤圆。爆肚油肝香灌肠，木须黄菜片儿汤。”

## 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”“牛酥酪”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，不是高人合尝”。宋代诗人辛弃疾也有诗“香浮乳酪玻璃碗，年年醉里偷尝惯”，以形容奶酪鲜美。

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吃年糕、元宵、羊双肠、枣泥卷、二月吃黍面枣糕、煎饼，三月吃粽子，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。

到了清朝，宫廷里的小窝头、豌豆黄传到民间。乾隆时期的诗人杨果在《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。凉果炸糕聆耳多，吊炉烧饼艾窝窝。又于火烧刚卖得，又听硬面叫饅饅。烧麦馄饨列满盘，新添挂粉好汤圆。爆肚油肝香灌肠，木须黄菜片儿汤。”

## 北京小吃风味突出，与烹饪技术精湛分不开。

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(原南顺顺饭庄)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，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。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恢复，也是一件意义重大的事。

# 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，立刻就叫办，速度肯定很快。据《国史补》记载：唐德宗临时召见吴凑，任命他为“京兆尹”，且立即即赴任。时间很紧迫，为庆祝自己的升迁，吴凑还是邀请了亲友来家中聚餐。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，举盏而取之，故三五百人之际，可立办也。”由此可见，这“立办”，可算是唐代的快餐。

到宋代，在东京、杭州等地，市场上随处可见一种叫“逐时施行索唤”和“咄咄可办”的餐饮，也如现今一样，若繁忙无暇做饭，可叫快餐解决肚皮饱问题。

《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、粟、燕、蒸、米、食、羹、粥、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，路上吃的是熟肉和蒸饼。所谓熟肉，乃是生煮肉，类似白片猪肉制法：先将皮上用刀横刮、洗三四次，下锅煮，不时翻转。不可盖锅。先备一盆冷水置锅边，煮三次，闹得肉香。即抽去火，盖锅焖一刻。捞起加作料可食。

这种“熟肉”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捷食，《梦梁录》说其“可以应仓卒之需”。

清人李光庭的《乡言解颐》里有言：“河北林亭有姓、白事家，日至数十席，惟王姓厨父子兄弟四人，通力合作，绰有余裕。其时席面用四个大碗、四个小碗、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和，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、水产品、蔬菜等菜肴，还兼卖酒。

这两种馆子虽然卖的东西不一样，但共同特点就是“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满快，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分开，大份六分而得名的。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

唐代的快餐，立办就叫办，速度肯定很快。据《国史补》记载：唐德宗临时召见吴凑，任命他为“京兆尹”，且立即即赴任。时间很紧迫，为庆祝自己的升迁，吴凑还是邀请了亲友来家中聚餐。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，举盏而取之，故三五百人之际，可立办也。”由此可见，这“立办”，可算是唐代的快餐。

到宋代，在东京、杭州等地，市场上随处可见一种叫“逐时施行索唤”和“咄咄可办”的餐饮，也如现今一样，若繁忙无暇做饭，可叫快餐解决肚皮饱问题。

《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、粟、燕、蒸、米、食、羹、粥、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，路上吃的是熟肉和蒸饼。所谓熟肉，乃是生煮肉，类似白片猪肉制法：先将皮上用刀横刮、洗三四次，下锅煮，不时翻转。不可盖锅。先备一盆冷水置锅边，煮三次，闹得肉香。即抽去火，盖锅焖一刻。捞起加作料可食。

这种“熟肉”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捷食，《梦梁录》说其“可以应仓卒之需”。

清人李光庭的《乡言解颐》里有言：“河北林亭有姓、白事家，日至数十席，惟王姓厨父子兄弟四人，通力合作，绰有余裕。其时席面用四个大碗、四个小碗、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和，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、水产品、蔬菜等菜肴，还兼卖酒。

这两种馆子虽然卖的东西不一样，但共同特点就是“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满快，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分开，大份六分而得名的。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

生活服务广告 86969860 86969954 代办公 锦江区 84545086 成华区 83444981 金牛区 83171377 雅安传承 15281268866 寻找全省业务代理

公告 遗失 拍卖公告

司法拍卖公告 司法拍卖公告

公告 拍卖公告

公告 拍卖公告

公告 拍卖公告