



理想国
imaginist

唐鲁孙 作品集

(全11册)

一席民国盛宴
一部有滋味的民国史



i

为了人与书的相遇

目录

CONTENTS

中国吃

版权信息

吃在北平

再谈吃在北平

北平的甜食

北平的独特食品

二谈北平的独特食品

故都的早点

故都的奶品小吃

燕京梨园知味录

燕尘偶拾

北平上饭馆的诀窍

津沽小吃

吃在上海

熊掌及罕不拉怎么吃

曼谷的水果

谈酒

闲话香槟酒

酒话连篇

谈喝茶

谈烟斗与抽板烟

鼻烟及鼻烟壶

漫谈香烟

与林语堂一夕谈烟

香烟琐忆

南北看

版权信息

绿林英雄好汉

打擂台

刽子手
当年的北平杂耍
燕京梨园杂谭
梨园识小续录
谈清代的辫子
衙门里的老夫子
北洋灾官的形形色色
想起了老君庙
民初在故都城南游乐
想起了天安门
北平的中秋
中国最古老的礼券
御苑深处话宫娥
关于小凤仙的种种
卢燕卢母
从小友想起了一段旧事
沉泥掘窟琐忆
闲话红白喜事儿
北平人办丧事
北平琉璃厂的南纸店笔墨庄
谈印
神龙见首
天下味
版权信息
辑一 北方味
紫禁城的小掌故
清代的宫廷女子生活
嘉庆洗三盆
闲话太监
乾清门“进克食”记
我的朋友夏元瑜
北平的西餐馆
敬悼老友赵仲安
城南往事忆灵签
谈谈故乡的年俗
适口充肠舒服年
天寒岁暮忆腊八

饽饽桌子
续“酪”
台湾没见着的北平小吃
辑二 山珍海味
蛇年话蛇
蛇年谈吃蛇
宜酒宜饭宜茶宜粥的火腿
天灯棒
令人难忘的谭家菜
湖南菜与谭厨
台湾的海鲜
蟹话
脆鳝、干丝
辑三 烟酒味
说雪茄
台湾卷烟沧桑
白酒之王属茅台
话啤酒
香水琐闻
印泥
故园情
版权信息
北洋时代的一页“官场现形记”
紫禁城的小掌故拾零
人力车与三轮车的沧桑
故都白塔寺杂摭
也谈护国寺
奇庙雍和宫
北平钟楼的故事
北平泼街的故事
财神爷琐谈
当铺票号始末根由
也谈文明戏
记名琴师徐兰沅
赛金花给戏院剪彩
谈裱褙艺术
午年话马，马到成功

从香港满汉全席谈到清宫膳食
华筵馐余
赵尔巽收服张作霖
多子王证婚忙
梁鼎芬终身不修脚趾甲
初试金龙牌香烟
一段观气见鬼的传奇
我看电视
北平的素菜馆
北平人三大主食：饺子、面条和烙饼
吃抻条面
烙合子
烙春饼、蒸锅铺、盒子菜
端午节，吃粽子
常州菜饼
扬州的富春花局、卖花木、卖面点
北平、上海、台湾的包子
宋子文在武鸣园大啖河豚
也谈猪油
做酪新法
红烧象鼻子的秘密
新剥“鸡头”糯又香
春江水涨刀鱼肥
纤纤春笋忆鲥鱼
对虾
白肉馆——砂锅居
看到鲜花椒蕊，想起来了烧羊肉
北平小吃羊双肠
北平的红柜子、熏鱼儿、炸面筋
吃枣子、做枣糕
围炉吃火锅
寒风冷雨开锅香
从喝矿泉水想起了“天下第一泉”
故都中山公园茶座小吃
老鼻烟壶其来有自——读了《师徒对唱》后
舞屑
附录 舞低杨柳楼头月：北平的交际舞兴衰

老古董
版权信息
天寒数九话皮衣
可抓住了小辫子
汤婆子的种种
肥得籽儿、刨花、皂荚
看了两出过瘾的戏
北平精巧的绒花手艺
杆儿上的
迎春话水仙
清代宫廷童玩
北平年俗：白云观顺星
吉羊
昔日最高学府国子监
中元普度话盂兰
从杜夫人义演谈谈《朱砂痣》
潭柘
清宫过端阳
皇史宬石室金匱
清皇陵被盗述闻
慈禧宠监李莲英
海甸之忆
北洋时代上早衙门
北平天桥八大怪
离不开醒木、扇子、手帕的评书
三百年的老中药铺：西鹤年堂、同仁堂
台南民俗展婚礼服饰谈
猴年来了
姑且妄言狐仙事
冬雪琐忆
敬悼京剧评人丁秉鐸
也谈痰盂
年画琐忆
清宫年事逸闻
我看《乾隆皇与三姑娘》
想起了长杆旱烟袋
我的床头书

闲话轿子
中国瑰宝：万里长城
水烟袋
春明燕九话白云
故都梨园三大名妈
大杂烩
版权信息
海天万里为卢太夫人寿
跷乘
扇话
铁臂大元“蟀”——秋凉白露话蚰蚰
谈失传的“子弟书”
我所见到的梁鼎芬
故都茶楼清音桌儿的沧桑史
从《三百六十行：旅馆业》想到鸡毛店
蝎子蜇了别叫妈
摇煤球烧热炕
近代曹子建——袁寒云
闲话故都年景
猜灯谜、拜三公
民初黑龙潭求雨忆往
张辫帅与褚三双
谈谈清装服饰与称谓
再谈清装服饰
谈谈《窦娥冤》
成吉思汗大祭跟那达慕竞技大会
中国菜的分布
说烟、话茶、谈酒
炉肉和乳猪
白汤面和野鸭饭
北平的饽饽铺
金鸡一唱万家春
老汤炉肉开锅香
杨花滚滚吃新蚰
从梁寿谈到北京的盒子菜
漫谈绍兴老酒
读《烹调原理》后拾零

过桥米线的故事
酸甜苦辣咸
版权信息
辑一 小菜
红白芸豆、豆腐丝、烂蚕豆
酱肘子、炉肉、熏雁翅
下酒隼品乌鱼子
煮五香茶叶蛋秘诀
果脯、蜜饯、挂拉枣儿
桂子飘香栗子甜
槟榔、砂仁、豆蔻
辑二 主菜
吃饺子杂谈
北平吃饺子几样年菜
打卤面
请您试一试新法炸酱面
鸡蛋炒饭
烤涮两吃，经济解馋
青海美馐烤牦牛肉
湖州的板羊肉和粽子
山东的肉火烧
鸡包翅雅号“千里婵娟”
白菜包和生菜鸽松
举箸不忍吃鸽子
辑三 点心
鲜腴肥嫩的青海鳇鱼
赏菊何须羨持螯
五毒饼
送信的腊八粥
元宵细语
蜂糖糕和翡翠烧卖
扬州名点蜂糖糕
鸡蛋糕越来越美
辑四 综论
啤酒挤啜谭
清宫膳食
吃大师傅：二品顶戴的阔厨子余双盛

宰年猪
冬补琐谈
蛋话
飘在餐桌上的花香
献岁几样吉祥菜
一桌标准江苏菜
天津独特的小吃
武汉三镇的吃食
什锦拼盘
版权信息
北国江南燕山北
从尚方宝剑谈到王命旗牌、遏必隆刀
枪口对准自己嘴巴
清宫古老的吉祥玩物
传国玺溯古
两对绝世瑰宝的印章
北平天下第一泉
中国文化在美国
海外余香
财神庙借元宝恭喜发财
泰京识小录
曼谷的四大名刹
名片古今谈
风筝谈往
皇历在中国
什么是吉祥板
《巴骆和》忆往
从“忠义剧展”谈关公戏
谈谈老山人参
咬春
闲话元宵
春节几样待客的菜点
闲话烤鸭
黄花鱼、黄鱼面
从干丝谈到杏花村
宋子文拼命吃河豚
恩承居的“善才童子”

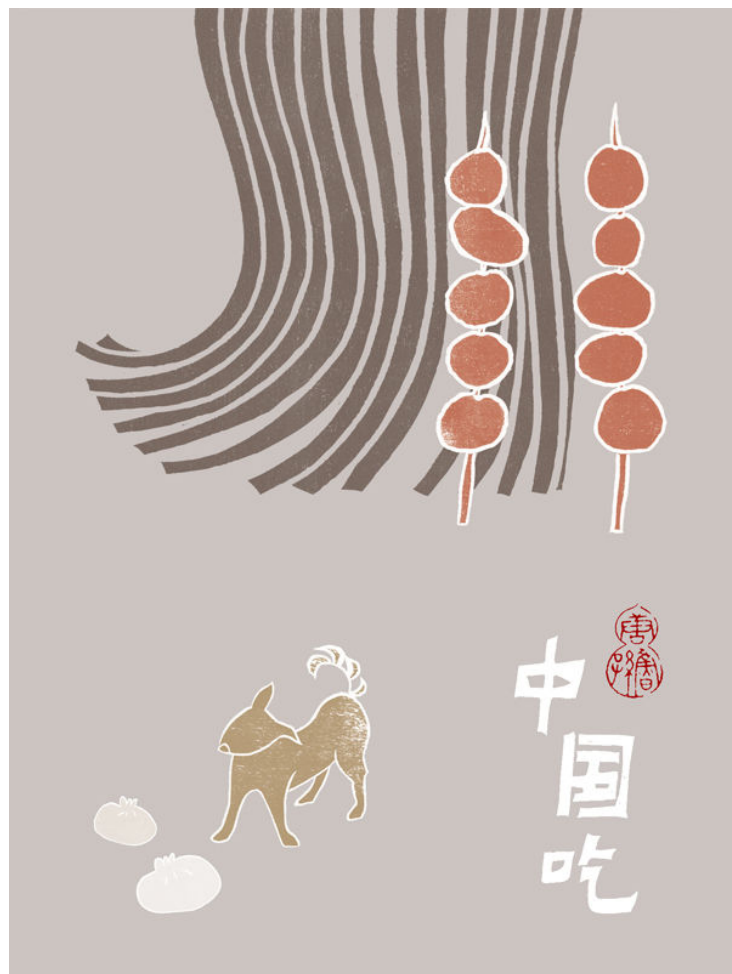
我家的香椿树
银鳞细骨忆船鲊
鱼香十里带鱼肥
北方人爱吃的烙合子
陋巷出好酒，小馆有珍馐
秋果三杰：核桃、栗子、大盖柿
文昌鸡和嘉积鸭
就是没有鸡丝拉皮
虾米治病
玄霜酒、月华糕：乾隆慈禧两朝的中秋
岁寒围炉话火锅
蜚声国际的蝴蝶鱼、美味的新疆手抓饭
清醪肥豕忆兰州
也谈北平独特小吃——奶酪
酸溜溜的醋话
满汉全席
老乡亲
版权信息
君子不胡则不威
调鹰纵犬话行围
盘鸽子、养蝓蝓儿
狗把儿、自行车到亡国
曲蘖优游话酒缸
上海的柜台酒
遛弯儿、喊嗓子、吃早点
抽烟
书童的故事
帽子杂谈
过生日漫谈
清代后门衙门—内务府
闲话升官图
民间艺术—大鼓和相声
我曾见过的北方庙会
中国旧式戏园子里的副业
戏里的护背旗
从龚云甫想起几位老旦
清明零拾

慎终追远话清明
我家怎么过端午
一年容易又中秋
发春献岁话春联
令人怀念的年画
甲子拾掇
甲子首鼠年鼠谈
乙丑谈牛
北平书摊儿
北平的人力车
北平四川茶馆的形形色色
喝茶
令人怀念的北平东安市场
说东道西
版权信息
辑一 美味珍馐
想起有味美馄饨
北平的烧饼油条
山西面食花样多
扬州炒饭伊府面
闲话岭南粥品
吃在江西
吃在察哈尔
山东半岛的几种特殊海鲜
江南珍味苏州无锡船菜
几样难忘的特别菜
故都的羊肉床子
德州扒鸡枕头瓜
菊前桂后忆鲥鱼
口蘑的话
熊掌琐谈
金齏调盐话酱园
一盏寒浆驱暑热，梅汤常忆信远斋
辑二 故人事
溅雪堆花话啤酒
华园澡堂子、西来顺褚祥
我所认识的还珠楼主：兼谈《蜀山》奇书

啼笑因缘
银河忆往
早期电影界两位杰出人物：王献斋、汤杰
阮玲玉的一生
张织云的遭遇
从北平几把好胡琴谈到王少卿
言菊朋的凄凉下场
看电视《雁门关》忆往
辑三 风俗掌故
闲话磕头请安
北平的“勤行”
谈谈红白份子
蓝印泥
玩票、走票、龙票
酒话之中蕴含人生大道
从治乱世用重典谈到前代的酷刑
鬼气森森的打花会
辑四 说东道西
捏泥人
从藏冰谈到雕冰
香烟琐话
闲话鲨鱼
天府上食珍味不如台北华筵
话说当年谈照相
发型杂感
从金警星引起的回忆
从一个小埠看美国
唐鲁孙谈吃
版权信息
贴秋膘、吃螃蟹、爆烤涮
应时当令烤涮两吃
同和堂的天梯鸭掌
香气馥郁的菊花锅子
河鲜冰碗、水晶肘、荷叶粉蒸一把抓
令人难忘的早点
晶晶琢雪话“鸡头”
北平的重阳花糕

三不粘
糟蒸鸭肝
蟹粉汤包
甜牛肉就旋饼、薄饼卷小碗肉
铜锅蛋
烩三袋、烧黄香管
黄河鲤鱼三吃
罇盈缥玉话银鱼
洪山菜薹
陕西凤翔的柳手酒
陕西珍味夸三原
四川泡菜坛子
新都美味酱兔腿
南京马祥兴的三道名菜
宜兴的臄痴孵
魔鬼蟹、八宝神仙蛋
调羹犹忆鲃肺汤
冰糖煨猪头
南京教门的桂花鸭子
三杯软饱后一碗卤鳝香
明炉乳猪
油淋乳鸽
神仙粥
新竹贡丸
四臣汤
度小月担仔面
棺材板
碰舍龟
米糕、卤蛋、虱目鱼皮汤
吉仔肉粽
美浓猪脚味醇质烂
万峦猪脚
易牙难传的蜂巢虾
曲尘萦绕山河肉
台东名产旭虾
咸丰御厨
常州大麻糕、豆炙饼

胡玉美的辣豆瓣酱
吃在热河
糟蛋和糟鱼
炒桂花皮渣
香留舌本白果羹
马肉米粉忆桂林
豆腐渣列为珍馐
脆皮豆腐
中秋应景菜——清炖圆菜
南方的驴打滚
吃年糕年年高
一品富贵
新年天地桌上的蜜供
何以遣有生之涯
后记
附录一 忆唐鲁孙先生
附录二 馋人说馋
附录三 我的朋友唐鲁孙
附录四 唐鲁孙其人与书



唐鲁孙 著

中国吃

广西师范大学出版社

•桂林•

图书在版编目（CIP）数据

中国吃 / 唐鲁孙著. —2版. —桂林：广西师范大学出版社，
2013.1（2018.3重印）（唐鲁孙作品集）

ISBN 978-7-5495-2697-0

I. ①中… II. ①唐… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第236802号

广西师范大学出版社出版发行

广西桂林市五里店路9号 邮政编码：541004

网址：www.bbtpress.com

出 版 人：张艺兵

责任编辑：孟志成

特约编辑：苏本

装帧设计：苗倩

制 作：陈基胜

封面刻章：章圣晓

吃在北平

北平自从元朝建都，一直到民国，差不多有六百多年历史，人文荟萃，在饮食服御方面，自然是精益求精，甚且踵事增华，到了近乎奢侈的地步。民国初年，六九城无论哪一类铺户，只要向京师警察厅领张开业执照，就可以挑上幌子，正式开张大吉了。当时够得上叫饭馆子的，最盛时约莫有九百多户，接近一千家，真可以说是洋洋大观，集饮食之大成。

饭庄子

说到北平的饭馆子，大都可分为三类，第一类是饭庄子。所谓饭庄子，全有宽大的院落，上有油漆整洁的铅铁大罩棚，另外还得有几所跨院，最讲究的还有楼台亭阁、曲径通幽的小花园，能让客人诗酒流连，乐而忘返；正厅必定还有一座富丽堂皇的戏台，那是专供主顾们唱堂会戏用的。这种庄馆，在前清，各衙门每逢封印、开印、春卮、团拜、年节修楔，以及红白喜事、做寿庆典，大半都在饭庄子里举行，一开席就是百把来桌。

北洋时期，有一年张宗昌在南口喜峰一带，跟冯玉祥的西北军来了一次直鲁大交兵，结果大获全胜，长腿将军在高兴之余，要在南口战场犒赏三军，派军需到北平找饭馆。承应这趟外会，一合计要订一千桌到一千五百桌酒席，买卖倒是一桩好买卖，可是大家只有你瞧着我，我瞧着你，彼此干瞪眼，谁也不敢接下来。后来还是忠信堂的大拿（即大管事）崔六有点胆识，跟店东一合计，乍着胆子，把这号大买卖接下来了。

桌椅方面倒不用发愁，在战场上大摆酒筵，大家都是席地而坐，至于盛菜用的杯盘碗盏，因为数量实在太多，着实让崔头儿伤了点脑筋。后来他终于把城里城外，所有跑大棚口子上的家伙，全给包了下来，这个问题才算解决。可是炒菜的锅，上哪儿去找那么大的呀？到底人家崔六有办法，他把北京城干果子铺炒糖栗子的大铁锅，连同大平铲，一股脑儿都运到南口前线，当炒菜锅用。当然炒虾仁也谈不到平底锅，炒七铲子半起锅了。可是一开席，煎炒烹炸熘汆烩炖样样俱全，苦战几个月的阿兵哥，整天啃窝头喝凉水，成年整月不动荤腥的老哥们，现在山珍海错，罗列满前，一个个狼吞虎咽，有如风卷残云，一霎时碗底朝天，酒足饭饱，欢声雷动。

南口大会餐，弟兄们这一顿猛吃，可就把忠信堂的买卖哄起来了。后来只要是军方请客，大家都离不开忠信堂。以上这段虽然是闲扯，但也可以说明当初北平饭庄子做生意，有多大魄力了。

北平饭庄子，虽然以包办筵席为主，可是家家都有一两样秘而不宣的拿手菜，到了端午中秋或者是年根底下，才把认为可交的老主顾，请到柜上来吃一顿精致而拿手的菜。一方面是拉拢交情，一方面是显显灶上的手艺，炫耀一番。

以东城金鱼胡同福寿堂来说吧，端午节柜上照例请一次客，准有一道他家的拿手菜“翠盖鱼翅”。北平饭庄子整桌酒席上的鱼翅，素来是中看不中吃的。一道菜，一个十四寸白地蓝花细瓷大冰盘，上面整整齐齐铺上一层四寸来长的鱼翅，下面大半是鸡丝、肉丝、白菜垫底，既不烂，又不入味。凡是吃过广府大排翅、小包翅的老爷们，给这道菜上了一个尊号，称之为“怒发冲冠”。话虽然刻薄一点儿，可是事实上确然不假，并没有冤枉他们。

人家福寿堂端阳节请厄的翠盖鱼翅，可就迥然不同了。这道菜他们是选用上品小排翅，发好，用鸡汤文火清炖，到了火候，然后用大个紫鲍、真正云腿，连同割好的油鸡，仅要撻下的鸡皮，用新鲜荷叶一块包起来，放好作料来烧。大约要烧两小时，再换新荷叶盖在上面，上笼屉蒸二十分钟起锅，再把荷叶扔掉，另用绿荷叶盖在菜上上桌，所以叫翠盖鱼翅。鱼翅本身不鲜，原来就是一道借味菜，火功到家，火腿鲍鱼的香味全让鱼翅吸收，鸡油又比脂油滑细，这个菜自然清醇细润，荷香四溢而不腻人。不过人家柜上请客，一年一次，除非是老主顾，恐怕吃过的人还真不太多呢。

北城什刹海的会贤堂，因为什刹海是消夏避暑胜地，会贤堂占了地利的关系，所以夏季生意特别兴旺。究其实，这个饭庄子并没有什么拿手好菜，只是下酒的冷盘种类特别多，尤其是河鲜儿“什锦冰碗”，那是别家饭庄子比不了的。

据说会贤堂左近有十亩荷塘，遍种河鲜菱藕，塘水来源跟北府（北平人管醇亲王府叫北府，也就是光绪、宣统的出生地）同一总源，都是京西玉泉山天下第一泉的泉水，引渠注入。因此所产河鲜，细嫩透明，酥脆香甜；比起杭州西湖的莲藕，尤有过之。特别是鲜莲子颗颗粒壮衣薄，别有清香。

此外河塘还产鸡头米（又名芡实米，南方入药用），普通鸡头，都是等老了才采来挑担子下街吆喝着卖，卖不完往药铺一送，顶多采点二苍子（不老不嫩者叫二苍子），应付应付老主顾。刚刚壮粒的鸡头，极嫩的煮出来呈浅黄颜色，不但不出分量，药铺也不收，所以谁也舍不得采。可是会贤堂因为是供应做河鲜冰碗用的，越嫩越好，也就不惜工本了。

冰碗里除了鲜莲、鲜藕、鲜菱角、鲜鸡头米之外，还得配上鲜核桃仁、鲜杏仁、鲜榛子，最后配上几粒蜜饯温朴，底下用嫩荷叶一托，红是红，白是白，绿是绿。炎炎夏日，有这么一份冰碗来却暑消酒，的确令人心畅神怡。这种配合天时地利的时鲜，如果在台北大餐厅大饭店有售，价格一定高得惊人。

记得有一年夏天，熊秉三、郭啸麓发起在会贤堂举行一次消夏雅集。所有当时在京担任过财政部总长次长的，如张弧、王克敏、曹汝霖、梁士诒、周自齐、高凌蔚、夏仁虎、凌文渊、王嵩儒等各路财神，一网打尽，结果给香山慈幼院捐了一笔颇为可观的经费。这次消夏雅集，就是用会贤堂时鲜冰碗招徕的财富，北平一家报纸曾把这次雅集改名叫“财神爷大聚会”，时鲜冰碗起名叫“聚宝盆”，可以说是谑而不虐的一个小玩笑。

地安门外的庆和堂，算是北城最有名的饭庄子了。他的主顾多半是住在北城王公府邸的，所以他家的堂倌，都经过特别训练，应对进退都各有一手。他的拿手菜叫“桂花皮渣”（“渣”读如“渣”），说穿了其实就是炸肉皮。不过，他们所用的猪肉皮都是精选猪脊背上三寸宽的一条，首先毛要拔得干干净净，然后用花生油炸到起泡，捞出沥干，晒透，放在瓷坛里密封；下衬石灰防潮及湿，等到第二年就

可以食用了。做菜时，先把皮炸用温水洗净，再用高汤或鸡汤泡软，切细丝下锅，加作料武火一炒，鸡蛋打碎往上一浇，撒上火腿末一搂起锅，就是桂花皮渣。松软肉头，香不腻口，没吃过的人，真猜不出是什么东西炒的。

这个菜可以说是地地道道北平菜，台北地区开了那么多北方馆，您要是点一个桂花皮渣，跑堂的可能就抓瞎啦。

西城的饭庄子有聚贤堂、同和堂，妙在两家同在西单牌楼报子街，相隔不过是几步路。聚贤堂三面有楼有戏台（据说戏台是白虎台，男女名角都不愿意在那儿唱堂会，怕出岔子），比较新式点；同和堂虽然没有戏台，可是院落多，纯粹老派儿，有几个跨院花木扶疏，曲径朱槛，知己小酌，如同在家里请客一样，毫无市井烟火气。

同和堂有一道拿手菜叫“天梯鸭掌”，舍间跟他们交往多年，笔者也仅仅吃过一回。这个菜的做法，是把填鸭的鸭掌，撕去厚皮，然后用黄酒泡起来，等到把鸭掌泡到发胀，鼓得像婴儿手指一般肥壮，拿出来把主骨附筋一律抽出来不要；用肥瘦各半的火腿，切成二分厚的片，一片火腿夹一只鸭掌；另外把春笋也切成片，抹上蜂蜜，一起用海带丝扎起来，用文火蒸透来吃。火腿的油和蜜慢慢渗过鸭掌笋片，非常濡润适口，比起湘馆的富贵火腿，本身已经厚腻饱人，再加上蜜莲垫底，要高明多了。春笋切片，好像竹梯，所以名之曰“天梯鸭掌”。自从民国二十几年歇业后，这道菜久已失传，甚至提起菜名，都没有人知道了。

聚贤堂拿手菜是“炸响铃双汁”。北平人虽然不讲究吃明炉乳猪，但是盒子铺天天都卖脆皮炉肉的，逢到郊天祭祖，更有用烤小猪祭祀的。响铃就是把烤好小猪的脆皮回锅再炸，就叫“炸响铃”。自从有了屠宰税，在北平想吃一回烤小猪，那麻烦可大了。这儿缴捐，那儿纳税，填表领证，跑东跑西，闹了个人仰马翻，还不一定准能吃到嘴，谁能为了吃，惹那么多麻烦呀！再加上年头不景气，大家都没有闲情在吃上动脑筋了，可是如果在聚贤堂摆席请客，还能吃得着炸响铃。因为西单大街有一家酱肘子铺，叫“天福”的，外带肉杠，生意做出了名，每天都要烤几方炉肉卖。当然不时碰到了薄皮仔猪，聚贤堂跟“天福”街里街坊，做了多少年买卖，红白寿庆还过堂客（有喜庆事内眷往来叫过堂客），交往深厚。有炸响铃这道菜，就是从“天福”匀来炉肉炸的，加上甜咸勾汁双浇，慢慢就成了聚贤堂的门

面菜了。如果拿来下酒，比起炸龙虾片的虚无缥缈，似乎有些咬劲，耐于咀嚼。

南城外本来也有几个像样的大饭庄子，后来由于各式各样的饭馆子愈开愈多，同时要唱堂会有正乙祠、织云公所、江西会馆，比一般饭庄子又宽敞又豁亮，后来陆陆续续撑持不住，关门歇业，最后只剩下一个取灯胡同“同兴堂”。要不是梨园行鼎力支持，也早就垮台了。

梨园行凡是祭祖、啖圣、拜师、收徒，还有拜把兄弟焚表结义，同兴堂对这一套准备得周到齐全，大家也不约而同，都到同兴堂来举行。

他家有一点一菜都很出名，菜是“烩三丁”，所谓“三丁”是火腿、海参、鸡丁。火腿不用说要选项上中腰封；海参当然是用黑刺参，绝不会拿海茄子来充数；至于鸡丁，必须是带鸡皮的活肉，不能掺一点儿胸脯肉。因为用料选得精，再加上所有芡粉是藕粉加茯苓粉勾出来的，薄而不懈，因之吃到嘴里，没有发柴发木的感觉。

白石老人齐璜生前最欣赏他家的烩三丁，余叔岩收李少春为徒，在同兴堂谢后，有齐老在座。特别推荐他家的烩三丁，经过大家品尝，全都赞不绝口，一连来了三碗烩三丁。彼时老人牙口已弱，独据一碗，以汁蘸馒头吃，一时传为美谈。后来文人墨客，凡是到同兴堂吃饭，都要叫个烩三丁来尝尝。

他家“枣泥方谱”也做得特别地道。在北平枣儿虽然不值钱，可是枣儿有好坏。郎家园有一种紧皮枣，晒干之后，个儿不大，可是肉厚香甜，他家就是用这种枣子做枣泥馅儿。绝不加糖，蒸出来的方谱是天然枣香自来甜。

方谱是用木头模子刻出来蒸的。北平昆曲花脸名票胡井伯，收戏曲学校费玉策做徒弟，在同兴堂磕头，胡爷跟同兴堂东家是把兄弟，特地把珍藏一套二十四块全本《三国志》木刻模子拿出来，做了三份儿。可惜不知道是什么人的手笔，真有几方布局，线条非常雅致，而且神情刻画得栩栩如生。后来北平名画家陈半丁特别情商，借出来送到琉璃厂淳菁阁南纸店，每块都请姚茫父题了词，拓刻印成诗笺。笔者当时也分到了几盒，可惜都没带到台湾来，否则也让现在年轻人瞧瞧，咱们中国吃喝还有一套艺术呢。

其他还有许多饭庄子，各家有各家的拿手菜，在此处不再多谈，下面再说第二种饭馆子。

饭馆子

北平的饭馆子以成桌筵席跟小酌为主；虽然也应外会，顶多不过十桌八桌，至于几十上百桌的酒席，就很少接了。

北平最有名的饭馆子第一要数“东兴楼”。据说东兴楼是一位山东荣成老乡，向西太后驾前大红人总管太监李莲英领东开的。李在内廷吃过见过，所以东兴楼有几样菜，拿出来确实有独到之处。

先拿他家“烩鸭条鸭腰加糟”来说吧，那是所有北平山东馆谁也比不了的。不但鸭条选料精，就是鸭腰也都大小均匀，最要紧配料是香糟。

东兴楼对面紧挨着真光电影院，有一家酒店叫“东三和”，大概在明朝天启年间就有这个酒店了。传言天启帝微服出巡，曾经光顾过这家酒店，后柜有一块匾，写着“皇庄老酒”四个大字，就是天启皇爷的御笔。东兴楼熘菜、烩菜所用的白糟，都是东三和的老糟，所以有一种温醇氤氲的酒香。

此外，“盐爆肚仁”、“炸肫去边”、“乌鱼蛋格素”都算是东兴楼的招牌菜。他家酒席上的炸肫，一律用白地蓝花大瓷盘上菜，顶多十三四块炸肫，看起来真真是一碟心。您如果问他们为什么不多炸几块？堂倌一定回说这是牙口菜，嘴快的也不过吃两块，要是炸一满盘，一人来上七八块，腮帮子都嚼酸了，后来的菜也没法吃了，下回谁还再来照顾东兴楼呀。想不到他们还真有一套吃的理论呢。至于乌鱼蛋，实际就是乌龟仔，叫乌鱼蛋比较好听，每个大约拇指大小，要收拾得越薄越好，下水一氽就吃，既鲜且嫩。台北的山西餐厅有时候有这个菜，那不过是聊备一格而已。

北平的淮扬馆锡拉胡同的玉华台，确实不错，灶上白案子是清朝末年大吃客杨世骧家里培植出来的，一笼“淮城汤包”，抓起来像口袋，放在碟子里两层皮，就是淮城人尝了，也赞不绝口，认为在淮城也没吃过这么好的汤包。后来，玉华台的淮城汤包出了名，名气到了

凡是小酌客人来吃，回说不卖汤包，要整桌酒席两道点心一甜一咸，才有汤包给您吃呢。走遍大江南北，玉华台的汤包可以说是头一份儿了。

北平隆福寺街有一家北方馆，介乎饭庄饭馆之间，叫“福全馆”，正院也有一座精巧的戏台，凡是小型堂会宾客不多，大半都爱在福全馆来举行。记得有一年盐业银行张伯驹唱《失空斩》，余叔岩饰王平，杨小楼饰马谡，王凤卿饰赵云。这出在梨园界轰动一时的戏，就是在福全馆唱的。

他家最有名的菜是“水晶肘子”，大家所以欣赏他家这道菜，就是肘子上的毛拔得特别干净。要是夏季，您在福全馆正院大罩棚底下，邀上三五知己，来两斤竹叶青，弄一盘冷玉凝脂、晶莹透明的水晶肘儿下酒，倒别有一番风味。

南城外江浙馆要数“春华楼”最雅致了。他家店东不但为人风雅四海，而且精于赏鉴，他跟湖社弟子画马名家马晋（号伯逸），交情莫逆。虽然马伯逸长年茹素礼佛，可是一得空就到春华楼串串门子、聊聊天。春华楼每间雅座，都挂满了时贤书画，大半都是酒酣耳热即兴挥毫，真有几件神来之笔。就拿旧王孙溥二爷来说吧，他最爱吃春华楼“大乌参嵌肉”，一盘大乌参端上来，要是在座的都是比较随便的朋友，我们溥二爷就要“三分天下有其二”了。

笔者最欣赏春华楼的“银丝牛肉”，肉丝切得特细，而且不像广东菜馆，因为求其肉嫩，把牛肉又拍又打，外加小苏打，嫩则嫩矣，可是原味全失。人家春华楼的银丝牛肉，全凭刀功火候，嫩而有味，同时垫底的银丝，炸得也恰到好处，绝不会有炸得太焦、炸得不透，塞牙碍齿的情形。到春华楼而不点“银丝牛肉”者，可以说虚此行矣。

宣武门外半截胡同有个“广和居”，算是饭馆子资格最老的一家了。此居历经嘉、道、咸、同、光、宣，一直到民国十六年北伐前后，根据历代贤臣大儒、逸士名流私家记载，凡是雅集小宴，都离不开广和居。潘炳年的“潘鱼”，吴闰生的“吴鱼片”，江藻的“江豆腐”，都是教给广和居的厨子后研究出来的名菜。可惜民国二十年左右广和居就封灶歇业，灶上掌勺的头厨，被西单牌楼“同和居”揽了过去。

提起同和居，也是光绪年间的买卖。想当年各位朝臣散了早朝，差不多都到西四北的“柳泉居”聚会议事，或者是缸瓦市的“砂锅居”。由于柳泉居太吊脚，砂锅居只卖烧燎白煮，完全在猪身上找，既腻人，又单调，于是同和居就应运而生。

同和居有道甜菜叫“三不粘”，不粘筷子，不粘碟子，不粘牙齿；所以李文忠的快婿张佩纶给这道菜起名“三不粘”。同时同和居的混糖大馒头半斤一个，也很有名。中午一出屉，真有住在南北城的人赶来买大馒头的。

另外，同和居后院有一排精致的小楼，每间雅座都可以远眺阜成门大街。早年，东华门、西华门三里左近，都不准建造楼房，以免俯瞰内廷。同和居后楼，恰巧刚在范围之外，逢到慈禧皇太后驾幸颐和园避暑，凤辇都要经过阜成门大街西去，小楼一角，看个正着。只要西太后西山避暑，同和居楼上雅座必定是预订一空，谈起来也算一段小掌故呢。

前门外大栅栏有一家叫“厚德福”的河南馆子，门口是两扇广亮黑漆大门，一点儿也不起眼的小招牌，挂在大门里头。到了晚上，门口只有一盏鬼火似的电灯，乌漆麻黑。

初到北平的人，逢到有人请在厚德福吃晚饭，时常在大栅栏走上两三个来回，也没找着厚德福。因为他家的招牌太小不起眼，外搭着饭馆子门口，实在看不出是个饭馆子来。

据说从前厚德福是个鸦片烟馆，后来一禁烟，仍旧用原名改成了饭馆。开大烟馆自然不需要明灯招展，可是改成饭馆之后，老板迷信风水，认为风水不错，就一仍旧贯了。所以尽管门里灯火通明、锅勺乱响，可是门口一灯摇曳，怎么看也不像个饭馆子。

河南菜最有名的是吃鲤鱼，厚德福的“糖醋瓦块”的确比别家做得出色。笔者在开封、郑州都吃过这个菜，不是略带土腥味，就是肉嫌老，实在吃不出妙在哪里。

据说黄河鲤讲究当场摔杀下锅，但是黄河水泥土味重，网上来的鱼，一定要在清水里养个三两天，把土腥味吐净，然后再杀才能好吃。同时鲤鱼是逆流而上的，所以鱼肉虽然活厚，可是筋也特别坚韧，非得好手名庖，懂得抽筋的，先把大筋抽掉，肉才鲜嫩好吃。厚

德福的糖醋瓦块与众不同就在此处。如果带句话要宽汁，他一定附带一盘先煮后煎的细面条，拿卤汁拌面非常爽口开胃，比起此地“西湖醋鱼拌面”，可以说滋味大有不同。

厚德福还有一绝“铁锅蛋”，端上来的时候一边冒着轻烟，一边还吱吱叫，“热香嫩”三字可以说兼而有之。比别家用铜锅烤出来的，似乎不大一样。

北平的云南馆子，只有中央公园的“长美轩”独一份。大家不要认为游乐场所的饭馆子，都是菜不好，而且乱敲竹杠的，长美轩就是例外。他家做菜所用的火腿，是真正从云南来的大云腿，一味“云腿红烧羊肚菌”，一味“奶油菜花鸡枞菌”，除了昆明之外，恐怕只有长美轩才能尝到这样真正的滇菜精华了。可惜七七事变，抗战军兴，这个馆子也跟着关门了。

民国二十年前后，北平又开了三家比较新派的山东馆，是泰丰楼、新丰楼、丰泽园，同行管它们叫“登莱三英”。泰丰楼有个菜叫“鸳鸯羹”。这个菜最小要用中海碗盛，一边是火腿鸡蓉，一边是豆泥菠菜，中间用紫铜片搽上油，弯成太极图形隔好，上桌时再将铜片抽去。因为油的关系，两不相混：一边粉红，一边翠绿，不但好看而且好吃。

另外一道汤叫“茉莉竹荪”，竹荪汤以前在内地本不稀奇，可是他家竹荪汤有花香而无熟汤子味，宋明轩主冀察政务委员会时期，极爱喝他家的茉莉竹荪汤，所以在二十九军驻扎平津一带时期，茉莉竹荪汤算是当时一道时髦菜，还很出过一阵风头呢！

新丰楼的拿手菜是“锅塌比目鱼”，本来塌锅一类的菜是山东馆的拿手活，可是新丰楼的锅塌比目鱼显得特别好吃。后来廊房头条擗英西餐馆，有个“铁扒比目鱼”也很出名。他是把比目鱼架在铁架子上，用大瓷盘托到客人面前自取。其实说穿了，就是脱胎新丰楼的比目鱼，换个上菜方式而已。

丰泽园开在煤市街，在“三英”中属于后起之秀，他家的“糟蒸鸭肝”，不但美食而且美器。盛菜的大瓷盘，不是白地青花，就是仿乾隆五彩，盘上罩着一只擦得雪亮光银盖子。菜一上桌，一掀盖子，鸭肝都是对切矗立，排列得整整齐齐。往大里说像曲阜孔庙的碑林，往小里说像一匣鸡血寿山石的印章。这个菜的妙处第一毫无腥气；第

二是蒸的火功恰到好处，不老不嫩，而且材料选得精，不会有沙肝混在里头。至于后来一般王孙公子，到丰泽园吃每人每次四十块六十块的白抹刀的大碎烩，等于替柜上出清存货，那就不足为训了。

小饭馆

最后再谈第三种专卖小吃、不办酒席的小饭馆跟二荤铺。在科举时代，每逢大比之年，赴京应科考的举子，一般有钱的公子哥儿大半都是带足了盘川的。南方举子对于纯粹北方口味，有很多没出过远门的人，一时是没法子适应的。于是带一点江浙口味的，像“祯元馆”、“致美斋”这类小饭馆，就应运而生了。

致美斋最拿手的菜是“酱爪尖”。据先师阎荫桐夫子说，苏州状元陆凤石（润庠）来京会试，忽然有一天想吃脚爪饭，于是教给致美斋灶上做。但是怎么做也不对劲，后来陆凤石点了状元，大家都知道状元爱吃他家酱爪尖儿，传嚷开后，酱爪尖反倒成了致美斋的名菜了。

北方馆子可以说都不会做鱼翅，所以也就没有什么人爱吃鱼翅。但是南方人可就不同了，讲究吃的主儿十有八九爱吃翅子。祯元馆为迎合顾客心理，请了一位南方大师傅擅长烧鱼翅。不久，祯元馆的“红烧翅根”，物美价廉，就大行其道，每天只做五十碗卖完为止。他家红烧翅根，烂而入味，比起酒席上怒发冲冠的鱼翅自然不可同日而语。

东安市场有一家馆子叫“润明楼”，虽然楼上楼下也有几十号雅座，可是仍然只能列入小馆之流。整桌的菜他家也能做，可是总觉得有点儿婢学夫人，小家子气，气魄不够。但以“鸡丝拉皮”来说，东兴楼的拉皮已经算不错了，可是比起润明楼的拉皮来，就分出好坏了。先说他家所用的粉皮，是自家动手来做，不像别家到粉房去买现成的。如果您点个鸡丝拉皮，关照堂倌一声要削薄剁窄；您瞧吧，端上真正晶莹透明浑然如玉，吃到嘴里滑溜之中还带着有点筋道。内地各省的吃食，台湾现在大概都会做齐了，可是直到如今，还没吃过一份像样的拉皮。

台湾各大县市都有馅饼粥，可是跟北平的馅饼粥完全两码事。北平的馅饼粥是清真教门馆，只卖牛羊肉。在煤市街，路东有一家，路西有一家，但都是一个东家，叫做“一东两做”。生意采二十四小时轮班制，东柜上门板休息，西柜下门板营业，更番轮替，什么时候都让您吃得着馅饼粥。

既然叫馅饼粥，自然以馅饼最拿手。他家有一种牛肉做的大馅饼，又叫“肉饼”，馅多油重，最受卖力气老哥儿们的欢迎，油水足，又解馋。如果带话要满铛的肉饼，那就比平常肉饼老尺加二，再大饭量的壮汉，两个人也吃不完一个大肉饼。

已故台湾省“农林厅”厅长金阳镐在北通州潞河中学念书时期，有一次，潞河足球校队到北平东单练兵场跟英国大兵踢足球，踢了个九比零大获全胜。教练佟锦标一高兴，请大家到馅饼粥吃满铛馅饼，两人吃了一个半，那算是吃馅饼最高的纪录了。

煤市街还有一家小馆叫“天承居”，您要是想喝点保定府的“干酢儿”（土制黄酒），那您就上天承居去喝。他家的干酢儿永远没断过庄，随时供应，从没缺过货。大家到天承居，主要的是吃“炸三角”，北平“都一处”也卖炸三角，那跟天承居比，可就差得远了。

天承居炸三角不但肉选得好，肥瘦适中，吃到嘴里没有木木扎扎的感觉，就是做卤用的肉皮也非常考究，全是从肉上现起下来的。到了韭黄季买卖一忙，还要专用两个小利巴（小伙计）扞猪毛，所以他家炸三角所用的卤肉和卤都高人一筹。同时包三角也有点儿特别手法，炸起来没有咧嘴儿的三角，既不咧嘴，也不漏汤。油锅里不漏汤，炸出来的三角，自然个顶个的一律金黄颜色，绝没焦黑起泡的情形。

从前有位南方老客，自命老北京，有一天吹来吹去，把一位北平老乡实在吹烦了，心里一冒坏，三说两说，哥儿俩出南城下小馆到天承居吃炸三角。等炸三角一上桌，南方老客“吭哧”一口，一股热卤直溅鼻孔，长袍油了，舌头烫得也起泡了，心知吹牛过分，让人阴了一下。哑巴吃黄连，有苦说不出，从此再也不敢胡吹乱唠了。

都一处的炸三角虽然比不上天承居，可是他家的疙瘩汤也算一绝。大家都管他家的疙瘩汤叫“满天星”，疙瘩只比米粒大一点，不黏不坨，颗粒分明。有的南方人吃面食，最初只会做疙瘩汤，又叫面

疙瘩，用汤匙一挖一团下锅，吃得人人皱眉，真是食不下咽。等尝到都一处的满天星后，才发觉敢情北平的疙瘩汤，是早香瓜——另一个味呢。

正阳门大街路西有一家小馆叫“一条龙”，既没有什么拿手好菜，也没有什么出色的蒸食，可是买卖老那么兴旺。因为当年乾隆皇帝微服出宫，曾经在这个小饭铺歇过。为广招徕，于是把皇帝老宿走过的路，用土垫高起来，愣管它叫御路。凡是来到北京逛逛的人，都要去瞧瞧，因此出了名，生意鼎盛。

要说吃，他家只有“褡裢火烧”做得不错。他的特色是馅儿花色预备得齐全，您要吃什么馅有什么馅，现拌馅现包现做，大冰盘里堆有一尺多高的馅子材料。除了肉馅之外，海参、皮蛋、海米、木耳、胡萝卜、韭黄、白菜、菠菜、粉丝，鹅黄翠绿，排列得整整齐齐，非常惹眼好看。同时他家的褡裢火烧包得非常小巧精细，比起此地单摆浮搁、比春卷还要大一号的褡裢火烧，似乎中看多了。

北平还有一家小馆子叫“穆家寨”，掌柜兼掌厨的穆大嫂，人都管她叫“穆桂英”。这位“穆桂英”是闻名不如见面的一个黑粗矮胖的中年妇人。教门馆只卖牛羊肉，他家炒猫耳朵最出名，炒猫耳朵要轻油大火勤翻勺，炒得透，那就要靠臂力腕力了。穆大嫂一过五十，就不大亲自下厨了，可是碰到老主顾点将，她偶或仍旧表演一番。

东四牌楼隆福寺街有一家小饭馆，一进门靠东墙就是一排大灶，它的名字叫“灶温”，大家叫白了都叫它“遭瘟”。

它叫灶温是有原由的，刚开张的时候，本来是一家茶馆，可是茶客有时自带青菜、鱼肉、蒸食、面条，他家也可以代炒、代蒸、代煮，借他的灶火，温您的吃食，所以叫灶温。据说这个馆子明朝崇祯年间就有了，民国初年开征营业税，财税机关因为查铺底，才查出来。要是真的话，那比广和居还要老，大概得算全北平最老的饭馆了。传言他家最初就只是给茶客炸酱煮面条，所以要吃炸酱面，他家的肉丁或“肉末干炸”是最拿手的。

灶温对面有一家羊肉床子叫“白魁”，一立夏就开始卖烧羊肉了。跟灶温借个中碗，到白魁切点羊排叉或是羊腱子，宽汤加点鲜花椒蕊，再来上面条或是杂面，到灶温一下锅，那真是要多美有多美。

后来，民国十八九年，北平在山西派势力之下，很时兴了一阵女招待，大名鼎鼎的小金鱼，就是在灶温哄起来的。女招待闹哄了两三年，灶温老板一看情形不妙，于是又停用女招待，恢复本来的面目，仍旧以“带肉馅的锅塌豆腐”、“烩白肉丁加糟”、“小碗干炸”多搭一扣的炸酱面来号召了。

北平大小饭馆还有若干没有写出来的，以上不过是举其荦荦大者，让没有到过北平的人领略一下当年故都风貌。

再谈吃在北平

前些时在“联副”写了一篇《吃在北平》，承蒙梁实秋先生以“子佳”笔名指教，同时新知旧识纷纷来信说北平的饭馆还有许多可写的，你都没写，所以（再写这篇补遗）把北平几个名教门馆再谈谈。

现在正是吃爆烤羊肉季节，我们就先说“东来顺”吧。

东来顺掌柜的姓丁，起先是推车子下街卖铛爆羊肉的，后来因为手艺好，分量给得足，小买卖越做越兴旺，可就改在东安市场里摆个摊子了。手底下既干净，人又随和，再加上羊肉筋头码头全部剔掉，所以顾客如云，生意鼎盛，到了中晚饭口上，大家要排队才能挨得上座儿。而且一个人也实在忙不过来，于是跟牛街姓赵的开起东来顺来了。由二层楼扩充到四层楼，连屋顶都卖座，这纯粹是人家丁老板苦心孤诣惨淡经营的成果。

东来顺是个不忘本的铺眼，尽管买卖升发了，可是对着吉祥茶园后灶的火房子，仍旧砌了两排砖桌石凳，凡是贫苦大众，到那儿吃羊肉饺子、牛肉大葱、羊肉白菜，油足肉多，一律四分钱十个。特号食量的人，四十个饺子，再来一碗羊杂汤也尽够了。您要是在楼上吃，虽然饺子的肉是上肉做馅，可是那就要卖您四毛钱十个了。人家默行善，恤老怜贫，所以买卖越做越大越发旺。

东来顺生意发达了之后，先在南郊、西郊各买了几十亩地，开辟园子种菜。凡柜上用的蔬菜，全是自家园出产，既地道，成本当然更低。跟着又开了一个酱园子，所以同样一个菜，跟别的饭馆开同样价码，可是东来顺就比别家利润厚得多了。

东来顺最拿手的菜是“羊油豆嘴炒麻豆腐”，虽然是一道极普通的家常粗菜，可是他们家羊油跟猪油一样，分老油、中油、嫩油，炼出来用瓷坛子盛起来，随时拿出来用。据说羊油越炼越没膻味，同时麻豆腐自己磨，发酵程度正合适，酸中带点甜头，所以这道菜在东来顺可以说早香瓜——另一个味。

“炸假羊尾”也是东来顺的拿手菜。把蛋白打得起泡，裹上细豆沙，薄薄滚上一层飞罗面，炸起来真像炸羊尾。这是一道比较别致的甜菜。据说这道菜最受热河都统马福祥将军的激赏，每次到北平公干，一定要上东来顺吃一回炸羊尾，因为马都统对炸羊尾是每饭不忘的。

“他似蜜”也是回教馆的名菜。北平有十来个大小回教馆，可是谁家做的也没有东来顺做的入口滑润。“他似蜜”大概是回语翻成汉字的，说穿了就是“滑溜羊里脊丝”。高雄有个北平馆子，特别在报上登广告，拿手菜有“他似蜜”，不知道味道怎么样。

东来顺少掌柜的丁永祥，虽然上了两年商业学校，可是因为柜上买卖忙不过来，也就弃学从商了。饭口已过，他一得空就往东安市场南花园曹小凤开的德昌茶楼溜达，到得早来个《锁五龙》，到得晚人家唱《法门寺》，他给配个刘彪。久而久之，可就迷上票房啦。丁老掌柜的一瞧不对，就派他在三楼看座，不准下楼，可是丁永祥真有一手，就在三楼练嗓子，一会儿来一嗓子“看座呀”，一会儿大喊一声“小费多少谢啦”。把嗓子练得又高又亮。协和医院药房名净票张稔年、戏曲学校费玉策的父亲费简侯，都是东来顺的常主顾，跟丁永祥都算莫逆之交，他们一到东来顺就往三楼上跑，一聊天一吊嗓子就两三个钟头。

后来丁永祥拜蒋少奎为师，对戏就迷得更厉害了。有一年冬天，老掌柜的上天津随份子去了，丁少掌柜的一看这可是好机会，于是会同张稔年、费简侯具名出知单，把六九城的净行，可以说全请到了。恰巧当天笔者也在东来顺吃涮锅子，丁永祥把知单拿出来显摆显摆：计有裘桂仙、董俊峰、郝寿臣、侯喜瑞、于云鹏、蒋少奎、王连浦、骆连祥、李寿山、范福泰、范宝庭，连净行票友秦嘏庵算起来一共有二三十位，真可以算是净行伶票大联欢。据说当时这一拨人光是牛羊肉片就切了三百多盘。后来丑行有人发起，也打算来一次大联欢，可就办不成了。这件事丁永祥一提来就眉飞色舞，认为是东来顺创业以来最露脸的事呢。

谈完东来顺该说说“西来顺”了，西来顺坐落在西长安街，跟“宣南春”对面（后改中央理发馆），原来是华园澡堂子铺底，由清真教名厨师褚祥，跟回教富商穆子渊倒过来开的，开张正赶上腊月，门口左右两边，挂着红字白底“烤涮”两个磨盘般大字，周围缀满了小电灯，既豁亮又醒眼。一进门是长条院子，正房跟两边东西厢房，都隔成雅座，高大的铅铁罩棚底下，摆了一排烤肉支子，只要是饭口，您打从西来顺门口一过，一股子烤肉香味，由不得您就要往里迈腿进去解解馋。

西来顺的菜码，要比东来顺高一成到两成，可是菜也就细致多了。西来顺能办清真翅席，可是用东来顺整桌席面的，那还是少见呢。

北平人原先吃烤鸭讲究上“便宜坊”、“全聚德”，后来会吃的主儿要吃烤鸭，都奔西来顺了。吃烤鸭最主要是鸭皮酥而脆，鸭肉嫩而馥。便宜坊、全聚德食古不化，墨守成法，遇上下雨下雪天，您去吃烤鸭吧，鸭子烤得片好上桌，照样皮软肉柴，有嚼不动、咬不断的感觉。因为宰好的填鸭，必定得先挂起来风干，等水气散去，拿下用鼓气针扎在鸭子皮里吹气，让皮肉分离，再挂起来过气，等吃的时候再上炉现烤，才能好吃。可是遇上阴天下雨，空气湿度太高，您不管怎么样风干过风，因为脱水不够，烤出来的鸭子总是皮皮啦啦不酥脆。褚祥对于烹调一道非常肯动脑筋，又加上西来顺原先华园堂子烧大池的炉灶没拆，于是他拆拆改改，变成了一间小型干燥室。西来顺的烤鸭，除了先过风之外，不论晴雨，都另外加一道干燥过程，所以他家的烤鸭不论晴雨，都皮脆肉嫩，反倒后来居上。真正的鸭子楼反倒赶不上人家了。

西来顺的“鸡肉馄饨”也算一绝，不过知道的主儿不太多。馄饨的好坏，馅子皮儿各占一半。鸡肉一定要选活肉做出来的馅子才能滑润适口，皮儿一定要用擀面杖擀出来的，切面铺的皮太薄，可是也不能太厚。徽州的鸭肉馄饨，虽然味道也不错，可惜皮儿厚了点儿，未免减色。所以包馄饨的皮儿，一定要用手擀得厚薄适度，包出来的馄饨，才能称为上选。

胜利之后，马连良多福巷寓所，是当时达官显要吃消夜的最高级处所，其实最著名的点心，也就是“鸡肉抄手”跟“攒馅儿烫面饺儿”。早先西单牌楼西长安街拐角有个“会仙居”，大家都管它叫“小楼”，早上卖炒肝攒馅烫面饺，后来一拓宽马路，把个会仙居拓

没有了，居然在马温如家能吃着攒馅蒸饺，大家都有如睹故人的感觉。

所谓攒馅，主要的材料是鸡、鸭血，胡萝卜丝，老南瓜，干虾末等样，可是蒸出来烫面饺，愣是别有一番滋味。褚祥每天晚上都到马连良家料理消夜，虽然挣钱不多，可是认识了不少显贵。听说后来借着这条路线，到了美国洛杉矶开了一个富丽堂皇的教门馆，现在已经腰缠百万在美国做富家翁了。

前门外的教门馆，以“两益轩”最够排场，论资格比东、西来顺都老。早先梨园行的人都住在南城，不管哪一工都需要注意保护嗓子的。大家都认为吃猪肉最爱生痰，所以不论大教、清真教、梨园行的朋友，都喜欢到教门馆吃牛羊肉。两益轩占了地利的好处，于是就让梨园行给捧起来了。

两益轩的“烹虾段”是最叫座儿的菜，马连良在梨园界可算是美食专家，只要是对虾季儿，一到两益轩定先来个烹虾段掺酒，跟着再来一个两个都说不定。

两益轩还有一个菜，是老牌电影明星“黑牡丹”宣景琳所发现的。宣从上海脱离影界，就去北平养老。有一次跟朋友到两益轩小酌，跑堂儿给她介绍一个不荤不素的下酒菜，叫“烧鸭丝炒蜇皮”。烧鸭丝要用带皮的烧鸭切丝，有点熏烤味，海蜇一定要用蜇皮，爱吃香菜的再上一点儿香菜一炒，端上桌来真是色香味俱全，可以说得上是下酒的妙品。不过，这个菜需要恰到好处的火候，蜇皮老嫩都嚼不动，如何才能恰到好处，那就要看大师傅的手艺了。

顾兰君有一年到北平去玩，宣景琳请顾兰君到两益轩小吃，就来了个烧鸭丝炒蜇皮，顾尝了之后赞不绝口。后来回到上海，有一天在四马路“大雅楼”吃饭，想起这菜，大雅楼又是个北方馆，于是又要一个烧鸭丝炒蜇皮。等菜端上来一尝，烧鸭丝没带皮，柜上还特别讨好，海蜇皮改用海蜇头来炒，火候拿不稳，简直嚼不动。由此可见随便便一个菜，摸不着窍门，贸然逞能去试，都会砸锅的。

两益轩还有一个特点，不管生张熟魏，只要您同朋友一入座，他必定来两个敬菜，不是“酥鲫鱼”就是“芝麻酱拌苣荬菜”，要不就是“木樨枣儿”，小碟小盘实惠又得吃。不是说柜上送的，就是说伙计们的敬意儿，听到耳朵里，让主人从心眼儿里痛快，而且当着朋友

也显得特别有面子。您吃完一算账还能不多赏几文小费吗！现在台湾饭馆子可好，有理无情愣给您加上一成服务费，吃不吃最后都给您端一盘西瓜或者是几块橙子，生熟不管，酸甜不论，反正是捏住脖子要钱，让人想起从前北平大小饭馆跑堂儿的殷勤周到，怎么不让人发思古之幽情呢！

北平的甜食

提起吃零食，以南方来说得数苏州，不但玲珑细致，而且种类花样繁多。以北方来说，那就得数北平啦。我把北平零食分出甜咸两部来说，先说甜的吧！

北平甜食种类，可海啦去了。先拿糖葫芦说吧，南方叫“糖球”，天津叫“糖墩”，北平叫“糖葫芦”。北平卖糖葫芦，分两种，一种是提着篮子下街，一边吆喝，一边串胡同，怀里还藏着一个签筒子，碰上好赌的买主，两人找个树阴凉或者大宅门的门道，抽回大点，抽一筒或半筒的真假五儿，再不就赌牌九。有时一串葫芦没卖，能赚个块儿八毛，碰上手头不顺，也许输上几十串葫芦。有的大方买主哈哈一笑也就算了，要是碰上小气主儿，就记着数儿慢慢吃吧。

串胡同卖糖葫芦的，虽然种类没有摊子上式样多，可是葫芦绝对地道。干鲜果子固然得新鲜，就是蘸葫芦的糖稀，也绝对是用冰糖现蘸现卖，绝没陈货。

摆摊子的糖葫芦大家都说“九龙斋”的葫芦最好，其实您要是问我九龙斋在什么地方，真正老北平也说不上来。我只知道大栅栏东口外马路上，每天华灯初上，支着一个大白布篷子，拉上一盏五百烛光大灯泡，摊上正中摆着一座玻璃镜，上头漆着“九龙斋”三个大字那就是九龙斋啦。除了各式各样糖葫芦之外，冬天还卖果子干，夏天改卖酸梅汤。您别瞧不起这个摊，据说，一晚上卖得好，所赚的钱，比同仁堂不在以下呢！糖葫芦如果讲究式样齐全，那九龙斋就比不上东安市场大门正街的“隆记”了。

东安市场的隆记，摊子正挨着一个买卖鲜花儿的，到了傍晚时候，晚香玉、栀子、茉莉、芭兰一放香，谁走过都要停下来瞧瞧闻闻香。隆记摊子上的小伙计一声“葫芦……刚蘸的呀”，先喊一声“葫芦”，要走个三四步才喊出“刚蘸的呀”四个字。这个吆喝，不但是东安市场一绝，甚至于说相声的高德明、绪德贵还把它编到相声里，录了唱片呢！

隆记的糖葫芦色彩配得最好看的，是大山里红嵌豆沙，豆沙馅上用瓜子仁，贴出梅花、方胜、七星各种不同的花式。要说好吃，去皮的荸荠果，蘸成糖葫芦可以说甜凉香，兼而有之。再者就是一个沙营葡萄，夹一小块金糕，红绿相间，不但好吃而且好看。隆记的糖葫芦虽然是式样齐全，要什么有什么，可是您要是吃整段山药蘸的葫芦，那您得上九龙斋去买，隆记是不卖的。

笔者曾经问过，他们两家都笑而不答，到底葫芦里卖的是什么药，直到如今还是个谜，让人猜不透呢。北平有一句歇后语是“九龙斋的糖葫芦——别装山药啦”。可见大家对九龙斋的山药糖葫芦，是多么捧场呀。

豌豆黄和绿豆黄到台湾后也没吃过。北平的豌豆黄分粗细两种，粗豌豆黄是用砂锅淋出来的现切现卖，买多少切多少，用独轮车推着下街卖，架式跟卖切糕的差不了多少。至于细豌豆黄，虽不是什么稀罕物，可是整个北平也没有几份儿，要说够水准的还得数东安市场靠庆林春茶庄老杜的手艺高。

老杜的买卖，以卖豌豆黄为主，每块约四寸见方，分带山楂糕、不带山楂糕两种。当时还没有电冰箱，他有自备白铁皮内放天然冰小冰箱一只，顶多搁二三十块，每天下午三四点钟摆摊，卖完就收。他的豌豆黄保证新鲜，没有隔夜货，豆泥滤得极细，吃到嘴里绝对没有沙棱棱的感觉。而且水分用得更是恰到好处，不干不稀，进嘴酥融。

碰上老杜高兴，有时候也做几块绿豆黄来卖，绿豆黄做法虽然跟豌豆黄差不多，三伏天一块一块，绿莹莹的，冷香四逸，不但瞧着阴凉，夏天吃了还能却暑解毒。尤其每块上都嵌上一些枣泥，枣香扑鼻，更觉得特别好吃。在北平卖豌豆黄虽然不算稀奇，可是卖绿豆黄的，在北平老杜就得算头一份儿了。

北平的蜜饯，跟台湾可不一样。北平蜜饯，虽然种类没有台湾多，可是山楂红得像胭脂、海棠黄得如蜜蜡，甭说吃，瞧着都痛快。有一种山果叫温朴，是北平西山特产，有樱桃一般大小，那是专门做蜜饯的隽品。到了三九天，天上一飘雪花，您约上三几位朋友一起下小馆，让伙计先来个温朴拌白菜心，蜜汁把白菜心染成粉红颜色，真可以说色香味俱全，绝啦。

北平虽然也有专卖蜜饯的铺子，可是大半都是果局子代卖。从前有几位上海古董界大亨到北平去观光别宝，回到上海说，北平有三样是上海比不了的，第一是北平的故宫珍藏，第二是饭馆、茶叶铺、绸缎庄伙计那份儿殷勤，第三是果局子里那份儿排场款式。那真是说得一点儿也不错。蜜饯在果局子里，都是放在三尺见方白地蓝花大海碗里，半块盖子是榆木红漆，半块是厚玻璃板，您要是走亲戚看朋友，他有免费奉送的绿釉沙罐，所费不多，还不寒碜。在台湾一吃宜兰金枣，不知不觉就想起北平蜜饯温朴来了。

北平酸梅汤是驰名中外的，就是上海郑福记，以卖酸梅汤出名，他家的招牌上也是写着北平酸梅汤来号召的。在北平一提酸梅汤，大家就想起“信远斋”来了。其实在庚子年闹义和团之前，北平酸梅汤是属西四牌楼“隆景和”最出名。

隆景和是一家干果海味店，这类铺子都是山西人经营的，从掌柜的到学徒的，全是山西老乡，所以大家都管他们这类铺子叫山西屋子。不但货真价实，而且铺规最严，所交往的都是大宅门、大行号，甚至有大宅子官眷，把成千上万的银子，存在山西铺子里生息，比钱庄票号还可靠。隆景和的酸梅汤，因为不惜工本，所以卖酸梅汤就出了名啦。其实他门口一碗一碗地卖酸梅汤，每天下不了多少钱，主要是论坛子往外送。隆景和因为富名在外，所以一闹“拳匪”，被流氓地痞抢了个一干二净。后来虽然恢复旧业，究竟元气大伤，买卖大不如前。于是琉璃厂的“信远斋”就取而代之啦。

谈到信远斋，只有一间门脸儿，左首门外有堵磨砖影壁墙，中间有个磨砖斗方，写着“信远斋记”四个大字，是北平书法家冯恕的手笔。信远斋就信远斋吧，干什么还加上一个“记”字？谁从他门前走过都觉得这块斗方有点别扭，可是谁也不好意思问问。有一回江朝宗跟冯公度在一处饭局碰上，江字老可就把这个疑问提出来，向冯公度请教啦。冯一边理着胡子，一边笑着说：“一点深文奥意都没有，只不过在商言商，替信远斋拉点生意而已。您想琉璃厂整条街除了卖文

房四宝，就是古今图书，要不就是文玩字画，在这一带溜达的，都是些文质彬彬的读书人，偏偏信远斋开在这个地方，要是不用不通的怪招牌，怎么能往里吸引主顾呢？”说到这里，两老哈哈一笑，才知道牌匾上用个“记”字里头真还大有文章呢！

信远斋的酸梅汤唯一特点就是熬得特别浓，熬好了一装坛子，绝不往里掺冰水，什么时候喝，都是醇厚浓郁，讲究挂碗，而且冰得极透。您从大太阳底下一进屋一碗酸梅汤下肚，真是舌冰齿冷，凉入心脾，连喝几碗好像老喝不够似的。

笔者好奇，有一次问他们柜上最高纪录一人一口气能喝几碗，据说一下子喝个十碗八碗不算稀奇。有一年净票张稔年跟丑票张泽圃打赌来喝酸梅汤，张泽圃喝了十四碗就再也喝不下去了，人家张稔年面不改色一口气喝了二十六碗，在信远斋来说算是破天荒的大肚汉了。

果子干儿也是夏天一种生津却暑的甜食，差不多水果摊夏天都卖。卖果子干从来不吆喝，可是手里有对小铜碗，一手托两碗，用拇指食指夹起上面的，向下面的敲打，敲得好的能敲出好多清脆的花点来。

果子干的做法，说起来简单之极，只是杏干、桃脯、柿饼三样泡在一起用温乎水发开就成啦。可是做法却各有巧妙不同，既不是液体，可也不能太稠，搁在冰柜里一镇，到吃的时候，在浮头儿上再切上两片细白脆嫩的鲜藕，吃到嘴里甜香爽脆，真是两腋生风，诚然是夏天最富诗意的小吃。

北平在春尾夏初白丁香紫藤花都灿烂盈枝、狂蜂闹蕊的时候，饽饽铺的藤萝饼就上市了。要说好吃，藤萝饼跟翻毛月饼做法一样，不过是把枣泥豆沙换成藤萝花，吃的时候带点儿淡淡的花香，平常净吃枣泥豆沙换换口味似乎滋味一新。还有一种是把藤萝花摘下来洗干净只留花瓣，用白糖、松子、小脂油丁拌匀，用发好的面粉像千层糕似的一层馅，一层面，叠起来蒸，蒸好切块来吃。藤萝香松子香，糅合到一块儿，那真是冷香绕舌满口甘沁，太好吃了。可惜来台湾二十多年，从南到北全是各色的九重葛，始终未见过一架藤萝，不然蒸点儿藤萝饼吃，那有多好呀！

根据民俗作家金受申先生的考证，北平各铺户门的款式格局，只有中式饽饽铺，是保有元朝风格的。门口所挂的幌子，配有流苏，飞

金朱红栏杆，柜台两边山墙，五彩缤纷的油漆彩画，的确古色古香，跟别的买卖家气氛不同。据说饽饽铺粗细点心大小八件，早先有一百二三十种之多。北平人出远门，给亲戚朋友带点儿礼物，北平甜点心总是少不了的土产。目前这些甜点心，在台湾像不像三分样，大概都能做了，可是有几样点心不是做得满拧就是根本不会做。

先拿萨其马来说吧！这是一种满洲点心，面粉用奶油白糖揉到一块搓成细条，切成一分多长过油，再黏起来撒上瓜子仁青红丝，一方一方，再切开来吃。真正的萨其马有一种馨逸的乳香，黏不粘牙，拿在手上不散不碎，跟现在台湾市面上所卖巨型广式萨其马，截然不同。只要吃过北平萨其马的，再吃台湾出品，没有不摇头的。

还有一种叫小炸食，有小馒头、小排叉、小蚌壳、小花鼓，大概不同形状的有十来种都只有拇指大小。据说每种都有不同的说词，是清代祭堂子时候的一种克食，后来饽饽铺也仿照做出来卖。

此外，“勒特条”台湾也没见过，这种点心做起来并不难，奶油面粉白糖和好切成条用牛油来炸，炸透沥干，这是从前满洲人出外行猎吃的点心，可以久存不坏，而且经饱。抗战之前，北平大饽饽铺如兰英斋、毓美斋都有得卖，内地人来台后在台湾生的小孩甬说吃，勒特条这个名词，就是听，恐怕也没听说过啦。

金风送爽，一立秋，大街上干果子铺的糖炒栗子就上市啦！卖糖炒栗子，得把临时炉灶、大铁锅、长烟筒，先搬到门口架上安好。等太阳一偏西，就把破芦席干劈柴点着，先在锅里炒黑铁砂子，等砂子炒热，放下栗子，用一种特制大平铲，翻来覆去地炒，不时还往锅里浇上几勺子蜜糖水。等栗子炒熟，便往大铁丝筛子里盛，把砂子抖搂回锅，热栗子可就拿到柜台上用簸箩盛着，盖上棉挖单，趁热卖了。热栗子又香又粉，愈吃愈想吃，时常吃得挡住晚饭。您如果把吃不了的糖炒栗子碾成粉，用鲜奶油拌着吃，那就是名贵西点奶油栗子面啦。

北平还有一种点心叫薄脆，有三号碗大小，面上沾满了芝麻，中间还点上一个小点，酥不太甜，薄薄一片，一碰就碎，所以叫薄脆。卖桂花酥糖挑子上也有的时候卖，可是多半不够酥脆，要吃好薄脆那您得到西直门外，高亮桥路南一间门面的小铺去买。凡是清明上坟插柳，郊外踏青，回程经过这家独门生意的小铺，差不多都要带几

块甜咸薄脆回家。甜薄脆北平城里还买得到，掺了花椒盐的咸薄脆，除了他家，北平城里城外，是没第二份的。

从前唱须生的言菊朋，吃东西最爱摆谱儿，他说清早喝豆浆，清浆不放糖，拿两块椒盐薄脆泡在浆里吃，有说不出的美味。笔者一直想尝试一下，可是在台湾，到什么地方去买咸薄脆呀。

北平一般人家到了过年，拿蜜贡来上供，可是一桩大事。供灶王，供神佛，供祖宗，最少也要三堂。这三堂蜜贡，价钱可相当可观，所以点心铺就动脑筋，想出打蜜贡会的办法来。由点心铺发起，从二月初一开始，出红帖请人参加，说明您要多少斤重的多少堂，然后按月上会，一直上到腊月除夕之前，会上满了，您就有蜜贡啦。据饽饽铺手艺人说：做蜜贡，虽然离不开油糖面，可是吃到嘴里，要松而且酥，还得不粘牙，可就不简单了。每个蜜贡条儿上，有过沟，还有一条细红丝，才能算是蜜贡。

到台湾二十多年始终没吃过，去年承夏元瑜兄远道惠赠一盒蜜贡，条上也有沟，也有红丝，形状很像，可是吃到嘴里，味儿就似是而非了。不过多年没吃，远道得此，也慰情聊胜于无啦。

北平的独特食品

谈到咸的零食小吃，那比甜的种类更多啦，提出几样台湾见不着、吃不到的来说说吧。

灌肠，北平的灌肠是猪肠灌团粉一类东西，粉的颜色，切成薄片，放在平底铛上半烤半爆的一种吃食，蘸着蒜泥盐水，用竹签子扎着吃。这种小吃，虽然也有下街卖的，可是多数都是赶庙会来卖。一个挑子，一头摆作料零碎，一头是炭火平底铛，您吃多少他给您切多少来爆。据说他家用的油掺有马油，所以爆出来的灌肠外焦里嫩，特别好吃。有的人逛庙会，不为看热闹买东西，其目的是专程来吃灌肠的。您要吃上瘾，闻到灌肠味，总得赶过去爆一盘解解馋。

豆汁儿可以说是北平的特产，除了北平，还没有听说哪省哪县有卖豆汁儿的。爱喝的，说豆汁儿喝下去，酸中带甜，其味醃醃，越喝越想喝。不爱喝的说其味酸臭难闻，可是您如果喝上瘾，看见豆汁儿摊子，无论如何也要奔过去喝它两碗。北平卖豆汁儿的有挑担子下街的，有赶庙会摆摊子的，只有天桥靠着云里飞京腔大戏旁边奎二的豆汁儿摊，那是一年三百六十天都照常营业的。

他姓奎自然在旗，云里飞时常拿奎二打哈哈，他说奎二摊子有三绝：第一，各位主顾只要往摊子边一坐，您就算是皇上御驾光临啦。因为天桥一带都是土地，一起风，尘土飞扬，豆汁儿碗里，等于撒了一把香灰，辣咸菜里加上了胡椒面，您说怎么喝。所以人家奎二每天摆摊儿之前，先用细黄土把摊子四围填满拍平，然后随时用喷壶洒水，您坐下喝豆汁儿，给您黄土垫道净水泼街，您不是临时皇上了吗？第二，奎二的辣咸菜那是谁也没法子比的。大家都说西鼎和酱菜切得细，人家奎二的咸菜丝儿，比起来更细更长。第三，奎二的豆汁儿酸不涩嘴，浓淡适口，豆汁儿一起锅，不管买卖多冲够卖不够卖，

绝不掺水。虽然云里飞是给朋友宣传，可是他说的都是实情一点儿也不假。

从前北平财商学校的校长费起鹤，每到假日，就携儿带女到天桥奎二摊子上喝豆汁儿。后来做了财政部赋税署署长，有一次跟笔者聊天，他说现在什么都不想，有时忽然想起奎二的豆汁儿，马上腮帮子发酸，恨不得立刻回趟北平，到他天桥摊子上喝两碗才过瘾。您就知道奎二的豆汁儿有多大魔力了。

现在台湾除了豆汁儿之外，有一种清酱肉，市面上也没见过。当年上海富商犹太人哈同的太太罗迦陵，就爱吃北平的清酱肉夹马蹄热烧饼。按说哈同家里还少得了金华火腿、昆明云腿、雪舫蒋腿这类上好火腿吗？可是哈同太太偏偏专门爱吃北平的清酱肉，还得是北平东城八面槽宝华斋的。传说有一年哈同太太在宝华斋一口气买了五六百斤清酱肉，交轮船运回上海去，害得宝华斋一年多没有清酱肉应市。

究竟清酱肉好在哪里呢？据说清酱肉要一年半才算腌好出缸，绝无油头气味，火腿要蒸熟才能吃，清酱肉只要一出缸就可以切片上桌，真是柔曼殷红，晶莹凝玉。陈散原先生生前说过，火腿富贵气太浓，倒是清酱肉清逸浥润，宜饭宜粥。足证清酱肉是小吃中的隽品了。

羊头肉这种小吃，也可以说是北平的一样特产。卖羊头肉是论季节的，不交立冬，您就是想吃羊头肉，全北平也没有卖的。卖羊肉多半是背竹筐子来卖，挑担子摆摊子卖的，就不常见了。到了数九天，晚上八九点钟，路静人稀，西北风刮起来，就像小刀子似的刮脸，远巷深处，您就听见卖羊头肉的吆喝了。

卖羊头肉的，都带着一盏雪亮灯罩儿的油灯，大概是卖羊头肉的标志。虽然卖羊头肉的主要的是羊前脸，还有羊腱子、羊蹄筋，碰巧了有羊口条、羊耳朵甚至于羊眼睛。切肉的刀，又宽又大，晶光耀眼，锋利之极，运刀如飞，偏着切下来的肉片，真是其薄如纸。然后把大牛犄角里装的花椒细盐末，从牛角小洞洞磕出来，撒在肉上。有的时候天太冷，肉上还挂着冰碴儿，蘸着椒盐吃，真是另有股子冷冽醒脑香味。羊眼睛是吃中间的塘心儿，羊耳朵是吃脆骨，羊筋是吃个筋道劲儿，如果再喝上几两烧刀子，从头到脚都是暖和的，就如同穿了件羊皮袄一样。

羊头肉是冬天卖的，烧羊肉恰巧相反，到夏天才上市。无论羊头肉、烧羊肉一律都是清真教的买卖，唯一长处就是东西收拾得真干净。

一提烧羊肉，北平人谁都知道东四隆福寺街白魁的烧羊肉最出名。照说白魁的烧羊肉，确实不错。他之所以特别出名，是白魁对门有个灶温，您跟柜上借个碗，到白魁买一个羊腱子，或者来对羊蹄儿，再跟他多要点烧羊肉汤，拿到灶温盛他一碗把条儿（面条名称），用烧羊肉汤一煮，真是比什么炆锅面都入味好吃。

另外西城粉子胡同西口，有一个叫洪桥王的羊肉床子，他家的烧羊肉，也是西半城大大有名的。每天下午烧羊肉一出锅，往精光瓦亮的大铜盘子上放，连肉带汤，一抢而光。还听说他家有一株百年以上的老花椒树，凡是拿着盆碗去买烧羊肉，只要说“掌柜的多来点儿汤”，人家掌柜的，另外还奉送带着叶芽又嫩又绿的鲜花椒一撮撮，煮好面条撒在面上，吃起来清美湛香，微带麻辣，真是暑天的隽品。离开北平任凭您到什么地方，也吃不着这样的美味啦。

酱肘子，台北的“同庆楼”、“陶然亭”，高雄的“都一处”、“卿云居”，都有得卖，看着也都有个样儿，可是吃到嘴里就不太对劲儿了。北平酱肘子最出名要属西单牌楼的天福。北平所谓酱肘子铺，全都带卖生猪肉跟宰现成的鸡鸭，所以又叫猪肉杠。酱肘子铺后柜，都有熏卤作坊。像天福吧，后院有口万古常新的陈年卤锅，每天到了下作料的时候，总得老掌柜的亲自动手，那是铺眼儿规矩。等混到能在熏炉旁边插个手，帮个忙，那这个学徒就快熬出来啦。买酱肘子大家都喜欢买肘花儿，那是肉的精华所在，可是到天福买酱肘子，会吃主儿都偏要点儿肥的，等酱肘子切好，立刻跑到对面宝元斋切面铺，来上两个刚出炉的叉子火烧，趁热把酱肘子夹好一口咬下去，热油四溅，一不小心能把舌头烫了衣服油了。北平有位名花鸟画家陈半丁，幼年住在上海，最爱吃上海陆稿荐的酱汁肉，自从吃过天福的酱肘子之后，才觉出北平酱肘子厚而不腻，确实比甜腻腻的酱汁肉高明得太多啦。

天福还有一种叫蛤蟆腿的，是把瘦肉核儿中间插上一只鸡腿骨，跟酱肘子一块下锅，那可是全瘦，一点儿肥膘不带，好像民国二十年以后除非主顾指名订做，否则门市就不卖了。天福还有一样最好下酒的熏腊叫熏雁翅。是把大排骨加作料用红曲熏好用手撕着吃来下酒，

真是无上妙品。吃不光的熏雁翅，撕成碎丝，加上点儿干银鱼绿豆嘴，炒来当粥菜更是一绝。

卤煮炸豆腐，这是最平民化的小吃，材料又便宜，又容易做。现在台湾到处都有卖臭干子的，可是还没听说有卖卤煮炸豆腐的呢。北平卖卤煮炸豆腐的，都是晚饭后才出挑子，沿街吆喝着卖。打夜牌的朋友，或者暑夜梦回的早眠人，来上一碗炸豆腐，既可以解烦渴，又能挡挡饥，的确清淡爽口。名为卤煮，其实就是花椒盐水一碗炸豆腐块另带几粒豆粉加细粉条炸的素丸子，猛一看黄里透红，跟炸小丸子差不多。台湾所以没人卖卤煮炸豆腐，可能是没人会炸豆粉素小丸子吧。

中国各地有好多地方都会做豆腐脑，有甜有咸，有荤有素，但是所谓荤的，也不过是有点儿榨菜干虾米，就是四川豆花也不过加上了臊子而已。北平有一种肉片打卤的豆腐脑，这种卖豆腐脑的，每天清早多半找个卖烧饼油条摊子旁边一摆，配合着一块儿卖。所谓肉片打卤，那真是上好的肥瘦肉先煮好切成薄片，用肉汤加金针木耳蛋花一勾芡就成了。先盛上豆腐脑，然后来上一勺子卤，就着烧饼一吃的确不赖。有人说做点肉片卤还不容易，您要知道人家手艺就在勾芡上：勾得太稠，喝到嘴里粘舌头；勾得太稀，盛个三两勺子卤一溅，那就成了光汤了。所以这份挑子也只能摆在路旁卖，没听说肉片打卤的豆腐脑挑着锅满街晃荡的，也就是这个道理。

烫面饺儿，从南到北东西各省差不多都有烫面饺儿卖，不过有的地方叫蒸饺、小笼、灌肠饺，名称不同而已。笔者所说的烫面饺儿，既不是点心店的，更不是饭馆子卖的，而是推着四轮车，沿街叫卖的。想当年推车子下街卖烫面饺儿的，全带有骰子、宝盒子，拿烫面饺儿开宝掷骰子赌输赢，后来因为警察抓得紧，才规规矩矩做买卖啦。

北平有个卖烫面饺儿的老彭，凡是在东北城住过的人，没有不知道老彭的。他本来也是沿街叫卖，后来财商专门学校搬到马大人胡同设校，校门外有一空场子，老彭看准了这一个地方，就天天推车子到那儿卖，专做学校买卖，变成固定摊位了。老彭做买卖很会动脑筋，每天预备几种不同的馅儿，价钱也有上下，最贵的是猪肉口蘑馅，现在在台湾，真正口蘑甬说吃，恐怕什么样还有人没见过呢。老彭的烫面饺儿不但馅儿拌得好，油用得得当，最绝的是饺子搁凉了饺子边也不会发硬。有一年财政部长孔庸之到北平视察财税，某位大员请他吃

谭家菜，孔说：“我跟财商校长费起鹤约好到学校吃烫面饺儿，谢谢啦。”后来大家传来传去，说谭家菜抵不上老彭的烫面饺儿，这话后来传到谭篆青的耳朵里，气得老谭直瞪眼儿。经过这么一宣传，此后真有坐汽车来吃老彭烫面饺儿的，您瞧老彭的号召力有多么大。

熏鱼炸面筋，背着红漆柜子满街吆喝熏鱼炸面筋，可是这两样吃食，十问九没有。他所卖的大半都是猪头上找，再不就是猪内脏。卖熏鱼的有帮，十来个人就成立一个锅伙。大锅卤，大锅熏，然后背起柜子各卖各的。江南俞五初到北平，住在南池子玛噶喇庙里，庙里就住了一群锅伙，就这样俞振飞不知不觉把卖熏鱼的猪肝吃上瘾，只要是三五知己小酌，俞五总会带一包卤猪肝去。卖熏鱼的猪肝不知怎么卤的，一点儿不咸，还有点儿甜味，下酒固佳，白嘴也不会嫌咸叫渴。此外卖熏鱼的还卖去皮熏鸡蛋，也不知道他们是怎么挑的，每个都比鸽子蛋大不了多少，他们还代卖发面小火烧，一个火烧夹一个熏鸡蛋正合适，小酌之余，每人来上一两个小火烧也就饱啦。

二谈北平的独特食品

北平卖熟食，向来分红柜子、白柜子。因为卖羊头肉、卖驴肉柜都是不加漆，所以大家都叫他们白柜子，以别于卖熏鱼的。驴肉也是冬天晚上下街来卖，是下酒的绝妙隽品，尤其是喝烧刀子吃驴肉最够味。卖驴肉的暗地里都卖驴肾，可是您叫住卖驴肉的，跟他说掌柜的您给我切多少钱的驴肾，准保他回您没有。如果您跟他说切多少钱的钱儿肉，他立刻从柜底拿出来切给您。切这种肉有个规矩，一定要斜着切，所以又叫斜切。北平有句俏皮话是“烧酒钱儿肉，越吃越不够”。可见钱儿肉，也有它广大的主顾。

炒肝儿，台北的“真北平”，从前的“南北合”都会做，可是吃到嘴里就觉得不太对劲儿了。北平卖炒肝儿最出名的是鲜鱼口里小桥的“会仙居”。每天一清早，会仙居的炒肝就勾好一锅应市了，一锅卖完明天请早。所谓炒肝其实就是猪小肠猪肝加蒜末双烩。您告诉盛炒肝儿的“肥着点儿”，就是多要点肠子，“瘦着点儿”就是多盛几片肝儿。地道北平人喝炒肝既不用筷子，更不用勺儿，都是端着碗，一口一口往下唏嚕。您看哪位动筷子用勺子，没错，准是外地来的。

芝麻酱面茶也是早上配烧饼果子喝的，原料是秫米一类谷物，熬成糊状，既不甜也不咸，一碗盛好，用两根竹筷子，把紫铜锅里特制稀释的芝麻酱蘸起来，以特殊的快手法，把芝麻酱撒满在面茶上面，最后撒上一层花椒盐，冬天拿来就着烧饼喝，因芝麻酱盖在浮面保温，所以喝到碗底，还是又热又香。还有，卖面茶盛芝麻酱的，一律用紫铜锅，稍微垫斜了往外沾着撒。你要问他为什么都用紫铜锅垫斜了撒，他总说这是祖师爷的传授，至于他们祖师爷是何方神圣，他们也都是“莫宰羊”。

水爆肚。在北平没有真正饭馆卖水爆羊肚，更没有卖水爆牛百叶的。北平卖水爆肚的，都叫爆肚摊儿，全是天方教人，摊头竖着一方擦得精光瓦亮，上面刻着回文，另外有四个汉字“清真回回”的铜牌子。不但摊上桌椅板凳，洁净无尘，就是放作料的小碗，也让人瞧着干净痛快。作料都是现吃现调，羊肚儿也是现切水爆，手艺的好坏，就在此一余：时候稍久，就老得嚼不烂，火候没到，可又咬不动。所以水爆肚完全吃的是火候，要老嫩适宜，恰到好处才行。北平东安市场润明楼前空地上“爆肚王”，那是最有名的啦。

北平小市民想喝两杯，讲究到“大酒缸”去喝，所谓大酒缸也就是小酒馆。三九天您要到大酒缸一掀十来斤又厚又重的棉门帘子，就有一种陈年的酒香扑鼻而来，把您的酒瘾就勾起来了。在大酒缸喝酒有样好处，虽然他每天仅仅预备十来样荤素小菜，可是，您想吃点什么，他可以给您外叫，最低限度，门口外一个卖铛爆羊肉、熏鱼柜子、馄饨挑子，那是少不了的。您酒喝好了，十位就有八位叫碗馄饨来喝，任何地方都叫吃馄饨，只有北平大酒缸说来碗馄饨喝。大酒缸门口的馄饨，汤是猪骨头熬的，皮子是特别擀的，一个馄饨只抹上一点儿肉馅，可是作料除了酱油醋之外，紫菜、冬菜、虾米皮、胡椒面那是样样俱全。爱吃辣的加上几滴红辣油，稀里胡噜喝上一碗。北平土著有句土话叫“溜溜缝儿”，从大酒缸回家，大概家里的晚饭也用不着找补啦。

每年一立夏，北平什刹海的荷花市场，就开始营业了。凡是赶庙会的各行各业也都陆续前来赶场，除了在海边荷塘搭的水阁席棚，各有固定地盘，卖茶水卖冰碗儿凉果外，只有一个冯记“苏造肉”，每年只在什刹海荷花市场做一季买卖。造肉摊子上虽然摆着一个小插屏写着“冯记”，可是认识他的人都叫他“老嘎”。据说老嘎在光绪末年，跟御膳房高首领当过苏拉，学会了做苏造肉。御膳房有一本《玉食精论》，各种膳食的做法分门别类，大约有上万种之多。这本书说俗了，也就是皇家食谱，历代帝王，均有增添，所以洋洋大观，集成二十多本。可惜宣统一出宫，这本书也没下落了，如果能够保存到现在，那比现在市面新出的什么食谱都要名贵呢。

老嘎的苏造肉，据他自己乱啼，说是乾隆皇帝下江南到苏州后，跟姑苏名庖学来的做法，让御膳房仿做的。不过他老人家不太喜欢菜太甜，所以冰糖的分量减了。做苏造肉最要紧的是选肉，一定要挑后腿肉偏点瘦的五花三层嫩肉。猪毛只能用镊子往外揪，不能刮，一刮

毛根断在皮里，就没法子镊了。肉拾掇干净后，微炸出油，然后放上作料，文火去炖，大约一个时辰，肉就又酥又入味啦。

老嘎的苏造肉，每天以十五斤为限，多做他忙不过来。只要荷花市场一开业，他就在什刹海冰心小榭柳树底下摆上摊子啦，风雨无阻，真有冒雨打着伞到什刹海吃苏造肉的。等到秋蝉咽露，渐透嫩凉，荷花市场一结束，要吃老嘎的苏造肉，那要等明年荷花季儿再说吧。

在民国十三四年，北平忽然时兴了一阵子卖天津包子、坛子肉的。大街小巷都不时听见吆喝着卖。可也奇怪，老是两样一块儿卖，没有单卖天津包子的，也没有专卖坛子肉的。一个担子前头是坛子肉，后头是包子。要说他卖的天津包子，实在不敢恭维，包子是扁的，馅儿也不高明，可是所卖的坛子肉，真有几分，可以说是呱呱叫。肉是切得四四方方，油光水滑，吃到嘴里，腴润不腻，还微含糟香。从前北平名剧评家景孤血最喜欢请人在真光电影院对面“二合居”喝两盅，先让二合居在门口卖坛子肉的摊儿上买上一大碗，加两块嫩豆腐炖起来，酒是东三合的山东黄，再叫两个卤菜，用这份加豆腐的坛子肉配家常饼吃喝，既经济又实惠。清华大学名教授张忠绾给他起了个名叫景家菜，连带二合居门口卖坛子肉的也出名啦。不过很奇怪，北伐一成功，北平城里城外，再也听不见卖天津包子、坛子肉的市声了。究竟是什么缘故，几个老北平谁也猜不透是怎么档子事儿。

北平就着烧饼吃的油条种类甚多，不像现在台湾的炸油条，直不棱登尺半长一根。北平油条分长套环（脆麻花儿）、圆套环、糖饼儿、甜糖果子、薄脆、锅篦儿，种类繁多，甜咸焦脆，各尽其妙。可是在西四缸瓦市大酱房胡同口外，有一个卖油饼儿的，他独出心裁，把鸡蛋磕在油饼儿里一齐炸，吃老吃嫩悉凭尊意。每天一清早就有人排着队买灌蛋油饼儿的，其实这个手艺并不难学，可是灌蛋油饼始终是独家买卖。这要是在台湾，灌蛋油饼赚钱，管他做得好不好，你也做我也做，非大家一齐做垮啦才能罢手。

大概世界上尽多逐臭之夫，爱吃臭东西的，的确不在少数。欧美人不谈，就拿中国各省爱吃腐臭食物的人就很多，广东人、宁波人爱吃臭咸鱼，上海人爱吃炸臭干子，芜湖人爱吃咸臭干，北平人爱吃臭豆腐。提起臭豆腐，此地也有玻璃罐装的卖，但跟北平的臭豆腐一比，味道可就完全不一样了。

北平挑着圆笼下街卖的吃食，有二三十种，可是圆笼之小莫过于卖臭豆腐的圆笼了。您要是到圆笼铺买小圆笼，铺子里人一定问您是不是卖臭豆腐的那种圆笼，可见卖臭豆腐的圆笼是最小号的啦。卖臭豆腐虽然是个小生意，可是从前北平竞争得挺厉害，就如同卖刀剪的王麻子有“真的”，有“正的”，有“真正的”，到底谁真谁假简直闹不清楚；后来经过地方士绅品尝，大家认定宣武门外西草厂铁门有一家叫王致和的臭豆腐制品是“髡腩成方，着箸不粉，味正而纯，贮久不霉”。当时还没有什么工会这类组织，经各家同意就由王致和领导，遇事由王致和排难解纷。并请翰林出身的志伯愚将军写了一方“臭腐神奇”的匾额，挂在店里存证，才把卖臭豆腐的纠纷平息。

据前北平戏曲学校校长李永福说，有一天他陪高阳李石老经过铁门，看见王致和“臭腐神奇”匾额是父执志将军的墨宝，于是进去买了小罐回去品尝，哪知从此李永福成了李石老买臭豆腐专使，每月总要点个三两次。石老茹素多年，但不忌葱蒜。他说暑天烦渴，胃口不开，如果来碗芝麻酱拌面，不用三和油而用王致和豆腐卤就着大蒜瓣一吃，在他看，可算无上珍品。将来有机会回到北平，一定要打听王致和无恙否，如果还存在，一定要痛痛快快吃一顿臭豆腐芝麻酱拌面。言犹在耳，可是石老墓木已拱，不禁令人起了无限哀思。

从前北平人如果家里临时来了客人，要留人家吃饭，自己做措手不及，那有办法，到胡同口外猪肉铺叫个盒子，切面铺烙几张薄饼，问题就全解决啦。抗战之前，最便宜的盒子菜仅八毛钱，最贵的盒子菜也不过两块钱，反正价钱越高，切的东西越好越细，式样也越多。一个盒子最少是七样，最多是十五样，样式越多盒子越大，样式越少盒子就小啦。因为盒子大不好拿，都是让铺子里的小利巴（即学徒）往家里送。从前京剧里有出花旦跟小丑的玩笑剧叫“送盒子”，非常逗趣，引人发笑，可惜其中有几句双关语，被列为禁演戏。在台湾戏剧名家不少，笔者这么一提，大概都想起了这出戏吧。

故都的早点

现在大家一说吃早点，不管是本省同胞，或者是从内地来台的年轻朋友们，都异口同声说“北平的早点，还不就是烧饼油条豆浆而已”。其实细讲起来，北平人早晨的烧饼油条，根本不跟豆浆一块吃。真正北平人，管油条叫果子，压根就不叫油条。清早起来到豆腐房来碗清浆，再来块豆腐，或者撕块饼就着吃，那是天津卫老哥们的吃法，什么甜浆咸浆，满没听提。至于后来甜浆打个蛋，咸浆加辣油，外带冬菜虾米皮，最后还加上点肉松，那大概是南方吃法，当初北平还不时兴这样吃法呢。

说到早点的烧饼，分为马蹄、驴蹄、吊炉、发面小火烧四种。马蹄约莫有马的蹄子大小，面上粘着芝麻，面少而薄，夹上脆果子吃。北平的油条，是两股一拧，炸成长圆形，跟现在台湾擎天一柱的油条，完全两样。驴蹄比马蹄略微小点，可是厚多了，面上除了芝麻，还要抹一道甜浆。因为厚瓢，什么也不能夹。要就着糖皮儿、锅鼻儿，或者是甜果子一块儿吃。锅鼻儿四四方方，五寸见方，薄而且脆。糖皮儿是圆而微带甜味的油饼儿。至于甜果子，好像油炸的豆腐泡儿，四个连在一块，不但台湾没见过有人炸，就是胜利后的北平，这份手艺也不多见。

吊炉烧饼，是要夹肉，或是夹菜吃的。北平有一种清酱肉，似火腿而非火腿，北平的盒子铺（北平专卖酱卤烧熏鱼肉类的铺子）都有得卖。最出名的是八面槽（地名）宝华斋清酱肉，用来夹吊炉吃，那比此地饭馆的火腿面包，要爽口多了。到了夏季用黄豆芽炒点雪里蕻夹吊炉当早点，也是茹素人的珍品。至于发面火烧，要夹小套环吃，又酥又脆。不过在北平东北城粥铺附近，街头巷尾，一清早随处可见卖小火烧小套环的；可是一到西南城，想找这种吃食，就不容易了，您说怪不怪。

北平人吃烧饼果子，要喝点儿稀的，主要是喝粳米粥。卖这种粥的有粥铺，也有挑着粥锅下街的。这种粥，仿佛跟广东的煲粥近似，虽然粥里的米粒，粒粒分明，可是都接近溶化程度。据说粳米粥，一定要用马粪当燃料，煮出的粥有一股子熏燎子味。可是喜爱喝粳米粥的主儿，就爱的是那股味儿呢。

粥铺从前还卖一种叫甜酱粥，价钱比粳米粥贵，北平人生活俭朴，到了民国二十几年，甜酱粥就成了历史名词，想喝也没处喝了。

还有一种配烧饼果子吃的叫面茶，也是挑担子下街。面茶大概是秫米一类熬成糊状，既不甜也不咸。一碗盛好，用两根筷子，把他特制的芝麻酱，以特殊手法撒在面上，最后撒花椒盐，冬天拿来就烧饼，吃到碗底，都是又香又热。想吃点儿甜的，那就喝杏仁茶。北平的杏仁儿茶也是挑着挑子沿街叫卖的，是用米、苦杏仁加糖熬成，虽然杏仁儿不多，因为放的是苦杏仁，所以味儿特别浓。清早热乎乎地喝一碗，非常开胃。

还有牛骨髓面茶，虽然跟杏仁儿茶差不多，可是全都是摆摊营业，而且是清一色教门朋友的买卖。要想吃点咸的，下街的有肉片打卤的豆腐脑，肉片煮得是恰到好处。肉片要肥的有肥的，要瘦的有瘦的，不咸不淡，买两个椒盐花卷配着吃，那真是美极了。

此外住在前门外的人，讲究早点到肉市小桥喝碗炒肝。名为炒肝，实际是猪肝小肠双烩。人家炒肝卖了百十多年，永远是卖一清早，每天勾一锅，摆在门口卖，卖完就明天请早。这种早点，只有地道北平人才知道到哪儿去吃，外来的朋友，想吃恐怕还摸不到地方呢。

还有，西单聚仙居血馅蒸饺也是早点一绝，馅儿是胡萝卜、香菜、鸡鸭血，外加鸡蛋、虾米。在北京也只此一家，并无分号。听说后来因为开马路，把卖酱肘子最出名的天福和聚仙居全拆了。今后回北平，想吃血馅蒸饺，也办不到了。海天北望，不禁口涎欲下，有些北平生的娃娃，生下来就来台湾，脑子里就知道北平早点只有烧饼油条豆腐浆，所以写点出来让小朋友们知道知道，其实北平的早点，种类还多着呢。

故都的奶品小吃

谈起北平的奶酪，现在四十岁出头的人，还得是北平生长的，或许能够知道北平的奶酪是什么滋味，是个什么样。要是四十岁往里的青年人，就是在北平出生的，对奶酪恐怕就一点印象都没有，甚至于没听人提过了。

北平的奶酪，那是满洲人日常吃的一种冷饮小甜食。做酪所用原料，主要是不掺水的纯牛奶，再加上适量的酒酿和糖，一碗一碗的用炭火来烤，到了某种程度，再用冰来凝结。真是莹润如脂，入口甘沁，不但冷香绕舌，而且融澈心脾，饭后喝上一碗，真能化食解腻，更是醒酒的无上妙品。

民国初年，北平城里城外，一共算起来奶酪铺也不过十来家，早年西华门里的香蕾轩、甘石桥的二合义、西长安街的二合轩都是最负盛名的奶酪铺，后来因为前门外大栅栏一带，一天比一天繁华，戏园饭馆越开越多，于是门框胡同也开了一家奶酪铺。到了民国十来年，王府井大街因为靠近东交民巷，华洋杂处，东安市场形成了东北城的购物中心，跟着东安市场里正街也开了一家叫丰盛公的。因为这家掌柜的头脑比较新颖，请来一位师傅，是从前在清朝内廷专门供应奶品小吃的能手，经过导游人员这么向各国游客猛一吹嘘，所以丰盛公奶酪确实出过一阵风头呢。

酪铺的奶酪，若是当天卖不完，绝对不能留到第二天再卖，因为彼时没有冷冻柜，奶酪要是隔夜，不但酪懈了，而且味儿也馊了。因此当天卖不完的酪，当天晚上就要把它烤炼成酪干来卖，烤出来的酪干形状颜色，就像核桃粘，论斤论两来卖。酪干因为是浓缩的奶酪，既压秤又不出数，看起来价钱相当贵，一个铺子一天也出不了一两斤酪干。有专买酪干的主顾，大半都是让酪铺装行匣带到外地去送亲戚

朋友，要是自己买回去当零食吃，顶多也不过买上三四两，否则吃不了搁上一个礼拜，大概就全融化了。一般酪铺的酪干不是不经搁吗？可是人家丰盛公真有一手，他家烤出的酪干，愣是带到南京、上海搁上个把月，一点儿问题都没有，绝对不黏不化。

在北洋政府时期，驻在北平东交民巷的西班牙公使葛得利夫人，就最欣赏丰盛公的酪干，她说吃面包配酪干，比荷兰任何高贵的忌司都够味。后来公使卸任回国，公使夫人每年总要让丰盛公寄几斤酪干到西班牙去过圣诞节，据她说，中国酪干，是最高级不粘牙的中国太妃糖，真是形容得一点儿也不错。

丰盛公除了卖奶酪之外，还卖奶卷、奶饽饽。奶卷是用牛奶结成皮子，卷上山楂糕，或是黑白芝麻白糖馅儿。一边卷山楂糕一边卷芝麻馅叫做鸳鸯馅，您听这个名儿多雅致。雪白的小瓷盘放上三寸来长，外白里红，腴润如脂的奶卷，甭说吃，看着就令人馋涎欲滴了。奶饽饽有芝麻白糖馅儿，也有枣泥馅儿的。因为这是精细小吃，豆沙馅儿就上不了台盘了。奶饽饽是用稍厚点奶皮子放在模子里，包上馅再磕出来，有方有圆，有梅花点子，有同心方胜，您要是到奶酪铺去喝酪，只要伙计把奶卷奶饽饽往上一端，没有人不想拈两块来尝尝的。

另外还有一种奶油小吃，满洲话叫“奶乌他”，那更是满洲最上品的甜食了。奶乌他每块有象棋子一样大小，分乳黄、水红、浅碧三色，用小银叉叉起来往嘴里一送，上膛跟舌头一挤，就化成一股浓馥乳香的浆液了，所用的原料，大概也不外乎牛奶、奶油一类的东西。

我想凡是从内地来的老乡，而且在北平住过的人，一提起北平点心来，大概都有一种说不出的滋味，好像一种淡淡的乡思。可是细一琢磨，又不尽然。因为现在的台湾，虽然内地各省各县吃的喝的样样俱全，可是您雪糕、冰激凌吃腻了，想喝碗奶酪，吃块奶饽饽，那真可以说戛戛乎其难了。

前个十几年台北中华路有一家冰饮店，曾经卖了两天奶酪，喝到嘴里似乎是酪而近乎杏仁豆腐，跟酪又似是而非。有一年端午节，高雄大水沟都一处的老板，忽然心血来潮，做了几碗酪，准备自己享受一番，碰巧笔者去吃馅饼，承他盛情，送了两碗让我品尝。比起中华路的酪确乎高明，来到台湾二十多年，总算吃过奶酪了。

燕京梨园知味录

故都梨园行，讲究排场，而精于饮饌者，首推温如马连良。马天方教人，坐科富连成，头脑新颖，便捷善辩。渠最爱吃前门外教门馆“两益轩”之炸烹虾段，每届对虾盛产，必邀朋同往，大嚼一顿。叫此菜时，必特别关照，用八寸盘盛，吃罄一盘，再来一盘。有时连续吃三四盘，但必须分盘分炒。盖此菜秘诀在快炸透烹，如果十对八对大虾一锅炒，则虾肉老嫩不一而不入味，试之果然。

抗战胜利后，马因华北伪政权时期，曾组团赴伪满长春参加某项庆典，乃被列名汉奸。马除暗中找门路，托人说项外，表面则谢绝一切演唱，闭门思过。另一方面，将西来顺头灶满巴，延为特约厨师，每晚柜上熄火，即去多福巷马家承应，准备消夜。胜利之初，天上飞来者，地下钻出者，真真假假之各路英雄，无不以一尝马家鸡肉水饺、鹅油方谱、炸假羊尾，为无上口福。当时之马大舌头，堪称故都梨园行美食专家矣。

姜妙香名纹，行六，因其为人方正，同行叫他姜圣人。姜出身百顺胡同云酥堂，该堂素以烹调精美脍炙人口。姜耳濡目染，固吃过看过饮食行家也。但渠对鱼翅、燕菜等高级海味，了无兴趣，偏爱水爆肚一味。故都卖水爆肚，多为天方教人，绝不掺有牛肚，售者多为设摊营业，器具桌凳，均洁净无尘。作料临时现调，每人一小碗，羊肚亦现切现用水爆，手艺优劣，即在此一余，时间稍过，即老得嚼不烂，火候不足，则又咬不动。北平各庙会暨天桥，均有这种吃食摊子，但手艺最好顶出名者，则为东安市场润明楼前空地上之老王爆肚摊。

吃爆肚名目繁多，分肚头、肚领、葫芦、散丹等七八种，不是精于此道者，根本叫不出这些名堂。每摊必定设有两三个尺二白地青花

大冰盘，用刷得雪白的锅圈架起来，冰盘里放有整块晶莹透明的冰砖，羊肚分门别类铺在冰砖上，外用洁白细布盖上。客人要什么地方，切什么地方，切好一余，蘸着作料吃，打二两二锅头，再来两个麻酱烧饼，既醉且饱，所费有限。姜圣人说，吃一顿水爆肚，转过身来再听段赵霭如有荤有素、亦庄亦谐的相声，真能消痰化气。只要吉祥园有戏，他的中饭就照顾爆肚王了。

缀玉轩主梅兰芳，艺绝一时。梅生于旧京，长在北平，但其先世，实为江苏泰县梅家堰人。故其饮食口味，偏重于南方者居多。梅自成名后，虽极力避免各方酬应，但推不开之大宴小酌，仍无日无之。渠与较为投契朋友相聚，不是城外春华楼，即是城里玉华台，两家口味，皆近淮扬。若遇知交小叙，则必趋恩承居。肆在前门外陕西巷，位于花柳丛中，小屋数椽，雅座仅只两间。后院辟地三弓，略置花木，暑天可在院内临时设桌，当风饮啖。柜上自承为粤菜馆，实际有几样广东菜，确乎够标准，堪称拿手，可是有几样北方菜，比诸致美斋、济南春亦不多让。味谙南北，食兼东西，故都一般会吃老饕，称之为“小六国饭店”，恩承居原名，反而其名不彰。

梅至恩承居必点鸭油素炒豌豆苗，炒菜之油绝对用鸭油，毫无掺假。豆苗都用嫩尖，翠绿一盘，腴润而不见油，入口清醇香嫩，不滞不腻，允为蔬食隽品。另一味为蚝油鳝背，该居主人最嗜蚝油，每岁必由广东香山大批采购，用原装木樽运北平，故所用蚝油，确系香山所制极品。所用鳝鱼，亦必粗细相等黄鳝，剔选切片，炒出上桌。鳝肉老嫩一致，不会有一块肉粗、一块肉嫩的情形。

日久，跑堂知梅大爷嗜此两味，每遇梅来，不等叫菜，即招呼灶上备料上菜，列为敬菜，不劳梅老板再点一遍矣。戏剧大师齐如山，亦有同嗜，对该居炒豆苗特别欣赏。每要此菜，必叫柜上到同仁堂打四两绿茵陈酒，边吃边喝。黄秋岳谓此菜配此酒，可称为“翡翠双绝”，诗人吐属不凡，此一雅称，殊觉清新可喜。

抗战胜利，某公在上海红棉酒家举行忘年会，筵开两席，到者多为各界名流，兰芳亦与盛会。红棉素以选料精纯，称雄上海粤菜帮，客有知梅所嗜，特点豆苗一味，座客有曾吃过恩承居炒豆苗者，浅尝之下，以纸餐巾书“恩承翡翠双绝味，不许人间再品尝”十四字以示梅。盖八年抗战，花事凋零，恩承居早已停歇，翡翠烟冷，醅醅之味，只有寄诸怀想而已。

上海之炸臭干，芜湖之臭面筋，北平之臭豆腐，其臭虽一，其味各异。北平臭豆腐，均系店售，大多一间门面小铺，夏季雨后新晴，亦有小贩趸来沿街叫卖者，平素想吃臭豆腐，非辛苦两条腿，自己去买不可。

北平“真王致和”，设在宣外西草场铁门，虽只一间门脸，而其牌匾则颇为讲究。柜台竖一立匾，朱书“臭腐神奇”四字，字各径尺，传系伊犁将军志伯愚某科任北闱主考，出闱时，值王致和来求墨宝，将军素嗜此味，即用朱笔书赠。都中父老相传，闱中朱笔，乃魁星点元之用，得之者大吉，从此臭腐乃成王致和金字招牌，生意兴隆，其他各家均莫能争。梨园中名武丑王长林最爱吃臭豆腐，谁家所制，发酵到家，味正而纯，到嘴一试，便能尝出，亦推铁门王致和为第一。乃子福山，某次与人聊天说：他的老人家，能做出一桌臭豆腐席。话虽近谑，由此可知臭豆腐亦可做出其他佳肴，惜此老早已逝世，令人徒然流涎三尺耳。

燕尘偶拾

民国初年，在京津一带还不时兴吃烤肉，因为吃烤肉当时全讲究自己拌作料，自己动手烤，随烤随吃才有滋味。现在台北吃烤肉连拌带烤都让伙计代办，作料浓淡，肉的老嫩，悉听尊便；烤肉支子离饭座八丈远，馆子怕烟燎子味熏了顾客，还用个玻璃棚子隔起来。等肉烤好端上来，也不过微有热气，您想想能够好吃吗？

因此您打算吃烤肉就得自己来动手自己烤着吃。说真格的，吃烤肉的架势，还真是有欠文明。穿长衫的，必须脱掉长衫，挽起袖口；穿西装的，一定要宽了上衣，解除领带，否则领带要是让火燎着，没有人赔的。烤肉的时候虽然不必一定一脚踩着板凳，可是也没有斯斯文文坐在铁箴子旁边吃烤肉的，除非您打算不要两道尊眉了。烤肉的吃相既然不太雅观，当初年头又比较保守，所以一般士大夫阶级，就不大愿意尝试了。

彼时吃烤肉比较冠冕点的地方，要算前门外正阳楼。此外就是推着车子串胡同卖烤肉的了，早先“烤肉宛”哥儿俩，就是推车子下街混起来的。

到了民国二十年左右，民风渐渐开通，一下子吃烤肉大行其道，变成最时髦的吃喝。专门卖烤肉出了名的，全北平一共有三家：宣武门外骡马市大街的“烤肉陈”，宣武门里安儿胡同的“烤肉宛”

（“宛”读如“满”），后门什刹海义溜河沿的“烤肉季”。他们三家各有所长，也各有各的主顾。

烤肉陈地势宽敞，招呼周到。烤肉宛支子最老，切肉、选肉都特别精细。烤肉季小楼一角，高爽豁亮，雪后俯瞰后海，景物幽绝，对着雪景，真能多吃几两肉，多喝四两酒。可是烤肉宛宛氏兄弟的老

二，有一绝活，他能够一边切肉，一边算账。当时北平还用铜子，几吊几，几百几，算得是又快又准，不管有多少客人等着算账，他从来没算错过。后来不知道哪位仁兄替他大大的一宣传，愣说他有一架支子，是明泰昌年间的古董，到现在足足有三百多年了，支子老，油吃得足，肉不粘支子，因此肉烤出来特别好吃。大家受了好奇的影响，都一窝蜂拥到烤肉宛来吃，久而久之烤肉宛成了一枝独秀，不但盖过陈、季两家，而且变成无人不知、无人不晓。甚至洋人到北平来观光，如果赶上寒冬腊月，烤肉宛也列为必“吃”的项目。

要说烤肉宛的座位，实在是有欠高明，把着安儿胡同西口，两间门脸儿的破瓦房，一进门靠南间斜对角放着两架铁支子，所谓明代老古董的铁支子，一架叫东边的，另一架叫西边的。

在从前烤肉是只卖秋冬两季的，一交立秋，支子一升火，就有人赶着到烤肉宛抢先尝新去了。您一进门，宛老大首先问您东边还是西边，如果您说东边，他就给您记上东边，马上喊一声东几号，您就算登记上东边第几号了。甭管多么挤多么乱，绝对不会有窜号换号一类情形发生。可是排了号之后，屋里有破椅子破凳子，您要在烟熏火燎的小屋里等着。假如您有事出去一趟，或者到门口透透气，宛老大立刻喊声“销号”，您再进去，号码重排，绝不通融。

敌伪时期，王克敏沐猴而冠，当了“冀察政务委员会”的委员长，虽然是日本人的走狗奴才，可是对待老百姓，依然是盛气凌人、颐指气使、不可一世的态度。有一天雪后新霁，王的爱宠小阿凤，忽然心血来潮，想到烤肉宛吃顿烤肉，尝尝是什么滋味。那种地方小阿凤如何受得了，可是王瞎子对于小阿凤向来是奉命唯谨怎能拂逆，于是带着随从保镖大队人马，浩浩荡荡直驰安儿胡同来吃烤肉。宛老大一看这种势派，知道来的是位大佬，于是赶忙过来招呼。王某当然是吃东边的，登记了东边的第七号，屋里地窄人稠，加上烟熏火燎，他们这伙子人马，自然经受不住，纷纷退出了这座破瓦寒窑，抽烟的抽烟疏散的疏散，有的躲在小包车里避避寒聊聊天。约莫过了半小时，再进到屋里看看轮号轮到他们没有。可是人家宛老大不管三七二十一，照着老规矩把他们一行的号码，又顺序排下去二三十号。这一下可把小阿凤惹翻了，大发娇嗔。王瞎子一看宠姬火啦，跟着也大发雷霆，副官随从，自然狐假虎威，一个个横眉竖目，闹得不欢不散。正打算一拥而上把宛老大好好修理一顿的时候，不料人群里走出了一位大汉，此人姓吴名菊痴，早先不过是偶或登台票票戏、写写剧评的记

者，可是自从华北一沦陷，有名的记者不是随军南下，就是藏起来不露面了。此地无朱砂，红土子为贵，吴是唱武生的票友，任何色彩都没有，他经新民会一拉拢，首先加入。

此人既无机心，头脑单纯，反倒成了文化汉奸里大红人啦。他一走过来，就冲着正发脾气的王克敏似笑不笑地开腔了。他说大东亚共荣圈最讲究新秩序，一切都要分个先来后到，我们几个人是同着日本宪兵队佐佐木大佐来吃烤肉的，也得挨着烟熏顺序等着，您要吃就请您往后排吧。王瞎子一看情势不妙，众多排号的吃客，又怒目而视，他知道众怒难犯，赶紧见风转舵，打了退堂鼓，率领手下一干人等，拥着小阿凤狼狈而去，烤肉也不吃啦。第二天华北地区大报小报，都隐隐约约刊登这段趣闻。当时有位记者叫张醉丐，文笔非常犀利，时常有尖酸俏皮的文章给各小报写方块，他把烤肉宛写成不畏强权的宛氏双雄。事隔三十多年，现在想起来依然觉得既痛快又可怜又可笑呢。

北平上饭馆的诀窍

北平是个五方杂处、人文荟萃的地方，所以山南海北，各省各县有名的大小饭馆儿，也就应运而生。北平人哥儿几个一凑合，讲究下小馆乐和乐和，花钱不多，还得充肠适口。所以进饭馆吃饭，无论是整桌的燕翅席，或者是叫两个小炒，会吃的都有个一定之规，让堂口到灶上都知道您是位吃客，灶上的调和不敢随便乱配，堂口的堂倌更不敢欺生慢客。

北平老饕进饭馆，讲究可多啦，有的吃堂口，有的吃灶儿上，吃灶儿上还分是吃红案子还是白案子。譬如说吃堂口，那就是堂倌伺候殷勤周到，处处给主顾省钱做面子。您进饭馆一入座，堂倌一看您同来的朋友，有几位生脸色，再一听是外路口音，您一点菜又是价码高的场面菜，堂倌就明白今天请的是什么样的客，是什么样的目的啦。一方面替您出主意，一方面往外报柜上今天准备的时鲜菜。等菜点得差不多，堂倌又开口了，柜上还有两个敬菜，大概也够吃啦，如果不够再找补，要是叫太多吃不了也糟蹋。堂倌这么一说，客人觉得柜上一定跟主人有交情，主人平素出手一定很大方，做主人也觉得脸上有光彩，既省钱又有排场。等一上菜，堂倌先上敬菜，一定都是时鲜拿手名菜，还要报出一声是柜上做的，当然等算账上的时候，主人心里有数，除了把菜价算到小账里，还得老尺加二。可是吃完之后，客人吃得其味，主人面子十足，堂倌身受其惠，真是三方面皆大欢喜。可是有一样，您一坐下，叫的是家常豆腐、三和油拍黄瓜一类的菜，人家堂倌可也不能拿烹虾段、烩乌参一类贵菜给您当敬菜的。

馆子最讲究吃熟，假如您今天没饭局，信马由缰您走进哪个饭馆，自己也想不出吃什么来，您让堂倌给想点吃儿。可巧正碰上今天柜上有酒席，堂倌可能说您甬管啦，我给您颠配颠配吧，待一会您吃的等于是一桌小型独坐酒席，人家席上有什么，您也吃什么。您吃完

堂倌也不会给您算账，多给小费就成啦。可是有一宗，这种堂倌一定要是堂口的大拿，上海所谓“能博温”，不但平时支工钱，到年终还得劈花红才行呢。话又说回来啦，他要不是看准了您是个大主顾，他也不肯干。这种吃法叫吃飞，就是别人的菜飞到您这来了，照这么一说那人家办酒席的主儿，岂不是吃了大亏吗？其实也不尽然，有人吃飞，堂口老早就关照灶上多留点勺把儿了。

有一般大爷们，天天上馆子，胃口都吃倒了，三五个人一进饭馆谁都不愿意点菜。后来谁也不点，每位多少钱，让馆子里自己配，喝酒就配两个酒菜，不喝酒索性全是饭菜。北平各大饭馆子，很时兴了一阵子，这种叫“自摸刀”的吃法（我想这个名词，一定哪一位牌友兴出来的，由“自摸双”而联想“自摸刀”，也不怕割了手，一笑）。到了民国二十三四年北平丰泽园一客“自摸刀”，最好的要四十块钱一客，那是真宰人啦。

北平自从兴了一阵子女招待之后，添了好多邪魔歪道的小馆，您同朋友小吃，一入座堂倌就扭着您，什么菜贵让您点什么。两人吃饭，他能给您上个十寸盘红烧虾段。他为什么死乞白赖扭您吃红烧虾段呢，因为他们冰箱里的对虾已经有味，虾头都快掉了，再卖不出去，只有往脏水里倒啦。碰了这样的堂倌，也有法整他。您说不爱吃红烧虾段，太腻人，清爽点你给我来个黄瓜炒对虾片，或者来个对虾片鸡蛋炒饭加豌豆，他马上麻了爪子，不提让您吃对虾了，因为他们的对虾，可能糟到不能切片，即或能切片，拿黄瓜豌豆绿色一比，他也端不上桌儿了。

北平人请客吃饭，讲冠冕当然是整桌酒席。可是有一类客人，打算套近乎，请他用酒席，又显着生分了点；临时现点菜又觉得有点不够礼貌，所以有一种吃法叫宾主尽欢。方法是主人先到饭馆点个大菜，像红烧乌参、白扒鱼翅啦，再不黄鱼四吃、梅花热炒，或者烤只填鸭，来个鸳鸯双羹、核桃三泥啦。等客人一到齐，那就要看堂倌的火候如何了，他首先要将主人已经准备的几个大菜报出来，然后依序请示主客陪客点什么菜吃，所报菜名要跟主人点的菜配合，不能冲突。也不能专报贵菜，让主人花钱太多，要是座中有利巴头的客人乱点一通，堂倌还要委婉说明菜已够吃，还得顾虑怕客人挂不住烧盘。这种宾主尽欢的吃法，最好宾主对吃有点素养，否则不是点的菜不够吃，就是菜叫多啦，吃不了都剩下。

北平的饭馆，跟目前台湾的饭馆可不一样。山东馆就是山东菜、江浙馆就是江浙菜，甚至于同是山东馆，您家的拿手菜别家绝不做。例如拿潘鱼江豆腐说吧，那是广和居的名菜，等广和居关门，灶上原班人马，到了同和居，要吃潘鱼江豆腐，您得上同和居去吃，别家山东馆都不会承应的。现在倒好，北京馆卖清蒸鲥鱼，江浙馆卖挂炉烤鸭，简直全乱了套啦。因各家馆子有各家的拿手菜，所以在北平下小馆儿点菜，就成了一门学问。

笔者有位至好的官方朋友到北平来观光，平素久闻东兴楼是北平著名山东馆儿，少不得约上几位熟朋友，在东兴楼给他接风。既然是至好，要叫整桌菜，觉得有点不够意思，所以采用宾主尽欢，点几个菜吃，哪知堂倌一请点菜，这位爷点了个火腿鸡皮煮干丝。当时堂倌就打了个愣，等大家把菜点完，堂倌把我请到房外廊檐下说他是特客，柜上没有这个菜，又不便驳回，您看怎么办？我告诉堂倌，这是淮扬馆最普通的菜，咱们客人是吃惯了扬州富春花局的煮干丝，他认为这个菜你们还不会做吗？不要紧，赶快派人到锡拉胡同玉华台叫一份，跟你们的菜一块上就行啦。这件事经笔者这么一调派，才算了局，否则的话，大家岂不都僵住了吗？由此足证常常下小馆的朋友，对于点菜之道总得研究研究。

津沽小吃

“府见府，二百五”，这是北平人一句老话。顺天府到天津府，距离是二百五十里；顺天府到保定府，距离也是二百五十里。由北平去天津，如果坐平津快车，也就是朝发午至。平、津既然是如此的近，北平又是明、清两代的国都，人文荟萃，饮食方面，自然而然就比其他府县讲究得多了。天津饮食方面，一切都跟北平学的，所以也就没有什么特别另样的吃食了。不过天津到底靠河近海，鱼虾鳞介特多，再加上每个地方总有几样乡土风味的吃食，所以天津有几样吃的，在北京是没法吃到。如果想吃，只有跑趟天津卫才能解解馋了。

天津的小吃，先说狗不理的包子。原先本叫狗不理，后来大概是有人觉着狗不理的“狗”字不雅，把“狗”字改成“苟”。于是一改百应，都成了“苟不理”，反倒失去本义。眼下在台湾，苟不理包子在台北，就可以找出三四家；可是要找一家狗不理包子铺，反倒戛戛乎其难了。为什么叫狗不理，就是天津的老土著，也是其说各异。

据说最早的狗不理，门面小，顾客多，甭管有多少人来吃，永远都是新出屉的。狗不理的包子，讲究的是油大卤多，加上又都是现出屉儿的现吃，自然是又热又烫。我们知道狗是无所不吃的，可是就怕吃烫的东西；有人说，凡是狗，只要吃过烫的食物，一听到响器，就脑浆子疼。究竟是真是假，那就要请教脑科专家了。不过在街上乱跑野狗，凡是吃过热马粪的，一听到打糖锣的一敲糖锣，卖豌豆糕的一打铜璇子，狗就没死赖活地又叫又咬，那是一点也不假。狗不理卖的都是新出屉的包子，油大卤水多，热而且烫，掷在街上，狗都不理，无非是给包子做宣传的形容词而已。后来数典忘祖，才改成“苟不理”了。这个说法是否正确，还得请教天津各位乡长了。

天津狗不理包子铺，前些年一进去，坐下吃包子是不受柜上欢迎的。铺子门口有一个巨型签筒，筒底蒙上一层厚牛皮，一进门抽牌九，抽大牌，抽真假五，都可以赢了少给钱多吃，赌输了多给钱少吃。笔者第一次进包子铺，坐了半天没人理，只好空肚出来，后来跟人一打听，才知道要吃包子先得抽签子。第二次跟一位抽签能手的朋友同去，抽了两三把，他就大赢特赢，大约一把五毛，三把赢了百十个包子。抽签吃包子，可以算天津在吃的方面一大特色，除了北平串卖熏鸡、卖糖葫芦的带签子，卖奶酪带骰子外，到铺子吃点什么，还要先抽签，狗不理可算独一份儿了。

锅巴菜可以说是天津卫独一无二的一种吃食。不但天津人爱吃，就是外地人在天津住久了，也会慢慢地爱上这种小吃。尤其是数九天，西北风一刮，如果有碗锅巴菜，连吃带喝，准保吃完了是满头大汗，又暖身子又落胃。锅巴菜叫白了，都叫嘎巴菜，其实正字是“锅”不是“嘎”。

做锅巴菜的主要原料是绿豆粉，先把绿豆粉用凉水和稀，用平底铁铛摊成薄薄的一大张，然后切成柳叶条，用芡粉勾一锅素卤，浇上花椒，撒上香菜，又热又香，真可以说又经济又实惠。天津市面上，素卤锅巴菜早晨到处都有得买。有一份肉片卤的锅巴菜，在绿牌电车线路法国教堂一个胡同口，卤是肥瘦肉片，加上黄花、木耳勾出来的，那比素卤又好吃多了，据说这是天津独一份的肉卤。勾卤更有一套秘诀，一碗锅巴菜，吃到碗底卤也不懈，在当时他既没申请专利，也没有人一窝蜂似的你做我也跟着起哄，可见当初在内地做生意，是多么讲究义气了。

平津那么近，北平怎么就没锅巴菜卖呢？据北平老一辈儿的说，北平的风俗，大小住户死了人，不管贫富，人死三天，一定要和尚念经超度，叫“接三”。晚上，放一台焰口，焰口下座，本家要请僧众吃一餐柳叶汤。所谓柳叶汤，是白面切成柳叶条，用汤水煮来吃，北平四九城的切面铺都会切。锅巴菜也是柳叶条，不过一个是绿豆面，一个是白面，形态是一样的。北平人忌讳较多，大家嫌丧气，所以锅巴菜在北平虽然也有人动脑筋做过，可是就兴不起来。说起来这也算锅巴菜的一段小插曲。

中国出产银鱼最有名的地方，共有三处。一是庐山，一是云梦（湖北），第三个就是天津大清河。天津一般对吃有研究的人，认为天津银鱼，分黑睛、红睛。据说新安附近打上来的银鱼最好，拣那一

指长的用面浆一拖，下锅炸到见黄，以花椒盐蘸来下酒，通体酥透，绝不会吐出一根鱼刺来。

在天津提起傻子的酱肉，可以说无人不知，无人不晓。傻子既不设摊，也不开店，每天下午挎着食盒，在元兴澡堂子、元兴大旅馆两边一串，不到一个时辰，十来斤酱肉，五十个叉子火烧，准保通通卖光。他的酱肉好处是陈年酱汁，火功到家，肥而不腻，瘦不塞牙，其味醇郁，咸淡适宜。人们下午在澡堂子里洗完澡，早饭已过，晚饭未到，两碗酃茶一涮，五脏觉着有点发空，这就上两套火烧夹酱肉，垫补垫补，那真是绝了。

吃在上海

珍馐美味汇集上海

谈到饮食，北平是累世皇都，上方玉食，自然萃集大成，珍错毕备。中国有句老话，说“吃在广州”，红棉饮饌，羊城烹割，固然精致细腻，可是精则精矣，却谈不上博。上海自从通商开埠，各地商贾云集，华洋杂处，豪门巨室，有的是钞票，但求一恣口腹之嗜，花多少钱都是不在乎的，于是全国各省珍馐美味在上海一地集其大成，真是有美皆备。只要您肯花钱，可以说想吃什么就有什么。

上海的饭馆，最早是徽帮的天下，继而苏、锡、昆、常各县形成一股力量，有所谓本地帮崛起。后来苏北的人来上海的，日见其多，淮扬帮的菜在乾隆皇帝三下江南，就迭蒙御赏，淮扬菜肴早就驰誉全国，很快地也在上海扎根。海禁一开，广东人在上海的势力日趋雄厚，广东人又最团结，饮食又讲究清醇淡雅，不像沪帮、扬帮的浓厚油腻，随后广东菜馆就像雨后春笋一般开起来，在上海滩反而后来居上。抗战之前到抗战初期，粤菜反而变成上海饮食界主流了。至于川、湘、鄂、闽、云、贵、平、晋各省的饭馆，家数不多，虽聊备一格，可是各有各的拿手菜，也能拉住一部分老饕。

瓦钵腊味饭、烧腊鸭脚包

我们先谈谈广东菜吧。老资格的广东菜馆，要算南京路的大三元了，在广东长堤的大三元本来是广州四大酒家之一，早就享有盛名。上海分号的大三元，都是些平平实实的广东的普通菜肴，并没有什么特别菜。可是真正吃客，到大三元吃饭一定要点瓦钵腊味饭，因为大

三元做烧腊的大师傅是东江请来的第一把高手。选肉精细，制造严格，咸中微甜，甜里带鲜，不像台湾所谓名牌香肠，甜得不能进口。他家烧腊中的鸭脚包，的确是下酒的隽品，鸭掌只只肥硕入味，中间嵌上一片肥腊味，用卤好的鸡鸭肠捆扎，每天下午三点开卖，总是一抢而光。他家的鸭脚包，在上海虽有若干卖广东腊味的，可是谁也比不了大三元。

南京路的新雅，是以环境清洁卫生称雄上海的。我们常说，饭馆的菜虽然好吃，可是厨房不能看；人家新雅的厨房可不同啦，不但怕人看，而且欢迎客人前去参观。欧美人士到上海，最喜欢到新雅吃饭，因为他们看过厨房如此干净，可以放胆大嚼，不必担心泻肚啦。新雅菜的特点，用油比较清淡，北方人吃起来，也许觉得味道不够浓厚，可是恰好适合欧美国际友人的口味。每到饭馆门口楼下楼上，举目一看，外国仕女，真比中国人还多。他家小型冬瓜盅，是最受顾客称赞的，冬瓜只有台湾生产的小玉西瓜一般大小，又鲜又嫩，比肉厚皮粗的大冬瓜，简直不可同日而语了。他家煎糟白咸鱼、辣椒酱，都卖小碟，是最佳的下饭菜，到新雅来吃饭的客人，不论中外，这两个物美价廉的菜，总是少不了的。

爱多亚路南京戏院对面的红棉酒楼，有人说他家是广东菜的竹杠大王，其实那要看你怎么吃。有一对中年新婚夫妇到红棉吃便饭，要了一个干烧冬笋。先生在新夫人面前，要表示自己对吃很内行，于是关照堂倌，冬笋越嫩越好。等吃完一看账单，可就傻了眼啦，这一盘干烧冬笋的价钱，把两人口袋掏光，才勉强够付账的。问堂倌这盘菜何以这么贵，堂倌马上叫厨房里抬出两大筐冬笋，都是去掉笋尖的，这对夫妇只好照单付账。

另外笔者一位朋友的妹妹和如夫人，在南京大戏院看完电影，就顺步进了红棉晚餐，要一份小盆蟹黄翅羹，觉得味道不错，叫堂倌再来一份。堂倌一看这二位是阔吃客，当时推荐今天有鲍鱼大包翅，两人也就欣然来了一份中盘的，的确汁稠味浓，火功恰到好处。可是吃完一结账，两人倾囊以付，尚且不够，只好把灰背大衣留下做押，才能出门。

笔者知道了这件事，特地约了两位朋友到红棉小酌，跟账房总管聊了一阵子，才明白他们对于真正吃客绝不宰人，要是碰上自命不凡烧包的朋友，开个小玩笑或许有之。我告诉他们，这种作风，对生意是有影响的。他们很听劝，后来居然把这个毛病改了。老实说红棉的

广东菜，讲烹调技术，不但在上海要属第一，就是跟广州、香港比手艺，也是毫不逊色的。他的头厨是广州陶陶酒家出来的，一味卷筒鳊鱼，真是细嫩柔滑，整盘鱼卷不作兴发现一根鱼刺。梁均默先生是吃广东菜名家（广东叫食家），他说粤菜虽然说比较清淡，可是大鲍翅、全蛇羹、龙虎斗一类菜，也不是轻描淡写的，要做到腴而不腻、厚而不滞，才算上选，上海的红棉算是够得上这个条件啦。

珍品佳肴风味各异

南京路派克路口后来开了一家怡红酒家，门面虽然不大，可是他家有一菜一点，招徕了若干食客。菜是烤小猪，点心是灌汤饺。

所谓烤小猪，他家所用的小猪，绝对是乳猪。他们在龙华有牧场，他家的猪，饲料考究，饲期适当，子猪就先比别家地道，烤出来的乳猪焉能不好？同时他家吃乳猪蘸的酱，也是自家调制，味道也跟别家不同。至于灌汤饺，是用飞箩面擀皮，其薄如纸，内外透明，一兜卤汤，好像没馅，汤汁腴美，百吃不厌。同时用油绿小秋叶托衬，放在雪白飞边小瓷盏里，每盏三只，白绿相间，看着都令人发生美感，甭说吃啦。数十年来，只在怡红吃过这种隽品，有的广东馆子连这个名字还不知道呢。

虹口地区，在民国十六七年，市面日趋繁荣，旅店酒家，也越来越多。税务署主任秘书董仲鼎、声甫兄弟，都是广府菜的大吃客，哥儿俩一高兴，在虹口开了一个秀色酒家，文人手笔，跟一般生意自不相同。特辟几间雅室，碧榭红栏，清标拔俗，饮馔器皿，全是订烧细瓷，跟一般酒家银器台面，俗雅立判。所做的掌翼煲，是秀色招牌菜。

所谓掌翼煲的材料，其实就是鸡鸭脚翅，先把掌翅炸到颜色金黄，用陶罐加高汤配料煮到酥烂，上桌的时候，架在小酒精炉上，脚掌都有大量胶质，越煲香味越浓，吃完剩下半罐浓汁，用来炖豆腐或者是熬黄芽白，更是绝妙的下饭菜。有时候买到羊蹄，也卖羊蹄煲。因为材料调配得适当，不但毫无一点膻味，而且浓郁腴润，是冬令进补的极品。

陈筱石晚年腿脚发软，名医张简斋告诉他最好是吃炖羊蹄，自然慢慢会步履如常。不过江南人怕膻，只有隆冬进补。平日羊肉销路不旺，所以羊蹄不一定每天买得到。秀色一有羊蹄，总要给陈筱帅公馆送两煲去。听说台北有一家餐厅偶或也有羊蹄卖，说是他家新发明的，其实羊蹄煲早在四十年前，已经有人偏过啦。

上海广东饭馆一到立冬就拿冬令进补龙虎斗、三蛇大会来号召，先母舅因为在广东住了几十年，对于广东菜特别有研究。据他老人家品尝结果，在上海吃蛇肉，要算虹口的陶陶酒家最为货真价实，不要滑头。三蛇大会是三条不同的毒蛇，一条叫过树榕，一条叫金甲带，一条叫饭匙头，专门治理三焦湿热恶毒。如果再加一条贯中蛇，就叫全蛇大会。这条贯中蛇，能把上中下三焦豁然贯通，虽然贯中蛇只有拇指粗细，二尺多长，可是全蛇大会的酒席，比三蛇大会要贵上一倍。据说这几种毒蛇，都是广西十万大山特产。广东有所谓蛇行，跟鸡鸭行一样，一交立秋，蛇行的捕蛇专家，就结伙进山捕蛇了。贯中蛇最少，可是治病方面，必须有贯中蛇，效果才能特别显著，所以不论哪家捉捕到贯中蛇，都要归公分配。请客吃全蛇大会，在主人来说，算是大手笔的光彩盛典。

笔者在上海曾经参加过一次全蛇大会，首先是吃蛇胆酒，堂倌把四只蛇胆扎在一只银叉上，一个小银盘子放着一枚带把银针，一只小银夹子。每人面前一杯烈性酒，大半都是白兰地，由堂倌用针把四粒蛇胆扎破，每粒胆在客人酒杯各滴一滴，最后轮到主人。每粒胆要不多不少恰好各刺两滴滴到主人酒杯里，于是大家鼓掌致谢举杯，主人此时要对这个堂倌放赏。全桌酒席，不论煎炒烹炸，每个菜里都少不了蛇肉。蛇肉煮熟很像鸡丝。鳝鱼横切面还看得出有纹理，蛇肉反而一点也看不出来。最后是一只巨型银鼎，鸡丝蛇丝鱼翅鲍鱼大杂烩，每位可以尽量吃饱。鼎里是各味俱全，鲜则鲜矣，但是过分驳杂，说不出有什么独特风味来。蛇会终席，主人宣布，请大家到先施公司浴德池洗澡。人家吃蛇老举，每人都携带换洗内衣裤而来，只有笔者是个大外行根本没带，于是让家里把内衣裤送到澡堂子去。等到解衣下池，腋下腿弯，都有黄色汗渍，据说这就是吃全蛇的功效，把风湿都从汗水里蒸发出来了。所以请吃全蛇，主人一定附带请洗澡。笔者因吃全蛇而露怯，虽然事隔四十多年，仍然记得清清楚楚。

憩虹庐的粉果

虹口爱普罗电影院旁边有一家餐厅叫憩虹庐，是光绪二十九年（1903）恩正并科的一位传胪黎湛枝后人开设的。跟黎同科的状态是王寿彭，黎的别号啸虹，所以王寿彭给他饭馆起名憩虹庐，门匾也是这位状元公的亲笔。据说他家的清炖牛脊髓、太史田鸡都是南海梁鼎芬太史口授亲传，非常有名。可惜笔者去了几次都口福欠佳没吃着。

憩虹庐最著名的是粉果。任何一个广东馆，一盅两件都是小碟小盏，单独憩虹庐的粉果是十二只一盘，连盘上桌。粉果的皮子是番薯粉跟澄粉糅合的，香软松爽，不皱不裂。馅儿红的是虾仁火腿胡萝卜，绿的是香菜泥荷兰豆，黑色是冬菇，黄色是鸡蓉干贝。包粉果也有特殊手法，皮儿必须光润透明，颜色还得配得匀称，乍一看只只粉果，都是青绿山水，甭说吃，就是看也觉得醒眼痛快。

做粉果的是广东鼎鼎大名大梁陈三姑。就是广州最著名的马武仲家的特制粉果，也还输陈三姑一筹呢。所以大家都是排班入座，等着吃粉果，绝非谬采虚声，凑热闹起哄来的。

上海广东酒家，后来越开越多，大家只知道在装潢布置上争奇斗胜，所请的师傅，也没有什么高手，自然拿不出什么特别出色的菜肴来。

浓郁香酥腴润适口

现在搁下广东菜不说，先来谈谈上海本帮菜馆。

谈到上海本帮菜馆，真正够得上代表本帮风味的，恐怕要属小东门十六铺的德兴馆啦。因为馆子靠近鱼虾集散市场，所有下酒的时鲜，血蚶、鲜蛭、活虾、海瓜子，都比别家菜馆来得新鲜。

本帮菜的红烧秃肺、生炒圈子、酱爆樱桃、虾子乌参，原汁原味，浓郁鲜美，确实纯粹本帮风味。他家有一个菜是生煸草头垫底蒜蓉红焖猪大肠，不但毫无脏气，论火候那真是到口即融，丝毫不费牙口，再配上生煸草头，可称得起是色香味俱全啦。这一道上海菜，只有德兴馆最拿手，像老正兴、老合记、魁元馆，哪家都赶不上德兴馆的这道菜腴润适口呢。

广西路的老正兴也算是老资格的沪帮菜馆。他家的糟都是自己特制的，所以凡是用糟的菜，他家都比别家高明。白糟腌青鱼、春笋火腿川糟，都是丝毫不用味精，自然鲜美的拿手菜。沪帮饭馆的汤，不是腌笃鲜，就是肉丝黄汤，总嫌厚重油腻。会吃的朋友，在大鱼大肉之余，点他一个枸杞蛋花汤，或者来个红苋菜汤加糟，真是清淡爽口，肥腻全消。

菜市路老合记，也是上海滩的老字号，不是地地道道老上海，不会光顾到老合记去。贵池刘公鲁在上海是有名的捧角儿家，同时也是位吃客，他说老合记有两道拿手菜，虽然材料都极普通，可是除了老合记谁也做不出那么好的味道来。他家的金银双脑，是把熏过的猪脑，跟新鲜猪脑剔去血丝细筋，用干贝、白果以文火炖熟，干贝起鲜，白果去脏气，这是老合记的拿手菜之一。

老合记养了若干只菜鸽子，饲料上得足，所以鸽子特别肥，拿来作油淋乳鸽，特别肥嫩。从前贺衷寒先生最爱吃鸽子，他说到广州不去天香楼吃花鸽，到上海不到老合记吃油淋乳鸽，错过这样的口福，那就太可惜了。

上海大陆大厦，后改慈淑大楼，也有一家老正兴。除了宁绍帮应有的烧划水、炒鳝糊、扁尖腐衣、冰糖元蹄一类菜肴之外，他家有一道菜是清蒸草鱼。鲜鱼洗净，把头尾鳞鳍一齐切掉，用一块白菜叶放在饭锅上蒸，等饭蒸好，鱼也蒸熟。加上姜丝、葱花，用顶上生抽（好酱油）调味，鱼肉鲜嫩，隐约含有稻香。说起来简单，做起来也容易，可是咱们做出来，总也没人家那种香味。他家还有一种薤菜（上海叫藤藤菜，又叫空心菜）做的冲鼻辣菜，再叫一个五花肉焖鳊鱼，配着辣菜来下饭，不是真正老吃客，绝不会这么样点菜。

靠近大中华饭店有一家叫大发的，本来是一座黄酒馆，后来他把苏州松鹤楼掌灶的请了来，因为顾及同行义气，不好意思也卖松鹤楼拿手的三虾热拌面（虾仁、虾子、虾脑所晒出的油叫三虾油）跟松鹤楼来比。可是到了清水虾盛产时期，他研究出卖虾脑汤面，一碗热气腾腾的虾脑面端上来，赤蕾赭尾，简直是一碗白玉盖珊瑚面，有人愣叫它珊瑚面。此外菜肉蒸馄饨，大闸蟹上市时候的蟹粉汤包，更是名闻遐迩。

有一个时期，笔者跟金融界朋友在大中华饭店长年开有房间，上海名琴票陈道安哲嗣青衣名票陈小田，因为大发湫仄嘈杂，所以一到

河虾旺市，总是来到大中华我们的房间吃虾脑面。这时候倪红雁还没有跟郑小秋结婚，她想跟陈小田学京剧《落花园》，在大中华吃了三顿虾脑面，就把全出《落花园》学成了。您说虾脑面的效力有多大。

火候拿捏恰到好处

因为东伙不合，老正兴的几把好手另开了一家大陆饭店，他家买卖后来居上，生意反而比老正兴来得兴旺。一个大蒜清炒去皮鳊背，鲜嫩腴脆，韧而不濡，火候真是恰到好处。炸排骨本来是一只极普通的菜，可是他家炸排骨双吃，不管挂糖醋汁，还是撒椒盐，因为肉选得精，火用得当，炸得金黄，绝不见油，而且保证不塞牙。台湾台中县府所在地丰原，有一家本省馆子叫醉乡，炸出来的排骨，全台有名，差近似之。

牛庄路的天香楼，原来是徽馆底子，后来添上宁绍菜。上海宁波同乡会会长乌崖琴有一次特别请我去吃象牙菩鱼，连菜名都向所未闻，自然欣然前往，品尝一番。这种鱼头大身小，刺少肉嫩，腮努眼凸，是杭州七里塘特产清水鱼的隽品。鱼皮一剥就掉，配好葱、蒜、姜、酒，下锅生炒，鱼肉的颜色白中透黄，跟象牙一个颜色，所以叫象牙菩鱼。这种菜只有天香楼跟西湖的楼外楼会做，物以稀为贵，所以出名。

天香楼既然是徽馆底子，所以他家的鸭馄饨，仍旧用锡暖锅上菜，到了三九天，江浙一带虽少见雪，可是晚来冰霰初寒，也令人手足发僵。三五知己小酌之余，来一客全份鸭馄饨，饱暖舒畅，真不输于吃涮锅子打边炉呢。

民国二十年以后，住宅区越来越往沪西发展，大厦连云，别墅处处。饮食业脑筋动得最快，以清汤鸭面驰名苏常一带的昆山阿双面馆，首先在拉都路开了一家分店。他家的拿手菜，一股脑儿都搬到上海来，什么红汤熏鱼面、荠菜虾仁嫩豆腐、素炒杏边笋，笋是生在银杏树旁的竹笋，是昆山特产，由昆山运来上海的。

一到八月中秋桂花香，就开始卖清汤鸭面啦。据说阿双家煮鸭子有独门妙法，上海分店的老汤也是从昆山运来。至于怎样的煮鸭子独特手法，那是非常保密，不给外人知道。有人说他家有一种香料秘

方，可以却除鸭臊，增加香味，下香料的时间数量，当然都是有讲究的。他家所用的鸭子也不在上海买，是在昆山四乡养鸭人家预约订购的。昆山地区溪流纵横，水软而柔，除开雏鸭时期，鸭子整天在清波绿水里，捉捕鱼虾一类活食。昆山又是江南米仓，平日又都是米糠、豆皮一类有营养的饲料，到了七八月一割稻，把鸭子放在还没翻地的水稻田里，饱餐田里余粒，鸭子焉能不精壮健硕。他家鸭面的特点是鸭肉酥而不糜、腴而能爽，有人称赞阿双馆的清汤鸭面，为中国美味之一，可算是知味之言。

无锡船菜驰名全国

苏锡菜比较精细，只是甜味稍重。无锡菜馆在上海要属山景园，无锡是以船菜驰名全国，在山景园要吃船菜他家也能承应，不过不能放乎中流，临风四顾，总觉情趣索然。其实他家的金钱鸡、桂花栗子羹，也都别具风味，尤其一只叫花子鸡，等鸡煨熟，堂倌拿来当场往地一摔，真是炙香四溢，肉质嫩美。想不到叫花子对吃还真有一套呢。

淮扬是鱼米之乡，又是淮盐集散地，当年极会享乐的皇帝老倌清高宗，又几度临幸扬州，所以扬州饮馔考究，是举国闻名的。扬州饭馆自然在上海也大行其道，老式饭馆有老半斋、新半斋，新式的有精美、瘦西湖、绿杨邨。扬镇都是最讲究吃肴肉、干丝的，在上海自然吃不到什么玉带钩、粉鸳鸯、天灯棒的肴肉，就是干丝也不过是拌、煮两种，也没有扬州富春花局、金魁园各式各样名堂的干丝，只能说大致不差罢了。

至于一般菜式也不过蟹粉鱼唇、荷叶粉蒸肉、虾子烧大乌参、萝卜丝氽鲫鱼等，味厚汁浓，令人大快朵颐。精美虽是新式食堂，可是他家的枣泥锅饼、翡翠烧卖两味甜品，一是鹅黄衬紫、酥脆香腴，一是碧玉溶浆、清馨芬郁，纯粹邗江风味。瘦西湖的展翠穿云（去骨的鸡翅膀穿一片云腿，据说是当年阮元在扬州教厨师做的）、糟煨双掌（鹅掌、鸭掌），都是叫座的招牌菜。绿杨邨一到冬至就添上野鸭煲饭了，沙煲原盅，一掀锅盖，一阵饭菜热香扑鼻，鲜厚酥润，无与伦比。听说野鸭香粳米，都是扬州运来，做野鸭饭的，也是一位盐官的厨娘，每年冬季应聘到上海绿杨邨专门做野鸭饭，一到年底封灶，又回扬州过年，明年冬天再见矣。

扬州麂肉上乘

扬州最有名的菜是狮子头，咱们叫狮子头，人家本地人叫麂肉。虽然扬州麂肉不上酒席，可是这菜的讲究可大了。

据说猪肉一定要选肋条，前后腿肉都不能用。肉要极有耐心切成小丁，略剁几刀即可，这就是大家所知道的，做狮子头要细切粗斩。外行人，把肉切好放在砧板上，拿两把刀像击鼓似的，运刀如雨，这就把肉的精华全剁跑了，剩下的都是肉的渣滓，所以有些美食专家，不吃千刀肉，就是这个道理。肉剁好，略用稀芡粉，撮成肉圆，最忌使用鸡蛋白或者荸荠末，撮肉圆只要成略圆，不会散开就行，千万不能用劲勒捏。然后用大青菜叶包起来，每一斤肉分成四只六只均可，过大过小都不相宜。最好用陶器焖钵，钵底先铺上镊净毛根的肉皮，再放干贝、冬菇、毛豆、冬笋或春笋、青菜、风鸡，再加姜、葱、糖、酒，白烧加盐，红烧加酱油。真正吃家以白烧为上，因为红烧的酱油，就是用扬州四美酱园的古法选制的秋抽（高级酱油），吃到后来，垫底的菜心，总带点酱酸味。麂肉进钵也有诀窍，要平放钵面，不能重叠，否则老嫩不匀。陶制钵口，都不太严，盖好钵盖，要用湿布围起，以免走气。煨麂肉最好用大炭基，火力持久均匀，经过六到八小时，连钵上桌，这样才是嫩香腴润、油而不腻的狮子头。至于后来有人做狮子头想出新花样，加上蟹粉，虽然增加了鲜的成分，可是蟹鲜夺味，原味不彰，实在不足为训的。

有一年笔者到扬州参加一项会议，回程把扬州著名说评书的王少堂约到上海大中华书场来说《水浒》。王少堂在扬州说《水浒》，是无人不知，无人不晓的，他能把《水浒》上的人物，特别造型，每一位好汉的穿装打扮，声音笑貌，说得绝不雷同，一张嘴就知是谁出场了。一季书说下来，倒也很剩了几文，他临走之前，一定要请我吃一次真正扬州麂肉。麂肉做好送到大中华饭店房间来吃，这是笔者所吃最地道的一顿麂肉，滑香鲜嫩，真是前所未尝。后来才知道这份狮子头是两淮盐运使衙门专做麂肉的一位厨娘的杰作，想不到最好的麂肉，不在扬州反而是在上海吃到的。

抗战之前，上海虽然说輶辐云集、五方杂处，但是究以江浙人士为多，大家都不习惯辛辣，所以川湘云贵各省的饭馆，在上海并不一定吃香。不像抗战胜利之后，各省人士在大后方住久，习惯麻辣，还有后方生的川娃儿，没有辣椒不吃饭，形成川湘云贵各省的饭馆到处

风行，变成一枝独秀了。当时上海广西路的“蜀腴”以粉蒸小笼出名，粉蒸肥肠、粉蒸牛肉，酒饭两宜。叶楚傖先生当年在上海，良朋小酌，最喜欢上蜀腴，尤其欣赏他家的干煸四季豆，蜀腴经过叶楚老的誉扬，生意就越做越火爆了。

成都小吃是有刘伶之癖的好去处，因为他家下酒的小菜式样特别的多。林长民、林庚白两位虽然都是隶籍福建，可都是成都小吃的常客。林长民常说，吃西菜最好是北平京汉食堂，一上小吃就是二三十样，尽吃小吃，就够饱了。要吃中餐最好是上海成都小吃，要他十个八个小碟，最后来碗红油抄手，两三个朋友小酌，块把钱就可以酒足饭饱，昂然出门了。以上两家川菜，都是以小吃为主，能够承应酒席的，还有一家古益轩，他家布置高雅，设备堂皇，雅座里四壁琳琅，都是时贤字画，很有点北平春华楼的派头。其实论酒席，并不怎么高明，可是有几道拿手菜，确实引人入胜。清炖牛鞭用砂锅密封，小火细炖，葱姜盐酒，一概不放，纯粹白炖。牛鞭炖到接近溶化，然后揭封上桌，罗列各种调味料，由贵客自行调配。原汤原味，所以醇厚浓香，腴不腻人。到了冬季，去古益轩的客人不论大宴小酌，大都要叫一道清炖牛鞭吃。

云南名菜汽锅鸡

云南菜的口味，虽然跟四川口味很相似，可是不像川菜之辣之浓。云南多山，所以蕈菌一类的东西特多。固然张家口外的口蘑，是提味中的极品，可是云南羊肚菌、鸡枞菌其鲜美也并不输于口蘑。加上云腿鲜腴又是名闻遐迩，所以云南菜跟各省来比，应当列入上选的。当年上海也有个金碧园，他是因碧鸡金马而起的名字，跟台北的金碧园是否一家，就不得而知了。

以大菜来说，汽锅鸡、豆豉鱼都是别具风味的，这种汽锅是陶土烧的，它的特点是锅口严密，绝不漏气，而且久烧不裂。鸡是完全用水蒸气蒸熟，汤清味正，当然郁香鲜美。台湾工矿公司、金门陶瓷厂都仿制过这种汽锅，但其笨重易裂，气不能严，因此没能行销开来。金碧园的头厨听说在聂云台家做过，是滇厨里一等高手，他家所用汽锅，都是地地道道云南土制，愣是从云南带到上海来的，他的汽锅鸡当然跟别家不同了。

还有一个下酒的菜，是干巴牛肉，选上好牛肉用秋抽、黄酒腌两天晒干，当然下作料、腌晒都是有窍门的，吃时切薄片油炸，爱吃酸甜的，加糖醋勾汁，也是云南酒饭两宜一道独有的小菜。

所谓过桥米线，现在台北的云南馆，都拿各式米线来号召，在上海金碧园虽然也有过桥米线，可是吃的人并不多。倒是破酥包子做法特别，包子外皮层多皮酥，大受一般吃客的欢迎。

至于现在云南馆的冷盆大薄片，虽然吃来爽脆不腻，可是当年的金碧园就没有大薄片卖，听说这个菜是李弥将军家乡下酒菜，因为在云南，大薄片属于庄户菜（乡下粗菜），不上酒席，所以从前的云南馆很少预备这样菜的。

麦特赫司脱路是上海的住宅区，有一家湖北式的家庭饭馆叫小圃。有一天跟做过武汉绥靖公署办公厅主任的陈光组聊天，笔者说上海各省馆子都有，可是想吃武昌谦记牛肉、汤糊豆丝就吃不到了。陈说：“谦记牛肉虽然吃不到，可是有一家汤糊豆丝，还够标准。现在打个电话让他准备，明晚我找你去吃。”

这家饭馆没有门面，是一栋三楼三底石库门住宅，门口虽然挂着漆有“小圃”两个字的门灯，要不是熟人引领，谁也不会注意。女老板是光组兄的学生，碰到她高兴，也会亲自下厨做两样湖北家常菜。

我们那天吃的是珍珠丸子、粉蒸子鸡、鱼杂豆腐、汤糊豆丝。鱼杂豆腐本来是湖北的家常菜，可是鱼杂要选得精，而且得用暴火，汤糊豆丝的豆丝，更是湖北省的特产。有人说山东龙口的粉丝，江苏扬州的干丝，湖北武昌的豆丝，这三丝都具有地方性的特点，别处人仿制也仿不来的。小圃的汤糊豆丝当然风味绝佳，可惜只吃了两次，老板全家到法国定居，上海就很难再找到吃好湖北菜的地方了。

上海二仙居

上海的山东馆（上海人叫北平馆）最差劲。堂口儿的伙计，十个人里也挑不出一两个真正说国语的，大半都是河北各县，或者别的省份人撇京腔说官话，一张嘴先让人打冷战。桌上老是铺块红色台布，说干不干，说湿不湿，外带着一股油腔子味。北平老乡懒得去照顾，

外省人自然去得更少了。别省馆子日新月异，花样翻新，只有北方馆墨守成规，一丝不变，所以上海在饮食业全盛时期，也不过就是大雅楼、万寿山、颐和园三四家撑撑场面而已。

倒是石门路有个教门馆叫二仙居的非常叫座，不但平津坐庄的老客跟北方到上海来唱戏的梨园行朋友，都爱去二仙居喝两盅，就是江南江北的朋友，有时候想换换口味，去的人也不少。二仙居的掌柜，叫刘文濂，是从北平同和轩约去的，黄焖羊肉条、炸烹虾段、锅烧鸡，尤其是鸡丝拉皮，粉皮也是自己动手做的。您带句话儿，让他削薄剁窄，端上来真是晶晶明润，浑然似玉，真正是纯粹北平味儿。比起台湾的拉皮，真是一个天上，一个地下啦。

上海小吃

上海虽然南北中西林林总总饭馆林立，可是像台北圆环一类的小吃摊，也真有意想不到的美味。

长兴酒店旁边小弄堂原汁牛肉汤，每天只卖五十三加仑汽油桶两桶，两桶卖完，明天请早。肉嫩汤鲜，绝不续水，真有一清早从沪西赶来买牛肉汤的。

南阳桥菜市路有个小绍兴，专卖鸡粥、牛肉粥、田鸡粥，他家的粥，跟广东粥类做法不同。广东粥是把鱼片腰肚肝肠等粥料，用姜葱作料配好，用粥一滚起锅，那是广东所谓的碌粥。小绍兴煮粥所用的米，一定是新米，绝对不用老米，不但浓稠适度、爽滑可口，而且稻香扑鼻，增加食欲。所有粥料都是等粥煮熟，再把鱼肉配好调味料，熬至入味，然后起锅，也就是广东所谓煲粥。每天早市，可以说摩肩擦踵，真是应接不暇呢。

爱文义路美琪大戏院转角，有一个专门卖大肉包的摊子，既非小笼，又非汤包。比天津狗不理的包子还大一号，面发得白而且松，绝不粘牙，纯粹肉馅，散而不滞，卤汁浓厚，适口充肠，从凌晨做到早上十点，大约两千只肉包卖完收市。吃客都是一排就是一条长龙，静等新出笼热包子。摊子旁边，既没桌子，也没凳子，除非买回去吃，否则只有立而待食。后来有些友邦人士也尝出滋味，加入人群等包子的也日见其多。

当年中南银行总经理胡笔江，就是摊子上常客，时常路过下车吃几个包子，再行办公。他认为淮城汤包美则美矣，惜乎稍嫌厚腻，倒是这个摊子上的包子浓淡相宜，而且吃过包子，绝不马上口渴，可以说明他的包子是自来鲜，不是靠味精来调味的。这个摊子一直到抗战胜利，生意都挺兴旺，当然手上也赚了几文。

八仙桥黄金大戏院附近，有个叫黄灯泡的小馆子，是凡上海的老吃客，没人不知道的。他家的牛尾汤，分带皮子、去皮子两种，每碗汤里都有好多块牛尾，汁浓味醇，牛尾酥而且烂，不像一般西餐馆的牛尾汤似有若无的吊人胃口。炸鸡腿、炸排骨金黄酥脆，配着意大利糊蒜面包吃，可说是其味复绝。

西摩路南洋新村弄口，有一个广东阿施卖脆皮云吞的，他的云吞，不但皮子脆，馅儿也脆。吃到嘴里爽脆适口，别有风味，可是我始终研究不出，他是怎么做的。上海雕塑名家李金发，对于阿施的脆皮云吞特别欣赏，每到神思不属、腕不从心的时候，就是到阿施那里吃碗脆皮云吞，然后拿起刀凿，好像性灵大来，得心应手，攸往咸宜。江小鹑开李金发的玩笑，说阿施的云吞，是李金发的灵感之源，李对小鹑说法，也不否认。后来李的学生，都成了阿施的常客，全是找灵感去的，也算是艺坛一段佳话。

西餐馆的拿手好菜

上海既然是国际商埠，欧美非澳各洲各国的士女，凡是到中国来的，上海就变成大的集散地区。于是各式各样的西餐馆，也就应运而生。从前“阴沟博士”李祖发、美术大师江小鹑，都是留法的美食专家。他们说华懋、汇中、百老汇，建筑可都富丽堂皇，刀叉器皿更是奇巧璀璨，迷离耀彩，凭窗淪茗，欣赏一下过往的行人，或者眺望黄浦的朝阳夕晖、流云坠雾的景色，倒是绝妙场所，谈到菜肴，可实在没有什么足以称道的地方。至于都城、国际，环顾左右的绮袖丹裳、云髻娥眉，的确缤纷馥郁，绰约多姿。逢到盛大筵宴，以至白色圣诞大菜，也不过是排场阔绰而已。只有静安寺路的大华饭店（就是蒋公跟夫人结婚的地方）厨房的主厨，一位是从马赛重金礼聘，一位是罗马名庖，做出来的法国菜、意大利菜都是超水准的。可惜这家饭店开了不久，就忽然停歇，一部分改成美琪电影院啦。

上海有些场面不大、布置幽静的中小型的西餐馆，也各有各的拿手菜。像格罗布路碧罗饭店的铁扒比目鱼、忌司煎小牛肉，可以说全上海西餐馆都做不出来。霞飞路DDS咖啡固然芬芳浓郁，非常著名，洋葱柠檬汁串烧羊肉，凡是北方梨园名角，应约到上海登台，跟常春恒、立恒有交情的，他们都请到DDS吃一顿串烧羊肉，让京津老乡尝尝外国烤肉滋味如何。北平唱武生的吴彦衡（老伶工吴彩霞的独子），在梨园行是有名的大饭量，他到上海，常氏弟兄请吃DDS的串烧羊肉，一口气吃了二十三串，您说惊人不惊人？也给DDS创下破天荒的纪录。

静安寺路爱俪园首右，有两家德国饭店，一家叫大来，一家叫来喜，都是以卖丹麦原桶啤酒、德国黑啤酒出名的。在上海喝黑啤酒，差不多全是到来喜、大来两家去。来喜掌柜的是个肥佬，大来的是个肥婆。客人一进门，他们最喜欢客人跟他赌骰子。骰子是羊皮做的，有山核桃大小，赌法很简单，两只骰子，各掷一把，比点大小。客人赢了，白喝一大杯黑啤酒；客人输了，喝酒给钱。所以这两家饭店经常是座上客常满，樽中酒不空。

这两家都以盐水猪脚出名，人家猪脚白硕莹澈，收拾得一点儿毛根都没有，用来配黑啤酒，确实别有风味。笔者最爱吃他们的红菜头、鸡肉粉、红色沙拉，上海名画家吴湖帆也有同好。他说他们的沙拉如红梅得雪，珊瑚凝霜，不愧是色香味三者俱全的下酒隽品也。

虹口有一家吉美饭店，后来因为营业鼎盛，在南京东路靠近外滩又开了家分店，店里完全采取西欧乡村小饭店布置，木质桌椅，一律白皮，不加油饰。客人一进门就有一种清朴脱俗、耳目一新的感觉。最奇怪的是他家的净素西餐做得特别拿手，可见当时旅沪外侨茹素的人数，一定也不少。

上海闻人，人称关老爷綢之，是虔诚的佛教徒，上海功德林素菜馆，就是关老爷大力支持的，有时功德林吃腻了，想换换口味，就到虹口吉美吃一顿素西餐。舍亲李栩厂兄弟三人，自幼持斋，跟关老爷都是上海素食专家。有一天我们一同到吉美午饭，他们吃素西餐，我也舍荤而素，一客黄豆蓉汤，一客芋泥做的炸板鱼，营养丰富不说，不油不腻而且特别鲜美。后来笔者也成了吉美座上素食常客啦。

亚尔培路有一个纯法国式叫红房子的西餐馆，他家的法国红酒原盅炆子鸡、羊肉卷饼、百合蒜泥焗鲜蛤蜊，都是只此一家的招牌菜。因为他家布置得绚丽柔美，而且幽静无哗，所以上海名媛在交际场合

锋头最健的像周淑苹、陈皓明、殷明珠、傅文豪、唐瑛、盛三都是红房子的常客。陈皓明是驻德大使陈蔗青的掌珠，周淑苹是邮票大王周今觉的爱女。有一天两人在跑马厅赌马师陈文楚香槟大赛能否入围，结果陈皓明赌输，赌注是凡是当晚在红房子就餐的士女，由输家出资奉送红酒原盅炆鸡一份。笔者碰巧那天也在红房子吃晚饭，获赠炆鸡一份，吃完付钱才知是陈皓明所赠，雅人雅谑，到现在想起来，还觉得美人之贻，其味醇醇呢。

南京路虞洽卿路口有一家晋隆饮店，虽然也是宁波厨师，跟一品香、大西洋，同属于中国式的西菜。可是他家头脑灵活，对于菜肴能够花样翻新，一份金必多浓汤，是拿鱼翅鸡蓉做的。上海独多前清的遗老遗少，旧式富商巨贾吃这种西菜，当然比吃血淋淋的牛排对胃口。彼时上海花事尚在如火如荼，什么花国总统肖红，富春楼六娘小林黛玉正都红得发紫，一般豪客，吃西菜而又要叫堂差，那就都离不开晋隆饭店了。

到了大闸蟹上市，有一道时菜忌司炸蟹盖，把蟹蒸好，剔出膏肉，放在蟹盖里，撒上一层厚厚的忌司粉，放进烤箱烤熟了吃，不但省了自己动手剥剔，而蟹的鲜味完全保持。爱吃螃蟹的老饕，真可大快朵颐。最初西餐馆只有白色洋醋，吃蟹而蘸白醋，实在大煞风景，于是晋隆茶房领班，遇到会吃阔客，就奉一特制私房高醋，说穿了不过是镇江香醋，临时挤点姜汁兑上而已。您想人家如此奉承顾客，您小账能少给吗？听说晋隆的炸蟹盖，是当年袁二公子寒云亲自指点，研究出来的。由此可见吃过见过的人，想出来花样，毕竟不凡。

此外西摩路口飞达西点店的奶油栗子蛋糕松散不滞，香甜适口，跟北平擀英的奶油栗子粉，都是能够令人回味的西点。赫德路电车站转角，有一家爱的尔面包房，每天下午茶时间出炉的鸡派更是一批出炉一抢而光的茶余名点。

至于迈尔西爱路柏斯馨的白兰地三层奶油蛋糕，海格路意大利总会的核桃椰子泥雪糕，永安公司七重天的七彩圣代，跑马厅美心冰室奶泡冰激凌都是驰誉全沪、脍炙人口的糕点冷饮。

抗战胜利还都后，笔者在上海曾经停留将近两个月，正当大闸蟹上市，除了在老晋隆吃过一次炸蟹盖外，其余餐馆饭店有的停歇改业，有的换了招牌。几家宁绍帮的饭店，虽然仍旧勉强维持，但是叫几个小菜，端上来也都似是而非。沪西几家西餐馆，连房舍都找不着

啦！以上所写，都是四十年前沪江往事，全凭记忆，误漏在所难免，希望邦人君子，多加指正。

附启

夏元瑜

唐鲁孙先生以前在《时报》登过一长稿叫做《吃在北平》，把北平的大饭庄以及小馆子差不离一网打尽。曾有几位读者去函要跟他学手艺，也有一家台北的大餐厅要请他当顾问。今天他又露了一手儿，把上海的中西餐馆、西点，以及街头的名摊贩做了一个综合报告。以北平人来说上海似乎出了范围，好在上海十里洋场，各地的人全有。北平人如有漏述——势所难免，更盼上海人来补充。我在唐公这篇洋洋洒洒的大文之后，添上几句，不叫做“以附骥尾”，而是“狗尾续貂”。

熊掌及罕不拉怎么吃

十月二十日颜元叔教授在“联副”写了一篇《熊掌与罕不拉》，紧跟着夏元瑜兄十月二十六日来了一篇《熊掌与罕不拉考》。鄙人向来贪吃嘴馋，在两位教授之前，不敢说考，再考怕烤焦啦，只能把往事回忆一番，过过干瘾吧。

做过热河前都统的一位世执姓爽名良，久在东北，所以对于东北的白鱼冰蟹，以至于珍馐滋补的鹿胎、熊掌、哈士蚂，怎样选材、烹炙、进食，都有个研究。就拿熊掌来说，他说兴安岭、长白山都有狗熊（俗名黑瞎子），可是吃熊掌，一定要吃长白熊的熊掌。

虽然兴安、长白到了隆冬，山里气温都在零下二三十度，可是长白山在夏季蜜蜂特别多，所以出产蜂蜜。很奇怪，兴安山里就很难发现蜂窝了。黑熊习性最爱吃蜂蜜，长白山的蜜蜂窝，十之八九都筑在倒卧地上的枯树里。黑熊偷蜜真有一手，皮粗肉厚，又不怕蜜蜂来螫，它在深秋把蜂蜜吃足了，然后藏在大树窟窿里冬蛰。黑熊能人立而行，前掌特别灵活。冬眠的时候，用一只前掌抵住谷道，另一掌就专供舐吮，今年用左前掌，明年一定换右前掌。所以剖取熊掌烹调的时候，一定两只分锅而炖。有人说以掌抵住谷道那一只，炖好之后总带点臭味，弃而不吃，这不过传说揣测之词，不足深信。不过一只掌一冬不动，一只掌天天舐之不停，唾液精华日夜浸润，此掌肥腴厚润是自然的了。书上记载，古人讲究吃炙熊掌，大概炙法失传，现在只有炖之一途。

当年新割的熊掌，不能立刻吃，至少要等到明年彻底干透才能炖吃。收藏熊掌也有一套方法：首先，新割的熊掌不能见水，要用草纸或粗布把血水擦干，之后预备大口瓷坛，先用石灰垫底，然后再铺上

厚厚的一层炒米，放下熊掌后四周用炒米塞严，上面再放石灰封口。搁上一年两年，才能拿出洗净烹调。

熊掌收拾干净后，要先抹上厚厚一层蜂蜜，在文火上煮个一小时，然后再把蜂蜜洗去，放好作料，一开始就用文火来炖，最好是用炭火，炖上三个小时，准保扑鼻香、开锅烂。如果不先用蜜来炖，据说就是煨上三天三夜也没法下筷子。

从前黑龙江督军毕桂芳送了一对熊掌给中东铁路局理事范其光，正赶上沈瑞麟接中东铁路局督办，范就约宋小濂等东北铁路界名流陪客，请新任督办吃熊掌。中东铁路局的江厨子，也算是东北名庖，可是端上来的主菜红煨熊掌用叉子按住，拿刀切都切不动，画饼岂能充饥，未免大煞风景，大家只有吃点边菜，尝点熊掌汁来应应景儿啦。据说这道菜确实足足煨了一天一夜，尚且如此，大概就是没有用蜜炖一下的缘故吧！

笔者在十二三岁时，第一次开洋荤，吃过一回熊掌。事情是这样的：赵次珊当清史馆馆长的时候，总纂是袁金铠，有一天袁老忽然两腿僵直，只能擦地而行。太医院御医张菊人说，吃熊掌可愈。在当时熊掌已经算是稀罕物了，幸亏赵次老知道同年瑞景苏藏有熊掌，可是谁会做呀，后来打听到厚德福有个厨子叫解宝峰，当年对于炖熊掌非常拿手，自从熊掌缺货，厚德福虽有会做熊掌之名，但除非吃客自备熊掌，柜上可以代做。像这样生意，一年难得碰上一两次，所以解宝峰在柜上可以算得上英雄无用武之地啦！这次小聚由瑞景老出熊掌，赵次老在厚德福请客，给袁老治腿疾。除了陪客瑞景苏、爽良两位，就是次老的胞侄赵世愚梅岑跟在下两人。这份熊掌是用大海碗盛上桌，因为边菜配料太多，所以一大海碗还盛不下。在下彼时年纪还小，只觉得熊掌腴润，不像是吃猪牛蹄筋，而像是吃特厚的极品鱼唇。大概是配料夺味，也没觉出熊掌有什么特具风味，但是熊掌里的小条肌肉，诚如元瑜兄所说，不像鸡筋，特别柔软肥嫩可口。

熊掌一吃完，伙计马上给每位递上一个热手巾擦嘴，因为熊掌胶质太多，要不赶快擦嘴，第二道菜上来，嘴就粘住张不开了。袁老吃了熊掌之后，两腿僵直是否见点儿功效不得而知，但是在下总算吃过熊掌啦。

元瑜兄认为，罕不拉可能就是哈士蚂，大概所猜八九不离十。当年江南名医张简斋、经方名医陆仲安两位都说过，鹿茸、鹿胎属于热

补，熊掌、阿胶属于温补，燕窝、哈士蚂属于清补。在东北富厚之家的老年人，多半是以鹿茸人参进补，中年人男吃熊掌，女用阿胶。至于哈士蚂、燕窝，既是清补之剂，所以不论男女老幼，都可以吃。尤其是吉林一带，春末夏初沼泽河沟，遍地俯拾皆是哈士蚂。吃哈士蚂并不稀奇，那是进了关，摆在参茸庄里卖，身价才高起来。您要是把哈士蚂拿鸡汤或肉汤炖着喝，不但味美，而且强壮身体。如果再加上点江浙出产的蛭干、淡菜同煮，据说对于年幼体弱，跟将要发身的男孩女孩补益更大呢。至于罕不拉究竟是不是哈士蚂，最好我们能早点回到东北，就知道是一而二，二而一的，还是两个不同之物了。

曼谷的水果

曼谷水果的种类跟台湾差不多，可是水分甜度都赶不上台湾，只有椰子水是一枝独秀，那是台湾万万不及的。泰国的椰子果实并不硕大，可是椰汁之香之甜，真是一口下肚冷香绕舌甘沁心脾。泰国的可乐不但种类多，而且价钱比台湾便宜不少，可是笔者旅泰期间不管到什么地方去旅游，只要有椰子汁，绝不饮用其他饮料。他们把椰子采下来，用极巧妙手法，把外面的绿皮削去，剩下的里皮，跟去皮甘蔗一个颜色，把椰子形状削成上丰下小圆筒形，就把椰子冰镇起来。因为皮薄，冰得特别彻底，喝完椰子汁还可以吃嫩椰肉。回到台湾，喝了台湾椰子水，就想起泰国的椰子来了。

泰国的榴莲，前两天本报同仁文南阁先生说：“泰国榴莲不好吃，最好吃的是新马一带出产。”不过就笔者所知，东南亚一带，凡是产榴莲的国家，都认为泰国的榴莲最好。五月初间，在曼谷榴莲就上市了，当然价钱比一般水果来得贵，所以泰国民间有句俗谚说：“榴莲上市，就是当了裤子也要尝尝。”买榴莲一定要自己会挑选，如果让卖的人给你挑，总有几只熟度不够标准的。

第一次吃榴莲，总觉得有点臭烘烘的怪味，只要您有耐性吃下去，就觉得越吃越香，进而吃上瘾了。据说榴莲营养成分特别高，很容易饱，吃多了连饭也不要吃了。南洋一带有个传说：只要能吃榴莲就能在当地安家立业，证之我们华侨个个爱吃榴莲。这个传说，可能不假。小婿在曼谷国泰航空公司供职，一到榴莲季节，不但新马，甚至菲律宾、印尼都托他一筐一筐地带，由此可证泰国榴莲的确出名。榴莲一下市，在曼谷还可以吃到榴莲糕、榴莲糖，虽然没有鲜榴莲那么好吃，但是也可以慰情聊胜于无了。

曼谷还有一种水果叫莽坤，有鸭梨大小，外皮是深紫色，打开来吃，味道介乎荔枝龙眼之间：泰国人说榴莲是“果中之王”，莽坤是“果中之后”，可见他们是多么珍视这两种水果了。不过我很奇怪，榴莲说它有怪味，飞机上不能托运，至于莽坤一点气味也没有，可是台北街头，始终未见芳踪，那就奇怪了。

谈酒

最近读到有关喝酒的文章，一下子把我的酒瘾勾上来啦。现在把我喝过的酒也写点出来，请杜康同好加以指教。

中国的酒大致说起来，约分南酒、北酒两大类，也可以说是南黄北白。大家都知道南酒的花雕、太雕、竹叶青、女儿红，都是浙江绍兴府属一带出产。可是您在绍兴一带，倒不一定能喝到好绍兴酒，这就是所谓出处不如聚处啦。打算喝上好的绍兴酒，要到北平或者是广州，那才能尝到香郁清醇的好酒，陶然一醉呢。

绍酒在产地做酒胚子的时候，就分成京庄、广庄，京庄销北平，广庄销广州，两处一富一贵，全是路途遥远，舟车辗转，摇来晃去的。绍酒最怕动荡，摇晃得太厉害，酒就混浊变酸，所以运销京庄、广庄的酒，都是精工特制，不容易变质的酒中极品。

早年在仕宦人家，只要是嗜好杯中物，差不多家里都存着几坛子佳酿。平常请客全是酿酒庄送酒来喝，遇到请的客人有真正会品酒的酒友时，合计一下人数酒量，够上这一餐能把一坛酒喝光的时候，才舍得开整坛子酒来待客。因为如果一顿喝不光，剩下的酒一隔夜，酒一发酸，糟香尽失，就全糟蹋啦。绍酒还有一样，最怕太阳晒，太阳晒过的酒，自然温度增加，不但加速变酸，而且颜色加重。您到上海的高长兴，北平的长盛、同宝泰之类的大酒店去看，柜上窖里一坛子一坛子用泥头固封的酒瓶装的太雕、花雕，全是现装现卖，很少有老早装瓶，等主顾上门的。

北平虽然不出产绍兴酒，凡是正式宴客，还差不多都是拿绍兴酒待客。您如果在饭馆订整桌席面请客，菜码一定规，堂倌可就问您酒预备几毛的啦。茶房一出去，不一会儿堂倌捧着一盘子酒进来，满盘

子都是白瓷荸荠扁的小酒盅，让您先尝。您说喝八毛的吧，尝完了一翻酒盅，酒盅底下果然划着八毛的码子，那今天的菜不但灶上得用头厨特别加工，就是堂倌也伺候得周到殷勤，丝毫不能大意。一方面佩服您是吃客，再一层真正的吃客，是饭馆子的最好主顾，一定要拉住。假如您尝酒的时候说，今天喝四毛的，尝完一翻酒盅，号的是一毛或一块二的，那人家立刻知道您是真利巴假行家，今天头厨不会来给您这桌菜掌勺，就连堂倌的招呼，也跟着稀松平常啦。

喝绍兴酒讲年份，也就是台湾所谓陈年绍兴，自然是越陈越好。以北平来说，到了民国二十年左右，各大酒庄行号的陈绍，差不多都让人搜罗殆尽，没什么存项。就拿顶老的酒店柳泉居来说吧，在卢沟桥事变之前，已经拿不出百年以上的好酒。倒是金融界像大陆银行的谈丹崖、盐业银行的岳乾斋，那些讲究喝酒的人，家里总还有点老酒存着。以清代度支部司官傅梦岩来讲，他家窖藏就有一坛一百五十斤装，是明泰昌年间，由绍兴府进呈的御用特制贡酒。据说此酒已成琥珀色酒膏，晶莹耀彩，中人欲醉。

王克敏是傅梦老的门生，听说师门有此稀世佳酿，于是费了好一番唇舌，才跟老师要了像溇心松花那么大小一块酒膏。这种酒膏要先放在特大的酒海（能盛三十斤酒的大瓷碗）里，用二十年的陈绍十斤冲调，用竹片刀尽量搅和之后，把浮起的沫子完全打掉，再加上十斤新酒，再搅打一遍，大家才能开怀畅饮。否则浓度太高，就是海量也是进口就醉，而且一醉会几天不醒。至于这种酒的滋味如何呢，据喝过的人说，甬说喝，就是坐在席面上闻闻，已觉糟香盈室，心胸舒畅啦。

虽然说出处不如聚处，产地不容易喝到好绍酒，可是杭州西湖碧梧轩的竹叶青，倒是别有风味（所说的竹叶青，是绍酒底子的竹叶青，不是台湾名产，以高粱做底子的竹叶青）。碧梧轩的竹叶青，浅黄泛绿，入口醇郁，真如同酒仙李白说的有濯魄冰壶的感受。碧梧轩的酒壶，有一斤的，有半斤的。到碧梧轩的酒客，都知道喝空一壶，就把空壶往地下一掷，酒壶是越扔越凹，酒是越盛越少，饮者一掷快意，柜上也瞧着开心。此情此景，我想凡是在碧梧轩喝过酒的朋友，大概都还记得，当年自己逸兴遄飞、豪爽隽绝的情景吧。

酒友凑在一块儿，除了兴来彼此斗斗酒之外，十有八九总要聊聊自己所见最大酒量的朋友。民国二十年笔者役于武汉，曾加入当地陶然雅集酒会，这个酒会是汉口商会会长陈经畬发起主持的。有一次在

市商会举行酒会，筵开三桌，欢迎上海来的潘永虞酒友。当天参加的客人，酒量最浅的恐怕也有五斤左右的量，当时正好农历腊八，大家都穿着皮袍。潘君年近花甲，可是神采非常健朗，不但量雅，而且健谈，大家轮流敬酒，不管是大杯小盏，人家是来者不拒。一顿饭吃了三个小时，客人由三桌并成一桌，其他的人，大半玉山颓倒，要不就是逃席开溜。再看潘虞老言笑燕燕，饮啜依然，既未起身如厕，也没宽衣擦汗，酒席散后，我们估计此老大概有五十斤酒下肚。彼时笔者年轻好奇，喝五十斤不算顶稀奇，可是潘虞老的酒销到哪儿去了呢？非要请陈会长打听清楚不可。过了几天陈经畬果然来给我回话，他说潘老起先吞吞吐吐，不肯直说。经他再三恳求，潘说当天酒筵散后，真是举步维艰，回到旅舍，在浴室里，从棉裤上足足拧出有二十多斤酒。原来此老出酒，是在两条腿上。那天幸亏是冬季，假如是夏天，他座位四周，岂不是一片汪洋，汇成酒海了吗？

说了半天南酒，现在该谈谈北酒白干啦。北方各省大都出产高粱，所以在穷乡僻壤陋巷出好酒的原则下，碰巧真能喝到意想不到的净流二锅头。以我喝过的白酒，山西汾酒、陕西凤翔酒、江苏宿迁酒、北平海淀莲花白、四川泸州绵竹大曲，可以说各有所长，让瘾君子随时都能回味不同的曲香。不过以笔者个人所喝过的白酒来说，仍然要算贵州的茅台酒占第一位。

在前清，贵州属于不产盐的省份，所有贵州的食盐，都是由川盐接济，可是运销川盐都操在晋陕两省人的手里。他们是习惯于喝白酒的，让他们喝贵州土造的烧酒，那简直没法下咽，而且过不了酒瘾。他们发现贵州仁怀县赤水河支流有条小河，在茅台村杨柳湾，水质清冽，宜于酿酒。盐商钱来得容易，花得更痛快，于是把家乡造酒的老师傅请到贵州，连山陕顶好的酒曲子也带来，于是就在杨柳湾设厂造起酒来。这几位山陕造酒名家，苦心孤诣，不知道经过多少次的细心研究，最后制出来的酒，不但有股子清香带甜，而且辣不刺喉，比贵州土造的酒，那简直强得太多啦。

后来越研究越精，出来一种回沙茅台酒。先在地面挖坑，拿碎石块打底，四面砌好，再用糯米碾碎，熬成米浆，拌上极细河沙，把石隙溜缝铺平，最后才把新酒灌到窖里，封藏一年到两年，当然越陈越好喝。这种经过河沙浸吸，火气全消。所以真正极品茅台酒，只要一开罐，满屋里都洋溢着一种甘冽的柔香，论酒质不但晶莹似雪，其味则清醇沉湛，让人立刻产生提神醒脑的感觉。酒一进嘴，如啜秋露，

一股暖流沁达心脾。真是入口不辣而甘，进喉不燥而润，醉不索饮，更绝无酒气上头的毛病。从此贵州茅台成了西南名酒，又参加巴拿马万国博览会赛会，得过特优奖银杯，更一跃而为中外驰名的佳酿。

直到川滇黔各省军阀割据，互争地盘，茅台地区被军阀你来我往，打了多少年烂仗，一般老百姓想喝好酒，那真是戛戛乎其难。民国二十三年武汉绥靖主任何雪竹先生，奉命入川说降刘湘，刘送了何雪公一批上选回沙茅台酒。酒用粗陶瓦罐包装，罐口一律用桑皮纸固封。带回汉口，因为酒质醇冽，封口不够严密，一罐酒差不多都挥发得剩了半瓶。当时武汉党政大员都是喝惯花雕的，对于白酒毫无兴趣，对于这种土头土脑的酒罐子，看着更不顺眼，谁都不要。所剩十多罐酒，何雪公一股脑儿都给了我啦。到此闻名已久的真正回沙茅台酒，这才痛痛快快地喝足一顿。从此凡是遇到喝好白酒的场合，茅台酒醅之味仿佛立刻涌上舌本，多么好的白酒，也没法跟回沙茅台相比的。

等到吴达诠先生入黔主政，遇到知酒的友好，也会送两瓶茅台酒尝尝。虽然是老窖回沙茅台，可是那些老窖，经过军阀们竭泽而渔地出酒，旧少新多，火气还未全消，酒一进口，就能觉出已经没有当年纯柔馥郁、令人陶然忘我的风味了。

民国三十五年来台湾后，偶或有人带几瓶贵州的茅台酒来，说是真正的赖茅。其实所谓“赖茅”是“赖毛”的谐音，也就是俏皮这酒是次货，不明就里的人，反而以讹传讹，把这种酒当真材实货来夸耀。可见古往今来，有些事情年深日久，真的能变成假的，而假的反而变成真的。酒虽小道，何独不然。

据我个人品评白酒的等次，山西汾酒是仅次于茅台的白酒，入口凝芳，酒不上头。不过汾酒很奇怪，在山西当地喝，显不出有多好来，可是汾酒一出山西省境，跟别处白酒一比，自然卓尔不群。如果您先来口汾酒，然后再喝别的酒，就是顶好的二锅头，也觉得带有水气，喝不起劲来啦！

北平同仁堂乐家药铺，有一种酒叫茵陈，这种酒绿蚁沉碧，跟法国的薄荷酒一样的翠绿可爱。酒是用白干加茵陈泡出来的。燕北春迟，初春刚一解冻，有一种野草叫蒿子的，就滋出嫩芽儿。北平人认为正月是茵陈，二月就是蒿子。茵陈酒不但夏天却暑，而且杀水去湿。一交立夏，北平讲究喝酒的朋友，因为黄酒助湿，就改喝白

干。一个伏天，总要喝上三五回绿茵陈酒，说是交秋之后，可以不闹脚气。

从前梅兰芳在北平的时候，常跟齐如老下小馆，兰芳最爱吃陕西巷恩承居的素炒豌豆苗，齐如老必叫柜上到同仁堂打四两绿茵陈来，边吃边喝。诗人黄秋岳说，名菜配名酒，可称翡翠双绝，雅人吐属毕竟不凡。现在在台湾甬说喝过绿茵陈的，就是这个名词，恐怕听说过的也不太多啦。可是如果您在北平喝过同仁堂的绿茵陈，现在一提起来，您会不会觉得香涌舌本，其味无穷呢？

还有北平京西海淀的莲花白，也是白酒里一绝。依据清华大学校长周寄梅先生说，莲花白是清末名士宝竹坡发明的，宝氏鉴于魏时郑公愬曾经拿荷叶盛酒，用荷梗当吸管来啜酒，叫做碧筒杯。他没事就跟船娘如夫人，在江山船上饮酒取乐，有一天灵机一动，让中药铺照吊各种药露方法，用白酒把白莲花一齐吊出露来喝。果然吊出来的露酒，真是荷香芯芯，醅馥沉浸，能够让人神清气爽。当时一般骚人墨客，群起效尤。海淀一带，处处荷塘，由于源出玉泉，荷花特别壮硕，所以制酒更佳。晚清时代名士们诗酒雅集，也就把莲花白列入饮君子的酒谱啦，香远益清，海淀的莲花白，确实当之无愧。

关外长春、沈阳一带，冬季气温太低，朔风砭骨。每天吃早点，都准备一种糊米酒，原料是秫米、黄米合酿，颜色赤褐。用薄砂吊子，架在红泥小火炉上炖着，随喝随往里加糖续酒，糟香冉冉，满屋温馨，几杯下肚，胃暖肠舒，全身血脉通畅。尽管屋外风刮得像小刀子刺脸，可是有酒在肚，挺身出屋，对于外边的酷冷，也就毫不含糊。这种酒到了冬天，在东北来说，用处可大啦！

咱们中国地大物博，哪一省哪一县，都有意想不到的好酒，上面所写的也不过是我所喝过的几种认为值得一提的好酒而已。还有若干好酒，只闻其名，而没喝过，此时暂且不谈。现在再把我所看见过的酒器写点出来。

中国人从古到今，上至王侯将相，下至贩夫走卒，喝酒都讲究情调，总要找点雅致舒服地方来喝，像京剧《打渔杀家》里的萧恩也要把小舟系在柳荫之下，一边凉爽，一边呷两盅儿。至于豪门巨富，凡事都要踵事增华，喝酒既然是讲情趣，所以他们喝酒的方法，所用的酒具，也就非我们现代人所能想得到的啦。抗战之前，郭世五先生是中国著名的藏瓷家，他所藏历代名瓷，可以说是精细博雅。他曾经写

了一本《瓷谱》行世。冀东事变发生，平津局势日渐恶化，他恐怕毕生心血沦入日寇之手，于是打算把藏瓷里神品，运到美国去展览，然后暂时就先度藏国外。他把一切出国手续全部委托通济隆公司办理，通济隆的经理平桂森，是我的同窗好友，于是有机会到郭府观赏一番。

有关酒器的珍品，一共看了三件。一件是棕褐色宋瓷酒柜（据说宋代有一种推车子沿街卖酒的。咱不懂考据，大概《水浒传》有一段劫生辰纲买酒喝的情形，可能类似）。柜是椭圆形，六寸多高，八寸来长，中央下方有一小孔出酒，不用时有一瓷塞子堵住。色泽珉珉古拙，隐泛宝光，其形状跟北平当年挑水三哥所推的独轮车上的水柜，完全一样，不过水柜是一分为两个出水口而已。至于酒柜的车架，郭老特别郑重声明，是经过多年苦心搜求而得的明代雕红精品。车上的辘轳轱辘，各项什件，不但是镂金凿花，而且纹理细微，古趣盎然。据郭老说这件酒器，是仿照宋代元符年间所用酒柜，缩小烧制，本来是内库珍玩，流传到现在，可以说是件宝器啦！最难得的是郭老费尽九牛二虎之力，跟闽侯陈家用正统官窑一对小狮子，才换来的那座镂金雕红酒柜车架。虽然车架是景泰年间所制，可是高低、宽窄尺寸，都跟酒柜配合得天衣无缝，如同天造地设的一样，所以才特别名贵。以一对明瓷小狮子换一具车架，当然是一记竹杠，可是当郭老把酒柜架在车上摩挲把玩的时候，认为这记竹杠换得太值得啦！

第二件看的是鳌山承露盘，盘子是不规则圆形，长宽约方一尺七寸，鳌山高一尺七寸，跟盘子成一整体。山心中空，山呈青绿颜色，浓淡有致。山顶有一茅亭，等于瓶盖，可以挪开，以便由此灌酒，山腹可以贮酒斤半。山前有奶白色华表，约八寸高，圆径三寸。华表四周有高低不一的六个小孔，围着华表，可放六只酒杯。等酒灌满，把茅亭复位，华表上六个小孔就往外喷酒。等六杯酒都倒满，酒就自动停止外射；再把六只空杯环列整齐，华表又再出酒。六杯缺一，滴酒不出。

郭老说，这件酒器，是晚明产品，用来赌酒的酒器，他是用四件心爱古瓷才换来的。郭老从清人《玩芳漫录》查出这套瓷器是瓷州（古时瓷州出产好瓷，所以才叫瓷州）一位窑主设计烧制的，当时想把华表上的酒孔改成十个，正好一桌。可是烧来改去，始终没能成功，而这位窑主人，也就因此倾家荡产，郭老所藏就是当年未毁样品之一。这件酒器令人最不可解的，就是为什么六个杯子排齐，华表才

能喷酒，酒未满杯，如果拿开一只，也立刻停止喷酒。究竟是什么原理，我曾经请教几位有名的物理学家，他们也悟不出其中究竟是点什么奥妙呢！

再有一件是一座瓷制酒桥，也是斗酒时所用的酒器。桥顶高一尺，桥长三尺八寸，桥宽五寸半，桥中拱洞高可容纳贮酒一斤的酒海（郭氏藏瓷一律制有顶、底、正、侧幻灯片，并都注有尺寸大小），桥左右各有十磴儿，每磴儿可放三两装酒碗一只。另外附有瓷制琴桌一张，把人分成两组，互相猜拳斗酒，最后哪一方输拳，由输方各人，从桥下酒海掏酒喝。酒海剩下的酒，由输方主持一饮而尽。全套瓷桥碗桌，都是白地青花，式样古朴敦实，让人一看就觉得浑脱天然，不类清代制品。据郭老考证所得，在他所著的《瓷谱》上记载，这套酒器是元代至顺年间一位督理烧瓷窑大官，别出心裁，特地烧来自用的。谈到历代瓷史，明代白地青花之大为流行，实在是元朝至顺时偶然烧成几件白地青花所引起，蜕变而来的，想不到反而成了明代特殊的名瓷。

照郭氏所藏瓷制酒器来看，宋元明清以来，文人雅士喝酒，大都想尽方法，来提高喝酒的情调。不像现在一些酒豪，一旦相逢酒筵间，刚刚摆上冷盘，就迫不及待，相互干杯斗酒，上不了两个大菜，已经醉眼模糊，舌头都短啦。那要是比起昔贤喝酒的风流蕴藉，焉能不让人兴今不如古之叹。

闲话香槟酒

现在的台北已然跻身世界大都市之一，国际交际频繁，觥筹交错，喝香槟酒的机会也就增多。现在我就把所知道有关香槟酒的种种拿来谈谈吧。

法国是以产葡萄出名的，而香槟酒的主要原料就是葡萄，所以香槟酒以法国产的最出名；而法国的香槟酒，又以香槟区酿造出来的香槟酒更好喝、更够味（法国主要生产香槟酒的地方一共有三处，是“梨姆司”、“厄培尔”、“沙龙”，而这三个地区形成三角地带，法国就叫它香槟区）。

法国香槟区出产葡萄，跟我们中国新疆出产马奶葡萄，都是久负盛誉，驰名国际的。当罗马恺撒大帝打败法兰西，他的远征军统治法国全境的时候，在马尔纳河堤两岸的葡萄园，一天比一天扩展增多。到了罗马多米西安皇帝时代，突然下令严禁法国民间再种植葡萄，并且派有专人在香槟区巡查，管制更为严密。据说多米西安皇帝鉴于远征军外戍太久，无论长官士兵，都对法国的香槟迷恋上瘾，十之八九都变成酒鬼，丧失了斗志，整天嘴离不开瓶子，哪还能保疆卫土。罗马占领法兰西，原来是要法国农民大量种植米谷，以便予取予求，尽量榨取，供应罗马军糈民食的。如果田间大量种植葡萄，岂不减少了粮食的供应？再拿酒的品质来说，法国酒的色香味自然比罗马高明，长此下去一定会把罗马制酒业打垮，只有控制原料，永绝后患。可是事过境迁，又过了两个世纪，罗马到了普罗布斯皇帝当政时期，不知道怎么一下子心血来潮，又命令罗马远征军，在法国香槟区沙龙一带恢复种植葡萄，把从前禁种命令完全撤销。

后来法国天主教会因为弥撒典礼中要用纯葡萄酒的关系，自行种植葡萄。想不到所种的葡萄酿出来的酒，不但颜色澄明，而且酒味特

别芳冽；教会的土地又遍及法国全境，再加上教会一部分主教从育种到酿造，都指定专人潜心研究改良，经过教会提倡鼓吹，由葡萄汁酿造的香槟酒除了质地醇厚、适口芳香以外，更富营养价值，尤其在医疗方面，用处更广。所以当时香槟酒在法国，简直成了不可一世、唯我独尊的酒类制品了，不过当时的香槟酒是拔去瓶塞没有泡沫喷出的。一直到十八世纪以后，法国首先发明了有泡沫的香槟酒，这才渐渐地把不起泡沫的香槟酒淘汰了。据说有泡沫的香槟酒刚一问世的时候，法王为了敦睦邦交，知道德皇对香槟有狂热的喜爱，特派专使送了若干箱起泡沫的香槟酒给德皇。德皇大乐之下，当着特使大开香槟，一声清脆开瓶音响，跟着惊雷涌雪，馥郁淋漓，在逸兴遄飞、酩然欲醉之下，有关两国纠缠不清的国际问题，以及交涉公文、久悬未决的条约签署，都在高举香槟、气韵冲和的欢笑声里，容容易易签字订约。所以有人说，这是法兰西香槟外交赢来的胜利，由此看来，香槟酒的魔力有多么大啦！

据说起泡沫的香槟酒，是法王路易十四时代，也是教会里一位叫百西昂的司铎，在无意中所发明的。在当时欧洲各国，正在开始用木栓来做瓶塞（木栓即软木塞），这位司铎有一天打开一樽酿造好的葡萄酒，哪知酒还没有发酵完全，于是把少数量的酒，灌在瓦瓶里，用木栓重新塞住。葡萄酒在瓶里再度发酵，等到后来再度开瓶，泡沫于是堆云涌絮，奔腾四射而出，那就是现在大家所喝的有泡沫的香槟酒啦。

据一位法国酿造专家说，香醇柔美的香槟酒，原料葡萄的品种，一定要用黑、白两种葡萄来酿造。黑葡萄是比诺罗瓦品种，白葡萄是霞多丽种，白的清醇涵秀，黑的浓烈甜香。如果只用白种，味道就觉得轻淡有余，醇厚不足。所以酿酒的都是把两者混合掺兑，可是在比例方面，就大有讲究啦！同时就是同一品种，由于产区不同，甚至同一产区，种植地带一在山之隈，一在水之涯，也都有其不同风味和特征。那只有酿造专家，才能分辨出来，一般酒客是没法判别的。不过当年法国贵族中的美食专家们，也有专用的香槟酒，特别指定纯用黑葡萄，或者纯用白葡萄酿造的香槟酒。因为轻淡的酒，适合在吃鱼虾鳞介等菜肴时饮用；而烈的酒，在吃肉类的菜肴时，是比较开胃去油的。

最早酿造香槟酒，是把葡萄摘下来，尤其是黑葡萄，趁果皮的细胞还没有死，立刻压榨取汁，果皮上的色素，就不会溶到果汁里去。

葡萄虽然是黑的，可是果汁依然是白的，所以高级香槟酒全是明净莹澈无色的。笔者当年在汉口维多利亚饭店曾经喝过一次浅玫瑰色香槟，据主人说，这种香槟不易得到，异常名贵，我这个乡巴佬儿，当时的确被唬住啦。过了二十年，遇到一位香槟专家，特地向他请教，才知道用黑葡萄制果汁的时候，如果先把葡萄来一次加热处理，果皮就有红色素挤出来，酿造出来的香槟酒，自然就带粉红色了。这种具有罗曼蒂克色彩的香槟只能在玩笑场合里喝喝，真要是正式宴会，这种粉红色香槟酒，是不能登大雅之堂的。

同是香槟酒，可是品质优劣距离之大，真有霄壤之别。香槟酒的好坏，制造过程中，发酵关系最大。最初酿造香槟酒发酵，是用坛罐瓶缶一个个装满密封，让酒慢慢发酵的。经过半年，就变成含有残存糖分的淡甜酒，再把黑白两种，照自己秘方的比例，加以搅和；如果糖分不足，还要再加蜜糖固封，进行第二次发酵。此时容器的塞子，一定要特别坚实，而且塞盖四周，要用圆铁片绑扎牢固，越不漏气，越能增加对因发酵而产生的碳酸气体的抵抗力。

就这样再经过三年，然后选择阴暗的地方，把容器分别放在一种木材特制酒台上，瓶口朝下，倒立起来，每天派专人在固定时间，以固定次数慢慢地旋转，让里面的酵母渣滓，渐渐聚集在容器口上。然后在坛口装上一具小型冷冻器，等容器上的渣滓冻成冰柱后，再把瓶塞打开，那时碳酸气压力充沛，立刻能把渣滓冰柱排挤出来。等冰柱挤出，容器里一有空出位置，立刻用白兰地酒填满，再把瓶塞塞紧，绑上铁丝。这样一来，香槟酒发酵工作全部完成，可以放在窖里，待价而沽了。

近几年来，中东产油国家，因卖油起家的暴发户忽然增多，在中东喝香槟酒的风气，也就一天比一天盛。香槟酒在供不应求的情形之下，有些不顾商誉的酿造商，于是异想天开，把葡萄酒和蜜糖加白兰地，再灌注上碳酸气，运往中东充销供售。好在那些暴发的豪门巨富，目的在装门面、摆排场、斗富争胜。管它什么是酿造香槟，还是合成式的香槟，只要在灯红酒绿、纸醉金迷的场合，当众开香槟，“嗤嘭”一声，酒沫四溅，大家知道咱是有钱的阔客，也就心满意足啦。至于真正对酒类有高度欣赏力的酒客，甭说酿造香槟，合成香槟，倒在酒杯里一闻，立刻知道真假，就是英、西、法、意哪一国的产品，年份酒龄，浅尝一口都能历历不爽地给您指出来呢。

关于香槟酒怎么喝法，也是大有讲究的。喝香槟酒一定要冰过，但是不能冰过了头，一冰冻过头，酒的香味就大打折扣。装碎冰的小冰桶，所放的碎冰块大小也要差不多，冰块大小不匀，也会影响酒的风味。在小酒桶冰镇，最好是半小时就拿出来，拿出时酒瓶要先倒过来，轻轻地摇晃两下，让瓶底瓶口的酒冷度混合划一，然后拉开瓶子的金丝线，再拔瓶塞。拔瓶塞也要懂得手法，必须要慢慢转动着拔，因为愈是陈年香槟，瓶塞愈易糟朽，如果瓶塞碎木落在瓶里，或是断在瓶口，这瓶酒就糟蹋啦。此外开瓶的时候，泡沫喷得太猛，酒也会跟着射出流失一部分，所以开瓶时，只要酒瓶稍稍倾斜一点，不致把泡沫溅人一身就成了。在正式大宴会中，自然有侍者开瓶倒酒，不劳我们烦心，可是朋友小叙，郊游野餐，从冰酒、开瓶、倒酒，都得亲自动手。如果一点儿都不会，结果酒的损失不谈，朋友一定笑我们是土包子的。

洋人喝酒，喝什么酒，要用什么杯子，都有一定之规的。就拿喝香槟酒杯来说吧，早先讲究用细而高的杯子，因为细高酒杯，可以让杯中泡沫保持堆积的时间延长，不易消散。可是有一点要特别注意，酒杯一定要擦得洁净，如果沾上油腥，泡沫还是很快就消失的。近年来喝香槟又时兴用矮而胖的酒杯啦，据说是一位巴黎香水专家研究出来的，他说用细而长的酒杯是看酒，用矮而胖的酒杯香槟的芳香才能尽量发挥出来，那是闻酒。对于感官来说，嗅官又胜于视官了，于是短粗大面积的酒杯，乃大行其道，这也算是喝香槟酒杯的一种演变。

最近有一位新从海外回国的朋友说，他在南非共和国喝过一次苹果绿色的香槟酒。是否是香槟酒的变体，还是新发明的玩意儿，恕咱孤陋，那就说不上是怎么回事儿啦。

酒话连篇

人好饮酒，诚如《酒经》所说：大哉酒之于世也。

不分古今中外，人有两大嗜好，一个是烟，一个是酒。酒比烟的历史悠久，这是一般人公认的。可是人类从什么时候知道喝酒？酒又是谁发明的？因为年深日久，且秦始皇焚书坑儒，有关酒的文献已荡然无存。酒的身世来源说者各异，也就难以据为定论了。

《酒谱》上记述：“天有酒星，酒之作也，与其天地并矣。”

《战国策》上记载：“昔者帝女令仪狄，作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，遂疏仪狄，绝旨酒。曰：‘后世必有以酒亡其国者。’”又有人说酒是杜康造出来的。总而言之，酒不管是谁研究发明的，一提到酒，古今中外，会喝酒的历史人物大有人在，会酿酒的专家更是不乏其人。

十四种酿造酒

照《酒谱》上的说法，酒的历史是与人类俱来的，有人就有酒了。从科学的观点来推论，这种说法也不无理由。洪荒时代，地广人稀，游牧生活除了猎捕各种野兽吃肉喝奶之外，也就是摘野生的果子吃，游牧生活是不能在一个地方久住，而要跟着水草流动移居的。果子成熟是有季节性的，在果实盛产时期也许多收藏一点。一般水果外皮都附有天然野生酵母，奶类贮藏久了也会自然发酵。果类里的糖分受了酵母的影响，和奶类发酵时都会产生酯类芳香，一吃一喝，比新鲜的果实、奶类更为可口，且让人有一种振奋舒畅的感觉，渐渐演变就成了酒。

元朝忽思慧著的《饮膳正要》上把酒分为十四种：“清者曰醪，清甜者曰醕，浊者曰醢，浊而微清者曰醝，厚者曰醇，重酿者曰酎，三重酿者曰酎，薄者曰醑，甜而一宿熟者曰醴，美者曰醕，苦者曰醑，红者曰醖，绿者曰醢，白者曰醑。”这只是按着酒的颜色、风味、清浊、厚薄分出来的。严格讲这十四种是酿造酒。如果拿制造的方法来分，中外古今造酒大致可分为四类。

最原始的制酒法

（一）酿造酒：酒里所含的酒精是从淀粉质者或是含糖分的原料经过发酵而产生的，这种酒含酒精成分都不高，最高也不过百分之二十左右。像啤酒、绍兴酒等都是，如果喝得不过量，对于身体是有益处的。

（二）蒸馏酒：是把酿造酒或者酿造的酒糟加以蒸馏而成。这种酒的酒精含量最低也在百分之二十以上，最高有达百分之八九十的。像白干、白兰地、威士忌、伏特加等都是。酒量大的人非要喝这种烈性酒才能过瘾，可是喝得不得当而过了量，那对身体是有害的。

（三）再制酒：又叫合成酒，是把酿造酒跟蒸馏酒混合调配，有的加上香料、色素、调味品、各种药材，泡上相当时间或者再加工过滤而成的，像虎骨酒、五加皮、参茸酒等都是这一类。这种酒大半都是培元固本、强筋健骨、补肝生血的。也有人特别喜欢喝合成酒，像日本的清酒，台湾地区的米酒、红露酒也都属于这一类。

（四）嚼酒：这可能是最原始的制酒方法了，不但中国古代曾经拿嚼酒的方法来酿酒，就是古代南美洲、琉球、日本跟南洋群岛一带也有用嚼酒待客的记载。中国史籍《隋书·靺鞨传》更是清清楚楚写明“嚼米为酒，饮之亦醉”。清乾隆年间黄叔璥写的《台海使槎录》上说：“未嫁番女口嚼糯米，藏三日后，略有酸味为曲，舂碎糯米，和曲置瓮中，数日发气，取出搅水而饮，亦名姑待酒。”由此看来，两百多年以前在台湾就有用嚼的方法酿酒待客了。

酒量是天生的

有人说：各人酒量大小是跟体型、轻重、性别有关系的。每一个人的酒量确实不同，不过躯干修伟的男性酒量并不一定就好，娇小玲珑的女性酒量也并不一定就差。喜欢酒的人说不定酒量反而差，沾酒就醉；不喜欢酒的人也可能酒量惊人。美国理化专家把酒醉深浅按照血液里所含酒精程度，分成五个阶段：（一）微醺期，（二）兴奋期，（三）机能失控期，（四）意识不清期，（五）沉醉期。不管怎么分析分段，总归一句话：吸收缓慢、排泄快速的人，酒量就大；吸收快速、排泄缓慢的人，酒量就小。消化器官的吸收和肾脏的排泄，人各快慢不同，所以人的酒量也就大小不一了，与体型、轻重、性别是没有关系的。

有的人越喝酒脸越红，甚至连脖子都会红得发紫。有的人越喝酒脸越发青，最后变成苍白，一点血色都没有。也有人时而发红，时而变青。平常大家都认为喝酒脸青的人酒量好，其实也有喝酒脸变红的人的酒量更好，所以喝了酒之后脸青脸红跟酒量好坏也没关系。酒后脸变红是因为脸部血管扩张，血液充满脸上皮下血管；酒后脸变青，那是交感神经表现出刺激情形。至于酒后脸时红时青，那是交感神经和副交感神经相互排斥而起的作用，跟酒量的大小也扯不上关系的。

又有人说酒量是练出来的，天天喝酒的人酒量会越喝越大，其实天生量浅的人就是天天喝酒也练不出来。有的人本来酒量不错，就是因为天天喝酒，反而酒量越来越小。一个人酒量大小要说跟遗传有点关系倒还说得过去，因为父母的消化系统的吸收和排泄情况，多少都会遗传一点给子女。父母酒量大，子女的酒量当然不会太差劲。至于天生就不是喝酒的材料，就是整天练也练不出来的。喝酒的人要是越喝量越浅，一杯也醉，一瓶也醉，那是肝脏有了毛病，肝里不能照正常速度吸收酒里所含的酒精了。最好是立刻戒酒，赶快找医生治疗，否则会有性命之忧的。

饮者八德

谈到喝酒，中国人是最懂得酒的真趣，在喝酒的时候制造情调，培养酒趣，也就是说中国人最懂得喝酒的艺术。中国人喝酒大约可分下列几种情形：

（一）在临池、看书、读经、撰文的时候，为了触发灵感，启迪心志，一杯在手，逸兴遄飞，怡然自得，文思如潮，这是独酌。

（二）灯下晚餐，肴鲜酒美，天寒欲雪，跟素心人浅斟慢酌，兴尽而止，这是浅酌。

（三）三五酒侣徜徉明山秀水之间，坐卧吟唱花前月下，旨酒名葩，无思无虑，其乐陶陶，这是雅酌。

（四）酒逢知己，互倾肝胆，豪情万丈，意气如云，无拘无束，相见恨晚，酒到杯干，兴尽方休，这是豪饮。

（五）酒能遣忧，也能添愁。悲欢离合、喜怒哀乐，七情六欲随兴而来，任兴而饮，不计后果，不醉无归，这是狂饮。

（六）酒量似海，百杯不醉，棋逢对手，不断干杯，一斤也好，两斤更妙，推杯换盏，最后连瓶一倾而下，这是驴饮。

（七）事事如意，愉快飞扬，巨觥剧饮，酒量逾常，有时愤恨愁怨，积郁阻胸，但求一醉，以解愁烦，这是痛饮。

（八）寿庆喜宴，同坐良俦，猜拳行令，自然开怀，称雄摆阵，不醉也醉，这叫畅饮。

把喝酒分成上述八类是明朝屠本峻分的，叫做“饮者八德”。不过见仁见智，各有不同分法，大致说来所分八德也还近理。

饮酒的礼仪

中国自古以来，酒是天之美禄，首先要敬事天地神祇，然后享祀祈福，成礼迓宾，射乡之饮，鹿鸣之歌，合礼致情，顺序而进的。就是饮酒也有规定的礼仪，一爵而色温如，二爵而言言斯，三爵则冲然以退。喝酒用的酒杯最好的是古玉旧陶，再不然就是犀角玛瑙，或者是当代细瓷。下酒小菜要有鲜蛤、糟蚶、醉蟹、羊羔、炙鹅、松子、杏仁、鲜笋、春韭等。喝酒的场所最好是曲水流觞，棐几明窗，蒔花佳木，冬幄夏阴，绣襦藤席。劝酒的玩具要有诗筹、羯鼓、纸牌、箭壶。侍酒的要明姬、小友、捷童、慧婢。饮酒有时候要吟诗作画，应准备选毫、佳墨、吴笺、宋砚、蜀绢、徽纸来助雅兴。酒要喝到淳淳泄泄，醺醺沆漑，兀然而醉。熙熙融融，膏泽和风，怵尔而醒。酒可微醺，无致于乱。这些都是我们中华民族传统喝酒的情调美德，岂不猗与盛哉？

我最近看到明朝冯化时著的《酒史》，把当时的佳酿写了五十多种出来：山陕一带的酒有西京金浆醪，建章麻姑酒，凤州清白酒，关中桑落酒，灞陵崔家酒，长安新丰酒，山西太原酒，蒲州酒，羊羔酒，汾州干和酒，平阳襄陵酒，潞州珍珠红。直鲁豫出的燕京内法酒，蓟州薏仁酒，安城宜春酒，荥阳土窟春，相州碎玉酒。苏浙皖的高邮五加皮，淮安苦荬酒，华氏荡口酒，江北糯米酒，杭州梨花酒、秋露白，富平石冻春，处州金盘露，金华金华酒，兰溪河清酒，淮南绿豆酒，池州池阳酒。湘鄂的黄州牙柴酒，宜城九酝酒，辰溪钩藤酒。粤桂闽的岭南琼琯酒，傅罗桂醑酒，苍梧寄生酒，汀州谢家红，闽中霹雳春，顾氏三白酒。川滇的酒郫县郫筒酒，剑南烧春，云安曲米酒，梁州诸蔗酒，成都刺麻酒，广南香蛇酒。新疆的西域葡萄酒，乌孙青田酒。内蒙的消肠酒。

绍兴酒是不是名酒

这些酒不但名字很雅，有些酒甚至于连名字都没听说过。最奇怪的是流传好几世纪、驰誉中外的绍兴酒反而榜上无名，是遗漏了还是不够资格列为名酒呢？那就莫测高深了。此外在明朝泰寮出产的扶南石榴酒、印度出产的西竺椰子酒、南洋一带出产的南蛮槟榔酒也都列为名酒，可见当时喝酒风气之盛，酒类搜罗之广，也如现代一席盛宴，除了省产名酒之外，还要点缀几瓶什么红牌、黑牌威士忌，拿破仑等洋酒，宾主才能尽欢尽兴。诚如朱肱的《酒经》上所说：大哉酒之于世也。

为人肝醒酒汤敬复仙翁先生

《时报·人间副刊》“欲盖弥彰集”，开张骏发第一章，仙翁“中西刚人术”大作里，提到一拨强盗要吃人肝醒酒汤。承仙翁先生不弃，问咱人肝醒酒汤的做法，顺手还给咱戴上一顶帽子，说咱也许还知道哪家山寨做得最好。咱看完这篇文章，真是一则以喜，一则以惧。喜的是咱这个“馋人”可真出了名啦，连吃人肝醒酒汤都有人想到区区，岂不是一喜？惧的是清平世界朗朗乾坤，没事跟滚马强盗打交道，给你来个勾结江洋大盗的罪名，已经是吃不了兜着走啦；更何况在强盗圈子里，还到处串门子，品评谁家人肝醒酒汤好，谁家的不

及格，您说咱有几个脑袋呀，岂不是一惧？好在咱跟二狼山既不沾亲，跟青风寨又不带故，而且去古已远，人证、物证两者均无，也就用不着提心吊胆，担心害怕啦！

仙翁先生说，人肝醒酒汤，人心一忖就得吃个脆劲儿，咱没吃过，可不敢乱盖一通，所谓吃个脆劲儿，您要是没尝过鲜，猜想也是想当然耳。不过鲁豫一带的饭馆遇到客人酩酊大醉，总是做一碗鲜鱼醋椒汤来给客人醒酒，这跟人肝醒酒大概作用是差不离儿的。真正醒酒的是借那股子酸劲儿，人肝、鲜鱼都不过是配搭罢了。

谈到喝酒醉后喝醒酒汤、吃解酒药，《饮膳正要》曾经说过，原文咱已经背不出，不过大意是说：喝酒千万别过量，可是也得喝到微醺才够味儿，要是喝醉了，拿醒酒汤、解酒药胡那么一折腾，那岂不是大煞风景了吗？真正烂醉如泥，什么汤，什么药，都不会有立竿见影的效果的，最好是别醉。由此看来大王爷大半都是大碗喝酒，大块吃肉，豪放不羁的汉子，要醉也是烂醉如泥，能够让喽罗们忖碗人肝醒酒汤来解酒，那是没醉装醉，逞逞威风耍耍膘劲而已。

咱在年轻的时候，确实是个燕市酒徒，每到酒酣耳热的时候，吃葱吃蒜不吃姜，一下子勒不住缰绳，闹个不醉无归的时候倒也不少。咱有一部孙思邈的抄本《千金翼方》精髓，其中有几种千杯不醉的丹方，还有一杯倒、醍醐乐等秘方。卖人肉包子的黑店，所谓海海的迷字儿（蒙汗药酒的江湖黑话）可能就是《千金翼方》里抄下来的。咱对那些丹方虽然颇有兴趣，可是确没有胆量来尝试。终因醉酒的次数多了，让咱悟出一个门道来，就是算定今天的应酬是闹酒的场面，事前先来一碗鸡蛋炒饭，最好再来上两块五花三层红焖肉。等斗起酒来，至少比平常酒量加上两三成。这个方法既简便，又不伤身体，而且还没副作用。特别碰到急性子一上冷盘就先干三大杯，等上头菜舌头已经半截的朋友，尤著特效。

咱有位老长官，虽然是北方人，可是在台北，可列入喝绍兴酒的一级高手，从来没看他老人家醉过。有一天他在无意中泄露了喝酒不醉的秘密，他说无论如何别喝空心酒，在赌酒之前，一定要填补一下肚子，然后吞下十几二十粒健素，因为健素的成分以酵素居多，酵素最能吸取酒精成分，所以喝酒就不容易醉啦。

仙翁先生您说这种未雨绸缪的办法，岂不是比亡羊补牢的醒酒汤要略高一筹吗？可有一样您得记住，喝酒吃健素，仅限于黄酒绍兴一

类的酿造酒，你要是吃健素喝的是茅台、大曲、老白干，或者是威士忌、白兰地一类的烈性洋酒，咱们话可是说在前头，管一送不管来回，您要是喇嘛（喝醉）了，可别说咱骗人不够朋友。最后再告诉您一个秘诀，真喝醉了，您来一小碗高醋，也能提早醒酒。在大陆时候，在北方喝山西高醋，在南方喝镇江米醋，台湾两者均无，您来上一碗东引香醋，效果也不错。

谈喝茶

现在正在大力倡导喝茶运动，说喝茶既能帮助消化，又能增加营养，不但有助于茶叶的开拓，且可省下若干买咖啡的外汇，一举数得，何乐而不为。

敝人对于喝茶可以说得风气之先，打从束发授书，就鄙白开水而不喝。所以每天上书房念书，书童就先把茶叶放在小茶壶里，用开水沏好闷着，等上完生书，茶叶也闷出味儿来啦，不冷不热正可口。所以不但养成喝茶的习惯，而且养成了喝酃茶的本事。假如今天晚饭吃得有点儿油腻了，来上两碗又热又酃的浓茶，不但消食化痰，到晚上脑袋一沾枕头照样呼呼大睡，绝对不会两眼瞪着帐顶数绵羊。敝人虽有卢仝之癖，可是对于日本茶道觉得过分严肃，失去一个“逸”字。咱们粤闽一带的功夫茶，好则好矣，可是又觉得太麻烦，所以我对于茶敢说喝，不敢谈品。因为爱喝茶的缘故，倒也喝了几次难得的好茶。

四川藏园老人傅增湘，在北平算是藏书最多的珍本版本鉴定专家了，恰巧我买了一部明版的《性理大全》，请他去鉴定，他愣说是清朝版本仿刻。我这部书是琉璃厂来熏阁刚买的，于是打电话让来熏阁老板来傅宅研究研究，结果校对出我这部书有明成祖一篇大字序文，确定是明刻原版，一点也不假。反倒是傅老收藏的一部书真序假，算是残本。藏书家岂能收藏残本？我因为买这本书是研究学问，真假版本对我来说都是毫无所谓，于是就把这部书跟傅老换，傅老大喜之下，约定三天之后在他家喝下午茶。

到期我准时前往，他已经把茶具准备妥当，宜兴陶壶，一壶三盅，比平常所见约大一倍。炭炉上正在烧着水，书童说，壶里的水是早上才从玉泉山“天下第一泉”汲来的。傅老已拿出核桃大小颜色元

黑的茶焦一块，据说这是他家藏的一块普洱茶，原先有海碗大小，现在仅仅剩下一半多了。这是他先世在云南做官时一位上司送的，大概茶龄已在百岁开外。据傅沅老说，西南出产的茗茶，沱茶、普洱都能久藏，可是沱茶存过五十年就风化，只有普洱，如果不受潮气，反而可以久存，愈久愈香。等到沏好倒在杯子里，颜色紫红，潋滟可爱，闻闻并没有香味，可是喝到嘴里不涩不苦，有一股醇正的茶香，久久不散。喝了这次好茶，才知道什么是香留舌本，这算第一次喝到的好茶。

还有一次在扬州，跟几个朋友逛徐园小金山，最后到了平山堂，因为没有坐船，大家是骑驴而往，所以到了平山堂人人觉得口干舌燥。同去的有位吴孝丽，是扬州出名研究陆羽《茶经》的专家，人家有一套茶具，连汲取泉水的竹吊子都齐全。同游的时候看他肩上背了一只锦囊，此时打开一看，是一只双套盖的小锡罐，用竹勺取出不到一两茶叶。看样子，论叶形大小舒卷的情形，也就是雨前所采，而特别的是每片茶叶都隐泛白光，馨逸幽馥，馥而不烈。没喝到嘴，倒也看不出这茶叶有什么出奇的地方，等到闷好了往杯子里倒，酌满过杯口，茶水还不外溢，那是证明平山堂“天下第二泉”的泉水果然名不虚传。等茶一进口，一缕说不出的似淡实浓的香味，直透心脾，可以说这种茶香，有生以来未曾得尝。据孝丽说：这种茶产自四川高山峭壁，人难攀登，茶是猴子爬上去采的，所以叫做猴茶。他的舅兄在川经营茶叶，知道他讲究喝茶，所以三五年回趟家，就带个二三两猴茶送他。这种茶在前清向来列为珍贵贡品，每年由四川总督岁时进贡，只能论两，不能论斤进呈。这种茶不但能够克滞消水，而且功能明目清脾，这是我第二次喝到的好茶。

第三次喝好茶是在汉口汉润里方颖初家。他存有极品黄山云雾茶，尽管听说他有好茶，可是朋友们谁也没喝过。有一天星期例假休息，笔者清早到他家聊天，打算约他吃中饭看电影。他说中法储蓄会昨天开奖，我们先对对，如果运气好，也许能够中个千把块钱。不料一对号码，他猛不丁地跳起来了，他那份储蓄单不但中奖，而且是一万元的特奖。在民国二十来年的时候，一万元可不是一个小数目，不但他欢欣若狂，我也跟着高兴，两个人门也不出了，让大吉春送几个菜来吃饭。按说中特奖应该喝点酒才够意思，可是他说：“饭后我要请你喝点好茶，所以咱们吃饭不喝酒，一喝酒，待会儿就喝不出茶的滋味了。”他家是安徽省有名的大茶商，自然有精巧的茶具。等茶沏好斟到盅里，他不让我喝，让我先看，也不知道是水蒸气还是云雾，

在盅上七八寸的地方飘忽了好久才散开，再斟第二盅，仍旧是雾气迷蒙的，所谓真正云雾茶，敝人算是大开眼界了。等两盅茶喝完，他把壶盖打开，指给我看，差不多有三分之一茶叶，仍然卷而未舒，根根挺立，我想这就是所谓“几旗几枪”了。茶进嘴有点儿苦苦的，可是后味又香又甜。我所喝过的好茶，算起来可能以此为最啦。

来到台湾二十年，我就是喝最上等的双熏茉莉香片，喝到嘴里总觉得不大对劲。台湾各公私机关，有的开会讲究用咖啡，但远不如香喷喷的茶好。

谈烟斗与抽板烟

舍下虽然是烟酒世家，可是家规很严，男孩不到及冠授室之年，是不准抽烟喝酒的。笔者学校毕业，于役武汉，还是口不吸烟、酒不沾唇的。黄河流域生长的人，乍到长江流域的城市，不服水土，那是免不了的。可是汉口这个地方，可也真怪，三九虽然不下雪，一到刮西北风就下小冰珠，就是《诗经》上所说“如彼雨雪，先集维霰”的“霰”。穿着皮袍，坐在四面透风的屋里，就是炭盆里火焰熊熊，也老是觉得寒气袭得难受。到了夏天，可就更难熬啦，白天不说，到了傍晚儿，滚滚江流，蒸郁溽热，第一纱厂的烟筒，在月光映照之下，像一条银色的玉柱直射斗牛。怕热的人，除了到各大旅馆的屋顶花园品茗纳凉之外，只有花上十毛小洋，雇一辆敞篷马车，在江汉关沿江一带的马路上，兜兜风打个盹儿，不到天快亮，您是别想能真正睡会儿觉的。在这种严寒酷热气候之下，外头闹霍乱，我就得泻几天肚子，市面上有流行性感冒，我也得鼻涕眼泪流个十来天。笔者有位好朋友刘学真，德国医学博士，是武汉红牌西医。给我仔细一检查，发现五脏六腑过分纯洁，经不起一点外邪，完全失去了抵抗力，只要有流行病，我就得响应一番。诊断结果，送了我一磅罐装褐色药粉，一只“三B”烟斗，每餐饭后抽一斗，等一磅药抽完，我再去取药。他说买一磅烟味最淡的“金牛”牌烟丝来抽，以后就百邪不侵啦，果然自从叼上烟斗，真的什么病痛也没有了。所以笔者抽烟的历史，是板烟开蒙，雪茄次之，最后才抽卷烟。卷烟虽然一支接一支地抽，上海人讲话，“当伊勿介事”也。

刘大医师不但医术高明，他对于烟斗的鉴赏搜集，也是专家。他有一间烟室，除了奇奇怪怪的烟斗、各式各样的烟丝外，凡是有关烟斗、烟丝的报章、杂志、专书一类的文献，他是分门别类，网罗靡遗。这间烟室不是抽烟斗同志，等闲不得越雷池一步。

据说最早的烟斗，是先用烧瓷，然后再改用木质的。英国是抽烟斗的发源地，抽烟所用的烟斗，最初是黏土烧制的瓷斗。起先因为烧瓷的成本太高，一般人没有财力拥有一只自用瓷斗。有的人是几位同好，出资合买一只瓷斗公用。旅馆的餐厅，为了招徕顾客，吸烟室里有专人管理烟斗，把瓷斗租给客人吸用，按时间收费。如果有人买一只新瓷斗，不但要大肆宣扬，足够他显摆一气，甚至于还有借此广宴友好，表示阔绰的呢。

自从英国人发明用瓷烟斗抽烟，不多久这个风气就传入荷兰了，荷兰人不但大量仿造，甚至于假冒英国产品，还印上“Made in England”字样。荷兰烧瓷技术，不比英国差，在鱼目混珠、大量倾销之下，本来价值高昂的瓷烟斗的价格，就一落千丈了。英国瓷烟斗制造厂，一看千载难逢的机会来了，于是四处制造空气说，英国烧的瓷烟斗，用久了之后，烟斗上会产生一层自然美丽的光泽。于是在英国各地，巧立各种名目，举办瓷烟斗光彩比赛。这一下不要紧，投机的商人中吹嘘抽他的烟丝，烟斗可以提早产生意想不到的色泽，同时越抽得多，瓷烟斗上更呈现绚烂绝伦的光彩。所订的奖金又特别的高，抽烟斗的朋友，为了让自己的烟斗絢繡出众，赢得高额奖金，真有人夜以继日，除了吃喝睡觉，无时无刻，不是一斗在握，不断喷云吐雾地猛抽。刘学真保存的一份旧杂志上说，一位叫欧尼尔的画家，一个月抽了七十九磅烟丝，愣是把性命牺牲了，此外因争得奖金，猛抽板烟而送了命的，恐怕还不只欧尼尔一个傻瓜呢。后来政府知道这是烟丝商人所用的推销术，实在残酷，太不人道了，于是通令各地严厉禁止。从此瓷烟斗光泽比赛，才没有人悬赏举行，这种比赛也成了历史上的名词。

到了十八世纪初期，法国人也开始烧制瓷烟斗。法国人凡事都要讲求精致高雅的，所以法国烧出来的烟斗后来居上，不但烧制得精巧，而且聘请雕刻名手，镂出来珍禽异兽、奇花名葩，争奇斗胜。当时有位大诗人荷顿，甚至不惜重金，把他逝去爱人的容像刻在烟斗上，这只烟斗后来成了法国国家博物馆的一件珍品，这也算烟斗史上一段佳话。

人有悲欢离合，月有阴晴圆缺，瓷烟斗风行了将近一世纪，盛极而衰，物极必反，渐渐由木质的烟斗起而代之了。木质烟斗开始普遍流行，直到现在也不过是一百多年。在瓷烟斗出风头的时候，虽然也有木质烟斗了，不过当时大家都疯狂似的迷恋瓷烟斗，对于其他质料

的烟斗是不屑一顾的。等瓷烟斗大家都玩腻了，这才一窝蜂玩起木质烟斗来的。

木质烟斗因为木头质料花样繁多，便于携带，再加上价钱便宜，一大量生产，不多久就把瓷烟斗市场整个给打垮啦。现在在台湾要找一只瓷烟斗，固然是大海捞针莫法度，就是在欧洲几个喜爱抽烟斗的国家，现在想买一只瓷烟斗，恐怕也要到古董店，才能蹓摸到呢。

木材之中，可以做烟斗的有杜松、榉木、花榈、枫树、樱树、忆木、檀木等。带皮的樱木，到现在东欧国家里仍旧非常受人欢迎；忆木材坚质固，又是做弓把子的好材料；檀木是战车辕木的主材，因为都是产量越来越少，所以各国都严禁采伐来做烟斗，都留作弓辕专用木材啦。关于做烟斗的木材，要怎样条件，才适合制造烟斗呢？把制造专家、抽烟斗专家各方面意见，归纳起来有八项必备的条件：

（一）木质要坚劲带韧；（二）轻而耐裂；（三）干燥却温；（四）能抗高热；（五）遇火不燃，且能隔热；（六）不管怎样点燃，绝无任何怪味；（七）常久摩挲之后，纹理莹澈，光泽耀眼；（八）木理分明，高雅秀美。以上所列各种木材，拿来雕刻烟斗，虽然都有所长，但是也都各有缺点，求其十全十美的材料，只有黑石跟布瑞尔两种灌木，能符合以上所说的八项原则。

这两种灌木，都是在人兽绝迹的深山峻岭、悬崖绝壁的石缝里头生长的，西班牙、意大利、德国、法国，以及地中海沿岸，都有布瑞尔、黑石生产，其中以乐葛本山里所产的木质最好，其次是科西嘉。至于阿尔及利亚所产的，木质虽然坚劲，毛病是容易崩裂。目前台北各委托行所卖的烟斗，黑石木的已经难得，真正布瑞尔的烟斗，少而又少，简直可遇而不可求。有时买一只烟斗，用不到一年，烟斗就起了裂纹，那大半是阿尔及利亚出品，非得是真正玩烟斗的大行家，一般人一眼是看不出好坏的。

黑石烟斗好在轻巧秀丽，布瑞尔烟斗贵在木纹细致。不过这两种树，本来就稀少珍贵，经过大家乱采滥伐，几乎等于绝种。虽然有人聘雇有经验的人，入山到处找新资源，可是直到现在也没有发现新的产地。

刘学真大夫在柏林大学读书的时候，他的指导教授毕鲁顿也是烟斗爱好者。他有一片山地，种植了十几株布瑞尔树。布瑞尔树做烟斗是取自树根而不是树干，所以经常要修剪枝干，让树根特别发育，以

便取材。不过修剪的尺度、时间，也有研究，修得太勤，剪得太苦，都会影响根部的发育。如果根部生长过分迅速，坚而欠韧，反而制不出好的烟斗来。总而言之，一切都要恰到好处，过与不及，都不能蔚为上材。

制造烟斗，并不是有了好材料，马上就动起手来。首先要量材器使，第一步先把木头削成烟斗锥胚，要放在干燥通风的地方，把木头里的水分，经过三冬两夏，让水分自然蒸发，彻底干透，才能动手制造。所谓名贵烟斗，全部都是手工制造，绝不借重机械，一道一道的手续繁复精细，没有十个月八个月，是做不出一只烟斗的。例如世界最著名的DUNHILL烟斗制造厂，全厂工人都是战后伤残者，每天出品烟斗一百只，每人限购一只，每天天一亮就有人排队购买。据说自从设厂到现在，没有卖过同样型式的烟斗。是凡玩弄烟斗的都这么说，大概所说不假。

制造烟斗讲外观，要把木纹线条的优点尽量利用表现出来。讲到实用，斗窝是最主要的部分，窝的大小深浅，烟道的宽窄高低，都要配置得毫无缺陷，让人一叼烟嘴，立刻感觉舌齿唇喉有一种气机通畅舒适的感觉。至于烟嘴部分，那讲究就更多了。胶嘴的软硬要适度，烟嘴的粗细、凸扁，要配合抽烟人的嘴形，胶嘴质料要光滑坚韧，不能一咬就有齿痕，不挂脏，不起粗纹。其实讲究卫生的，用蜜蜡烟嘴最理想，只要一挂烟油子，立刻就可以看出来，用绒探子擦干净，可惜就是蜜蜡嘴子不经磕碰。此外烟斗还有一点，最怕传热，凡是拿烟斗，都是攥着斗头，如果一袋烟没抽完，烟斗热得烫手，这种斗就没办法用啦。还有烟斗要浸水不濡，日晒不裂，否则烟斗容易变形，而且随时发出怪味。以上所说的几点，虽然不能说完美周至，但是准此而行去选烟斗，大概总不致吃亏上当的。

有些抽烟的朋友，都知道抽烟斗在健康方面比香烟安全可靠，可是换抽烟斗不久，故态复萌，又抽回香烟啦，主要的原因是对烟斗使用保养，未能善尽其责。不是烟油子倒流，满嘴苦辣，要不就是烟斗阻塞，劫火易熄，辛辣刺舌，还有就是斗咧嘴崩，一赌气把烟斗扔啦。说实在，烟斗的使用保养是一门学问，不细心体会研究，是摸不着抽烟斗窍门儿，欣赏不到抽烟斗的情趣的。

凡是打算抽烟斗的朋友，一开始抽板烟，首先要买烟斗。虽然不一定买顶名贵的斗，可是也不应太马虎，总要买一个不大离谱儿的烟斗，来个开市大吉。买回一只新烟斗，当然是摩挲爱玩不置，但是千

万不要用汗手去摸，更不要让烟斗沾水，否则表面一层油光，不能浸润纹理，不几天就黯然褪色了。

新买烟斗方圆、长短、大小，当然要跟自己体型配合。一个体貌丰伟的人，叼着一只玲珑娇巧的烟斗，固然看着别扭；可是袖珍男士，手上捧着一只樱木带皮又粗又长的巨型烟斗，让人看起来也觉着齐大非偶。可是有一项最要紧的原则，就是初次用烟斗的人，瘾头不会太大，不管烟斗外观如何，斗窝一定要秀气点，否则一袋烟没抽完，头晕欲呕，手脚发凉，先生醉矣，那多麻烦。

刚学抽烟斗的朋友，十位有九位犯一宗毛病，就是抽光一袋烟，喜欢把烟斗里的积灰，还有没燃烧完的烟屑挖得干干净净，行话叫“掏海底”。那您这只烟斗不管用多久，总觉得不过瘾，而且有烟斗漏气的感觉。人家烟斗，可以一斗在握，欣赏把玩；您的烟斗，一袋没抽完，就得搁下，不然烫手。所以一个新置烟斗，在开始启用三天之内，抽完烟，积灰不要掏出来。烟灰积存太多，固然烟斗非常容易胀裂；要是烟灰留得太少，烟斗又容易传热烫手，所以斗里烟灰，最好留八分到十分之一左右就成啦。

往烟斗里装烟丝，也是抽烟斗的一门学问。烟丝不管是片、是粒、是饼、是丝，都要慢慢往烟斗里装，不可装得太满，尤其是片、粒、饼状的烟，压得瓷实，油性又大，点燃之后，烟会膨胀。烟斗装得太紧，劫火难燃，真的燃着了，烟一胀出烟窝之外，可就把斗边烧得乌焦巴弓，非常难看，而且浪费烟丝。如果烟丝真的胀出来，必须赶快用烟铲把它压平，压到不高出烟斗为止。

抽烟斗一停顿，或者跟人一说话，烟斗就很快熄火。如果真的熄灭，最好把烟丝全倒出来，把已燃烧过的不要，没燃烧的，等烟斗凉透，再把烟丝倒回烟斗里重点再抽。所以抽烟斗的朋友，一定要多准备几只烟斗，否则就不够使唤的了。

在汉口有一家法国洋行，有一年圣诞节到了一批新式烟斗。有一种是一只大软皮匣子，里头各式各样烟斗一共三十一只，原意是让抽烟的人每天换一只，价钱虽然可观，要说种类可真齐全。刘学真是玩烟斗专家，我同他在这家洋行，转了好几趟，他仍旧没买，我问他原因，他说这家烟斗制造商完全是卖噱头，对烟斗的使用，并不在行。您想匣子里有户外烟斗、室内烟斗，譬如说您今天到郊外骑马，或者打高尔夫球，您当然是选一只短嘴的户外烟斗，叼在嘴里不吃力，携

带也方便；可是回到办公室办公，或者参加正式宴会，您能掏出户外烟斗来抽吗？所以一天用一只烟斗的设计，是不切实际的，倒是一对一组，或者三只五只一组的，比较实用。

一袋烟抽完啦，磕烟灰的时候，把烟窝在指掌之间，轻轻磕打两下就成了，千万不能在硬东西上敲打，一不小心，窝咧嘴折，这只烟斗又报销啦。如果烟焦凝固磕不出来，要用挖烟斗专用的刀铲去剔挖，有人不顾一切，随便拿一把带尖的小刀去挖，那就伤了窝底啦。

烟嘴抽个十袋八袋烟，就生烟油杂质，阻塞通道，有人喜欢随便搓个纸捻来通，一不留神，纸捻断在烟嘴里，用小夹子、小镊子来镊，都会损伤烟嘴。既然抽烟斗，就要准备特制栽绒芯子，特制酒精，不时清洗通畅，虽然麻烦点，可是这是抽烟斗的应有工作，习惯之后，反而有一种说不出的乐趣呢。

抽烟斗的烟丝，虽然不外也是黄色种，栢菜、土耳其、叙利亚、罗德西亚几种烟叶制成的，可是在英、法、德、意、荷、西、比、瑞、丹几个讲究抽烟斗的国家，板烟的种类以形状来说，有丝、有卷儿、有片、有粒、有球。以配方说，除了香料各家有其独特秘方，特别保密，不让外人知道外，就是各种烟叶成分的配合，也是千变万化，各有不同。只有制造部门，极少数高级主持人才能知道配方内情。至于有些王室贵族、豪门巨富，更是每人按自己嗜好，特别配制的板烟秘方，清醇馥郁，逢到盛大的宴乐场合，醉饱之余，把同好的宾客，请到吸烟室，长条桌上，已经星编球聚，各种壘碯坛罐肱列满前，主人得意之余一一介绍自己的杰作，请客人吸评。客人临告别之前，一定要把自己烟包里的烟丝全部倒出来，把桌上自己最欣赏的烟装满烟包，向主人道谢而别，才算宾主尽欢。如果临别不把主人烟丝装点带走，等于主人家的烟不屑一吸，那是最不礼貌的事了。

从前在中国北平、天津、上海、香港抽烟斗的人相当多，所以世界各国名牌子烟丝，有百十种之多，都可以买得到。讲究的人把烟斗分类，抽什么牌子板烟，用哪一号烟斗，既不伤斗，更不串味。严格地说起来，既然玩烟斗嘛，虽然麻烦点，实在有此必要。

英国是喜爱烟斗的国家，大诗人丁尼生爱烟斗入迷，钢琴家罗博特也是整天烟斗不离嘴，可是两人有同样的怪癖，烟斗只用一天，明天就不要，送给自己的学生了，所以他们师生都是抽烟斗专家。古代美洲印第安人就知道用烟斗抽烟，在跟敌人搏斗，杀死一个敌人后，

就由酋长在他的烟斗上刻一个花纹，等于授勋，花纹越多，表示他的战功昭著，越受人敬仰。在他死后这只烟斗一定随身殉葬，他们相信这只烟斗不随同殉葬，灵魂是不能升入天堂的。印第安人每个部落中，都有一只紫石雕刻的巨型烟斗，烟嘴就是五尺来长，用名贵兽皮包裹，各色丝带缠绕，插上珍禽的羽毛，供在神坛正中，世代相传，说是上帝主宰降临在斗上。每个部落，式样不同，纹饰各异。意大利有一位考古家，在印第安各部落，把不同的烟斗拍了有五十几张照片，真是光怪陆离，目迷五色。人家印第安人一看烟斗就知道是哪个部落，他们简直把烟斗当国旗使用了。

英国不爱江山爱美人的温莎公爵，虽然只吸香烟，不抽烟斗，可是最喜爱搜集烟斗，不过他的烟斗都是新斗没有用过的。麦克阿瑟将军，也是世界知名的烟斗搜集专家，他跟温莎公爵正好相反，他只收旧烟斗，新的不收。据他说搜罗的烟斗，分成两大类：第一类烟斗本身质料高贵，式样别致的；第二类是名人用过的烟斗。据他侍从说，他曾经把收藏的烟斗拍照，写了一本《烟斗谱》，可惜没等出版，他就撒手尘寰了。麦将军虽然有无数的名贵烟斗，可是他南征北剿，永远叼着一只老玉米棒子（玉蜀黍的轴）做的斗，在美国二毛五分钱一只，是最价廉的烟斗，您说怪不怪。私人搜集烟斗最多的一位是英国康莱德爵士，他有烟斗一万两千多只，聘有专人替他整理保管。其次伯明翰一位勃特勒格先生，也有八千多只烟斗，英国初期烧瓷烟斗，在他度藏中就有两百多只，其他烟斗，如何名贵，也就可想而知。

至于博物馆收藏的烟斗，那要属英国伦敦博物馆了，馆内把全世界各国不同时代、各种类型、各样质料的烟斗，分门别类陈列起来，那真是洋洋大观，让人叹为观止。凡是喜欢收藏烟斗的朋友，到了伦敦博物馆烟斗陈列室，没有哪一位不是如醉如痴，瞻顾徘徊，不忍离去。听说有一位荷兰人参加集体旅行，环游世界，等进到伦敦博物馆，看见如许烟斗，简直同发现宝藏，世界旅程还没走过十分之一，其余观览途程，宣布全部放弃，留在伦敦博物馆抄抄写写。足足花费两周的时间，才依依不舍，黯然回家。由此看来搜集烟斗的朋友，虽然没有集邮朋友那样普遍，可是一迷上烟斗，其瘾头之大，劲道之足，恐怕不在邮迷之下呢。

笔者频年浪迹，所到之处，倒也搜集了不少烟斗。以质料来讲，如早期英法烧瓷，烧嵌自由女神、浮雕花环，紫石、海泡石、云白石的都各有一只。此外有一只煤晶石的，是当年北票煤矿工人在三宝断

层矿坑发现一块煤晶，由巧手工人雕成方形平底烟斗送给我的，真是绩彩明净，黝焉如墨，而且苍浑厚重，放在桌上不倾不倚，拿在手里，绝不烫手，最多其温如玉。查遍烟斗谱，也没发现过有煤晶做的，我这只煤晶烟斗，可能还是独一份呢。至于榉、桐、枫、樱一类的木质烟斗，虽没什么精品，倒也各备一格，尤其是有一只印度产品，孔雀石的底座、桦木烟窝、橡皮嘴长有三尺、全斗像一只小萨克斯风的烟斗，式样奇古，木瘤垂珠。在大陆时虽然抽起来不太方便，可是如果在台湾日式房子榻榻米上，宾主相对，茗瓯氤氲，还真有个乐子。以式样来说，户外活动的短嘴大窝斗，办公桌上用的平底斗，户内用的长嘴大小烟窝斗，旅行用的弯嘴水手斗，防空用的下燃斗，不透光的带盖斗，甚至于麦将军用的老玉米棒斗，也算华缛悉备。可惜当年来台仓促，那些敝帚自珍的烟斗，都未携带来台。回想当年茜窗茗盞、摩挲赏玩之乐，只有徒殷遐想了。

鼻烟及鼻烟壶

拿全世界来说，烟的种类之多可海了去啦。像卷烟、雪茄、烟丝、板烟、旱烟、水烟、嚼烟，还有大家认为毒品的鸦片烟、方兴未艾的大麻烟。虽然烟的种类千奇百怪，可是无论如何，总不外乎用嘴来吸，用口来嚼。只有鼻烟，跟嘴完全不发生关系，是用鼻子来闻的。

鼻烟最初也是舶来品。依照明末吴文定的《蕉荫清话》说，鼻烟是明永乐年间三保太监下西洋带回来的。清代的王渔洋、赵叔的笔记里都曾谈到鼻烟，传说来自意大利，明万历九年传教士利玛窦第一次泛海到中国广东带来的。不管怎么说要是永乐年间传到中国的，到现在已经五百多近六百年；就是说万历年间吧，也有近四百年啦。

听从前大内的太监们说，从康熙到乾隆，凡是西洋特使来华觐见，进献方物，差不多都有鼻烟。依据赵之谦《勇卢闲话》：“雍正三年（1725），伯纳第多贡献方物，始有各色玻璃鼻烟壶，喀什伦鼻烟罐，各宝鼻烟壶、素鼻烟壶、玛瑙鼻烟壶及鼻烟，有六十种之多。雍正六年（1728），西洋博尔都噶尔国王若望（现在的西班牙）遣使麦德乐，贡方物四十一种，有鼻烟。乾隆十七年（1752），国王若瑟复贡方物二十八种，有赤金鼻烟盒、喀什伦鼻烟盒、螺钿鼻烟盒、玛瑙鼻烟盒、绿石鼻烟盒及鼻烟。五十九年（1794），外藩陪臣，若朝鲜、英吉利、法兰西、越南、暹罗、琉球诸国先后来朝者，皆赐玻璃鼻烟壶、瓷鼻壶及鼻烟。”

由以上几段记载来看，毫无疑问鼻烟是自从明末清初中外通商时候，就带来中国的，不管说它是聘礼也好，贡物也好，总而言之，到了乾隆年间，咱们不但自己会做鼻烟，而且也会烧制烟壶了。否则以十全老人（乾隆）的好大自尊，绝不肯把外藩贡物，再赐赉外藩的。

笔者一九七三年曾经到泰国去观光，在泰王夏宫里的中国馆多宝格上，就有两只烧料的鼻烟壶。旁边有卡片用英文注明，是使臣到中国来报聘，清朝乾隆大皇帝回赠的礼品，可见当时拿鼻烟赐赉外藩，是事实了。

究竟闻鼻烟有什么好处呢？据说可以明目、辟瘴、去疾、却湿、调中逐秽、宣郁导滞，对人身体好处可大啦。所以晚清时代，闻鼻烟的风气，南北各地到处流行，尤其士大夫阶级，没有人怀里不揣个鼻烟壶的。笔者小的时候，有一位长亲病故，必须前往送殓。听说亡者遗体有臭，先祖母拿一个玛瑙烟壶，让我揣在怀里。必要时嗅一鼻子，就能辟疫逐秽，这是笔者第一次闻鼻烟。

鼻烟到中国，叫“士那夫”，大概是snuff的译音。雍正时代常拿来赏赐给王公贝勒、贴身侍卫，那时叫做“腊烟”。后来因为这种烟，是用鼻子闻的，才正式定名叫“鼻烟”。

以我见过的鼻烟来说，品质方面有飞烟、豆烟、蚂蚁屎、酸枣面儿四种。飞烟最好，用手一捻，比漠北的黄沙还细，要说蜜斯佛陀香粉细，但是还有点滞手，飞烟放在手上，简直毫无所觉。据说这种飞烟在意大利、西班牙，最早也是宫廷御用珍品，平常庶民也闻不着的。

豆烟是鼻烟储藏年深日久，凝当成豆粒大小，实坚果劲，捣碎非常不容易，都是用多少捣多少，因为积香久蕴，更是其味无穷。

蚂蚁屎也是鼻烟度藏太久，偶一透风，会引起自然发酵。经过两次发酵的鼻烟，凝成小碎粒，用手一搓，立成齏粉。酸味特浓，鼻烟带酸头，算是珍品，所以嗜酸朋友，对于蚂蚁屎看成宝贝。

酸枣面儿，也是封存太久，鼻烟磋砣结成了不规则形大块，可是大块里头，叠空累累，处处蜂窝，外坚内虚，所以一捻就容易成为细粉。这种鼻烟有绝不窜脑开窍的特长。

听鼻烟专家说，鼻烟的颜色以墨绿色的最为难得，内行人称之为神品；其次是孔雀绿、鸭头绿，这类色泽的鼻烟，到了同治年间已经成了可遇而不可求的稀罕物儿了；再者就属深紫色的了，这种深紫鼻烟，也是经过发酵的宿烟，其味清馥迢雅，可以韬避尘垢。至于浅绛色鼻烟，虽非陈手老烟，可都是精研九揉，万杵回泽，都是烟中极

品。另外是红色鼻烟。红烟又分明红、暗红两种，明红取法意大利，暗红取法西班牙。在鼻烟中来说，隽蕊檀心，等闲时也舍不得拿出来一嗅。普通经常闻的，多一半是深黄、浅黄两种而已。至于有一种暗绿的颜色，也往鼻子上抹的，一抹连鼻窝、上嘴唇都是绿油油的，那还有名堂，叫“抹个绿蝴蝶”，那就不属于鼻烟范围，而是一种闻药啦。闻药在当年是青皮流氓、看家护院、赶火车、拉骆驼的专用品，正经人没有拿它当鼻烟来闻的。

闻烟专家把鼻烟烟味分成六大类，是膻、酸、燥、豆、甜、咸，当然要细分，每一类又能分出多少样或浓或淡的名堂来。大家公认膻头的顶好（“什么头的”，是闻鼻烟人术语，意思就是味道），酸头的也不错。就是饭煮焦啦，糊巴子味，有人就偏偏爱这股子焦味。豆是一种清气味，因为避疫力特别强，所以也有人喜爱。至于甜头的鼻烟，那是初学乍练，开始闻鼻烟的雏儿闻的，有资格的鼻烟客，对于这种鼻烟是不屑一闻的。至于咸头儿的鼻烟，笔者所闻者少，只听人说过，可是自己没闻过，滋味如何，可就说不上来了。

自从我们中国自己会制鼻烟之后，大约是道光、咸丰年间，出了一种熏烟。制法也是把烟叶碾成细末，再用各种花来熏，最普通的是茉莉熏、玫瑰熏。因为北平人喝茶，以香片为主，对于熏香片所用的茉莉花，都是从福建移植过来的柔枝小朵名种茉莉花，不像台湾茉莉重台叠蕊、大而不香。平常大家喝惯了茉莉花的香片茶，同时一闻茉莉熏的鼻烟，让人有一种说不出的亲切感。因此没有几年气味淡雅淳清的洋烟，闻者日少。一方面洋烟越来越金贵，价钱越来越高，而真能领略历久弥香的知音，人既寡，物又稀，反而香气浓馥辛烈的熏烟，不久就大行其道了。

因为茉莉熏、玫瑰熏嗜者日众，于是紧跟着又出了水仙、兰花、珠兰、玳玳花、白兰味的各种熏烟，五花八门，各有各的买主。以至于有些人只知熏烟，而各种极品的腊烟连闻都没闻过。

在鼻烟全盛时，北平有一种烟儿铺，以卖叶子烟为主，除了关东台片、杭州香奇、兰州青条、福州皮丝、兰花烟、高杂拌儿之外，还带卖槟榔、豆蔻、砂仁。鼻烟一流行，也附带卖鼻烟闻药啦。至于全北平专卖鼻烟的铺子并不多，到了民国十几年城里城外就剩下三家了。隆福寺有一家兰蕙轩，后门鼓楼大街有一家宝蕴阁，前门外大栅栏有一家天蕙斋，那是专门卖鼻烟的，到了北伐成功，就只有天蕙斋一家做独门生意啦。

梨园行有鼻烟嗜好的最多，据说烟瘾最大要数李洪春（梨园行官称李洪爷，自认关公戏唱得最好，会得最多）。赵桐珊（艺名芙蓉草）说李洪爷闻鼻烟是一绝，每隔五天李洪春准去天蕙斋大闻一次，您如果不时到大栅栏溜达，一定能够碰上。大概天蕙斋的人知道李洪春哪天什么时候来，未来之前，用二寸见方的有光纸，把一间门脸儿长的柜台上排成一长条，每张纸上倒好李洪爷闻惯的鼻烟，等李洪爷一进门，就一包一包地一面聊天，一面闻，大约个把钟头，这一列鼻烟，也就差不多闻光啦。这种分量，这种速度，如果有人举办闻鼻烟比赛，我想李洪春一定可以稳得冠军。

现在在台湾收藏鼻烟、名贵烟壶的，一定大有人在，可是拿鼻烟当嗜好来闻的人，可能没有了。美国杂志曾经登载过，欧洲有些古老国家的王室贵族、豪门巨富，到现在仍然有一种风习，不但把自己收藏的最好的鼻烟拿出来相互欣赏，甚至于以烟壶来争强斗富。希腊船王奥纳西斯生前就是一位鼻烟收藏赏鉴家，曾经从印度王子手里拿一百二十八件纯金镶宝石的餐具，换来四两装的鼻烟一小罐，算算价钱，可太惊人啦。

从前住在上海的犹太富商尤爱斯·哈同，也是鼻烟搜集专家。有一次在宴会上，跟沙逊洋行的大班沙逊爵士同座，沙逊虽然是英国贵族兼富商，可是在上海滩来说，讲究玩鼻烟，沙逊只能算是未入流的角色。他掏出来鼻烟，请哈同来闻，居然是舶来品超特腊烟，叫做紫琳腴的一种。哈同一向争强好胜惯了，自己是中外有名玩鼻烟的，人家不是玩家，居然随便拿出来的，就是稀世之珍，心里一恹，立刻写信给住在北平的干女婿庄惕生，只求烟好不论价钱高低，尽量搜求。庄是佛门弟子，哪会懂得鼻烟好坏，皇天不负苦心人，居然找到鼻烟专家合肥蒯若木，虚心请益之下，总算懂得鼻烟的好坏啦。再经过多方打听，知道朗贝勒府还有几种贡品腊烟，其中居然有一罐是水晶金彩四两装的鸭头绿，结果这罐鸭头绿以惊人价格成交。庄惕生亲自把这罐鼻烟送到上海。听说哈同得此至宝，一高兴之下，曾经在爱俪园，约请上海鼻烟专家刘公鲁、袁伯夔、陈筱石、李瑞九，来了一次熏风小集。客人中少不得还有沙逊爵士，一方面显摆一下，一方面也让他闻一闻鸭头绿是什么滋味。爱俪园的西宾乌目山人，还写了一篇骈四俪六记盛的文章，给鼻烟平添不少佳话。

从前梨园行大半都喜欢闻点鼻烟，尤其名角大老板闻烟还要闻好的。当年唱老生有个叫白文奎的，他有个女婿是个跑外国轮船上的厨

师，不知道他从哪一国，得到一罐荔枝味儿的鼻烟，后来白文奎把这罐鼻烟送给余叔岩。小余是闻鼻烟的行家，什么好烟都闻过，可是闻荔枝味儿的鼻烟，也是第一遭，当然把这罐鼻烟，视同瑰宝收藏起来。有一天小余在烟炕上给师傅谭鑫培打烟泡，一面烧烟一面跟师傅讨教玩意儿。小余说每次唱《定军山》，一耍大刀花，不是刀钻裹护背旗，就是把护背旗打得卷在旗杆上了，每一耍刀下场亮相，都显得不干净，不利落，您说那是怎么回事？老谭好像全神贯注抽烟，根本不搭茬儿，小余再问第二遍，老谭还是顾左右而言他。呆了一会儿，老谭忽然冒了一句话说，听说你最近彩头不错，得了点好鼻烟，还趖摸着一只好烟壶。小余本来是绝顶聪明，听弦歌而知雅意，立刻回说，最近有人送点外洋鼻烟，从古玩铺买了一只古月轩百子图的料壶，本来预备带来，请您给鉴定真假好坏的，谁知出门一慌疏，把这事忘了，说完话马上回家去拿。一会儿工夫，小余就把百子图鼻烟壶装满了荔枝味鼻烟拿来，老谭把烟壶端详了半天，认定烟壶的确是古月轩制品。再一闻鼻烟，频频点头，认为淡发芬馨，也是从所未尝。小余聆听之下，当然把烟壶带鼻烟，一并孝敬了老师。等了一会儿，老谭自己反倒旧话重提，问起小余来。在小余再次请益之下，老谭拿着烟签子一比画，说把烟签子当刀头，耍大刀花时，两眼全盯住刀头转，自然脑袋也跟着动，不是刀钻就把护背旗让开了吗？一语惊醒梦中人，就是这一招，就花了小余银子若干两。这是当年余叔岩亲口告诉张伯驹的，大概此事不假。所以小余给徒弟说戏也不痛快，因为人家玩意儿，也是花了大把银子得来的。

老谭爱闻鼻烟，那是众所周知的。言菊朋不但唱工学老谭，就是言谈动作，也要曲意摹仿。老谭爱闻鼻烟，言三也当然不能例外，所以言三一到后台扮戏，得先洗鼻子。梨园行朋友说话向来是不饶人的，大家给他起了个外号，尊称言三为“五子”：宽脸子（言脸宽而短）、短胡子、薄靴子、洗鼻子、装孙子，话虽近谑，可也是实情。

清朝太监，不管是自幼出家，或者是半路净身，虽然没有明文规定，可是向来都是互相策勉，严禁烟酒。就拿鸦片来说吧，道、咸、同、光四朝，鸦片是最流行，而且是顶时髦的玩意儿，红太监像李莲英、安德海、崔玉贵、小德张、梳头刘，谁也不敢把鸦片抽上瘾。他们太监虽然净身之后，在宫廷之中，所担任的执事都是细琐贴身的事儿，可是太监究竟还是男体，如果大烟大酒，一身怪味就没法当差了。既然不动烟酒，鼻烟就成了他们的主要嗜好了。自从清室逊位，缔造民国，小德张就搬到天津租界，静享清福。他有一间客房，

整间房子都用花梨紫檀打成多宝格，琳琅满架，全是各式各样大瓶小罐极品鼻烟。洋古董客福开森说过，小德张收藏的好鼻烟，论值论量，在全世界收藏鼻烟专家里，总有十名以内。福氏见多识广，所说当然有几分可信。

前清内务府大臣世续，大家都管他叫世中堂，他闻鼻烟讲究是越硬越好，能硬得用锤子都砸不碎才好，因为越是陈烟，凝结得越牢固。闻这种鼻烟，他有一种诀窍，先用一根新鲜豆芽，用线拴好，悬在鼻烟罐上，第二天到药店买几根锉草（木贼），罐里整块鼻烟，用锉草一锉，可以把外面吸了豆芽水气的鼻烟，锉点细面下来。用多少锉多少，永远保持鼻烟原味，丝毫不走，这跟英国贵族用兰花嫩芽吊鼻烟是同一道理。

国民党元老李石曾终身茹素，不动烟酒。可是在幼年出国之前，鼻烟他是闻的，他曾说：“闻烟胜于吸烟，因吸烟到了肺里，闻烟在外，可以抵消坏的气味，而且有祛毒作用，比戴口罩方便而不妨碍呼吸。日本口罩风气最盛，台湾学来了，虽似科学卫生，我认为并不相宜。我建议以鼻烟代替口罩与吸烟。有人因卫生与医生的劝告而戒烟，但非常困难，想求代用品而不可得，闻鼻烟不是比较好的办法吗？”以上的话是一九五〇年李石老亲自对笔者说的，他并鼓励笔者细心研究制造鼻烟的方法。现在石老墓木拱矣，研究做鼻烟的话，也早已忘在脖子后头，因为写这篇谈鼻烟，才把石老的话想起来，除了怅惘歉疚，还寄以无限的哀思。

中国最早的鼻烟，根据历史上的记载，是外国使臣“到京师，献方物，有鼻烟”。照最保守的说法，鼻烟在中国也有近四百年的历史了。自从鸦片战争，订立《马关条约》，海禁大开之后，所订通商条约进口税则里，就把鼻烟列在酒果食品类，鼻烟由此从通使方物、御用贡品，一变成为一般商品，时尚所趋，人手一壶，大家都嗅起鼻烟来了。

最初进口的鼻烟，分怡和素罐、太古素罐、吉士素罐、天宝素罐四种。据宣统的师傅梁节庵先生说，怡和是南海伍家的洋行，太古是南海邝家的洋行，天宝就是他们南海梁家开的洋行，只有吉士是广东佛山苏家开的洋行。洋烟刚一进口，瓶上罐上全是洋文，当时民智未开，大家对洋文看不懂，就是说出来也记不住。所以进口洋行，只好把自己行名用小纸条印好贴上，哪家进口的鼻烟，就叫哪家素罐，至于真正制造鼻烟的厂商，反而其名不彰了。以一般进口洋货来说，到

现在还有许多老牌子洋货，仍旧沿老办法。您要是买一瓶林文烟花露水看看，瓶子上还贴有“怡和洋行”字样小条呢。

至于进口洋烟的装潢，跟外国使臣献方物的装潢可就完全不一样。献方物的贡烟，全是小瓶小罐，镂金、宝石、螺钿、珐琅、各色水晶。真是缕奇错彩，光鲜耀目。大批进口腊烟，通常就都是素罐居多了。一般素罐从四两到十六两容量的最普通。最大的有四斤罐装的。鼻烟的名称，有大金花、小金花、红枝头、黑枝头、百濯香、琥珀酸、十三太保、十二红近十种之多。不过后来在市面上流行最普遍的，也不过是大金花、小金花、十三太保，三数种而已。

大金花的瓶子，是磋磨精致，棱角纷披，曜金焕彩，近乎水晶、明净雕花的玻璃瓶。小金花的瓶子是星编珠聚，灿若云霞，瓶子不但奇裔美丽，而且霞光耀眼。有人说大金花、小金花不但鼻烟好，就是瓶子也可以拿来当水晶雕刻艺术品来鉴赏。十三太保的装潢更讲究啦，大小共十三瓶凑成一组，所以叫十三太保。一个大八角形瓶子居中，八只长方瓶四周环绕，四角各有一只反三角瓶子补空，十三只鼻烟瓶子，正好排成四四方方的一箱。在民国十几年，一箱真正十三太保鼻烟，有人出价一万块银洋，还没有人愿意脱手。后来一只好的空烟瓶，在北平东安市场洋古玩摊上，也要一百块出头，他才肯卖。因为有人收购这类鼻烟瓶，真瓶假烟的冒牌货，也就应运而生。不过假货仿造得再精巧，也骗不了内行。这种瓶子的瓶塞，特别的细长，而且深入瓶颈，绝不透气，把瓶子盖严，塞头用丝绳吊起来，瓶子不摔下来，那就证明是真正进口原瓶。真烟假烟，行家一嗅，就辨出真假，那是骗不了人的。

我们中国从古以来，凡是属于药类的丸、散、膏、丹，都讲究用瓷瓶、瓷罐、瓷钵来装，金属器皿全能抵触药性，所以一律摒而不用。咱们中国最早的鼻烟壶，也是瓷的。笔者曾经见过四川傅沅叔收藏一只清初最原始的鼻烟壶，瓷质虽然不错，可是看起来，实在不起眼。大约二寸半高，圆径一寸，瓶上烧有几笔花草，模模糊糊也不太清楚。式样笨拙不说，携带起来也不方便。其后出了一种烧料烟壶，那比瓷壶就精巧玲珑多了。接着有人研究出套彩，从双彩到七彩，殷红浮翠，真是色彩迷离。当时制作烟壶的巧手，一个赛过一个，什么康家皮、麻家皮、靳家皮、辛家皮，做出来的烟壶，雕刻精致，式样繁多。有的诗歌酬唱、仿古字画，都能刻在不盈一握的鼻烟壶上，奇技竞巧，雅韵欲流。后来踵事增华，什么水晶、羊脂、玛瑙、珍珠、

翡翠、猫眼、珊瑚、螺钿，都拿来做烟壶。士大夫阶级，谁要搜罗到一只精细别致的烟壶，一定要拿出来，当众夸耀炫示一番，不但闻烟品壶，而且变成暗中争奇斗阔啦。

到了乾隆时期，这位太平天子玩腻了古玩字画，一高兴又弄起鼻烟壶来了。他老人家首先把内廷料库里各种高级颜料，连同度藏各色宝石，发交古月轩去研究。至于烧制烟壶所用的料子，责成琉璃窑的窑官，派人去瓷州博山一带广事搜掘。这种原料是介乎玻璃与瓷土之间的一种砂沙，经过官窑的精研细选，再送交古月轩，由名工巧匠精心设计，造型、制模、镌坯，在特建的瓷窑烧制。据说这种瓷窑，砌建也要高超的技巧，不但火力特强，而且耐热持久。因此多么精细灵巧的东西，都能烧出来不走样。

当年上海道袁海观是收藏烟壶的名家。他说中国旧翠古玉、意大利精烧珐琅、荷兰水晶浮雕、西班牙嵌瓷烟壶，都是烟壶中隽品。但是不论制造多么精细，可是在真正玩鼻烟壶的眼里，其价值永远比不上古月轩精选、贡奉乾隆御用的料壶。不过古月轩烧好剔出来不入选的烟壶，还有假冒古月轩仿制的烟壶，不但是在北平，就是上海、南京的古玩铺，也时常有这种古月轩烟壶发现，一不留心，就能花真价钱买假货上个当。不管假烟壶做得多逼真，可是用显微镜一照壶底，立刻就分出真假来了。真的古月轩壶底，光明如镜，绝对没有一个砂眼，假的不管仿造得多么精，壶底总归找得出几粒砂眼的。当年上海市商会会长王晓籁花了二两黄金，买了一只古月轩百子图烟壶，非常得意，结果请专家一鉴定，敢情是赝品。听说那批假烟壶一共做了五只，受骗的当然不只王晓籁一个人。烧料烟壶有皮雕、套红、镂刻、镶嵌，一瓶双口两膛的，叫“并蒂壶”，一瓶两膛上下各一口的，叫“乾坤壶”，花样之多，真是记不胜记。

合肥蒯若木，是皖北收藏家蒯光典哲嗣。蒯府所藏历代名人字画精品极多，而蒯本人特别喜欢搜集稀奇古怪的石头子跟鼻烟壶。有一天蒯老拿出一只烟壶，磕点鼻烟来闻，笔者看他的烟壶，式样奇古，非瓷非料，颜色黑中泛紫，一时真把我考住啦。谁知这只烟壶还大有来头，是当年张广建任甘肃省省长，人家送张的。张对鼻烟壶一类文玩，毫无兴趣，蒯是他的财政厅厅长，又爱搜集烟壶，于是就把这只烟壶送给蒯了。据说这只壶，是有人挖掘汉代未央旧址，无意中获得的，一只小鸱吻角，把内部陶土掏空，配了一个古瓷壶盖，成了一只式样别致、古色古香的烟壶，所以瞧不出是什么质地。

舍亲王嵩儒丈也是喜欢玩鼻烟壶的，他脸部修长，活像一苦行的老僧。当年北平有一位能把名人字画或者个人玉照刻在鼻烟壶上的专家叫陈芷亭的。他把字画照相，都用一把弯钢锥，伸在鼻烟壶里，素雕好了还能着彩。他把王嵩老雕成一位披红袈裟的无量寿佛；另一面是王嵩老乡试闾墨：一篇亲笔所写的策论，密密麻麻，方寸之地大约刻了有两千多字，真是神乎其技。这只鼻烟壶的代价是五十块“大头”，在当时来说，也算是吓人的价钱啦。

河北郭世五，笔者只知他是藏瓷名家，哪知道所有够资格玩鼻烟壶的人，无不把郭老奉为圭臬。上海哈同的管家姬觉弥说，世界上最多的中国鼻烟壶收藏家是美国的凯尼斯，凯原本是一位化学教员，不知道什么原因，忽然迷上了鼻烟壶。凯在第二次世界大战终了时，已经是四五十个国家、一千多位会员的国际鼻烟壶协会发起人兼会长。以当时的时价估计，他的鼻烟壶将近一千只，值二十多万至三十万美元。可是谈到精，郭世五搜集的鼻烟壶，虽然数量不及凯尼斯十分之一，可是只只精湛，尤其是全套“燕京八景”烟壶，可以说举世无双、绝无仅有的奇珍。郭老这套烟壶，得来煞费苦心。据说乾隆老倌，有一天在南海子，忽然心血来潮，想做几个别出心裁的鼻烟壶，于是把古月轩的执事跟艺匠叫到御前，宣示圣意后，由造办处领了八宝颜料去做。等做好原坯，进呈御览的时候，全不称心，乾隆一气之下，就把已经塑好的原坯，全部掷在料桶里捣个稀烂，饬令古月轩再行领料重制。职司们一看桶内这么好的宝石料子，白白扔了岂不可惜，不如把桶内料子，仍旧烧几只烟壶来玩玩。想不到这几只烟壶，出人意表，出现奇迹，居然选出几只天然纹彩，细看是“燕京八景”，尤其是“金台夕照”、“卢沟晓月”、“蓟门烟树”三景，特别神似。既然是废料烧的，三个工匠就把这几只烟壶，据为己有啦。其中有六只，都让郭世五不声不响，陆续花大价钱买来。后来“金台夕照”也是江西赣州熊家，用一幅文徵明写的全部《孝经》，后面附有汉瓦《孔子问礼图》拓片换来，就剩一只“卢沟晓月”的烟壶，始终下落不明，郭老东寻西找，多少年没有消息，事情也就搁下了。想不到北平《实报》的记者王柱宇在《实报》上说，他在济南一家古玩店看见一只“卢沟晓月”鼻烟壶。郭老听说，真是喜出望外，亲自去了一趟济南，只花了二十块“大头”，就把这只宝壶给买回来了，于是“燕京八景”烟壶全数归入郭老掌握之中。郭老高兴之下，把一间书房改称“八德斋”，特地请上海吴昌硕写了一幅篆匾额，朱彊村把搜集的经过，也写了一篇短跋，镌在题字之后。姬觉弥在朱家，看

见彊老写的原稿，才知道郭老汇萃八德的始末缘由，实在这些烟壶，姬氏也没亲眼见过。

有一天跟蒯若木闲聊，敢情郭、蒯二位不单是鼻烟同好，而且对于字画方面，两人也是同道。据蒯说郭有若干稀世古瓷，可是郭对这八只烟壶，独垂青眼，视同拱璧，等闲人想看看这几只烟壶的幻灯片，都办不到：冬天他说气候太凉，手上有热气，冷暖相激，烟壶会炸；夏天室温太高，拿出来过风，一个不巧烟壶容易起裂纹。总而言之，他不愿轻易示人罢了。八德斋里有一特制书桌，第一层抽屉里，都有厚棉花、实衲缎子做里，不但有机关，而且有几道暗锁，设想周到，保护可算十分安全。八只烟壶，蒯老只看见“卢沟晓月”一只，细看果然隐隐约约：有道石桥长虹卧波，楹槛分明，右首好像还有座碑亭，确实像“卢沟晓月”的景象。笔者当时听说，真想一开眼界，只要看看幻灯片足矣。后来时局日紧，跟着七七事变，大家都忙着内迁，把鼻烟壶的事也就忘了。

等到抗战胜利，回到南京，在我办公处，上级派了一位福建人叫何维朴的来当股长，闲时聊天，才知他是郭世五的快婿。七七事变，发难突然，郭老虽然有部分精品送往国外保存，可是郭老舍不得离开北平，心爱的烟壶也就留在八德斋中，供他不时地把玩。有一天忽然有几个喝醉酒的宪兵，闯进来找花姑娘，门上应付得又不得当，醉鬼直闯八德斋，愣拉书桌抽屉，因为暗锁牢固，久久拉不开。一时性起，一脚把抽屉踢开，当时整个抽屉，摔在地上。郭老的八景宝贝烟壶，自然全部报销，变成碎片。郭老在急怒攻心之下，就此卧病，不久谢世。可叹一代藏瓷名家，最后是以身殉壶。古语说“匹夫无罪，怀璧其罪”，真是一点也不错。

上面谈了半天烟壶，其实烟壶之外，壶盖、烟匙、烟碟，也有若干讲究。壶盖因为体积太小，再讲究也不过是在翠玉、珍珠、玛瑙上撷精取华，变点花样。至于烟匙，十之八九都用象牙，可也有人别出心裁用犀牛角、羚羊角、玳瑁的，说是可以除上焦内热，而且能够明目舒肝。烟碟因为体积较大，玩鼻烟壶的朋友，于是又想出不少异想天开的花样。以质地来说，汉玉、象牙、水晶、翡翠、琥珀、玛瑙，已经不算稀奇，有的人请名书画家、名词家，写字作画，酬唱题铭，刻在烟碟四周，或者镌在碟底。在上海，笔者看见唱文武老生的常春恒有一只烟碟，是一只五彩烧瓷红绣花鞋，他说是从人家一幅烧瓷仕女挂屏残缺之后，裁割磨制而成，那真是匪夷所思啦。

古人说，玩物可以丧志，可是典章、文物、印刷、工艺，都可以看出这一个朝代的治乱兴衰。就拿邮票来说，台湾刚光复印的郑成功的邮票，跟最近发行的故宫铜器邮票，不论从哪个角度来看，都是不可同日而语的，将来也必然会留给人们无穷的追念。

漫谈香烟

香烟的种类和烟叶的品种都有很多种，即使是老烟枪，也未必知道。

在台湾，大家经常抽的香烟除了省产香烟外，也只有英国式和美国式两种洋烟，俄国式或土耳其式香烟在台湾是不易见到的。

俄式香烟的香味比英美烟冲，烟草产在寒冷地带，用的香料也有别于欧美各地。没抽过的人或香烟瘾不大的人吸进一口俄式烟，会感觉口腔辛辣浓烈，喉管和肺部也会觉得承受不了，瘾君子把这种俄国香烟叫做“黑老虎”。俄式烟比一般香烟细，长度也只有四厘米，每支烟都粘着一段六厘米长的纸嘴，慢慢抽惯了，反而觉得抽别的烟不够刺激、不过瘾。

土耳其烟是世界名种

土耳其式香烟大致分圆的和扁的两种，烟支上的钢印讲究图案复杂，纹理精细不苟。烟嘴也经特别研究，分成竹片、芦管、金纸和银箔等几种。女用香烟烟嘴更用各色各样的丝绸彩缎来卷制。五四时代的作家郁达夫曾经说过，天下最令人恶心的颜色莫过于擦口红的女人抽过的烟屁股，残红斑驳地搁在烟灰缸里。如果红妆少妇抽的是土耳其式女用香烟，就不会有那种恶形恶象了。

美式香烟也掺有少许土耳其烟叶，美国曾经想尽方法来移植栽培土耳其品种烟叶，甚至在农业部指导下成立了土耳其烟叶研究所。他们花了许多人力和财力，种出来的烟叶香味仍然赶不上土国产品。台

湾虽也曾引进土耳其种子，试种了几年，始终停留在试种阶段，没法推广。喜欢土耳其烟的人说它有一种迷人的香味，不喜欢的人说它有一种燥烘烘的怪味，不过抽惯了土耳其烟的人就不再抽别的烟了，却是一点也不假的。

土耳其烟在台湾种得不理想，美国人把几种中国烟种子引到美国去种也不成功，其中有一种是关东叶子烟。从前北方人抽的旱烟袋大半是用关东烟。北平有一种烟儿铺，是专卖关东烟、水烟和皮丝烟的，它的门口幌子上写着“关东台片”。其实真正台片出在关外的宁古塔，是一位盟旗王子辖下的土地，大概只有一顷多地，种出来的烟叶才是真正的台片。

关东台片能帮助消化

这种烟一进嘴，就有一种力量往喉管里顶，让人透不过气来，味道虽然辣，后味却是辣里带香甜。关外人讲究吃烤牛羊肉，假如觉着吃得胃里发胀，只要来上两口关东烟，准保消食化气，比吃什么肠胃散都来得快和舒服。民国初年到中国来考古的福开森就把关东烟当消化药用。真正好的关东烟抽完一袋把烟灰一磕，银炭似的一团烟灰掉在地上聚而不散，据说这样就是真正的关东台片了。

另一种是四川金堂烟，抗战时期到过后方的人都知道这种烟，它既可卷起来当香烟抽，又可以揉碎了当旱烟吸。国民党元老于右任先生就是抽惯金堂烟的，他到台湾之后，抽不到金堂烟，时常引为憾事。

还有一种兰州的青条，颜色碧绿，叠置加湿，是用古法刨成细条，装在水烟袋里抽的。抽惯水烟的人说抽皮丝烟容易生痰，如果掺上青条，就有中和作用，不会生痰了。青条也有一种引人上瘾的特有香味。

有一种烟叫香奇，是浙江杭州的特产，也是揉在水烟里的。香奇颜色金黄，切成细丝，香味沉郁，燃烧力极强。上了年纪的人，抽水烟都少不得要掺点香奇，助燃助香，还能冲淡烟的辣味。

上面这四种烟都是中国内地各省的特产。这种烟叶在美国种不好，在台湾也没法种，大概是橘逾淮而为枳的道理。世界著名的烟还有吕宋烟、荷兰烟等，种类又分烟丝、鼻烟和口嚼板烟等，一时说之不尽，留待瘾君子自己慢慢去体会吧。

与林语堂一夕谈烟

记不得民国十几年了，正是北平的芍药季儿，中山公园来今雨轩太湖石座前方，有一个芍药圃，朱栏玉砌，灿烂盈枝。这一池芍药，是有名的玉搔头，颜色纯白如玉，花大有如冰盘，每一个花瓣上有一条极细的金线，据说是前明的异种。当时公园董事会会长是做过内务总长的朱启钤先生，每年春风解冻，牡丹、芍药卸下稻草的冬衣的时候，他一定要在自己的车马费里，提出点钱，让人炖一锅又稠又浓的蹄子汤给这株玉搔头施肥，称为“催妆”，所以这一池芍药，缤纷艳逸，气韵超群。笔者有一天正在轩前瀹茗，槛外赏花，忽然看见《晨报》副刊主编孙伏园同着一位清扬渊邈、卓尔不群的朋友迤迤而来，经过介绍才知道是我仰慕已久的幽默大师林语堂先生。林大师对于名种芍药玉搔头是只闻其名，未见其花，所以约了孙伏园一同欣赏。既然同是赏花，就坐在一块儿来啜茗了。林大师是抽烟斗的，一瞧笔者也是烟斗同志，用的是邓赫尔牌烟斗，抽的是开普顿烟丝，烟斗、烟丝彼此都是不谋而合，也就是抽烟斗的资格不相上下。聊着聊着，自然就聊到抽烟的问题了。当天林大师兴致很高，即席发表了一番高论，真是闻所未闻，令我毕生难忘，因此记得也特别清楚。他说：

“有人认为不抽烟的人，大多是清标霜洁、道德高尚的，当然他们可能有超群逸伦、在人前足以夸耀的地方，可是那些人不知不觉已经失去了人类一种最大的乐趣和享受。我们抽烟的人应当不否认抽烟是一种道德上的弱点，可是在另一方面，我们要跟那些毫无弱点的人相处，千万要小心谨慎，他们永远清醒，绝不做出错误事情来的。习惯是有规律的，生活是机械化的，情感永远被理智克制的。我当然也喜欢明白事理的人，可是那些仁兄整天道貌岸然，凡事彻头彻尾都讲究合情合理，请想这样一位板板六十四的朋友，多么乏味，可有什么交头呀。因此，当我走进人家会客室，要是桌上没有烟灰缸，心里就

觉得不自在，而且犯嘀咕，脑子里立时刻画出这里的主人，必定是特别爱干净，沙发上靠垫子如果搁歪啦，都要把它弄整齐了才舒服。主人既然是循规蹈矩，理智胜过情感的人，我自然也得赶紧装得恭慎循理，威容端严的样子来。可是这种小心敬事的行为，也就是我认为最不舒服的行为。

“这些谦和善让、守礼谨行、毫无感情、缺少诗意的人们，永远不会领略到抽烟在道德上和精神上的好处。可是我们这些叼着烟斗的人，在道德方面时常会受人攻击，倒是在艺术方面往往反而受人尊敬和赞美。所以凡我抽烟同志，首先要维护抽烟人的道德；其实严格分析起来，抽烟人的道德大体上是比不抽烟的人更高尚的。一个嘴里叼着烟斗的朋友，也许是物以类聚的因素，好像比较和蔼可亲，一见面就容易谈得拢，有的时候，在谈笑风生中，衷心的隐私，情怀的郁闷，都会在逸兴遄飞、不知不觉中排江倒海，毫不保留地倾吐出来。

“萨克雷（Thackeray）曾经说过：‘烟斗可以让哲学家的嘴里发出智能之言，而闭了愚蠢之口；抽烟斗能帮助人产生沉思默想、和蔼可亲、坦白而自然的风格。’这些话是对抽烟斗的最好的铭赞，凡我同嗜，能不首肯吗？

“抽烟斗的人在雪白的衬衫上，也许会发现被烟灰烧焦了的小洞，或者是藏有烟屑比较齜齜的手指甲，那些都是不关紧要的小事。坐在您旁边，是一位沉思默想、和蔼可亲、坦白自然的人，彼此能够率性无邪，出言可复地放言高论一番，你还在乎他衬衫的焦洞、指甲里有烟屑吗？

“诗人梅金（W. Maggin）有句名言说：‘抽雪茄的人，没有一个自杀过。’我更往深里补充，我认为抽烟斗的人，就没有一个跟老婆吵过架的，依我本身来说，就是这样不折不扣的事实。您想一个烟斗不离嘴的人，哪又能高声叫嚣，呶呶不休呢？我相信抽烟斗的朋友，必定同有此感。一个叼烟斗成瘾的丈夫在生气的时候，虽然是怒容满面，但总是立刻站起身来，把烟斗装满点起来猛吸两口。你放心，那种气氛一定不会维持长久的，因为一斗在握，情感已然找到出路，虽然他也许仍然维持着愤然之色，可是断难持久，像过眼的烟云，渐渐冲淡，终归化为乌有。因为烟斗里缕缕传出、渊醇断续的轻烟太醉人、太适意了，把吸进去的烟再喷出来，似乎也把蕴藏在心里的怒气，一口一口地发泄出来了。所以当一位贤惠的妻子，看见丈夫将要勃然大怒的时候，她应该轻轻把烟斗装好，放在先生的嘴里，对他

说：‘好吧，来一锅子，把不痛快的事情忘掉吧！’这个公式是百试百灵，始终有效的。妻子也许会失败，可是烟斗是永远不会失败的。

“当我们想象一位瘾君子短期戒烟，当时六神无主、颓丧恍惚的神情，我们才能充分体会到抽烟在精神上、文学上、艺术上各方面的价值。凡是抽烟的人，大多犯过一时糊涂，立志戒烟，跟烟魔搏斗，一决胜负，后来跟自己幻想中的天良斗争一番才醒悟过来。我有一次也糊涂起来，立志戒烟，经过三星期之久，才受良心谴责，重新走上正道来。我这套烟的理论是万古常新、永久不变的，咱们既然彼此意见相同，希望坚此信念发扬光大。”

那天林博士气韵冲和，谈锋雄健，简直欲罢不能，孙伏园催了几次都不肯起身。我们直吃到月移花影，灯迤夜阑，才离开公园回家。

林大师生前，说他自己是一个伊壁鸠鲁派信徒，享乐主义者。他乐享生活，而不拘于凡俗形式，有话想说就说，想笑就笑，证诸我们在来今雨轩一夕倾谈，他的言行是表里如一。虽然有些笑谈，可是您要把他的话，细细地咀嚼一遍，都是含有高深哲理的。我们曾经相约，彼此有生之年，心不生戒烟之念，口不出戒烟之言。所以笔者多年来始终守此信诺，就是在抗战期间，烟丝那样难得，用烟斗抽过关东台片、兰州青条、四川金堂，不管怎样困难，可从未有过一丝一毫要戒烟的念头。想不到一九六八年忽然十二指肠溃疡，上吐下泻，休克多次，只好开刀割治，医生坚嘱今后抽烟嗜好必须戒除。现在斗架已然积尘寸余，回忆前游，令人有无限的哀思迷惘。但愿我这位半师半友烟斗同志，在天之灵一斗在握，渊渊含吐，垂之永恒吧！

香烟琐忆

您别看八厘米、十厘米长的一根烟卷，烟瘾大的人三口两口就吧嗒完一根，烟瘾小的人，也不过五分钟一根也就剩下一点烟头啦。要让人家内行说，其中可尽是讲究。就拿烟卷牌子来说吧，抽烟的人只知烟的好坏，谁还管什么牌子不牌子，可是要叫人家烟卷专家一解释，那里头学问可大啦。

当年英美烟公司总经销王者香说：公司新出一种香烟，烟味的好坏倒在其次，牌名的响亮不响亮，反而特别重要。何者适宜做高级烟的牌名，何者适宜中级，何者适宜低级牌名，个中人可意会而不可言传，一听便知道这个名字，可以排在哪一级。起个中下级烟的牌名，简直俯拾皆是，人人会起，您要想起出一个真正够得上高级烟的牌名，那就是可遇而不可求，戛戛乎其难啦。当年大英烟公司征求高级烟牌名，有人拟了一个“白政府”牌子被公司录用，奖金三万元现大洋，您说惊人不惊人。

就拿英美烟草公司出品的茄力克大炮台来说，一般卷烟制造业一致公认这是高级烟的牌名。大前门牌名虽然也不错，可是讲气魄、论音量，只能列入中级了。至于大小孩、翠鸟、别墅、美女一类，那就不折不扣是低级烟的牌名了。

在抗战之前，依照政府的规定，全国只有上海、汉口、宁波、天津、青岛五个地区准许设厂制造卷烟。到了日本侵略华北，河北保定设了个华大烟厂，山东烟台成立了同顺、东盛两个烟厂，一直到抗战胜利，这三个不合规定的烟厂，才勒令结束。

在中国设厂制造的烟卷，究竟有多少牌子呢，民国二十四年财政部税务署登记有案的卷烟牌名一共有七千种之多。像炮台烟分大炮

台、炮台、小炮台，红锡包、老刀又都有大小两种，真要详细计算，恐怕还不止七千种呢。

制售卷烟，因为利润优厚，所以商场上的竞争也特别激烈，光怪陆离，无所不用其极。记得有一年街头巷尾忽然到处都贴满二尺宽、三尺长、中间画着一个大红鸡蛋的广告，一贴就是个把月，结果由红鸡蛋破了，孵出了一个胖娃娃，敢情是大婴孩香烟创牌耍的一记噱头，结果这个卷烟，果然全国风行，大赚其钱。翠鸟牌香烟照方子抓药，也在翠鸟广告加印一个大“烤”字，那是说明他家用的都是烤烟，也就是复熏过的烟叶。可是抽烟卷的只求物美价廉，管你烟叶烤过没烤过呢，所以在宣传上，就没有像大婴孩那样收获丰硕了。

民国初年有一种鸡牌香烟问世，单层蓝铜版纸上头印着一只大公鸡，既没玻璃纸，更谈不上用铝箔包装，每盒五支，还附赠五支加蜡纸嘴，行销了好几年，才被其他新牌子取代。后来舶来进口六十支听装的福禄克高级香烟一批，听子一打开，里头有丝绸印的万国旗，各国风景名胜，世界珍禽异兽，跟着进口的听装茄力克罐子里改成珐琅烧瓷各国宫廷的照片来争奇斗胜。最妙的是南洋公司出品听装的白金龙，也不甘示弱，大登广告说明每买一打香烟准有三听有彩，在铁烟碟底下扣着一块现大洋，哪知道一听烟加上一块现大洋，分量当然加重，而且一摇总有点响动，结果有彩的听子香烟全让人挑去了。南洋公司一看大事不妙，后来把现大洋换成中南银行发行五族共和一元钞票，大家才没办法取巧，从此白金龙倒也在市场上，成了畅销的香烟了。

上海有个华成烟公司，全是国人资本开设，在广告、宣传、推销、技术各方面都斗不过洋商，后来亏累不堪，几近关门大吉。有一天召集股东研商怎样收歇，正开着会，忽然从天花板里掉下一只肥硕无比的大老鼠来，在会议桌上窜来跳去，就是不肯下桌。有位股东灵机一动，认为民间传说老鼠是财神，既然老鼠示兆，何不孤注一掷，以老鼠为名，再出个牌子试试，于是出了一种金鼠牌香烟。想不到金鼠一上市，居然全国各地到处畅销，甚至供不应求，几乎把英美烟公司几个同等级的烟挤垮。英美一看情形不妙，于是赶紧出了一个大联珠的牌子并且附赠画片拿来抵制，从此香烟里附赠画片大行其道，什么封神、水浒、西游、歇后语、三百六十行，都成搜集画片的瑰宝，比起现在集邮的狂热，尤有过之。后来华成趁抗战胜利余威，又用王美玉的照片出了个“美丽”牌香烟，“双喜临门”又风靡一时。英美

虽然出了个“梅兰芳”牌香烟来对抗，可也没把“美丽”牌整垮。华成从此垂死复苏，反而跟英美、南洋，在卷烟界成了鼎足而三的局面，都是那只金鼠带来的偌大财运、立的大功。

各烟草公司除了在卷烟品质上，力求精进、互不相让外，对于包装外观图案设计，更是钩心斗角唯恐落后。颐中烟公司华北运销部经理石雅三，是专门研究广告学售货术的专家，他说一个牌子出来第一要抢眼（引人注意），第二激发兴趣，第三让抽烟的赶快打开钱包。要抢眼，首先要在包装纸的颜色上下工夫，粉红、浅绿、淡青、藕荷色都是顶容易引人注意的色调，可是偏偏这几色，最经不起日晒风吹雨淋，稍微不小心，包装纸就会褪色，虽然烟是新出厂的，可是包装纸一变色，顾客心理上总有点不除疑，所以设计图案配合包装纸的颜色，尽量避免以上四色。如果一定要用四色，必须造纸的时候，在纸浆上下工夫。

有人说当年最流行江南一带叫红锡包、华北一带叫大小粉包的香烟，不就是粉红色的包装纸吗？不错，红锡包是用粉红色的包装纸，不过红锡包的包装纸，是在英国制造，包装纸的纸浆里就先加工渗色，不是一般染色纸，所以不怕风吹日晒。当年有个华北烟公司，是几位青年才俊集资创办的，出了一种二十支装软包的“飞达尔”，误打误撞是用的浅黄包装纸，因为黄色褪色不显，构图又全都是洋烟形态，没有一个中文字，大家还真让他们给唬住了，全部认为是舶来洋烟，因此一炮而红。他们又经营“美的冰室”专卖美女牌纸盒冰激凌，又是大赚其钱。华北公司跟着出了一种五十支听装的克雷斯香烟，为了标新立异，包装纸是用的浅绿颜色，这一下可糟啦，本来听头香烟不像十支二十支装香烟比较大众化容易卖。听头烟往橱窗玻璃框里一放就是十天半个月，纸一褪色，讲究派头的人嫌不雅观，全改抽别的牌子啦。这就是不明白用浅绿色得先从纸浆上下手的秘诀，把整个公司都因此弄垮的例子。

真正懂得抽烟艺术的人，在抽烟的时候，会一支在握，不时欣赏一下烟支上的钢印。美式香烟一切都是粗枝大叶，什么刀口的齐整、卷制的松紧、钢印的良窳，严格说起来，实在谈不上精细完美。至于像英式香烟、小炮台、大红锡包烟支用皱纹锁口，那就更不用谈了。

拿颐中烟公司来说吧（先叫“英美”后改名“颐中”），他家出品百分之九十九都是英式香烟，只有“百利”牌香烟是美式的，所以对于烟支上的钢印，讲究秀雅拔俗，工整细致，喷金撒银，甚至三彩

精印。当时全国有三十多家烟厂，要谈到烟支上的钢印，哪家也比不过颐中烟公司，同是一个牌子，如果烟有大小之分，包装纸可能一样，可是钢印绝不相同。拿三炮台的钢印说，是竖式印有金花，小三炮台就改为横式三行铅字体了。据说外商知道中国人特别喜爱金色，取其金碧辉煌，为了迎合顾客心理，所以茄力克大炮台等一级品香烟都印有金色标志。可是他们自己人好像对于金色似乎有点敬鬼神而远之的态度，专拣自己产品里没有金色的香烟抽。员工配合品大半都是小炮台，就是高级职员，也没有抽茄立克大炮台的。

以舶来品英式香烟来说，钢印真有刻得细腻生动，耐人赏玩的。拿现在台湾可以买得到的茄立克三五牌而论，茄立克上面人面狮身古埃及王室的标志就是钢印中的杰作。罐头三五牌虽然简简单单三个“5”字，可是“5”字上的金粉黄里带红，是经过专家研究配出来的金色，其目的是怕人假冒。假烟可以鱼目混珠，黄里带红的金色真假一望而知，是假冒不来的。

当初三个“5”一上市，只有五十支听装，既不用滤嘴（当时还没发明过滤嘴），烟支也比较窈窕，烟味醇和香气高雅，是妇女专用香烟。现在市面听装三五早已绝迹，所见到的都是加滤嘴二十支硬纸盒包装的了。以往三五烟的冲和气韵固然荡然无存，卷烟的松紧，似乎也欠均匀。现在如果有人敬您一支三个“5”，您拿起来点着就抽，您绝不敢肯定说是三个“5”，倒是烟支上的三个“5”字熠熠发光，仿佛千古不磨似的。最近更糟啦，连千古不磨的金字，也改三个蓝色双钩的“5”字。有人说抽烟喝茶，口味越来越高，假如您偶或有今不如昔的味觉，那可能是您的口味又高升一级啦。



唐鲁孙 著

南北看

广西师范大学出版社

•桂林•

图书在版编目（CIP）数据

南北看 / 唐鲁孙著. —2版. —桂林：广西师范大学出版社，
2013.1（2018.3重印）（唐鲁孙作品集）

ISBN 978-7-5495-2702-1

I. ①南… II. ①唐… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第236807号

广西师范大学出版社出版发行

广西桂林市五里店路9号 邮政编码：541004

网址：www.bbtpress.com

出 版 人：张艺兵

责任编辑：孟志成

特约编辑：苏本

装帧设计：苗倩

制 作：陈基胜

封面刻章：章圣晓

绿林英雄好汉

从小喜欢看闲书，什么《彭公案》、《施公案》、《七侠五义》、《小五义》、《七剑十三侠》、《五女七贞》，每一部书里的人名和绰号，都背得滚瓜烂熟，再加上不断地听京剧，所以一脑子里，都是甩头一子黄三太、碧眼金蝉石铸、北侠欧阳春、大环刀白眉毛徐良这类英雄好汉的影子在转。凡是听到的、看见的有关英雄豪杰绿林好汉的事，不但特别留心，而且观感上也异常锐敏。

记得在咱四五岁时，逢年过节的时候，家里总有一位虎背熊腰，光头剃得是青里透亮，赤红脸膛，两撇黑黢黢的胡子，永远系搭膊，穿坎肩儿，脚上是一双黑皮快靴，五十出头的精壮人物，带着大批贵重礼物来叩节，或者是拜寿。家里让咱叫他三爷爷，他一见咱总是一把抱起来，高举过顶，哈哈大笑，真能声震屋瓦。后来咱自从懂得看小说，脑子里印象，这位三爷爷，除没留下海（大胡子之意）之外，言谈动作，简直就是《儿女英雄传》里的邓九公再世。

这位叫钱子莲的三爷爷，外号人称南霸天，敢情当初是京南一带绿林总瓢把子。自从被先伯祖收服，洗手归正退出绿林之后，就在平津道上廊坊附近的郎家庄（读如郎个张）务农为业了。有一年中秋，他到舍下来拜节，吃过中饭一定要咱到前门外广德楼去听戏，依稀记得那天是俞振庭、迟月亭演的《金钱豹》，满台钢叉飞舞，踝子一个跟着一个摔，既勇猛，又火爆。戏园子看座儿的，还有卖零食的，似乎对这个钱三太爷伺候得分外周到，特别巴结，包厢里铺上桌布，椅子上另加厚棉垫子，茶壶嘴上套着黄色的茶叶纸。一会儿五香栗子，一会儿糖葫芦，又是豌豆黄，又是大碗奶酪。到了三点多钟，好几个饭庄子管事的，又送点心来啦，什么枣泥方谱、肉丁馒头，桌子简直摆得碟子压碟子啦。

戏一散，好几位买卖家儿掌柜的已经在园子门口恭候如仪。当然大家又是一窝蜂拥到饭庄子，要酒叫菜猜拳行令，大吃大喝一番。钱三老爷一到北平，总是住前门外打磨厂三义老店，饭后回到店里，大概有个三分酒意，一看月明似水，初透嫩凉，一高兴就打算带着咱赶夜路去郎家庄玩上两天再送咱回来。咱当时又想去，可又有点害怕。他说让柜上派人到家里说一声就结啦。于是我们爷儿俩，由赶车叫得顺的驾着一辆有席篷儿的大车，一吆喝直奔永定门。

出了大城一过丰台，得顺跳下车从草料簸箩里拿出一根铜架柱，挂着式样甚特别的一只铜铃铛，外面罩满紫里透亮的红缨子，驾在大骡子头顶上，一路叮叮当当，夜深人静，可以听出多老远去。走个十里八里，高粱地里就蹿出几个粗汉子来，可是双方面都非常客气，彼此好像说了几句寒暄话，可是咱一句也听不懂，然后拱手赶着大车又往下走。等没人的时候，一问钱三爷，才知道都是拦路抢劫所谓线上的朋友，怎么也想不到平津道上走夜路，居然有这么多的线上朋友，那真太可怕啦。

钱府的一切，倒是完全乡间土财主的式派，一点儿也看不出当年是坐地分赃的大寨主。只是最后一进，有一溜高大平房，院里土地是用三合土压得瓷瓷实实的，地上埋有碗口粗细、三尺多高的木头桩子，柱头磨得是又光又亮，一共有五六十根，可都是不规则地埋在地下，大概那就是武术界所谓的梅花桩了。屋里有两排兵器架子，架子上墙上插齐挂满全是长短软硬兵器，还有若干奇形怪状叫不上名来的，有一具紧背低头花冲弩，是钱三爷当年最得意的暗器。

我一看花冲弩，就想起《小五义》说部里的山西雁白眉毛徐良啦。敢情不是小说里乱盖，武术界真有人用这种暗器。屋里正中供着伏魔大帝，神案上放着五尺长一个黄缎子包袱，听说是一对纯钢虎尾竹节鞭。当年钱三爷洗手不干，封鞭归隐的时候，还举行了一次大典，是由先文贞公代为封包加印，从那时起这包袱就没打开了。我走到眼前仔细看过，果然隐隐约约有一行小字，一颗褪了色的朱红印记。钱三爷虽然洗手多年，年过六旬，人家一身功夫，可没搁下，功房的早课晚课从不间断。我当年童心好奇，几次想求三爷爷打两枝弩瞧瞧，因为他老人家练功都不许人看，所以心里老有点儿发憊，始终没敢开口，真是遗憾。钱三爷活到八十九岁时，有一天他忽然告诉家人说他要走啦，散功的时候，无论多痛苦，也别碰他。结果他在功房坐在蒲团上，全身颤抖，汗下如雨，足足抖了四个多时辰，才撒手西

归，钱家子弟看老爷子散功如此的痛苦，后来大家练功，也不过是活动活动筋骨，谁也不敢再继续往深里练啦。

咱有位五服边上的族伯（远房的意思），住在北平西单牌楼白庙胡同，咱叫他四大爷，是前清官学生，年轻时候每个月逢六八十，都要到国子监授经听课（等于现在听名人演讲）。有一天他经过户部街，正赶上一群地痞抢库丁（当年有一种地痞流氓专门吃仓讹库，因为那都是有油水的工作。库丁是银库的搬运工人）。大家一阵慌乱，咱这位四大爷，也让他们糊里糊涂给掳了去啦。幸亏当时有位武功高强的人物经过那里，路见不平，跃马扬鞭，单手一提溜，夹上马鞍，闯出重围，直奔西郊八宝山。等咱这位四大爷惊魂甫定，已经被人救上山来，彼此一谈，才知道救自己的叫李玉清，是八宝山的庄主。李庄主也毫不隐讳，说明自己就是当年的西霸天，现在早已洗手。后来，彼此交往交往，李庄主的么女儿，就成了咱的四伯母。

有一年永定河河水泛滥，京西有好几县受灾。李庄主拿出几百担小米赈灾，冯大总统为了鼓励褒扬，特别颁给一方“痼瘵在抱”的匾头，择吉上匾。这在李府来说，可算是有光彩的大喜事，自然要热闹热闹，大宴宾客一番。这种机会难得，咱自然跟着四大爷一块儿上山吃酒道贺，顺便开开眼。

李家庄可跟钱三爷家不一样，庄院的围墙挺高，有壕沟，似乎还真有点儿占山为王的式派。各处大小院子都搭着玻璃席篷，八人一桌，最奇怪的是全用方桌（据说绿林中人请客不用圆桌，每桌不坐十位）。菜是八菜两汤，大鱼大肉，每桌都用瓷茶盅斟酒，真应了“大碗喝酒，大块吃肉”那句话啦。

跟咱邻座，是一位祖母带着小孙子来吃酒，老祖母白发如银丝，大约七旬出头，小孙子最多不到十岁，可是吃起菜来，狼吞虎咽，食量吓人。有一盘干炸丸子，茶房一端上来，老祖母就不许小孙子动筷子，自己从头上拔下一根银簪子，有八九寸长，对准那碗丸子，手腕子几抖，已经穿了七八只干炸丸子了。跟着把挑着丸子的银簪往髻上一插，说是二孙子没来，带回去给二孙子解解馋。老人家顾盼自如，气韵矍铄。四大爷偷偷说，这位老太太武功精湛，人称白发龙女萧六姑（元瑜曰：可叹老侠女平日没肉吃），头上戴的银簪就是她的暗器。

话刚说完，邻座有位土头土脑庄稼老儿开腔了，他冲着萧六姑的孙子叫小祥说：“你奶奶偏心，不是不给你炸丸子吗，宋爷爷给你夹两个吃，省得你馋得直流哈拉子（北平俗语，口水的意思），小子好好接住。”说完一甩手，两只丸子像流星赶月似的，直飞过来。您别看小祥人小，功夫还真不含糊，一伸脖儿，两只丸子全到了嘴里啦。大家一看这一老一小，都露了一手，全叫起好儿来。老头子说，小孩儿牙口好，再给你个经嚼的，跟着黝黝的一对铁珠，又直奔小祥而来。小祥还来不及接，萧六姑一扬衣袖，两只铁球如同石沉大海，都掉到人家宽大的袖筒里了。

萧六姑说：“宋爷爷您这是逗孩子吗？简直是称量我老帮子（北平习俗称老妇之不敬语），孩子一个兜不住，岂不是就开瓢儿了么？”

宋爷名叫鸳鸯胆宋小斋，手中一对铁胆，百发百中，平常最好诙谐，见着聪明伶俐的小孩就逗，只要碰见小祥，爷儿俩总要逗逗乐子，人家老小一逗乐子，我们总算是没白来，可开了眼界啦。从前咱总觉得《彭公案》、《施公案》描写人的武功如何高强，心里总有点儿怀疑，自从看了吃肉丸子收铁胆，才知道当初写这部说部的人，去古未远，描述武功，有的地方，虽然未免夸大，可是还真有点儿影子。不像后来还珠楼主李寿民他们写的武侠小说忽然上天，忽然下地，亦仙亦佛，人耶妖耶过分离谱儿啦。

从前凡是做武职官、亲民官（管州县的）和方面的大员（管一省的），拿贼捉盗，随身护卫都要几位贴身長随，得力武弁。如果上官对待部下仁厚，一到任满，那班长随武弁，多半愿意跟着长官进退，在长官暂投闲散的时候，他们也就变成看家护院的了。

舍间有这样几位护院的，一位叫孟荃臣，是河南内黄县人，说话慢吞吞的，平素绝看不出他有什么功夫。一位叫马文良，是河北涞水县人，满脸连鬓胡子，牛高马大倒像一个练家子。一位叫牛振甫，是河北定兴县人，举止温文，谈吐也极有分寸，衣履整洁，跟马文良正好相反，简直像个干练跟班的。三个人只有马文良一高兴，在月亮地舞上一套软鞭，激荡回旋，飞光射壁，看得人眼花缭乱，的确真有两手。咱小时候最欣赏神行无影谷云飞一类灵巧超伦的轻功与蹿房越脊的姿态。据说孟马牛三人，都是个中高手，可是不管怎么说三个人谁也不肯露一手给咱瞧瞧。

有一天刚吃完晚饭，隔壁邻居叫小门赵家，是一位告老太监，因事得罪了厨师，这位厨师先放火，后杀人，拿着菜刀满街乱砍，吓得大家都不敢前去救火。这下咱家里三位师傅，可露出真功夫了，连长衫都没脱，一拧身都上了东厢房屋脊。两家各有院墙，中间还隔着很宽的一条过道，可是火星乱迸，火鸽子（飞出来的火焰）乱飞，也挺危险，说连上就连上。三个人把盛米的麻袋弄湿，一条条地盖上后屋檐上，三个人每人一只装清水的水桶，蹿上蹿下随时浇在湿麻袋上。他们在房上距跃跳荡，比一般人走平地还来得轻快迅捷。家里上下人等才知道，他们真是深藏不露的高手，不是《打渔杀家》里的教师爷，马勺上苍蝇——混饭吃的。

据他们说，高来高去的飞贼，如果黑夜蹿房越脊经过舍下，一定要跟他们打招呼借道，抽袋烟，喝碗水，赶上桃杏梨柿正果子，摘几个果实解解渴，那是常事。不过有个规矩，借道的朋友，只能在房上吃喝抽烟，不许落地，一落地对方就是瞧不起护院的，要动真格的啦（动手较量）。

有一天，孟苾臣忽然病倒，找了好几位名医，最后断定他得的是转食（中医病名，咽喉阻塞，食水不下，可能就是现在所谓喉癌）。孟苾臣认为一生浪迹江湖，饥饱劳碌种下的病根，恐难痊愈，于是写了封信给沧州朋友。敢情孟苾臣是沧州武术名家鼻子李的最小师弟，软硬功夫跟大师哥都不分上下，可是小师弟心高气傲，总想夺尊称霸，压大师哥一头。偶然在信阳遇见赣南散手名家卢湛，死乞白赖要跟人家学五雷掌，卢湛经不住整天死磨，只好把那套五雷掌传给他。不过两派功夫不同，运气使劲也各有各的门道，一不小心走火反经。结果孟苾臣虽然把五雷掌学会，可是练功一疏神走火，变成了不能过分用力，一用力就岔气的毛病。以班辈来说，他跟鼻子李论左右，当然辈分很高。他这一病，陆陆续续不知来了多少武术名家来探病。鼻子李在东光县有一所宅子正空着，于是把小师弟接去养伤治疗，听说又活了七八年才故去。

在北平提起西单二条会家，也称得上是黼黻门第簪缨世家了。有一天夜里，来了一个外路飞贼，三言两语就跟护院武师嘎啦上了（动起手来的意思），飞贼一看护院的人多，三十六计走为上策，正拧身上房想走，有位武师一抖手就打了他一镖，他这一撒丫子（飞跑之意，北平俗称脚为脚鸭子）就没有影儿啦。

过了两天，会家的人一走近花园子月亮门，就有一股子说不出来的臭味，一天比一天臭，于是大举搜索。后来在花墙子上夹层，躺着一个死人，尸首都烂得生蛆啦。敢情那天的飞贼，身受镖伤，跑没多远，就重伤而死了。这个飞贼身上百宝囊里，零七八碎儿还真不少，据说有一串万能钥匙，一只精巧的熏香仙鹤，还有一张专治跌打损伤内服外敷的秘方五虎丹。因为五虎丹医治五劳七伤真有特效，所以舍间就把药方抄下来，交给缸瓦市玉和堂老药铺配几服，搁在柜上免费赠送，每年总要配个十服八服来支应，一直到“七七事变”才停止赠送。

咱以上所说的，全是四五十年前亲身经历的真事儿，胜利后在东北也还遇到几位内家外家好功夫的高手，据咱猜想，现在在台湾的高手，一定所在多有，不过人家是真人不露相而已。

打擂台

小时候看多了《七侠五义》、《三门街》、《宏碧缘》一类的小说。尤其是看《宏碧缘》里朱彪正在擂台上耀武扬威，被花碧莲上得台来，用铜底尖绣花鞋挑瞎了双眼一段，对于打擂台可以说心向往之。只是去古已远，欲看无从罢了。

民国十八年在杭州开西湖博览会。为了提倡国术，吸引游客，于是举办全国性国术比赛来号召。大会是由剑术名家李景林、武当权威孙禄堂两位共同主持，所以全国各地有头有脸的武术界闻人，有百十多位，全部应约出席观礼。新疆潭腿泰斗恩泽臣特地到北平约了北平国术馆馆长许禹生，一块南下出席。可惜笔者正准备学期大考，不能追随二老前往开开眼界。等许恩二老会后，从杭州回来对大家说：

“国术是一种极为深奥的武学，其目的首重防身自卫，不得已时才能用拳脚伤人，可是要出手就得一击而中，使对方或伤或死，不能抵抗。由于出手就能伤人，而武术门派五花八门，各有专长，历代相传，难免恩恩怨怨，所以无论哪一门派，都告诫弟子们，习武首先要修心养性，恪守武德，收徒必须严格拣练，不得其人不传，最忌骄纵狂妄，以武炫人。所以这次虽然有七八十人上台比赛，可是大家上场一过招，三两回合，一方面自知不是人家对手，立刻自认失败，鞠躬下台。起初一般不谙武术的大众，总以为龙腾虎跃，拳脚交加，一定是一场既刺激又紧张的场面，结果差不多都是一发即止，看起来并不过瘾。你们幸亏都没去，否则一定也会感到失望。实在说有几场外家拳脚，内家气功，还是真有几位功力深厚的高手，不过一般人看不懂而已。”

民国二十年我到汉口工作，寄宿汉口青年会，会里总干事当时是宋如海。这位老兄是标准武术迷，一肚子武林掌故，打趟太极拳也有几成火候。他知道我对武术也有浓厚兴趣，晚上没事，就常找我聊

天。他说湖南省主席何芸樵文治武功都有一套，省府文职官员固然贤俊辈出，就是他大力开创的湖南国术馆，也是济济多士，高手云集。民国十九年曾经由湖南国术馆主持，在长沙办了一场擂台比赛，所有大江南北各路英雄好汉，全都赶来观摩，一时群贤毕集，真是盛况空前。比武结果，冠、亚军由长沙人谭辉典、谭有光叔侄二人夺去，听说谭辉典练的是铜头铁臂功，用极结实的枣木棍打他，他用胳膊一搪，能把对方震得棍断人摔。他的侄儿谭有光更是外家好手，功夫还在乃叔之上。将来如果举行第二届擂台比赛，千万不可坐失良机，一定要去瞻仰瞻仰。

到了民国二十二年，湖南省果然又在长沙举行第二届国术擂台比赛。同事陆林荪对于看打擂台热度极高，彼此既然道同志合，于是联袂赴湘。哪知这次擂台比武，轰动全国。幸亏事前托朋友订好了下榻地方，预先买好了擂台门票，否则买票固然困难，就是住所也成极大问题。因为赛前四十天，长沙大小旅馆，早就住满三山五岳的英雄豪杰啦。

河北沧州名武师李七柳，碰巧跟我们都住在湖南第一面粉厂的招待所。他对于江湖恩怨，武林秘辛，不但知道得非常详细，就是来龙去脉，也无不了如指掌。他说：“这次擂台比武，表面上说是提倡武学，骨子里是北派铁砂掌顾汝章，跟峨眉山清风道人的徒弟柳森严的一场决斗。因为何主席擅长武术而且功力深邃，上有好者，所以湖南国术馆也就网罗了不少武林高手。像以轻功著称的李丽久、写《江湖奇侠传》的向恺然、铁掌开碑顾汝章、太极推手名家郑曼青，以及以武术汇宗驰名南北的万籁声，第一届擂台比赛的冠亚军谭辉典、谭有光，都在湖南国术，或是长沙分馆担任重要职务。其中的顾汝章门户之见最深，自以为技艺高人一等，铁掌无敌，不但出语浮夸，而且一举一动也嚣张逼人，得罪了若干武林同道不说，连新闻界的朋友也全得罪啦。有一次为点小事，把长沙的《大公报》都捣毁得落花流水，因此大家对顾都有点不满，可是敢怒而不敢言，都希望能有武林高手挺身而出，杀杀他的气焰，给大家出出气。

“恰巧这时候长沙出现一位二十岁身材修长的小伙子，叫柳森严，是当时长沙参议员的堂弟。他因为从小身体孱弱，拜在常宁县清风道人门下，跟师傅去峨眉练了十多年武术才回长沙来。柳森严人长得雄姿英发，言谈谦抑随和，既好吃又好玩，所以三教九流不管大人小孩子，都乐意跟他交朋友。在他高兴的时候，就是求他教几招散手

防身，都能办得到。因此他在长沙开的专治跌打损伤的森济外科医院，天天都高朋满座，医务也特别兴隆。

“后来有人说，《江湖奇侠传》里的柳迟，向恺然写的就是柳森严。这一传说不要紧，不久就传到何主席的耳朵里了，何有黄金市骨求才若渴的癖好，尤其是本省少年武术精英，焉能放过。于是在省府设筵，折节款待柳森严，当时陪客也都是武术界名流。中国有句俗话‘一山难容二虎’，顾汝章向来目无余子，骄纵惯了。现在眼前这个毛头小伙子，既是懂得点三脚猫、四门斗的武功，要不乘此机会折辱他一番，岂不是减了自己的威风。

“酒席散后就在花园子里，表演了一手搓石成灰。可是人家柳森严也不示弱，立刻在金鱼池边，露了一手吹气成潭，把四五尺深的水，吹现碗口大小深洞，虽然未见高低，可是由此就种下这次比武的动机。这回擂台比武，是全武行真刀真枪，可热闹啦，咱们明天仔细去瞧吧。”听了李七老这番谈话，才知道这次打擂台还有偌大内幕。这回来长沙看打擂台，可能不虚此行。

比武擂台设在长沙大操场，地方广阔，可以容纳一两万人。会场四周，布满了帆布篷帐，正中坐北朝南搭了一座主台，台高约有两丈，长宽约有八丈见方，是比武场所。台板是三寸多厚松木，上下场门，也分出将入相。正面兵器架上，十八般兵器，排列得绕眼晶光，正中长条案上摆满银盾银匾锦旗镜框。左右各设副台一座，比主中略矮略小，左首台是贵宾长官席，右首台是裁判医疗大队席，擂台四周有六层看台是买票入场的观众席。场内观众，还没开播，场子里已经是人山人海，最令人扎眼的是场内和尚尼姑道士伤残乞丐特别的多。也不知道他们是江湖奇侠啊，还是故意前来蒙事的。

第一天揭幕，由何主席做了极短的开场白，名震全国武林前辈杜星五说了几句话，就宣布擂台开始。开场先由万籁声上台表演，他把六尺长茶杯粗的铁棍在胳膊上绕了三匝，掷在台上，吭哧一响，外行人也看得出，这是一场真正气功表演。第二场好像等了半天，没人上台，于是垫了一场武术馆的徒手对打，倒也一招一式，虎虎生风，让人看得一清二白。接着是太极剑表演、梢子棒破单刀、空手入白刃，也都看得出个个身怀绝技，功力不凡。

下午一开场少林劈掌对岭南白鹤掌，以雄浑对轻灵，结果劈掌落败。接着上来一位又胖又矮的汉子跟一位壮年武士对打，脚拳兼施，

指掌并用之下，壮年一掌打在胖子肚腹，只见胖子大口一张，一匹白练，直射壮年胸脸，壮年人立即倒在台上。有些观众愣说胖子练有剑丸，所以壮年被击昏倒，于是宣布暂停。经过询问化验结果，胖子所练的是水箭，比赛之前喝足凉水，打在肚内，紧急关头，可以径射伤人。水系凉水，并没毒质，台上台下大家都受了一场虚惊。

接着一位少林跟一位交手，两人在台上转来转去，谁也不敢先出手，后来偶或出拳，也是你闪我躲，谁都没有直接命中过。耗了将近二十分钟，裁判宣布平手，据说两人再打下去，二人一定不死即伤。第一天就此收场，虽没看到什么精彩节目，但是总算看过打擂台了。

第二天一开场顾汝章就登台叫阵，柳森严果然不负众望跟着上了擂台。柳当天穿的是翠蓝色长袍，虽然属于中上体型，可是跟肌肉充肉紧的顾铁掌一比，就显得渺乎其小啦。我们距离擂台，有二三十丈远，当时又没有扩音器设备，只见顾柳俩，话没说两句，顾出其不意，骤发一掌，柳就像被击倒地，跟着贴地横扫一腿，一霎眼人影一晃，柳已跳下擂台钻入人群，飘然而去。有人说柳的一腿，虽把顾汝章扫到台下，柳森严一伸手，又把顾拉回台上，彼此还说了几句场面话，才草草终场。可惜笔者未曾看到。我们回到住所，李七老说顾汝章一掌，不能把柳制住，再打下去，顾汝章一定凶多吉少，非当场落败不可，不过擂台四周早有部署，柳就是获胜，也出不了会场。柳森严不但招式犀利，头脑也特别敏捷，这次打擂台的目的，也不过是显显威风，露一手给大家看看而已。花了四五天的时间，从汉口跑到长沙看打擂台，柳顾交手不到一分钟，说起来实在令人扫兴。

回到汉口后，不几天宋如海来说，柳森严现在也到了汉口。果然有一天看见柳森严在去中山公园的路上，一袭蓝衫，带了好几位北里名花，坐着敞篷马车，谑浪遨游。据说当天柳去中山公园，就是应上海武林前辈之约的，后来比画起来，柳用四两拨千斤的巧招，胜了那位武林前辈。此事被清风道人知道，立刻亲自到汉口，把柳带回峨眉，从此就没有再听到柳森严的消息了。

这次台南举行世界性国术观摩擂台邀请赛，听说有三百多位中外武术高手参加，一共比赛五天。我想这个消息，不单是我这个擂台迷，就是一班爱好武术的朋友，听了也会异常兴奋。本想头一天就赶到台南，去做现场观众，继而一想，还是先看看电视的实况录像再说吧。这次参加的选手，是按体重分成九级，把外国人的拳击，照方抓药，全给抄过来了。

咱们先谈这个擂台吧，四面不挨不靠，倒是得瞧得看。以高度来说，大概怕选手掉下来摔伤，安全第一，所以看起来不太威武壮观。台上铺的是榻榻米，榻榻米底下是什么就不得而知了，四面就用榻榻米的布边分为内外场。说是为了保护选手的安全起见，头上要戴特制的头盔，选手一戴上，不用说眼观六路，反而变成大丈夫只能向前，至于耳听八方，能听见裁判吹哨子就算不错。手上又要戴四指骈，拇指伸外的新型手套。什么擒拿点穴、一指经、鹰爪功，多么有真功夫的高手，在指掌方面，就是有功夫谁也没法施展。前胸绑着一块塑料海绵做的护胸，等于把身体固定，所谓缩小绵软巧的功夫，一律用不上。听说还有一块护阴，咱没看过，是不是跟打篮球的护裆一样，因为没看见过，所以不敢乱说。如果说选手专踢下阴，都是下三滥的玩意儿，也就品斯下矣，不配当选手啦。要说怕受伤，膝部以下的迎面骨，最经不起摔碰，反而没有保护器具。脚上大家都穿系带子的胶底鞋，在榻榻米上穿胶鞋厮杀，既滑又不着力，请想是什么滋味？所以选手时常会莫名其妙地摔倒，所穿胶鞋，一用劲后跟就秃噜下来叫停，还得请判系鞋带穿鞋子，您说滑稽不滑稽？

一百多场打下来，中国固有什么太极武当少林八卦拳术掌法，一位也没能施展出来，上得台去，每场比赛，好像一个师傅传授，一上台全是两脚又蹦又跳，两人左摇右晃，你乱打，我就乱踢，西洋拳、泰国拳、空手道、跆拳道、摔角、柔道，什么招式都有。有些身大力不亏的选手，一看对手身躯短小，甚至一鼓作气，把对手连推带挤，挤出内线来得分。要说这次擂台比赛是古今中西什锦大拼盘，倒是样样俱全，一点儿也不夸张。可是别忘了，这是国术比赛，咱们让友邦人士赞不绝口的中国功夫，就是这么乱来一气吗？外国人固然搞不清，咱们这百分之百地道的中国人，也被弄得眼花缭乱，说不出所以然了。往者已矣，再过两年，第二届国术比赛，已经决定仍旧在台湾举行。在这两年之内，希望负责单位，好好研究出一套比赛办法，使真正的中国功夫能在擂台上表现出来，让外国朋友重新把中国功夫再来一次新估价，恢复前此光荣。如果我们拿不出好的办法来，还是像小孩打架，胡踢乱打撕掳一场，我看还是免了罢，免得再一次丢人现眼啦。您说是不是？

刽子手

夏元瑜老兄在《时报》写了一篇《砍人头》，将人比兽，以兽喻人，把人兽来个大解剖，发人所未发，言人所未言，的确令人顿开茅塞，长了不少见识。现在笔者把所见所闻写点出来，既不是续，更不是补，不过是凑凑热闹而已。

当山西军队驻北平的时代，笔者办公地点就在东四牌楼附近，机关里没有伙食团，大家又不懂得带便当，所以中午这一顿饭，只有下小馆。隆福寺的灶温，在当时算是物美价廉的二荤铺，所以笔者就成了灶温的常客。晋军一到，跟着各饭馆的女招待就大为走红起来，灶温首先响应，添上女招待，顶出名的小金鱼，就是灶温捧起来的。他家一添女招待，为了扩充营业，散座也打成隔间，我们这帮真正吃饭的常客，每天就得挤在柜房里凑合凑合啦。吃客多，桌子少，大家又都是常主顾，拼拼桌儿也无所谓。

当时几乎每天跟笔者同吃的，有位身材修长，腰板笔直，留着络腮胡子，说话落门落坎，六十出头的老者。经过请教，才知道姓姜名景山，原籍开封，落籍北平。初交不好问人行业，可是五行八作，看来看去，哪一行也不像。日子一久，才知道人家是前清刑部的执事（刽子手都忌讳“刽子手”三个字，通常都呼他们执事）。笔者曾经问过他，听说干这一行都姓姜，有没有这档子事？据姜老说，明朝燕王棣，为了排除异己，有姜姓亲兄弟五人，给他做贴身卫士，后来迁都北京，姜氏弟兄仍旧给成祖执行刑罚，就是后世传说的姜家五虎。顺治门瓮城有五座的宝顶，前头有砖瓦铺，堆满各种陶玉，所以看不见，有人传说那就是姜家五虎的坟墓。后来才知道根本没那门八宗事，那是水平测高标准，大家全错疑惑啦。北平倒是有姜家坟，在阜成门外八里庄钓鱼台附近，凡是他们这行有传授的子孙，清明节都要去烧烧纸，那倒是一点儿也不假。

他大爷（伯父，北平人叫大爷）姜大诚是刑堂总执事，他本人虽然跟总执事是亲叔侄，可是他要投入这一行，也得磕头拜师，改口叫师傅。他十六岁投师，最初是每天天一亮，就起身开始推豆腐，用砍人头的大刀，反把往胳膊肘儿一顺，刀头突出部分，用腕肘气力，把豆腐推成一块块薄片，越薄越好，等推熟了，在豆腐上再画墨记，照墨记往外推，等准头练熟，再在豆腐上加十个青铜钱，仍然按墨记往外推，一直练到指哪儿就推哪儿，毫厘不差，青铜钱在豆腐上丝毫不动，才算成功。

学徒时期下半天，可也不能闲住，每天没事就逗猴子玩。用手盘弄猴子的后脑勺子，专找猴儿的第一和第二的颈椎，也就是俗话所说脖子后头算盘珠儿，大概人猴骨骼相同，久而久之，也摸熟啦。

最后一关，就是现场表演，这一关一过，才算出师。姜爷第一次到刑场，一看这个阵仗人就晕乎啦。第二次乍着胆子再去，到了节骨眼儿，还是下不了手。到了第三次上，师父这次给他准备了新鞋新袜一身土黄布的紧身裤褂，外带一条黄绸子包头。师兄弟四五位兴冲冲地直奔菜市口，哪知道走到骡马市大街一个饭馆子门口，忽然从楼上迎头扑脸泼下一盆脏水，正好泼了姜爷一个满头满脸，他一生气，就直奔楼上，找泼水的小子算账，他师傅拉紧他说，差事要紧，等回头再跟他们算账，到了刑场气势虎虎，脸红脖子粗的，一动手就砍了三个。一出刑场红了眼的要找泼水的算账，师父带着他连师兄弟七八口子，直奔这座饭馆。他一上楼，可傻啦，楼上是绛烛高烧，红毯铺地，正中摆着一世太师椅。师傅赶紧把他叫过来说：“还不赶快磕头谢谢五师叔，刚才那盆吉祥汤，是我安排好让你五师叔泼的，不然你永远出不了师。”敢情他们这一行要在刑场见红才能算满师呢。

笔者问他砍头有几种砍法。他说处决十恶不赦的江洋大盗，那跟元瑜老兄说的一点不错，犯人跪下，刽子手在犯人左右肩膀一蹬，再一揪辫子，脖子立刻拉长，有经验的刽子手一刀下去，正好是颈椎骨的骨缝，真是轻而易举，毫不费力，完成一件红差。如果是三品以上大员，犯了不赦之罪，必须问斩，那就不能揪辫子咔嚓一刀交差，刑部得选派有经验的刽子手，在犯官后脑子，顺刀一推，飘然而过。既不敢对着腔子沾血馒头，也不敢一脚踢倒尸首血溅刑场啦。尸亲如果打点的在刀刃上，人头一落地，用木盘盛起，马上三下五除二的一缝，把身首又合而为一了。姜老当了半辈子差事，只承应过这么一档

子事，代价是纯银二百两。据他说到后来大臣犯罪，多半是赐帛自尽，赏一条白绸子自己上吊，绑到菜市口砍头的，简直少而又少了。

姜老又说三百六十行，我们这一行，现在算是取消啦，否则的话，我都不希望您跟我往深里交。干我们这一行有一个坏毛病，不管跟谁在一块儿走，总让人先行一步，多看人家颈椎骨怎么长的。这倒不是对谁有恶意，因为从小儿习惯使然，您说有多讨厌。

姜老又说进入民国之后，骡马市大街，有一家姓承的，家里有一个家常子（北平从小收养的小厮叫家常子），叫杜小子拴子的，长大不务正业，主人一管教，他愤而挥刀，把主人全家都宰了。后来在天桥二道坛门行刑，可惜当时没有包青天的狗头铡，是用麻刀铺的大铡刀铡的，小子真叫横，临刑还要躺在铡刀口上试一试。姜老也承认杜小子拴子是他所见的第一条狠人。

当年的北平杂耍

中华综合艺术团这次宣慰侨胞，其中有巧耍花坛一项，不由想起北平的佟树旺来。佟是涿县人，家里是开缸瓦店的，他从七岁起，一时高兴，就练起耍坛子来了，好在柜上有的是伤残带纹的瓮、盎、缸、盆，卖又不能卖，正好拿来练手。他摔的陶瓷可多啦，换了别人谁也买不起那么多的陶瓷来摔。咱们看有些人玩抖空竹、踢毽儿，在台上都有失手的时候，但佟树旺耍花坛，却没有啪啦一响，满台飞瓷碎片的场面。佟树旺的耍花坛，如苏秦背剑坛子在脑袋后头走，二郎担山坛子在两膀滚来滚去，都是不容易练的。尤其是魁星踢斗，头上左右膀臂共三个坛子在转，脚上再把一个坛子踢到头顶坛子上，一个左转一个右转，这套功夫都不是普通人能练得出来的。

北平的各种杂耍，原先都是有财势、爱面子的子弟练的玩意儿。遇上喜庆宴会，行人情、走份子，亲朋一撺掇，露个一手两手，给大家瞧瞧。有的人后来家道中落，浪迹江湖，没法子才在天桥或庙会，赶集撂地摆场子，凭着玩意儿来混口饭吃。

早先在北平，讲究听评书、单弦、相声、大鼓、什不闲、八角鼓带小戏什么的，杂耍这个名词，是后来才兴出来的。

清时，北平内城虽有戏园子，但是因为前清定制，内城不准唱大戏，偶或演点儿杂耍也是不定期的。民国以后，北平的杂耍，正式组班，进戏园子卖茶钱，是前门外四海升平开的端。因为园子在百花丛里，八大胡同各清吟小班，能歌会唱的名花，为了招徕客人，也不时到四海升平客串一番，所以弄得老实买卖人不敢立足，有身份的人家，也不愿意凑这份儿热闹惹闲话。四海升平的顾客，后来净剩下些花丛游客，青皮恶少，维持了没有多久，只好关门大吉啦。

一晃十多年也没有人出面拴班子，在戏园子里演唱杂耍。直到哈尔飞一度改为杂耍园子，再加广播电台游艺节目，没早没晚一开收音机，不是单弦，就是大鼓，要不就是对口相声，成本大套的连台评书。这一闹腾，杂耍这一行，在北平足足热闹了十多年。

想当年，北平殷实铺户丰厚人家，逢到娶媳嫁女、给老尖儿办整寿、给小孙子办满月，总想热闹热闹。假如唱台京腔大戏吧，花费太大，也怕招摇惹眼，于是取法乎中，可以唱一台宫戏。北平又叫“托吼”（表演道具的木头人有三尺多高，要托吼的人，可以在帷幕后走台步耍身段），各路宾朋，凡是会唱两口的，都可以蹿到帷幕后头去唱（北平话叫蹿桶子）。

另外，唱一台滦州影戏，也够热闹的。滦州影戏主要的乐器是扬琴，听苦的有《白蛇传合钵》，听逗眼的有《秃子过会》，火炽的有《竹林计》，悲壮的有《胡迪骂阎王》。来宾要过戏瘾，可以枉驾后台，随意唱点什么消遣消遣。从前金秀山、谭鑫培、陈德霖、德珪如都是个中能手，碰上有影戏的场合，总要到后台亮亮嗓子。其中，富连成的张喜海，说刘赶三要影戏人儿还有绝活，影戏里有一出叫《火烧狐狸》，剧情跟京剧的《青石山》差不多，他能耍出各种各样火彩，细白粉连纸糊的银幕连一点火星都沾不上，连影戏班的耍手，都不得不对他伸大拇指头。

有的人家办堂会，会约一档子八角鼓带小戏什样杂耍，那可比宫戏和滦州影戏又显着排场阔绰啦。

八角鼓带小戏里，少不了什不闲。北平唱什不闲的，以抓髻赵算是泰山北斗了。他曾经进过大内，在御前献唱，颇蒙恩宠，所以抓髻赵唱什不闲的锣鼓架上，左右各雕着一只金漆盘龙云头，表示他当过内廷供奉，这是上赏的响器。笔者听抓髻赵的时候，他已经是满脸皱纹，白发盈巅，可是唱起来老腔老调、古趣盎然，嗓筒儿还是脆而亮。故都名票张伯驹，曾经特烦抓髻赵在高亭公司录了两段排子曲，现在当然已成绝响啦。

北平的京韵大鼓，有银发鼓王之称的刘宝全是特出人物，他一上场，气度雍容，唱做炉火纯青。刘本来是梨园出身，后来才改唱大鼓，所以他的刀枪架儿特别受看。一般唱京韵大鼓的，都说艺宗鼓王，其实十有八九都是“留学生”（从留声机学来的）。尤其大鼓妞儿，一张嘴就是《大西厢》，只要唱《大西厢》，就算是刘派啦，其

实《战长沙》、《宁武关》身段繁复、悲壮激烈的大鼓段，那才是刘派的代表作。北平剧评家景孤血说：“刘宝全的《宁武关》，描摹周遇吉一腔热血，精忠报国，唱起来仿佛都有脑后烈音，是凡血性人听了，都能激发一股子爱国的情操。”此话确实不假。

当初清末内务府大臣奎俊（乐峰，名票关醉蝉父亲），有一年新得长孙，一高兴把刘宝全叫进宅里，唱一台小型堂会。台面就在小花厅里，正面放上一架特大穿衣镜，宝全就在穿衣镜前头唱。奎老坐在一张摇椅上，专看刘宝全镜子里后影，宝全知道奎老是个中高手，不但能唱而且会编。当年张筱轩唱的《翠屏山》带放风流焰口，就是奎老的手笔。所以他越唱越犯毛咕，一段《战长沙》唱完，真是汗透重裘如释重负。你瞧大鼓虽小道，可是在以前，听的主儿和唱的主儿，对于艺术是多么认真呀。

把八角鼓带小戏唱出名的是奎星垣，同行都叫他奎弟老。奎弟老拿手好戏是《锯碗丁》，只要是出堂会，没有不唱这出小戏的。一般女眷看到恶婆婆对待儿媳妇的阴损毒辣，真有当场流泪的，这类小戏对于警世醒俗，倒也发生了相当效果。奎星垣唱到脸不上粉，没法唱包头了，才洗手收山。后来又出了一个张笑影，张年纪轻扮相好，很出了一阵子风头，不过因为整天涂脂搽粉，变成似女非男的脸蛋儿，加上为了便于包头，头发留到可以梳髻儿，下装之后简直分不出是男是女，渐渐也没人敢领教啦。

唱八角鼓带小戏，还有一个名人徐狗子。徐狗子在杂耍界人头熟人缘好，既能吃亏让人，又四海够味，谁家要是办一档子堂会，找徐狗子当承头准保没错。不但玩意儿齐全，场面火炽，还能让您不多花钱。徐狗子最大长处是不忘本，他发达之后，冬天出门海龙皮帽、水獭领子大衣，浑身穿绸裹缎，打簧金表翡翠表杠，可是一遇见老主顾，仍赶紧下车打千请安，毕恭毕敬，满脸小人该死，大老爷禄位高升的神气。徐狗子玩意儿宽绰不说，他最能挨得起揍。他时常指着自已脑门上凸出一个疙瘩说喂，说他这个坏包，是唱《打城隍》、《打灶王》一类挨揍戏，日积月累揍出来的。好人有好报，徐狗子唯一的孙子，他供给到英国留学，学成回国，徐狗子老年还真享了几年清福呢。

北平的杂耍中有一种梅花调大鼓，其中金万昌得算头一份儿。金万昌长得虎背熊腰，实大声洪，可是唱起梅花调来，抑扬顿挫，细腻缠绵，令人忘了他的龙钟老态。尤其他鼓板上的功力充沛，花点玲

珑，配上他依傍多年的三弦四胡，出场一通净场鼓，凭着鼓点的花哨流畅、乐器托衬得丝丝入扣，立刻就能要个满堂彩。金老晚年在天津小梨园、北平哈尔飞登台，上下场都要人搀扶，可是一到场上，立刻精神抖擞毫不含糊。梅花调的特点是尾音拖长才好听，金老年高气衰，拖不动只好用吭来帮衬。那可真是货卖识家，武侠小说名家还珠楼主李寿民、章回小说高手刘云若，两位偏偏喜欢听金老之吭，认为金老之吭，跟裘盛戎花脸之吭，有异曲同工之妙。金万昌收的徒弟可不少，男徒弟没有一个出色的，女徒弟有个郭小霞倒是唱出了名，算是承袭了她师傅的衣钵。

听老辈儿人说，早先北平的单弦比大鼓还时兴，可是真正唱出了名的只有一位荣剑尘，按说八角鼓快书岔曲排子曲，都属于单弦一类。清军扫平大小金川，八旗兵丁为了提倡军中娱乐，才兴出了八角鼓，最初只打打八角鼓唱得胜歌词，根本没有丝竹伴奏。等到班师回京，才添上丝弦，曲牌也越研究越多，像南锣北鼓金银钮丝，那都是后来加上去的。当初有一原则，单弦里的词句，都是些春郊试马、虎帐谈兵、慷慨激昂保国卫民的词儿，绝对没有儿女私情、花花草草的词藻，后来虽然为迎合听众心理，偶然来几句软性的唱词，可是比起别的玩意儿，算是最规矩的了。荣剑尘是内务府旗人，他的单弦唱起来，不单词句典雅，意境悠然，而且如珠走盘，每个字、每句词，都能让您听得清清楚楚。偶或抓个哏、斗个趣，也是不愠不火、谑而不虐。后来有个常澍田虽然气口差一点儿，可是还不离谱儿。后起之秀出来一个曹宝禄，在园子里电台上真有人捧，严格说起来，咬字不真，气口欠匀，仅是年轻气壮，凭着一条嗓子，唬唬听众而已。

唱大鼓还有个特殊人物，就是醋溜大鼓王佩老大臣。王佩臣自己说她的大鼓带点儿酸溜溜的味儿，所以叫醋溜大鼓；一般唱大鼓的妞儿都年轻貌美，只有她这个年近知命的老太婆，还在唱玩意儿，因此自封王佩老大臣。王佩臣在台上虽然脂粉不施，可是眉清目秀，遥想当年一定是个美人胚子，她手上的梨花片耍起来，繁花骤雨，配上卢成科的弦子，严丝合缝，也是一绝。她唱起来口齿流利，板槽极稳，最长的鼓词有二十一个字一句，她能唱得不慌不忙平平整整一丝不乱，这是无论哪一个唱手都办不到的。她的拿手活如《王二姐思夫》、《摔镜架》，既逗哏，又有趣。冀察政务委员会时代，她曾经应召到某要员公馆唱过一次《金瓶梅》，那是她压箱底儿的玩意儿，一般人恐怕都没听过呢。

华子元擅长的“戏迷传”在三十几年前，是顶叫座儿的一档子玩意儿，所谓“戏迷传”其实就是单口相声，不过戏里说学逗唱全离不开京腔大戏而已。华子元有几段绝活，像学孙菊仙《朱砂痣》的借灯光，汪桂芬《取成都》的“听说一声要钱行”，刘鸿升《斩黄袍》的“天作保来地作保”，龚云甫《钓金龟》的叫张义，杨小楼《连环套》“保镖路过马兰关”，真是学谁像谁。但华北沦陷不久，他就闭门不出啦。

对口相声本来是撂地玩意儿，不登大雅之堂的，后来把相声中过分色情粗俗的词句大删大改之后，才成了台上的玩意儿，想不到反倒大受欢迎。笔者听过最老的相声艺人，是张麻子和万人迷，他们二人好在个“冷”字，他们的眼，不讲究招得哄堂大笑，而是让人听完，细一琢磨来个会心的微笑，张、万两人的玩意儿就像电影里的卓别林，滑稽逗乐儿都是有深度的。

高德明和绪得贵这档子相声，在北平也大红大紫了一段时期。高德明人高马大，嗓子能够响堂；绪德贵萎缩而懵懂，十足是个捧眼的胚子。高德明有几段精彩的相声：《永庆升平》学胖马说山东诸城话，走《倭瓜镖》起镖卸镖喊的镖趟子，都是他的绝活儿。可惜后来两人为点小事一拆伙，弄了个两败俱伤，谁也没落好儿。

常连安本来是唱太平歌词的，想不到给儿子小蘑菇捧眼，把儿子捧红了，跟着又出了二蘑菇、三蘑菇一堆蘑菇来。小蘑菇虽然嗓子不够响亮，可是头脑比较灵活，能够随机应变，当场抓眼，抗战时期把个华北伪政权，损得体无完肤。例如有一次他说现在大家就要有好日子过啦，洋白面又恢复一块二毛一袋儿了。常连安问他什么袋儿，他说是狮王牙粉袋儿。又有一次他说八月十五日他在前门大街遛弯儿，走到了正明斋门口一看，可乐大发啦，翻毛月饼卖一块钱一个，有磨盘那么大。赶紧进去买几块解解馋，哪知伙计拿出来一瞧，一块月饼比小芝麻饼大点儿有限。于是他指名要窗户台儿上摆的月饼，等伙计拿来一比，跟刚才拿来的一般大小。他走到窗口一瞧，这才恍然大悟，敢情月饼前头放着一架放大镜，所以照起来有磨盘大。就是这两段相声小蘑菇就逛了两趟日本宪兵队，您想想，要是进了宪兵队还能好受得了吗？可是人家小蘑菇出了宪兵队，照说不误。常连安父子在当时一般人背地里都夸他们是有种的爱国艺人。

还有一位说相声不怕坐牢的叫赵霭如，此人不但身材修长，而且脖颈子也比别人长出好几寸。他是说单春的独角戏，骂日本，骂汉奸

真是骂得痛快淋漓，人人称快。赵霭如本来在东安市场南花园摆场子，因为捧场的越来越多，就有人动脑筋约他到杂园子上台去说，哪知园子里腿子特务太多，稍微一溜嘴，就被公安局叫了去大训一顿。后来赵霭如说 he 自己是撂地卖艺的命，谁约也不进园子，就抱着市场南花园场子死啃，直到胜利他儿子也接上啦，他也就回家当老太爷去啦。

在宋哲元将军主政冀察政委会时期，虽然日本眈眈而视，可是宋明轩有一套因应办法，倒也维持了一段小康局面。那时候物阜民丰，北平出了三个唱手，人们管她们叫“华北三艳”。有一个叫方红宝，唱京韵大鼓，妙曼素雅，不爱浓妆有如玄霜绛雪，学刘宝全也有几分火候。一个叫郭小霞，是唱梅花调大鼓的，长得风姿绰约眉目如画，三弦四胡都是金万昌旧时伙伴，红花绿叶相得益彰。一个叫姚俊英，是唱河南坠子的。自从乔清秀的河南坠子唱红，不久嫁人，跟着出来一个董桂枝在杂园子献唱，虽然唱得不如乔清秀，可是大家听腻了大鼓，来一段河南坠子，换换耳音也很受台下欢迎。姚俊英肌肤如雪，两只醉眼极为撩人，加上绿鬓新裁，辫长委地，风韵更为可人。三艳一出，当时每晚各大饭馆三人堂唱就唱不过来，所以三艳在园子只能唱日场，夜场就都不能登台啦。当时华北一班政要，虽然大家力捧，可是始终没出什么桃色新闻，胜利前后三艳都找着相当的对象，总算束身自爱的歌伎到头来都能各有很好的归宿。

单弦拉戏也是北平杂耍之一，从前有个巧手陈拉得不错，有胡琴一陪衬，真像一位拉一位唱。据说他是老生贵俊卿的琴师，因为贵俊卿一年到头都在南方登台，他不愿离乡背井，就研究出来单弦拉戏了。后来替王佩臣弹三弦的卢成科，因为是盲人，比较心静，手音又好，他把弦子上再装个铜喇叭，学言菊朋《让徐州》闪板枪板，样样俱全，学程砚秋《柳迎春》里“红梅得雪添丰韵”，他把砚秋的抽丝垫字大喘气，都能拉得丝丝入扣，惟妙惟肖，实在令人叹为观止。

杂耍园子里有一个颇受欢迎项目踢毽子，以王武樵、王桂英父女有名。起初是父女两个人轮流踢，后来桂英越练越精，稳而且准，王武樵自己就改耍钢叉了。他们所用的毽儿，全是自己包的，有些翎子特别珍贵，软而不飘，垂直下坠，不怕风吹，所以踢起来得心应手，攸往咸宜。去年有位留德朋友回国讲学，据说王氏父女去了欧洲，在西柏林经营一家皮革厂，大概他们钢叉也不要、毽子也不踢啦。此外宋相臣、宋少臣父子俩踢毽子也是有名的。

曹四景是抖空竹的泰斗，从前杂耍班子里，总少不了曹四的抖空竹。他空竹上抖的花样多，用的工具也古里古怪，除了茶壶盖、酒嘟噜之外，他能抖各式各样的葫芦。有一回他用放风筝的线轴子，两头各挂一小玻璃缸，里头还有小金鱼，抖起来四平八稳，真叫人替他捏着一把汗。可是人家曹四从从容容，从没看他在台上出过舛错。自从来到台湾，在电视节目里，曾经有一老先生表演过抖空竹。大概年纪关系，有时候突然失手，虽然当场仍旧找回来，可是观众总是替他揪着心。不过此时此地能看见抖空竹的，也可以慰情聊胜于无啦。

变戏法的也是杂耍班子里叫座儿的项目，快手刘、快手卢，都是个中翘楚，他们戏法分小戏法（又叫手彩戏法）、大戏法两种。小戏法虽然用点儿小道具，可是多半要凭指掌上功夫。有一年海京伯马戏团由外国到上海来表演，有位随团的法籍魔术师说：“英美的魔术连印度都算上，所赖于道具者多，要说论手法比中国戏法，那简直差远了。”这是行家的评语，可能不假。

中国变的大戏法，十来斤重的大海碗盛满了水，还有金鱼游来游去，再变大胆瓶里头插着连升三级。这些东西不错是带在身上，从皮兜子里摘下来的，可是您掂掂这份儿重量，甭说是身上带着走上台来变，就用双手来端，咱们也端不动呀。至于大套戏法里的罗圈当当，真当东西现开当场示众，据他们自己说是大搬运法，是真是假，局外人就没法弄得懂了。所谓大套魔术的洋戏法，杂耍班子不管是在圈子里，或者是应堂会，绝不跟洋戏法同台。有一次舍亲府上办生日，东院是八角鼓子带小戏，西院是韩秉谦带着“大饭桶”、“小老头”变西洋魔术，害得大家东院西院跑来跑去，打听之下，才知道两档子从来不同台，说起来也是件怪事。

北平老一辈儿的人，一听说您上茶馆听书，必定劝您不听为妙，因为听书比抽白面儿上瘾还来得快，听个三五回书准保入迷。北平说评书组织非常严密，不但有公会，而且师傅收徒弟也是三年零一节才出师，取的学名都得按字排下去，让人一瞧就知道是哪一辈儿的。笔者听过阔字杰字两辈，再往前的老辈儿，就没听过了。哪几个茶馆带说书，什么时候加灯晚（加夜场），哪位说书的在哪个茶馆说哪一套书，几个月一转，一切都是经过同行公议决定，谁也不能滥出馊主意。

北平说书，讲究一套书说一辈子，不但要专精，而且要熟透。坑坑坎坎，抓眼逗趣，书里一个人有一个人的神态、口吻、脾气，他一

张嘴，老听书的就知道是说谁啦。说书还分大书小书，像《三国》、《东汉》、《西汉》、《隋唐》、《岳传》，全身甲胄骑马弯弓，要说袍带赞、盔甲赞，属于大书。像《包公案》、《彭公案》、《施公案》、《五女七贞》、《七侠五义》以及《聊斋》那都属于小书。虽然不用说盔甲赞，可也有刀枪架儿，譬如说《施公案》的金杰丽，他形容赛罗成、黄天霸抽出单刀准备动手，他一扳左腿立刻来个朝天凳，表演天霸扛刀样子，真是精彩动人。王杰魁自己说吃了一辈子《包公案》，从小到大就说了一部《包公案》。他在中广电台说《包公案》，一到他的时间，所有北平大小铺眼儿，十之八九都打开电匣子，真是行人止步、驻足而听。大家伙儿送他一个外号叫净街王。他把一套《包公案》信口而说，入情入理、细腻动人。我常说假如王杰魁还活着在台湾的话，那华视的《包青天》用不着东拉西扯地找材料，只要把王杰魁请去给说说，再连个一两百集，绝对没问题。

连阔如说《东汉》，在他们说书界也是一绝，说起姚期、马武、岑彭、杜懋真是口若悬河，滔滔不绝，形容战马奔跑，简直就像千军万马排山倒海而来，大家都叫他跑马连，就凭他那份精气神儿，人人都得伸大拇指头。还有一位说《聊斋》的，把女鬼说得凄厉恐怖令人汗毛竖起，听完灯晚书，真是有人不约伴儿，不敢回家的。假如专拍鬼故事电影的跟那位说《聊斋》的交上朋友，那恐怖的鬼电影我们更有得看啦。

燕京梨园杂谭

京剧虽然发源河北，可是到了北平才发扬光大起来，加上清朝成立升平署之后，一般名角都应差供奉，更是如火如荼，蔚成满街竞唱“叫天儿”的盛况了。

喜欢听谭鑫培的，大家叫他“痰迷”；喜欢听杨小楼、梅兰芳的，大家说他“中杨梅毒”。给人起这外号，固然显着有点儿刻薄，可是迷上一个角儿，真有点废寝忘食、迷迷瞪瞪的劲儿。

民初是谭鑫培天下

民国初年谈到唱戏，整个北平可以说是谭鑫培的天下。早上在天坛坛根儿瑶台的陶然亭，您听吧，这边唱“店主东带过了黄骠马”，那边调“听他言吓得我心惊胆怕”。沿街吆喝唱话匣子的，也拿百代公司新出品，谭叫天的《托兆碰碑》、《问樵闹府》来号召。就是三更半夜走黑道心里直起毛咕的朋友，也会直着嗓子喊两句“杨延辉坐宫院”来壮壮胆子。当时家家都看的《群强报》，谭鑫培的戏报用隶体木刻，字越来越大，小四开的报纸，能够占去八分之一的版面，简直不可一世了。到民国七八年，北平的逊清遗老、各界名流，一股狂潮，力捧小梅，把个梅兰芳捧成名伶大王之后，《群强报》上的木刻排名，字的大小，先是谭、梅并驾齐驱，后来小梅名字加上花边，之后索性梅的木刻姓名大于老谭了。老谭本就性情高傲，连逊清的那中堂琴轩、内务府大臣世续，都管他叫谭贝勒，平起平坐。现在小梅居然咄咄逼人，要把他压下去，老谭嘴里虽然不说什么，可是心里总别扭扭的，一直不痛快。

有一次，河南巩县兵工厂厂长蒋梓舒，在崇文门外三里河织云公所给太夫人做八旬整寿，戏码有谭、梅的《四郎探母代回令》。碰巧谭老板正在烟榻喷云吐雾，一不小心把一个鼻烟壶掉在地上，摔得粉碎。这个古月轩制的竹苞平安七彩料壶，是谭老板心爱珍玩之一，烟壶摔碎，心里多少有点儿别扭，瘾没过足，就到织云公所上戏了。谭对这晚生后辈的小梅当然可以拍拍老腔了，瘾没过足又不便明说，于是让跟包的告诉兰芳，今天的戏要好生点唱。兰芳会错了意，以为谭老板特别高兴，准备卯上。谭、梅两人都用梅大琐操琴，梅是兰芳伯父，又特别知会了一声。等《坐宫》一上场，唱到对口快板，兰芳用足气力，越唱越快，谭老板可惨了，心说让你悠着点儿唱，怎么反而越唱越来劲，这不是跟老头子开玩笑吗？越想越气，加上瘾没过足，黄豆大的汗珠子可就一个劲儿往下掉，要不是功夫瓷实，能闪就闪，如其换了别人早就脱板了。梅大琐儿一看情形不对，直使暗号，兰芳才明白把事弄拧。等戏唱完，双方都没打招呼，谭老板可就把这个疙瘩记在心里了。

谭、梅《坐宫》结下梁子

后来有一次，金鱼胡同那家花园唱堂会，谭跟那琴轩的交情相当深厚，特地自告奋勇，要跟小梅唱一出《探母回令》。梅大琐一看这里头有文章，除了关照小梅场上要多加小心之外，也没有其他好办法。等《坐宫》一上场，老谭使出浑身解数，同时放下烟枪就扮戏，神满气足，嗓筒儿又高又亮，对口板如珠走盘，不但干净利落，而且板槽扣得滴水不漏。小梅一看谭老板是跟他较上劲啦。事已如此，也只好一咬牙抖擞精神，全力以赴啦。小梅向来不管多累的重头戏，脸上不会见汗，像尚绮霞（小云）、程御霜（砚秋）唱全本《四郎探母》，等“盗令送别”一下场，都要卸装松散松散，约摸着“回令”要上了，才重施脂粉再梳旗头。人家兰芳虽然也是照样卸装休息，可是再上“回令”之前，仅仅用粉扑盖盖油光，从来没有重施脂粉过，因为兰芳上台，脸上从来不见汗。当年美国著名武侠明星范朋克曾经说过：“就是这一手，谁也办不到。”

再说谭、梅《坐宫》这场戏，虽然旗鼓相当，可是把这场戏唱下来，兰芳向来不见汗的脸，汗珠儿也直往下滴答。从此之后，两人的疙瘩算是结上啦。后来虽然伦贝子溥伦和红豆馆主溥侗哥俩出名摆过一次请儿，暗含着给谭、梅拉拉和，可是两人始终耿耿于怀。谭老板

去世，出殡的时候，用寸蟒官罩，六十四个人扛大出丧，天津、上海梨园行有头有脸的都赶到北平执紼送殡，杨小朵跟余玉琴一边送殡一边咬耳朵。杨说：“谭老板上回把小梅大概真挤兑急了，小梅一向对梨园老一辈儿的，永远是敬老尊贤执礼顺恭，谭的丧事居然礼到人不到，可见得实在太伤这孩子的心了。”谭、梅交恶这段秘闻，是杨宝忠亲口说的，杨是小朵长子，属于梨园世家，大概假不了吧。

余叔岩苦学《定军山》

小小余三胜叔岩，一生就服膺老谭一个人，真真得到谭老板神髓的，也可以说就是叔岩一人。只要是老谭的哪一出戏他想学，那真是千方百计都要学到，诸如趴在桌底下，躲在门背后偷偷搂叶子，钻头觅脑想尽方法来掏换，一定偷学成功才能罢手。他收的徒弟如孟小冬、李少春想跟老师学点玩意儿，也是费了九牛二虎之力，吃尽千辛万苦，还不一定学得周全，可能老师还要留点儿后手。叔岩对人说自己趸来的不容易，卖的时候焉能不拿拿乔呢。

《老将得胜》（《定军山》）是老谭的拿手戏之一，因为这出戏黄忠是从青龙门（就是下场门，梨园行管它叫青龙门）上，认为是吉祥戏，同时《老将得胜》口彩又好，所以喜庆堂会都喜欢烦一出《定军山》。戏班子封箱开锣也唱这出戏取吉利。可是叔岩对于这出戏有点儿憊头，不大敢动。《定军山》黄忠有几个下场耍大刀花，如果刀花耍得利落，锣鼓点子包得严实，台底下一定要捧个满堂好。可是叔岩唱这出戏每次耍下场，都落不了好。自己细一研究，每耍下场刀钻就碰护背旗，护背旗打得七歪八扭的，当然耍不了彩了。后来一得空就想跟老师讨教讨教，可是老谭不是闪烁其词，就是顾左右而言他，不说真格的。

鼻烟壶换来耍大刀

有一天叔岩坐在烟炕旁边给老师打烟泡儿，大概正赶上老师心里高兴，又搭着烟瘾刚过足。叔岩一看正是机会，又旧事重提，请老师把大刀花怎么耍法给说说。老谭说，前些时我不小心，摔了个古月轩的料壶，心疼了好几天。听说你最近淘换到一只古月轩百子图的烟壶，是真货还是仿造呀？叔岩一听，就知道老师意之所在了。赶忙回

说，烟壶曾经送给玩烟壶专家郭世五鉴定过，认为壶底一个砂眼都没有，照笔法跟彩釉来看，属于古月轩的精品。现在没事，我马上回家把烟壶拿来请您法眼给订正一下。说着立刻跑回家，把烟壶装满荔枝熏的鼻烟，又跑回英秀堂来了。

谭老板仔细一瞧，壶型款式，确实是古月轩的精品，打开壶盖闻了一鼻子，烟也是好烟。叔岩当然随风转舵，老师既然喜欢，那就孝敬老师了。老师高兴之余，言归正传，抄起烟签子，拿签子把当刀头，用手一比画，让叔岩记住耍刀时，两只眼睛盯着刀，头脖自然而然跟着转，无论如何刀钻是碰不上护背旗的。一言惊醒梦中人，一个烟壶换来一套刀法，您瞧从前想学点玩意儿有多难呀。

王瑶卿改穿彩靴子

梨园行最能创造革新的，那要属王瑶卿啦。原先占行只分青衣、花旦两工，青衣注重是唱，花旦注重是做，也可以说上跷的是花旦武旦，不上跷的是青衣。王瑶卿很早就塌中不能唱了，如果改花旦吧，又不能上跷，踩跷一定有幼工。从前的跷既不分软硬，更甭提什么改良跷啦。他脑筋一动，于是占行兴出一种花衫子来，例如《悦来店·能仁寺》的十三妹，侯峻山、余玉琴、路三宝他们唱都上跷，可是后来王瑶卿唱，就改了穿彩靴子了。至于说到唱，早期梅兰芳的唱腔，大半出于瑶卿创造，至于御霜的程腔更是脱胎王门腔调了。

王瑶卿大家都喊他“通天教主”，那是北平《立言报》记者吴宗祜跟他开玩笑起的这个外号，他也居之不疑，于是大家也就叫开啦。可是如果细一琢磨，这里头文章可大啦。往好里说，王瑶卿收徒弟不管内行票友，不分男女老幼，只要红封贺敬送够价码，他是一律收，全可以说是有教无类，善门大开；往不好里讲，无论是王八兔子贼，他都能大度包容。可是有一样，等到真正教徒弟的时候可就分了等啦。最起码的归了大拨，由程玉菁调教说说。比较有出息的徒弟，那就交给掌珠王铁瑛看功说腔了。假如这个徒弟由王大爷亲自指点，这一定是块良材美玉，将来一定是有出息能够大红特红的了。

拥有大批内廷戏本

跟王大爷学戏要有耐性，他倒不一定是架子大，而是烟霞癖太深，晚上不睡，早上不起，每天要等晚饭之后，烟瘾过足，才有精神，所以古瑁轩要到十点钟才陆续上座。王瑶卿也是升平署的供奉，他从内廷抄出来本戏最多，后来传出来的只有全本《十三妹》（代《挂帅征西》）、全本《雁门关》（代《南北台》）、全本《乾坤福寿镜》、全本《五彩舆》。《福寿镜》给了尚小云、芙蓉草，只在中和园唱过一次，后来就撂下了。此外，他还藏有八本《德正芳》、全本《安邦定国志》、全本《十粒金丹》、全本《绿牡丹》、全本《天雨花》（麒麟童跟王芸芳在上海天蟾舞台所唱连台本戏，是上海一位剧评人所编，不是升平署本子）。华慧麟因为程玉菁的关系，抄了《再生缘》的本子。王玉蓉得到了全本《四面观音》的提纲总讲，可是谁也没排没唱。

瑶卿全盛时期没赶上，他跟老谭合作也只听过《汾河湾》、《南天门》两出，印象非常模糊。后来北平同仁堂乐家堂会，乐十二爷跟瑶卿交情深厚，特烦他跟程继仙唱了一出《悦来店》。讲眼神、白口、身段、步法，四大名旦都在台底下凝神静气地看，等《悦来店》下场，梅兰芳说了句：“王大爷的玩意儿咱们简直没法比。”至于尚、程、荀三人更是只有点头的份儿了。

旗妆戏瑶卿称一绝

王瑶卿既是内廷供奉，各王府他常常传差唱堂会，天长日久，耳濡目染，对于王公命妇的服饰仪注、言谈进退，都能够摹仿得惟妙惟肖，所以瑶卿的旗戏可以说是一绝。在北平鲜鱼口小桥华乐园没有翻修，还叫天乐园时代，他一时高兴，曾经在程砚秋的班里客串过几天。有一天笔者正赶上他跟慈瑞泉唱《探亲家》，戏里的唱只是吹腔银钮丝，唱调底也能对付过去。谈到扮相，他可不像一般旦角梳两把头，穿绣花旗袍，外加八道边的坎肩，脚底花盆底的旗装鞋。他只是梳了个旗髻儿，旗袍外罩毛蓝市布长褂，平底单脸鞋，纯粹是中年以上旗籍太太们家常打扮。《探亲》虽是一出斗眼戏，可是瑶卿跟慈瑞泉两个人演来却是悉力以赴，一丝不苟，不但是盖口严实，就大小动作、手势、眼神，都能配合得天衣无缝。到最后两亲家唇枪舌剑，继之两人揪住一块儿，髻歪衫乱，像真事一样，让人叹为观止。

瑶卿不但识人，且眼光大远，也是一般人赶不上的。梅兰芳初次在天乐园组班，后来改在文明茶园跟俞毛包的儿子振庭合作，须生本来用的是孟小如，孟原唱旦角，后来改唱须生，个头调门跟兰芳都配合得很好。有一年歇伏，瑶卿料定兰芳将来一定能够大红大紫，当时王蕙芳正在广德楼挑班不歇夏，瑶卿就把孟小如介绍给王蕙芳跨刀，当时兰蕙齐芳，正是一时瑜亮。等到秋凉，兰芳戏班开锣，瑶卿可就把自己的胞弟凤二爷补上了。梅的承华社十几二十年始终跟凤卿合作，从没换过老生，凤二爷也就安安稳稳过二十来年的舒服日子。谈到孟小如可就惨了，自从张辫帅复辟失败，蕙芳也偃旗息鼓卸却歌衫之后，孟小如始终没能搭上长班，索性告别舞台教徒为生了。胜利后小如带着他长子孟之彦和胡菊琴的父亲四胡子在热河北票煤矿票房说戏，闲来没事提起离兰就蕙这段往事，除了自怨眼光不佳运气太坏，对于瑶卿真知灼见手法高明，始终是佩服得五体投地呢。

梨园识小续录

吴铁庵会搬运法

须生吴铁庵，可以说是北平梨园行的鬼才，他在十三四岁时唱一出《铁莲花》，不但做工老到，而且嗓子一点儿雌音也没有，当时人管他叫小怪物；等到过了呛口，老伶工贵俊卿听过吴铁庵几段戏，背后跟人说，铁庵的戏，如果能规规矩矩地唱，过个三五年（1901），除了谭老板，可能就是这孩子的天下了。谁知过不了多久，铁庵得了鼠疮脖子，根本不能唱戏，只要一卯上，就鼠疮崩裂，终其生唯有给人说说戏，操操琴。

铁庵有一年在潭柘寺陪杨宝忠之父杨小朵消夏，庙里有位和尚，跟铁庵投缘，背着人教了他一套大搬运法，知道的人虽然不多，可是既然有人知道，自然而然就传开了。某年在天气已凉未寒时，有几位朋友在什刹海会堂小聚，其中就有吴铁庵。酒酣耳热之余，大家一再磨烦铁庵露一手给大家看看。铁庵在情不可却之下，于是说：“我敬在座每位一对正阳楼的清蒸蟹盖吧！”（正阳楼在北平，是以卖胜芳大蟹、烤牛羊肉出名的。）说完，吴铁庵就离席外出，大约十几分钟，跑堂儿的捧着热气腾腾的一大冰盘的蟹盖进来，说这是吴老板的敬菜，跟着铁庵也进来坐下吃螃蟹。在座的有人到厨房看看，果然有正阳楼的包装纸，问问厨子，的确是吴老板亲自送进厨房让蒸的，再打电话问正阳楼，果然是吴老板在柜上买了二十只蟹盖走的。以会贤堂与正阳楼的距离，一在后门，一在前门，就是坐汽车，也要半小时以上才能到达，一个来回，自然得一点钟了；而吴铁庵能在十来分钟从后门到前门跑个来回，真可算神乎其技了。

毛世来跷工独步

谈起旦角的踩跷，老一辈要推余玉琴、路三宝、田桂凤。余玉琴一出《十三妹》，讲究从台上翻到小池子里，地方准、尺寸严、身段俏，说起来只要是内行，都得挑大拇指头。路三宝是有名的刺杀旦，《双钉》、《双铃》、《马思远》，比筱翠花又高明多了。老谭去世前，两人在文明茶园唱了一出《浣花溪》，跷工之稳，足为后辈楷模。田桂凤在民国十年以后，就不登台唱营业戏了；可是一年一度第一舞台窝窝头大义务戏，仍然是粉墨登场，照唱不误。某年跟萧二顺长华贴了一出《也是斋》，检场的连场子都不会摆，只有自己动手，裙衫大镶大滚，仍然是清末的装扮。跟包的因为他年纪太老，劝他不要上跷，他说：“咱们是给祖师爷磕过头的，既然不是二髦子，可不敢乱出主意，坏了祖师爷的规矩。”暗含着就是骂王瑶卿，自己不能踩跷，花旦大脚片上场，愣给起名叫花衫子。足证老伶工之忠于艺事。

后来论跷工，武跷要属艺名九阵风的名角，《取金陵》、《泗州城》、《演火棍》，上铜底硬跷，比起同时的朱桂芳，确实又干净，又利落。谈到文跷，近年来推于连泉筱翠花为祭酒，可是翠花的跷，稳则稳矣，可惜有点儿里八字。毛世来出科后，一心想拜筱翠花为师，筱翠花一直不露口风。有一天，马连良在西来顺请客，酒酣耳热，就连玩带笑地劝于老板收下小毛，做个衣钵传人。于老板大概有酒盖着脸，就说了，小毛的玩意儿，平心而论，确实够细腻，就是不拜师，再过三五年，花旦这一行还不就是小毛的世界了：讲嗓子，脆而甜；讲把子，腰腿都不含糊；说到跷，你们留神看小毛的《翠屏山》，潘巧云的下场，杀山的扑跌，就知道还用不用跟我学了。这话说了不久，小毛在新新戏院贴了一次《翠屏山》，内外行到的还真不少，看完之后，大家心里全有了数，再也没人怂恿小毛拜翠花了。

李多奎爱泡澡堂

梨园行人才最缺乏的要算老旦这一行了。早先最出名的是谢宝云，但是谢有一个极不好的毛病，就是太懒，不肯卖力，一出戏得一个满堂彩就算了。例如《探母》的太君“一见姣儿泪满腮”，一定是满工满调，响遏行云，只要一得彩，底下就不卖了，所以得了个“谢一句”的外号儿。谢宝云之后，出了个龚云甫，龚是玉器行出

身，大家称龚处而不名。他天生一副老太婆面孔，嗓子又高又亮，配上陆五的胡琴，说一句梨园行的行话，可以说是“严”了。龚死了之后，先有陈文启、罗福山，后有孙甫亭、文亮臣，都只能算是良配，够不上好老旦。

到后来出了个李多奎，确实是老旦行的翘楚。李嗓子高亢而且有炸音，吃高不吃低，胡琴越高，他越往上冒。他先用耿幺操琴，后来换了陆五。李多奎患深度近视，视力极差，在台上唱到大段玩意儿，他老先生把眼一闭，尽情而唱，什么叫身段表情，他就满不管了。所以有人给他起了一个诨号，叫“李瞎子”。李有一个特嗜，就是泡洗澡堂子，除了上园子以外，他是整天在澡堂子里泡，每天就在大池子里吊嗓子，借着水音，嗓子越来越冲；要有一天不上澡堂子，那简直等于犯了烟瘾的一样，非常不舒服。如果有人约李多奎到外埠唱戏，首先他得问当地有没有澡堂子，如果没有，大概他就敬谢不敏了。

王又荃席卷本戏

程砚秋的秋声社，原来有四大金刚，是贴旦吴富琴、小生王又荃、里子老生曹连孝、丑角曹二庚，红花绿叶，极尽衬托之妙。同时砚秋本戏特多，讲究艺口严，场子紧凑，一出戏有一出戏的行头，就是配角也得跟着行头翻新。所以秋声社的班底，都是老搭档，别的角儿搭不上，同时也搭不起，一直维持了四五年之久。不料天桥戏棚里出了个坤角，叫新艳秋的，不但扮相有点像程御霜，就是嗓筒唱腔，也颇有几分似处。北平有的是吃饱了没事干的捧角家，于是大家一起哄就把新艳秋捧起来了。

王又荃本来是南城的票友，时常在正乙祠票戏，扮相儒雅俊秀，由票友而正式下海。因为王是公子哥儿出身，当然声色犬马，都相当内行。此时新艳秋正苦于学程无门，尤其是程派本戏，无处淘换；恰巧又荃的跟包刘长生和新艳秋住街坊，经刘的撮合，又荃就给新艳秋说上戏了。日子一长，首先是《赚文娟》、《玉镜台》的本子拿过来，继之《聂隐娘》、《鸳鸯冢》也唱上了。

程老板的花腔，虽然王又荃知道个大概其，可是知道最清楚的，是御霜的琴师穆铁芬。穆也是怪人，十三岁就是春阳友会的名琴票，下海后身体发胖，留了两撇小胡，小平头，缎子坎肩，翡翠表杠，在

台上拉起胡琴来，派头亚赛处长，所以大家都管他叫处长。处长经过王又荃苦苦哀求，由说戏变成傍角儿了，程唱是他拉，新唱也是他拉，程虽然生气，可是说不出来。后来王的胆子越来越大，不但自己给新配戏，甚至把秋声社的班底全拉到新艳秋班子里来了。程老板在忍无可忍之下，才一气改组了秋声社，所有搭新艳秋班的配角，一律不用，跟王又荃更是断绝一切关系。可是所有程派本戏，举凡提纲、总讲、场子戏词，又荃都有一份，自然而然也都到了新艳秋手里。秋声社刚要改组，新艳秋马上就贴出程派拿手好戏《梅妃》、《红拂传》、《文姬归汉》来了。此后程班最感觉困难的，第一是胡琴，程的“抽丝”、“垫字”、“大喘气”，不是一般琴师可能托的，先试赵桂元，后用赵喇嘛，都格格不入，没法凑合，最后经张眉叔的介绍，才用上周长华。照实讲周长华之傍砚秋，可以说是后而又后了。至于第二困难是小生，先用顾珏荪，后用俞振飞，唱的主儿觉得不合辙，台下听的主儿也觉得别扭。程门本派，自从又荃席卷全部本戏而离班，程派也就由灿烂而趋于平淡没落了。

郭仲衡下海受窘

谈到程砚秋，就想起郭仲衡了。民初砚秋班里两个老生，一个是贯大元，一个就是郭仲衡。郭原本是学汪派的票友，有时唱两口还真有点汪大头的味儿。民国初年，正式下海搭入砚秋戏班，我记得第一次打泡戏是《双狮图》，一闻相爷回府，小生掷下狮子，匆匆下场，不知道检场的故意开玩笑，还是忙中有错，把石狮愣给拿走，虽然拿走了再拿回来，可是台底下已经来了一阵哄堂倒好。第二天郭贴《战长沙》（大轴是砚秋的二本《虹霓关》），关公一出场，又得了个满堂彩，原来关公的绿色帅旗，错拿了替夫报仇的白色丧旗。一错再错，当然不是事出无心了。据说郭下了海，仍旧是票友派头，引起后台执事的不满，所以特意让他出出洋相。可见梨园行这碗饭，真不是好吃的，哪炷香烧不到，马上就会出乱子的。

丑行头儿郭春山

提起郭春山，就是在北平常听戏的人，也不一定知道这个怪物；可是各班的后台总管，提起郭春山没有不摇头的。郭肚子里极宽，文

武不挡，六场通透，你只要说得出戏名，没有他不会的戏，所以丑行公推他为丑行头。他的好处是每个戏班不管他唱不唱，都要给开戏份儿掌戏，可是遇到冷戏，大家不会，他得给大家说说，甚至得他自己上场示范一番。

此人不但口齿不清，永远像有一口痰在嗓子眼儿堵着，而且面貌亦极可憎，专门跟梅畹华的承华社起腻。他说小梅他爷爷我们一个头磕在地下，我不帮他我帮谁！所以只要畹华有戏，他一定钉着，例如畹华的《金山寺》，小沙弥一定是他的；全本《西施》，馆娃宫的小太监一定也是由他应了。他跟升平署一个贴写是连襟，因之内庭若干成本大套的戏，他抄了不少出来，如全本《五彩舆》、八本《德正芳》、《粉妆楼》、《五女七贞》等提纲总讲，都是全的。如今这些本子不知乃嗣郭元汾，是否仍然珍藏着？

谈清代的辫子

《洪熙官与方世玉》这部连续剧故事情节错综复杂，扣子扣得紧，布局布得奇，悬疑诡谲，变化多端，令人今天看了前一集，欲知后事如何，明天不得不且看下回分解。这一部戏，可以说，编导方面真正得到了连续剧的神髓真味，收视率之高，也出乎意想之外，上自名公巨卿，下至贩夫走卒，都是它们的忠实观众，足证此一连续剧之叫座力如何了。

有一天几个朋友在一起闲聊天，不知不觉就聊到连续剧里的辫子问题，《洪熙官与方世玉》之剧情是清朝的事，清朝距民国最近，诸事犹在记忆之中。我们从前是留过辫子的，所说的都是彼时真情实况，可以作为以后连续剧的参考。

在早先，男孩子一呱呱坠地，洗三时一定要把胎毛剃掉，稍微大点儿就留起“锅圈”来了，锅圈是天灵跟四周都剃光，只留一圈长头发。

再大点儿有的顶门留一撮，编起来叫“冲天炮”，左右两边留小辫叫“歪毛”，后脑勺子留一撮叫“坠根”，求好养活。

男孩到十三四岁就要留头了，所谓留头，脑门子留一排叫孩儿发，前面刮光，后面留辫子。李翰祥导演《北地胭脂》里的同治皇帝所留的辫子，就是典型青少年的辫子。大户人家未成年的男孩，多半是奶妈天天用篦头打辫子，续上红丝绳的辫穗儿。

至于一般人家，大半是隔一两天找剃头师傅去打。“打辫子”也有技巧，辫子不能打得太紧，太紧了扭头发，也不能打得太松，太松

就成了浪荡子荷花大少了。老年人要续黑辫穗儿，服丧的人要用白辫穗儿或蓝色辫穗儿，行商小贩大都不续辫穗儿。

还有一种人不但不续辫穗儿，而且编辫花时里头还衬上一根豆条（粗铁丝），辫子要冲上翘着，叫蝎子尾，彼时的所谓无赖悠嘎杂子，都是这份儿德行。一声说打架，先露胳膊，挽袖子，跟着就是把衬有粗铁丝的辫子，往头上一盘，跟人扭扭搦搦，就不怕被人家抓住辫子了。

普通人干点儿重活，都是把辫子塞在腰带上，也就不拖拖拉拉，碍手碍脚；至于把辫子绕在脖子上的，大概在洗脸时才这么绕，否则让人抓住辫子一勒，那简直是授人以柄了。《洪熙官与方世玉》之前，也演过辫子的连续剧，目前电影和电视，亦常有辫子的扮相，这一段辫子可以供将来再有辫子戏的制片参考参考。

衙门里的老夫子

从前大小衙门，都请得有老夫子，多者十位八位，少者也有三位两位。所谓老夫子，是衙门里上上下下，对师爷的尊称。一提师爷，大家总会联想到绍兴师爷，其实师爷并不全是绍兴人，哪一省哪一县都有作幕当师爷的。不过绍兴人作幕的多，加上父以荫子，亲戚至交互相吸引，人数越来越多，而且熟能生巧，案例瓜滚流熟，名幕迭出，因之师爷，好像是绍兴人专用的名词啦。当年新官一授职，还没上任，首先要物色适当可靠的师爷，有的是自己聘请的，有的是亲友引荐的。反正什么样的官，请什么样的师爷。从来没有跟过督抚，又到府门去当老夫子的，您固然不敢请，他也不会来屈就。严格说起来，所谓师爷也分三六九等，您要请西席，也得恰如其分，办起事来，才能左右逢源呢。

师爷在衙门里的地位，颇像现在各部会的参事，又像机要秘书，可是师爷如果得到主官的充分信赖，予以授权，加上主官有权而不轻用，那这位师爷可以乾纲独断，他说了算数，不但现在参事秘书没有那么大的权力，就是秘书长以至于主官本人，要是本机关最高会议把这件事否决了，主官也只有干瞪眼莫法度，还不如旧式衙门里红师爷的威风赫赫呢。

师爷在地方机关，要按现在职位分类来说，可分为两类，一类是主管刑名，一类主管钱谷。要是中央行政部门，或者够得上专折奏事的衙门，师爷也分两种，一种是专司笔札应酬文字的叫书启师爷，一种是专拟奏折公文叫总文案（背后又叫红笔师爷）。主管刑名的师爷，等于司法官，有权批判刑民诉讼，可以说执掌生杀予夺的大权。主管钱谷的师爷，等于现在的税捐处，所有钱谷田赋以及财务上的征收事宜，统统归钱谷师爷掌管。

在彼时主官跟师爷，算是东宾关系，延聘的西席，不是长官对部下，从属关系。所以主官对师爷，不管是掌文案的司书启的，刑名也好，钱谷也罢，一律都称呼老夫子，师爷则称呼主官为东家，或者是东翁。无论是州、县、府、道，或者是藩臬、督抚，只要请到品学兼优、有为有守的老夫子，他们各自掌管职司，那身为主官的，真可以说是优哉游哉，垂拱而治了。

那些作幕的师爷，不但是世袭罔替，各有绝活儿，而且里里外外，上上下下，他们好像有个同业公会，互通往来，非但声息相通，而且彼此全有关照，知道怎样趋吉避凶，怎样大事化小。尤其是新任交接，他们都能面面俱到，既不会吃亏，也不至于受骗。总之吃这碗饭的，全是世守为业，自然特别爱惜羽毛绝不肯做些有辱声名的事，否则一旦传扬开来，一提某某师爷，人人摇头，那岂不就得改行换业了吗？

所谓师爷，还有一项特别的，就是东家一定要让老夫子住在衙门里，不但供膳宿，住处还得宽敞幽静，膳食更要丰盛适口，每位老夫子，还得派一个聪明灵巧的书童伺候起居饮食。像当年于式枚在李鸿章幕府里，另外设一小厨房，给予晦若专用，您就可以想象当年督抚对于得力的老夫子是怎样的重视尊敬了。

到了民国有位总长，不但性情暴躁，甚且到了骄纵狂妄的程度，而且有一个怪脾气，员司呈阅的文稿，稍有不合，立刻把公文往地上一摔。有一次，一位司长拿件文稿亲送总长书行，总长一犯狗熊脾气，把公文又摔在地上，哪知那位司长，不但是老公事，而且是老油条，立刻一弯腰，把公文拾起往头上一顶，冲着窗户跪下。当时那位总长也愣住了，一面拉一面问，这位司长说，来文上有大总统印，扔在地上，就犯了大不敬罪，这在前朝那还得了，所以跪在地上替总长祈福。他不说赎罪，而说祈福，足见这位司长的口才迅捷。经过这一跪，居然把眼高于顶的总长大人的坏毛病给纠正过来了。

光绪初年曾国荃，由两广总督内调，署理礼部尚书。到任之后，有位司官把文稿呈堂书行，做惯了方面大员的曾九帅，简直就跟土皇帝一样，根本就没把一般司官放在眼里，大马金刀昂然而坐，没站起来接稿。哪知这位司官，守正不阿，愣是拿着公文不放，并且退出厅堂，声色俱厉地对值日书办叱责说：“曾大人久做外官，不懂得京里规矩，几时见过司官送稿，堂官不站起来接的，你没有事先禀明，是你办事疏忽，去拿戒尺来，自己打手掌十下。”曾九大人一听，知道

自己失仪，赶紧作揖谢过。从此知道京城长官对部属彼此都是有尺寸的，比外官难做，没过半年又谋求外放啦。

袁项城由直隶总督奉调军机大臣，达拉密（档案房执事）拿案卷去见他，袁项城当然也不懂枢垣制度，坐在座位上用手去接，达拉密拿着案卷往后一退，袁再伸手探身去拿，不想达拉密又往后退了一步，袁比曾来得机智，连忙站起来，才把案卷拿到手。敢情按照清朝旧制，官文书是属于朝廷的，堂官司员不论官大官小都是给朝廷办事。这种制度不仅是一种体制，更是对国家公文和公务员的一种崇敬，也就是敬业的意思。所以清朝六部员司见堂官洽商公务，堂官必须站起来听，核阅公文也是站着判行。

到了民国北洋政府时期王克敏做财政总长，大概还承袭点前代遗风，不论大小官员，到总长办公室报告公事，他一定站起来请来员坐下，他然后归座，有的时候敬一支烟，然后谈公事。王叔鲁说属员进总长办公室，心里一起尊，已经局促不安，长官再一绷脸，胆小的属员，应该说的话，都吓回去了，十成话连三成也说不完全，岂不误了大事。所以他对僚属来回公事，总是和颜悦色，起身让座奉烟，然后再谈公事。王叔鲁后来虽然当了汉奸，可是他这种举措，倒也有点儿道理，不可因人废言呢。同时也可以明了当年长官对部属，也有一定的尺寸，不是一味乱摆官架子的。闲言搁下，再表正题。

老夫子既不需要到办公室办公，也没有固定办公时间，当然更谈不上签到签退了。所有文稿，大半都是在自己起居室里构思拟办。跟现在主官一会儿叫某参事来，一会儿叫某秘书来气氛完全两样。主官如果有要公跟老夫子商谈，大半都是屈驾移尊，就教高明。所以在当时读书人抑郁不得志，退而为人幕府，仍旧维持自己确然不拔的节操，不像后来读书人为了赡家糊口，就是被人家又摔又骂，也只好充耳不闻，忍辱吞声地干下去啦。

笔者有位忘年交郑伯孚先生，他是广东董姓名幕的入室弟子，据他说学幕并没有什么不能告人的诀窍，一切都是经验累积，如能神而明之，自然左右逢源。从前某军门独子，在市街驰马伤人致死，按照大清律应予抵命。老夫子灵机一动，把“驰马”改为“马驰”，则其罪在马而不在人，所以军门独子，得以保全。又某年值慈禧皇太后六旬万寿，闽浙总督札委仙游县县令赉送贡品晋京呈纳。其时正当钱粮下忙时期，县令一走，当然影响入息。县太爷没办法，拿重金拜托老夫子婉为说词写张稟帖请求另派，大意是：“今逢皇太后千春万寿，

如由仙游县赍送寿贡晋京，罔知顾忌，单单派仙游县令，似有未妥，乞请钧裁。”上官一看，当然准如所请，另派别员。后来闽浙总督，认为该员顾虑周详，在另外一件保举案，反倒把该员以才长心细膺列特保。这些事都是有得力老夫子才想得到呢。

还有一样，不论大小衙门，凡是师爷，有滴酒不沾的，可是没有不抽烟的，有的爱抽旱烟筒，有的喜用水烟袋。而且所有师爷好像一个科班训练出来的，一律不用墨盒墨汁，全用砚台研墨。郑伯孚说，这也是作幕的一项门道。因为偶或有些最速件，主官坐在老夫子屋里，等候看稿，这时候老夫子必定先拿烟袋抽上两袋，一方面盘算，一方面打腹稿。如果两袋烟抽完，腹稿还没拟好，那就把砚台注好清水，拿起墨锭，慢慢磨研，等墨磨好，腹稿也就完成，振笔直书，一挥而就啦。

至于人家传说，师爷拜师学幕都有一套秘密传授，那都是猜测之词，平常老师把自己的经历告诉学生，让学生知所趋避，那倒是有的。什么本门心法、学幕要诀一类的风传，那简直越说越神了，其实没有那么八宗事。不过学档案的，倒有一套管档案的方法，在当年的确有用。现在进入电脑时代，一切案卷可以用电脑管理，那些心传口授的档案管理方法，也就全都落伍了。

衙门师爷的待遇，都是保密的，只有本人跟东家知道，这倒跟欧美现在各大企业管理方法，不谋而合。从前一位官员，升迁调派，官声如何，大部分都操在师爷手中。所以养士酬庸之道，也变化多端。例如每月月初月半，那是规定宴集，岁时令节，更要准备丰盛筵席，款待全部师爷。遇到时蔬瓜果上市东家借名荐新，请师爷们打打牙祭，要是久雨快晴、丰年瑞雪、对月、赏花，都是犒劳大家的好题目。有时即兴吟诗、拈韵作诗钟，也都酒肴杂陈，笙歌助兴。宾东之间，真是其乐融融。再则就是老夫子的双亲三节两寿，主官可能不惜派人跋涉关山，备办寿礼，贵重补品，一声不响，用晚生侄辈名帖，送到老夫子的府上去。主官在老夫子原籍偷偷买房子置地，也不乏其人，等老夫子告老还乡，可以舒舒服服过下半辈子了。彼时虽然没有什么绩效奖金、年终加发等名堂，可是冬有炭敬、夏有冰敬，除了老夫子的月例之外，随时都会想个点子贴补贴补。

此外在督抚衙门的师爷，遇到办理保举，得力的老夫子，主官都把他们列名，可以混个出身。三年幕府，相处乳水的宾东，又要给老夫子张罗引见。进京引见之前，大张盛筵，当众致送优厚程仪。如果

是督抚衙门的老夫子，则司道府县，为讨好上官，自然踊跃解囊。同时老夫子受主官这样推重倚畀，就是进京引见分发，大半都弃而不就，仍旧再追随原东家，代为筹谋策划。那些司道府县，焉能不尽量巴结，设法攀交。所以凑个万儿八千的程仪，是指顾问的事。老夫子进京引见之后，名也得啦，利也有了。回到原幕，给老主东办事，还能不鞠躬尽瘁，忠诚不贰吗？

北洋灾官的形形色色

北洋时代衙门有红有黑，红衙门根本不欠薪，就是欠也不过欠一两个月。黑衙门一欠就是十几个月，遇到年节，挖空心思，也只能发一两成薪水，一点也不稀奇。当时黑中之黑的苦衙门恐怕要属参谋本部了。

衙门在西安门大街，云白石的大楼，连围墙都粉得雪白，派头儿的确够瞧老半天的。据说原址是小德张的旧宅，后来小德张在永康胡同盖了新宅子，才把旧宅出手。民国成立，参谋总长坐得最长的，要算张怀之，黑衙门，苦差事，你不争我不要，所以张怀之反倒坐长远了。

遇到军阀一打内战，参谋本部就有生意上门，可以喘口气了。因为参谋本部的军事地图是经过专家测绘的，哪儿有山，哪儿有河，山高，河多宽，都记载得详详细细。平常一文不值，一起战争，这种军事地图可就成了宝贝了。直系的军队来买，奉派也设法来要，卖个三五百张，衙门同事，就可以凑合发个三五成饷了。有一年实在大家穷极了，有人说从前小德张曾在宅子里有窖藏，在后园花丛里。于是有好事之徒，发起招股雇工挖宝，每股五块现大洋，将来挖出宝来，按股均分，并且打算给总长打个报告，一批准就动工。

后来有高明人说，这种报告怎么写，纵或报告上去总长也没法批呀，请机要跟总长打个招呼算了。

参加的人为了衙门的面子，躲开办公的日子，在礼拜天动工开挖，从早晨到天黑，十来个工人，挖了一整天，既没有挖到金银，也没找到珠宝；不过大家也没有白辛苦，一共挖出来十几口锈痕斑斑的大铁锅，失望之余，只好把铁锅论斤卖给打铁铺。还算好，参加投资

的人没贴本，每股净得红利大洋七毛。事后以讹传讹，愣说参谋本部挖出来若干金元宝，等到真相大白，反倒成了当时一桩官场中的笑话。

北洋政府的财政部是在北平西长安街，紧挨着交通部。门前有面又高又大的影壁墙，有一年天寒岁暮，总长李思浩想来想去过年的头寸怎么也调度不开。政客中有位以算八字看风水起家的彭乐韬，凑巧正到财政部看朋友，李思浩听说彭精于堪舆之学，于是请彭把财政部里里外外的风水看一看。彭对看相确实有点儿研究，看风水这一门却不过是唬唬外行而已。看了半天，他说财政部明堂宽大，青龙双拥，座下吉星平平稳稳，并无不妥，只是门前影壁墙上有红瓷砖嵌着的一二三红点，拿掷骰子来说，掷出幺二三是要统赔的，如果改成四五六统吃，必定大吉大利。后来以粉刷墙壁为名，真的把幺二三改成四五六，是否财源滚滚而来，那只有天晓得了。

内政部北洋时代叫内务部，虽然在各部会里位列首席，可是内务部的穷，也是首屈一指的。

当时部里有一司叫褒扬司，举凡国家庆典忠孝节义的褒扬，都由这个司来办。北平有钱人家遇到尊亲大寿，或是父母之丧，总觉得能够托人请北洋首脑颁赐一方匾额，才算冠冕光显。可是那块荣典之玺，是存在内务部褒扬司里的。凡是有头有脸的人家，遇到办寿庆丧事，就会有人上门兜生意，谈褒扬了；少者百儿八十，多者千儿八百。等谈好盘子，由当事人写个呈文到部里，褒扬司往上一签，选定日期写好匾额，一座彩亭，一堂清音，由司内派人押着彩亭往当事人家里一送，还要扰本家一顿八大八小的酒席。酒足饭饱回到司里，就等着月底分褒扬费了。

所以，内务部有时欠十个八个月薪水，可是褒扬司就比别的司处强得多了。凡是部里同人，没有一位不想往褒扬司调的，可就是挤不进去。

内务部还有一个附属机构，叫坛庙管理处，是比较有入息的。所有北平的庵观寺院都属他管，诸如天地坛、日月坛、先农社稷坛，三海团城、三大殿、玉泉山、颐和园，也归处里管辖，有门票收入当然就不会欠薪了。内务部的卫生署，彼时既不取缔密医，更不查禁伪药，每年除了种种牛痘，打打霍乱预防针之外，可以说冷而又冷的衙门。可是在卫生署成立之初，居然有辆红牌六零六号汽车（当时政府

机关汽车都是红牌），因为汽油无所从出，也就弃而不用了。后来因为坛庙管理处经费充裕，就把六零六号汽车拨给庙坛管理处使用。当时处长恽宝懿，是做过国务总理恽宝惠的堂弟。恽家在北平算得上是做官世家，自己家里有汽车，自然不愿坐汽车号码不雅的老爷车，所以汽车虽然拨给处长，可是仍旧搁在部里车库，没人去坐，不料反而引起一场纠纷。

当时内务总长是程克（仲渔），次长是王嵩儒（松如）。程那时正力捧朱琴心，这部汽车既然没人坐，于是朱四爷就不时借来代步，汽油自然是总务司设法支应。可是日子一长，虽然不是节约能源，可是穷衙门财源不足，为了设法免费供应汽油，总、次长二人为了这部破车发生不愉快。国务总理高凌霨，跟王嵩儒是儿女亲家，于是程仲渔吃瘪挂冠而去。报纸上把这件事绘影绘声，登了两三天，成了街头巷尾你说我道的政海趣闻。

民初北平一共有平奉、平浦、平绥、平汉四条铁路。平奉、平浦共用一个火车站，位置在正阳门以东，叫东车站，平汉在正阳门以西叫西车站，平绥在西直门，就叫西直门车站。虽然平绥路最短，交通线又是地瘠民贫的西北，客货两运都不太多，但只要通车，因为局面小开支轻，还勉强维持。最惨的是平汉铁路，路线既长，经过省份又多，总局设在东长安街，靠近王府井大街，人员众多，开支浩繁。另外，设在汉口的办事处，更是富丽堂皇，在汉口算是一等一的大机关。可是一遇上军阀割据，内战一起，不但铁路是柔肠寸断，而且挖铁轨、征车皮、劫车厢，把平汉铁路局的一点家当等于瓜分了，所以当时的平汉路局大家都叫他“贫寒路局”。

有一年薪水欠了六七个月没发，过旧历年再不想点办法，大家就真要罢工了。别人罢工不要紧，要是火车头司机跟烧煤工一罢工，那连北平到石家庄这一段也没法行车了。局长在情急之下，只有到交通部求救。

交通总长当时是吴毓麟，想来想去，被他想出一条生路。您猜是什么好办法，西车站在全线通车的时候，客运货运非常频繁，所以上下行车有四座又宽又长的大月台。月台是法国人设计监造，天棚柱架，所用钢铁，都非常地道，于是跟东交民巷道胜银行一打商量，就拿车站铁棚钢柱做担保品，一下子就借了八十几万现大洋，不但平汉路局饥荒解决，交通部借此也沾润沾润，过了一个肥年。当时北洋政府之穷，您说到了什么程度。

北洋政府有个机关叫平政院，其实军阀时代枪杆就是法律，可以指挥一切，还谈什么平政不平政。这个机关，既然无足重视，自然列入闲曹。

有位湖北人方子明行四，跟黎黄陂有点姻亲关系，所以东一个兼差，西一个兼差，一人身兼数职。在平政院是佥事上行走，在农商、交通、盐务署都有兼差。有一天平政院秘书处总务秘书通知：“同人方佥事子明病逝医院，妻病子幼，即将扶柩还乡，不及举行丧礼，同人如有致送奠仪者，请交某某人代收。”

彼时大家都因领不到薪水，个个闹穷，可是人情味还是挺浓厚。普通份子六毛，有交情也不过一块到两块，如果送个五块或十块，那就是特别的大份子了。方四爷的丧事，既然秘书处有人代为张罗，把份子往秘书处一送，领份儿谢帖就完事大吉了。

过了几个月，有一天刚擦黑儿，在中央公园沿着后河露椅上，有人看见方四爷跟朋友又说又笑，正在聊天。这位朋友看见方四爷的同事，越看越毛咕，不敢上前。幸亏有另一位同事也打这儿过，两个人乍着胆子，往前一凑合，果然是活生生的方子明。他俩大叫一声方子明复生，才把方四爷的话头打断。两位同事细一追究，敢情方四爷半年前闹了点饥荒，想来想去，求人不如求己，干脆在平政院报病故。倒不是跟大家打秋风，因为当时一般衙门，有个不成文规定，不管怎么穷，一旦同人在职病故，死者为大，所有生前欠薪都要设法发清。碰上慈心主官，还能弄点抚恤金。当时公务员都有三份儿两份儿差事，找欠薪多的衙门来一个在职病故，不但可以捞回一笔整钱，比月月拿个三两成薪水，那可强多了，方子明一划算就这样报病故了。

这两位同事一听，原来如此，当然不甘心给活人送奠敬，于是敲了方子明一个小竹杠，在来今雨轩每人来一客一块二毛五的西餐，同时答应给他保密。可是久而久之，方子明的活死人的绰号，还是传扬出来了，您想想，四五十年前的公务员可怜不可怜。

财政部所属在白纸坊的印刷局，算是财政部以下最阔的机关了，虽然中、中、交、农大四行，小四行（大陆、金城、盐业、中南）的钞票不一定交印刷局印，可是邮票、印花、各省银行市官钱局的钞票铜子票，以及政府公债、银元模子，都是印刷局承印承刻的。不管是奉派、直系、安福系，哪一派，谁当了财政总长，要把印刷局首先拿过来，派自己人当局长。

有人说，大栅栏同生照相馆一换政要大相片，跟着印刷局局长就要办移交了。话虽然是一句笑话，可是事实也真是如此。

印刷局既然是个肥缺，可是同人薪水照样一欠十个月八个月，因为新任局长一到差，介绍函履历片就像雪片一样纷纷而来。当时各机关只要一换首长，大小职员就都得回家蹲着等派令。新派令来了，您再上衙门请见，听候指派新职，如久等没消息，您这份儿差事就算吹啦。所谓一朝天子一朝臣，真是一点儿也不假，哪像现在公务员，经过铨叙都有保障，不管换什么首长，只要本人不贪污不出错，就是天王老子其奈我何。有人说现在首长是住饭店的客人，一般职员反而像旅馆的主人，天天送往迎来，你走我不走，真是形容得一点也不错。

印刷局的文牍员、营业员没有限额。凡是推不开的人情，甩不掉的大帽子就往下派，同是文牍员，有的手谕上注上一个伙字，有的就不注。伙食费不论荐委，一律每月十七元，虽然数目不大，可是凡是领伙食费的人都可以按月领薪水，年终分花红。您要是列在不发伙食的范围之内，也许一个月领二三成薪，也许薪水一欠六七个月，那就说不定了。

谈到年终分红发奖金，在台湾的公务员恐怕连听都没听过。一过祭灶，局长就叫总务厅把职员录送去圈选。选定后，交秘书列单逐一召见，除了说几句慰勉话之外，致送固封信封一个，内中有局长手批致送本局印制日历若干份儿，最多的有五百份儿，最少也有五十份儿。如果要日历，那您到仓储课去领，您如果打算自己留几份儿，其余转让，那就有南纸店的伙计围上来了。

这种印制精细的故宫古物日历，市面上是卖两块大洋一份儿，您卖多少份儿，他们就买多少份儿。每份儿一块五毛，您要是批送三十份儿，那就是四十五元，照最起码的职员待遇核计，差不多就是一个半月年终奖金了，您说新鲜不新鲜。

民国六七年到十一年，是北洋政府最艰窘的时候，大大小小的机关，或多或少都有欠薪，所幸差不多的公务员全有一两处兼差。到了月头上，这儿发三成，那儿发两成，凑合凑合也有一两百块钱，彼时生活程度不高，物价便宜，大家照样可以遛遛公园，摸上八圈，吃吃小馆，打个茶围，仍旧其乐融融。遇到逢年过节，有几个好事之徒，一起哄，大家一吆喝，成群搭伙儿往财政部一请愿，所以当时的公务员让新闻界送了个尊号叫“灾官”，到财政部请愿的专名词叫

“坐索”。形形色色，各尽其妙，后来为欠薪还发行一次公债，发公债抵欠薪，于是有些人手里存着不少这种公债，等到民国十六年北伐成功，全国统一，当然这种公债就变成废纸了。

笔者好友海陵袁曲孙先生，手里这种公债很多，加上他还存有俄国的老羌帖、德国的老马克，一共好几皮箱。有一年过年，他忽然心血来潮，把公债、羌帖、马克一股脑儿拿出来当壁纸，把整间书室糊起来，请息侯金梁用甲骨文写了一个“金屋”的横额，在金屋里请大家吃春酒。名小说家张恨水俏皮地说：袁曲孙阔起来富可敌国，穷起来一文不值，说起来也算是一段灾官佳话呢。

总而言之，北洋时代公务员的酸甜苦辣，五味俱全，如果跟现在的公务员来比，那可真是马尾拴豆腐——提不起来了。

想起了老君庙

上个月，《锦绣河山》节目讲到了西北的老君庙，特地请采矿专家董蔚翹先生，把老君庙石油城开发或西北油田，从甘肃油矿筹备处，一直到探勘凿井出油成立甘肃油矿局为止，都作了很详细的叙述。我现在把老君庙的风土人情，以及我们在台湾意想不到的事来谈谈。

从甘肃酒泉出发去老君庙，是要经过万里长城最西边嘉峪关的，长城虽然年久失修，有的地方崩坍倒塌，可是嘉峪关高寒礧竖，城郭巍峨，朝霞夕晖气象万千。站在关上眺望，关里关外，虽然仅仅是一墙之隔，关外是极目苍茫，黄沙无垠，既无人车鸟兽，更无花木疏林，就像一叶孤舟，处身流沙瀚海。西北有一首民谣：“出了嘉峪关，两眼泪汪汪，前面一片海，后面一座关。”任凭你是意志多么坚强的人，一迈出关门，都有前路茫茫，空虚寂寞的感觉。

在嘉峪关城墙外边，有一堆三尺高的大大小小的石头子，据当地人说，凡是出关的旅客，都喜欢先到此处城墙上掷几块石头子，当卵石从空中滚到地面的时候，石头子会发出像燕子吱吱的叫声，假如没有燕子叫的声音，就表示此行不太顺利，甚至于再进嘉峪关多半是仰面还乡啦。因此出关的客商，十之八九都要跑到城上扔几块石头子来试一试，说穿了塞外风高，卵石相撞，自然发出回音。您别看这一堆不起眼的乱石头，不知谱出了多少出关人当时沉重的心声呢。

甘肃一带，离海遥远，东面祁连山是云横山岭，交通阻隔，除了陇南每年有少许雨量之外，其他地区，有时终年不下雨，整天刮风沙，就是耐旱的草木，也没法儿生长。老君庙的甘肃油矿区，虽然想尽了各种方法，打算把矿区绿化，种了一些耐寒抗旱的树木，雇了若干专人，经常施肥灌溉，过了重阳还要拿马粪麦子秆，将树枝树干，

一齐包扎起来，那种勤慎呵护，真是视若上苑的琼枝玉树。等到春风解冻，节近清明，才敢脱衣卸甲，让那些柔枝弱草，承受点朝阳夜露，就这样嘘寒问暖，仍旧枝叶稀稀落落，像一把用旧了的鸡毛掸子，可怜兮兮地随风摆摇。矿上机电工程师最早是靳锡庚先生，有一天他半开玩笑地说，矿里大量出油可能为期不远啦，可是要把矿区绿化美化，到二〇〇〇年，还不知能否达成这个目标呢。这虽然是句笑谈，但是也可以看出，在老君庙一带栽植花木，是多么艰难。

谈到西北人民的生活，由于自然环境条件太差，农产品稀少，物资又特别缺乏，衣食住行，一切生活境况，不但比不上长江流域的人，就是跟直鲁豫一带人民来比，也要差着一大截呢。男女老少每人一件白茬子羊皮袄（没有上布面的皮筒子，可不像怪侠欧阳德反穿），白天当衣服，夜晚就成了被窝啦，一年四季都是这件破羊皮袄。当初有位宦游西北的官儿，怕内眷吃不了那么荒寒的苦头，所以久久没有接眷。想不到这位太太把事想歪了，以为老爷在外秘密走私金屋藏娇，这位官员倒也风趣，在无可奈何之下，写了几段似诗非诗，诉说塞外苦况叫七笔勾的词寄给太太，其中说到穿衣服是：“没面羊裘，四季常穿不肯丢，冬帽尖而瘦，棉裤大而厚，绸纱用不着，白布染黑油，黏膻又腥臭，被袄何曾有，因此把绫罗绸缎一笔勾。”这位官眷看了这首词，再跟去过西北的人一打听，果然不假，才打消了随任的念头。

讲到吃喝，日常杂粮是主食，要是吃面条包饺子，那就是吃犒劳啦。大葱大蒜辣椒，都是每餐的必需品，甭说鱼鳖虾蟹，离海太远简直是少而又少，就是白菜冬瓜韭菜茄子一类普通菜蔬，也是视同珍馐。在当地里脊肉氽黄瓜、肉丝炒韭黄，都能上酒席，可是来个烧烤黄羊子、红焖驼峰，在内地酒席上列为名菜，这在老君庙，反而稀松平常了。尤其驼峰简直是一兜儿肥油，令人没法下咽，可是当地卖力气的朋友，都是整块肥油往嘴里塞。据说驼峰的油不但耐力，而且抗寒。有人形容当地吃喝是“奶茶进一瓯，饼子葱椒醋，锅盔蒜下酒，牛蹄和羊蹄，让你吃个够”。

讲到住处，因为天气太冷，刮起黄沙来漫天蔽日，昼夜不停，所有的房子，虽然都是砖石建造，可是屋顶，十有八九都是涂泥辗光压平，家家屋顶全都打扫得干干净净，妇女们可以在屋顶上一边晒太阳一边做活计，孩子们可以摆张桌儿做功课，也能弹球踢毽儿，蹦蹦跳跳地玩。因为每家房子都是平顶，你到我家串门子，我到你家聊闲

天，你来我往大家都可以高来高去。刚一去到的人，总觉得自己的家，像不设防的城，太不严紧，可是久而久之，也就惯了，这也是当地特殊的风光之一。

至于说到西北一带住窑洞，不但冬暖夏凉，有的窑洞内部轩敞清幽，气势雄伟，布置纾回。有位豫籍宦游西北的金开宪老先生因爱住西北的窑洞，致仕之后，就在老君庙附近住下来。他的窑洞，以松柏做梁柱，以玻璃云母来透明，那真是楹槛秀丽，苍浑古拙，一入其中，尘虑悉消，无怪此公长住窑洞，乐不思蜀。有的内地人挖苦西北住窑洞说是：“未雨绸缪，窑洞低洼尽土修，夏日难晒透，阴雨偏偏漏，土块当砖头，灯油墙上流，马粪牛溲，腌臢腥且臭。”未免说得刻薄过分。可能那位先生，没到过敦煌莫高窟千佛洞口以及豪门巨室华丽的窑洞，才把窑洞说得不堪。至于所说，腌臢腥且臭，因为西北人家都睡土炕，而薪柴缺少，大家把牛马骆驼粪晒干了当燃料，那股子味道确实让人受不了，那倒是一点都不假。

谈到交通问题，地广人稀，辽阔无涯，沙漠戈壁浩瀚冥密，所以西北在行的方面，似乎一直使用着原始交通工具。起旱（陆上旅行之谓）多一半是骆驼，连骡子驴马都不多见。在沙漠里，骆驼食水都可以自己储存，比骡马得用多啦。有的地方需要经过黄河的汉子，滩多水急，没法行船，于是有一种用牛皮做的筏子。这种牛皮筏子，好像也是西北一带所特有的，把整头牛切除牛头抽骨去肉，先是用风箱，后来用气筒灌足了空气，多少只牛皮用绳串在一块儿，上头铺上木板，就成了平平坦坦的牛皮筏子啦。就是触礁刺破了一两只，也不会立刻发生沉没的危险。抗战初期矿区的油，就用牛皮筏子装运，后来矿区有个矿工叫贺维智的，他忽然灵机一动，既然是运油，皮筏子何必打气，干脆灌油。这么一来每次运油量多了两三倍，油的成本也大大降低。所可惜的这种牛皮筏子，不能装置动力，只可一泻千里，不能逆流而航。到了下游，还要拖出水面，放了气，把皮筏子折起来，再背到上游，做第二趟买卖。

过了嘉峪关，有一条青云公路，这条五六十公里长的公路，是专为甘肃油矿而修的，离矿区还有几公里，就可以看见孤峰磔竖，巍峨插云，四根硕大的水泥柱子，那就是老君庙矿区咽喉要道，同时也是象征性的大门。任何进出矿区的行人车辆，一定要在检查站登记，虽然是四面不靠孤零零的几根柱子，可是从来没听说有谁敢偷关越卡，不办出入登记的。

正对矿区大门是总办公厅，左边是来宾招待所、祁连别墅，来矿区的宾客，都得住在那里，在当地来说，不但是设备完善，简直是富丽堂皇啦。右边是单身宿舍，又叫光棍营，光棍营有一句俏皮话是，矿区住三年，看见母骆驼也变成了长脸儿的美人啦。由此可想矿区的生活，有多么枯燥。因为交通困难，环境特殊，生活枯燥，所以当局极力鼓励员工携眷来住，一方面在员工和眷属，衣食住行教育福利事业，特别重视，办理得也就尽善尽美。除了自办学校、医院、牧场、农场、碾米厂、面粉厂、砖瓦窑、陶瓷窑以外，还有一个供应社，那真包罗万有，洋广杂货，一应俱全，简直可以说是个大百货公司，并且还代办理邮电业务。另外还有一个蔬菜部，比现在超级市场还要伟大，每天要从各区农场，以及到八十多里外的酒泉，把矿区好几万人所需要的油盐菜蔬鸡鸭肉类，都能按人口的多寡定量分配，像油米清水燃料油一类东西，还能补给到家。

凡是来到矿区工作的员工或是眷属，一经登记报到，就发给一本居住证，将来享受一切福利，就凭这本居住证了。虽然矿里福利办得那么周到，件件都能替同人设想，可是生活在塞外荒凉，好像另外一个世界，已婚的担心子女将来教育问题，未婚的一想到自己的终身大事，更是绕室彷徨，恨不得飞离矿区，另谋发展。总而言之，在矿区的员工，尽管生活安定，可是那种枯寂无聊，孤陋寡闻的环境，住久了谁也受不了的。

抗战刚一胜利，矿上从上海来了一位新从海外学成归国的李工程师，他是携眷而来，太太是玻璃皮包玻璃丝袜，先生是玻璃背带玻璃表带，竟然闹得全矿区都轰动了。当时大家总想着玻璃那么脆，怎么能做皮鞋背带。所以孩子们经过这个玻璃家庭的门口，总要往里张望张望，就是大人经过时也少不得要多瞄两眼想瞧瞧这一对摩登夫妇。

老君庙到了冬天，只要冷着冷着一回暖，往天上看，只要西北角一发黑，准会下一场大雪，大雪之后，矿区运输处可就忙啦，不但要扫除积雪，清理道路，最头痛的一项工作，是雪霁天开，必定有若干人家迎街大门，各屋的窗户不但被雪封死，而且结冰，交通隔绝，没法进出，只有请求运输大队，派车支援了。被雪封冻的门窗，变得酥而且脆，用不得蛮劲，只有用水罐装足了开水，挨家用热水去化雪。

现在台湾的哥儿姐儿们，每到冬天一听说合欢山积雪盈尺，大家欢喜若狂，呼朋唤友背着雪橇，扛着冰鞋，联袂到松雪楼溜冰赏雪，堆雪人，打雪仗，那股子兴高采烈的劲儿，真是令人羡慕。可她们和

他们又焉能想到在我们中国内地，隆冬苦寒的西北，下起大雪来，是什么滋味儿。

老君庙一带地势，是在海拔三千米以上，每年仅仅是四月到八月屋里可以不必生火，大家可以舒散舒散筋骨，穿穿夹衣服，其余的月份，简直都是冰天雪地，过着缩手冻脚的生活。咱有位苏州朋友席先生，平素就体弱怕冷，来到矿区工作，正好是已凉天气未寒时，他老人家脚上没离开过毛袜子，手上永戴着绒手套。那年又赶上特别冷，老君庙最低气温到过摄氏零下二十三度，冷得那位席老兄，不顾一切写了一份辞呈，没等批准，就襁被进关愣给冻得弃官而逃啦。

矿区有一次举行同乐晚会，有一出戏是《打面缸》，戏里的王书吏要用一把芭蕉扇，这一下可把剧务给难住了，找遍了全矿区，也没有芭蕉扇，后来用马粪纸画了一把芭蕉扇给王书吏，才算交代过去。听说有一次演话剧，需要一把破雨伞，整个矿区里都找不着。由此可见矿区雨量稀少不说，简直没夏天，所以扇子也派不上用场啦。这个笑话，是凡在矿区住过的人，都听说过。

另外还有一件顶有趣的事，据说凡是在老君庙油矿工作的同人，如果在矿区病故，那时候还不时兴火葬，都是七尺桐棺，雄鸡领路，万里关山，仍旧要把灵柩运回故里安葬。居然会有死者亡魂向活人托梦，还有亡魂附体，又哭又闹，恳求矿务局发给护照，加盖正式关防，在灵柩通过嘉峪关的时候当场将护照焚化，以便亡魂能够顺利过关。油矿当局为了安慰人心，也只有照发不误。矿区有位文牒贺先生，平生最喜欢搜集奇文，关于呈请发给运灵护照的签呈，他选择了几篇最精彩的收入他的《奇文共赏集》。据他说集子里最精彩的一篇是太监身故，请赐还遗体（太监净身后，切除物存宫为证）附葬的手折，典雅雋丽，令人毫不觉得是一件见不得人的事儿呢。民国三十六年这位贺先生只身来到台湾，可惜他穷毕生精力搜集的奇文四百多篇，都来不及携带来台。否则他那些奇文，出本专集，茶余酒后翻翻，准能让人消痰化气呢。

民初在故都城南游乐

凡是民国初年在北平住过的主儿，大概全都逛过城南游艺园。民初有人在北平香厂万明路盖了一所六七层高的楼，仿照上海的大世界，开了一个综合游乐场，取名新世界。京班先后由金少梅、福芝芳挑大梁，杂耍由白云鹏当老板。开张之初，车水马龙，盛极一时，但是过了不到一年，因为白云鹏行为不检，勾引良家妇女，被判坐牢，以致生意一蹶不振，换了几次经理人，始终开不起来，最后终于关门大吉。

当时有粤商彭秀康认为城南一带，正在走向繁荣趋势，新世界之所以赔本，第一是人谋之不臧，第二是北平人保守，坐电梯、上高楼听玩意儿，心里总有点嘀咕。于是彭秀康在香厂万明路西南方买了几十亩荒地，一部分盖剧场、杂耍园子，一部分挖地筑池，引水成湖，加盖竹篱茅亭，野意盎然，另辟跑驴场、溜冰场，使得游客，无论男女老少，一进园子，都能各得其乐。当时门票要卖两毛钱，小孩免费，逢年按节，并可照票摸奖。大概过年时，头奖总是火狐皮筒子一件，中秋节是月饼礼券一百元，端午节则头奖华生电风扇一台，等等。日场十一点开锣，五点散场，晚场六点半开始十二点散。如果看完白天，还想连看夜场，只要不出园子，仍旧免费招待。

园里吃中餐有小有天、宾宴春，西菜有冠英，一客西餐仅四角五分，吃素菜有香积厨。不但物美价廉，而且各有各的拿手菜。小有天除烧四宝、羊肚菌为拿手菜外，包子馄饨，亦为一绝。冠英之鸭肝饭，是北里娇娃特嗜品，而京剧场门前五香带汤热豆腐干，文明戏场里小贩所卖的去皮甜橄榄、香烂卤牛肉，都是别具一格、百吃不厌的小吃。

谈到京剧场，楼上两厢是大包厢，可坐十人，每厢一元五角，昼夜按两场算钱，楼下池子前排是小包厢，每厢一元，可坐四人；后坐两廊，就不另买票了。京戏台柱坤角，早期是金少梅、云艳琴、金友琴、孟丽君，后期是碧云霞、绮鸾娇、蓉丽娟、琴雪芳挑大梁。马连良出科到福建唱了一阵子，倒呛回北平，曾经在城南游艺园唱开场，笔者就曾听过他唱《借赵云》、《断密涧》一类老戏，那一段大概是连良最倒霉的时期。

当时在园子里唱的，有一个叫郭瑞卿的坤角老旦，扮相清丽脱俗，唱两口也颇受听，不料把京师警察厅总监李寿金迷着了。李身躯伟岸，五柳长须，为当时有名的美髯公，只要郭瑞卿一上场，李就入座捧场，郭一下场，李就出园，风雨无阻，准时不误。后来郭看破红尘，皈依三宝，削发为尼，李还给她置了一份庙产，了却这段香火之缘。

名坤伶碧云霞，貌虽中姿，但台风冶荡，风骚入骨，九城少年，备至倾倒。碧云霞一出《纺棉花》，九腔十八调，加上广东戏的大锣大钹，大家都觉得非常新奇。有一位青年，正当碧云霞在台上大卖风骚的时候，忽然情不自禁，跃上戏台，拥紧碧伶强吻不已，大众因事出意外，全都目瞪口呆，幸亏台上饰演张三的吴桂芬粗谳拳术，三拳两脚，才把这位急色儿，打下台来。碧云霞因为遭此突来惊吓，不敢再唱，不久就嫁了豫督寇英杰。胜利后，笔者在天津朋友家里，遇见这位寇太太，闲话当年，缅怀城南往事，彼此都不胜今昔沧桑之感。

城南游艺园，最能吸引人的，还不是髦儿戏，而是魔术团跟益世社文明戏。这两档子玩意儿，共占一个场子，早晚两场，都是先变魔术，后演文明戏。魔术团由韩秉谦、张敬扶两人分早晚班主持，配角有“小老头”、“大面包”，最受小孩欢迎。从城南游艺园开幕，就是韩秉谦的魔术团，一直到园子关门，仍旧是他。一个变戏法的，能够在一个地方维持了六年之久，实在不是一桩容易的事。

谈到益世社，真可以说一句多彩多姿了，演正旦的有夏天人（电影明星夏佩珍的叔叔）、薛苹倩、陈秋风、周婷婷，正生有胡化魂、李天然、刘一新、胡恨生，泼旦有张双宜、王慧影，丑角有江笑笑、王呆公、钱痴佛等人。所演文明戏，全无台词，即景生情，就能长江大河，澎湃奔放，甚至痛哭流涕，台上台下相顾唏嘘。一时名门贵妇、北里名花，对于文明戏趋之若鹜。演员观众兼有行为欠检者，于是五光十色，艳事频传。张恨水的《春明外史》，对于这一类事写得

很多，虽然不完全是事实，可是蛛丝马迹，也不能认为他全都是胡说八道。此外园子里杂耍场子，也极精彩，京韵大鼓有刘宝全、小黑姑娘、张金环，梅花调有金万昌，单弦有荣剑尘，快书有常澍田，巧耍花坛有骆树旺，踢毽子有王永龄父女，抖空竹有李安泰，还有华子元的“戏迷传”，乔清秀的河南坠子，奎星垣的八角鼓，“抓髻赵”的什不闲，常旭久的莲花落，“张麻子”、“万人迷”的对口相声，郭荣山、徐狗子的双簧，五花八门，可以说极视听之娱。现在想起来，像这样子一堂杂耍，可真应了古人一句话，“此曲只应天上有”了。

说到电影场，也是一绝，所演的片子，全都是若干本连台大戏。我记得有一部《蛮荒异迹》，一共有六十多本，每期演两本，一星期换一次片子，整整演了近十个月，才把这部片子演完，此外《宝莲女》、《红手套》、《就是我》等一律是大部本戏，一演就是几个月。最奇怪的是这些片子在北平都是独家放映，如果有两本没看，情节就接不上了。据说有位阔少爷，只要电影看脱档，就赶到天津下天仙去补看一场，一时传为笑谈。

每年元宵佳节，城南游艺园的花盒子、纱灯，也是轰动九城的玩意儿。花盒子最多的有十一层，都是从广东请来巧匠精制的，放盒子的架子，约五丈多高，用引线点燃，有戏出，有灯彩，放完一层又一层，一个花盒子可以放四五十分钟，加上烟花火炮，足足放两小时，这种壮大的场面，也是不经见的。说到纱灯，一律白纱黑框，笔者曾看过全本《西游记》、《封神榜》、《红楼梦》，手笔完全出自廊坊二条宫灯名手，跟台湾现在宫灯上的画，那简直没法比了。

大约民国十年的正月初五的晚上，大戏场正在上演琴雪芳、琴秋芳、胡振声的《宝蟾送酒》，西楼忽然哗啦一声坍了下来，楼下散座恰巧坐着一位十六七岁的燕三小姐，不幸被当场压死。燕三小姐敏而好学，从来极少到游乐场所的，因为到舅舅家拜年，被表兄妹勉强拉来。这么一来可糟了，游艺园第二天就停业，燕三小姐的棺柩，就停在戏台上，天天请和尚道士唪经超度，足足七七四十九天。出殡的时候，还要园主彭家顶丧驾灵，才算了事。经此事件，彭秀康再也无意经营，此一热闹繁华场所，从此就关门大吉。

在城南游艺园鼎盛时期，前门大栅栏观音寺一带繁荣，渐渐移向香厂万明路一带，最显著的就是八大胡同的清吟小班，陆续迁到大森里营业；素菜馆的六味斋、新丰楼，把致美楼、泰丰楼的买卖都顶了；最妙的是观音寺原来是鞋铺大本营，自从香厂开了一吃素人鞋

店，所有青年男女，都以穿小吃素人的鞋为时髦，观音寺的鞋店，只有老年人才去光顾了。城南游艺园给香厂带来莫名其妙的繁华，不及十年，一霎时又烟消火灭了。民国二十年，笔者曾往凭吊，据当地派出所说，城南游艺园一度改为屠宰场，现在连遗址都认不出来了。夕阳残照，蔓草荒烟，真令人有说不出的感慨。

想起了天安门

天安门明代叫承天门，到了清代才改为天安门。听说闯王李自成攻陷北京城，在午门前头棋盘街一场大战。天街御路有几十块云白石条，很显眼的新旧有别。浴血巷战，血渍斑斑，浸入石板，怎么刷洗总是殷然不退。等到大清定鼎中原，顺治要去天坛祭天，才把染有血痕的石条换过，所以御路上的石条有新有旧。

午门华表左右各有雄伟的神骏石狮子一对，右边狮子肋下有一个中指粗细、五六分深的箭眼，四周还有烧焦的痕迹。故老传说李自成进北京一共穿了两箭，一箭射在西安门门洞直匾上，民国二十几年笔者离开北平时，那支箭好像还钉在那座直匾上呢。一箭是李自成一进前门，就祈祷上苍，如果能登大宝，这一箭就射中五凤楼，不幸这一箭射中石头狮子的肚肋。不管怎么说，距离几百米，一箭能够穿石，李闯王的臂力，足可媲美李广、养由基啦。

在元明清三代，午门是皇宫最重要的第一道正门，门上有五座楼（京剧里的《五凤楼》，大概是指这五座楼）设有钟鼓，要有重大荣典才能鸣钟击鼓。清代对传胪大典贴黄榜，极为重视，由内阁大学士、礼部堂官把黄榜从御案捧到云盘里。黄盖仪从直出午门正门，将黄榜连同云盘放在预先停放在午门前的黄亭子里，仪仗前导，到长安左门外张挂。状元进士们随同看榜，顺天府伞盖仪从送状元回府。这一套午门之前传胪大典，遥想当年天安门门里门外是多么风光热闹呀。

还有一件巧事，北平城门虽然说里九外七，可是从南到北一条正子午线上来说，是中华门、正阳门、端门、午门、北上门，把各门名称简化一排，正好是“中正端午北上”，想当初北伐成功国民党最高领袖蒋公就是端午前后到达北平的，您说有多巧呀。

听老一辈人说，在庚子年八国联军进北京之前，横盘街一带房舍栉比，有几座大衙门都设在那儿。自从拳乱，洋鬼子进城一把火才把那一带烧个土平。后来何其巩当北平市长，要把天安门广场美化，由园艺专家谢恩隆负责从农业试验场（原名三贝子花园）移来大批花木，原则是要做到天安门一带永远有四时不谢之花。所以从梅花、腊梅、桃、杏、刺梅，以及白丁香、紫丁香，不但种类繁多，而且名葩异种尽量栽植。每到花季，真是玄霜绛雪，香气蓊勃，尤其白、紫丁香开时，盈枝灿烂，蜂狂蝶绕，婉约绮媚，耀眼迷离。当年袁项城二公子豹岑，赋性疏放，诗酒风流。他说喝酒一定要找一个宜于畅饮的地方，中南海虽然有个“流水音”可以曲水流觞，但是铜臭气太重，是个雅中带俗的地方。丁香花开，三五知好，提樽搥壶，在天安门内紫宸丹阶花前席地，放言纵饮，花香酒香揉成一体，是俗中有雅。至于大雨滂沱，抠衣涉水，直趋天坛祈年殿，白玉丹墀看龙首喷流，有如万马奔腾，仿佛回天钟鼓，连干数觥，顿觉氤氲含吐，宇宙蟠胸，那种情怀，不是身历其境的人，是没法体会出来的。想当年天安门春暮夏初，人是懒洋洋的，花是中人欲醉的，凡是曾在天安门花丛里徘徊过的人，可能都还有不能磨灭的印象。

北平的中秋

一年容易又中秋，一霎眼，明几个就过八月节啦。人家说北平是纯粹大陆气候，春夏秋冬四季分明，该冷就冷，该热就热。不像台湾一点准稿子没有，忽凉（谈不上冷）忽热，碰不巧三十晚上要着单儿吃团圆酒，还许顺着脖子流汗呢。

在北平一立秋，尽管晌午骄阳灼肤，可是一早一晚，就多少有点儿秋意啦。八月的中秋节，在北平算是大节气，这时候庄稼刚忙完，天气不冷不热，各式各样的水果，如苹果、石榴、蜜桃、鸭梨、鸭广、大小白梨、沙果、虎拉车（似苹果而小）、大白杏、沙营葡萄、玫瑰香、枣儿、莲蓬、藕，还有老鸡头（芡实）全都上市，真是鹅黄姹紫、嫩红新绿、五光十色各尽其妙，不用说吃，就是瞧着也让人痛快。北平管中秋节又叫果子节，可以说名副其实一点儿也不假。

过节嘛，大家小户都得买点儿月饼上供，堵堵孩子们的嘴。其实说实在的话，北平所做的自来红、自来白，还有提浆、翻毛月饼，虽然馅儿有山楂、玫瑰、枣泥、豆沙，种类倒不少，可是比起人家广东月饼的蛋黄、莲蓉、五仁、椰丝，可就差多了。有一年笔者在稻香村装了一大盒苏式酥皮火腿三鲜月饼，送给一位没出过大城的老太太过节，老太太尝了尝可就说啦，好吃倒是好吃，怎么还有肉馅的月饼呀。可见北平人有多么老八板儿了。

一进八月，前门、后门、东四、西单，各处十字路口，兔儿爷摊子可就全摆上了。卖兔儿爷的大本营，集中在崇文门外花市大街的灶君庙，每年八月初一到初三开庙之期，兔儿爷是零整批发要什么有什么。这种卖兔儿爷的摊儿最大可摆个四五层兔儿爷，最大的有两尺多高都摆在顶头一层，为的是大的醒眼，引人注目，以广招徕。反正架子上的兔儿爷一层比一层小，另外有一种特别加工、一寸高的小兔

儿爷，据说都是手艺人彼此争奇斗胜精心之作，不论模型、开脸、上色、贴金，都比大兔儿爷来得精致细腻，尤其兔儿爷开脸后，脸上要带十足的笑容，才算上品。笔者幼年玩兔儿爷，大大小小成箱论柜，等中秋月圆，供过月亮袄儿，所有大兔儿爷一律销毁，只有寸把大的小兔儿爷总要挑一两个最精致的留起来欣赏。

兔儿爷的唯一原料是胶泥拌儿，而且不论大小，一律是三片子嘴，支棱着两只长耳朵，脸上经过描眉油粉点朱之后，真是有红似白的，身上全是绿袍峨冠，外罩金盔金甲。每位长长两只耳朵，身后都插一面护背旗。想当年梅兰芳首次在吉祥茶园唱《嫦娥奔月》，名丑李敬山饰玉兔大仙，他从月宫跳出来，跟吴刚开打，刚一亮相，台下就来了个哄堂。因为李敬山的扮相，跟兔儿爷摊上的大兔儿爷一模活脱，真能吓人一跳。听从前北平大北照相馆经理赵燕臣说，北平有一位著名的败家子儿，有一天到大北照相馆拍戏装照，指明要扮《嫦娥奔月》的玉兔大仙，这出戏的脸谱是李七寿山琢磨出来的，还特地把李寿山请来指点一番，才把戏装穿好。可是大北没有那根护背旗，现到绸缎庄买了几尺黄绸子，剪成三角缝好，才把玉兔大仙的戏照拍成，后来大家都尊称他兔儿爷。兔儿爷这个称呼，在北平来说，不是什么高雅名词，这位大爷才知道自己烧包，以致烧出这个尊号来，可是后悔也来不及啦。这也是当年北平兔儿爷的一个小插曲。

北平人说，“男不拜月，女不祭灶”，所以过年送灶接灶，都是老爷们的事，堂客们一律回避。可是到了供月，全归坤道们忙活，家里所有男丁，净等着分果子吃月饼就行啦。供月一定要请一份儿月宫神袄儿，这份儿神袄儿，要到带菜魁的油盐店去请，最大号的大约有三尺多宽、四尺多高，用黍节秆儿扎好架子，再糊上印好的袄儿。上一层印的是诸天菩萨，下一层是玉兔站在丹桂树下捣碓，顶上还插有三枝纸旗子。所用的供品，最主要的是素油成套的月饼，由大而小最高的十一层摆在供桌上，像一座宝塔。什么应时的鲜果，都可以拿来上供，就是各式各样的梨不上供桌，因为梨离同音，团圆节最忌讳的是离字，所以不管什么梨都不用来摆供。讲究人家供月，必定有只带芽子整只的白花藕，不用盘子盛，而用鲜花荷叶托着，雪藕中空，孔孔相通，用来上供，可以保佑学龄儿童七窍玲珑，聪明睿智。家中如果有怀孕少妇，多半买一个西瓜来供，上完供让怀孕少妇来剖，刀要从西瓜中间切狗牙，等西瓜对牙切开，数数刀数一共多少，单数生男，双数生女。这种老妈妈论儿，现在也很少有人知道啦。

此外给兔儿爷上供，有两种必不可少的供品，一种是成把带籽儿的鸡冠子花，一种是带枝带叶的毛毛豆。玉兔公终年在月宫里，孳孳不休地捣碓，鸡冠花的籽儿可以帮助大仙提神醒脑，增强体力，等于人间喝硫克肝、吃大力丸。至于毛毛豆，是大仙日常唯一的主食，当然更不能缺少了。

每家拜月礼成之后，大人忙着分水果，切月饼，焚烧纸袄儿那就是小孩儿们的事啦。纸袄儿一焚，剩下没烧着的光黍节秆儿，每个小孩儿人手一枝，在院子里互相追逐笑谑，你打我，我敲你。据说用这种黍节秆儿打屁股，就不会尿炕啦。

现在台湾大家住的都是高楼大厦，有电梯的公寓式住宅，讲究越高越好，凉风天末，仰望银河，真有琼楼玉宇高处不胜寒的感觉。什么嫦娥奔月，吴刚伐桂，兔儿爷捣碓，自从人类登陆月球，证实那些全是人们的美丽幻想，根本没那么八宗事，还拜什么月供什么月呀。有些老头儿老太太在内地圆了几十年月，来到台湾不供一下月宫，好像缺点什么似的。可是阳台只有巴掌大，也摆不下供桌呀，就算摆得下供桌，又上哪儿去买月亮袄儿呀。想一想还是算了，等以后回到北平，再好好供供兔儿爷他老人家吧。

中国最古老的礼券

最近“财政部”把每一公司发售商品礼券总额重新修订，这让我想起从前北平最老的礼券席票来了。

北平早年人情过往，无论红白寿庆，除了现金份子之外，都讲究用席票，大至堂庄饭馆，小到香烛切面铺都可以出票子。例如办生日、办满月、娶媳妇、嫁闺女，到哪一个饭庄子开一张席票，都非常方便。早先用银码一两起，就可以开席票，四两以上就可以写明是翅席一桌啦。喜庆事用红纸开票子，素事一律用黄纸。

当年物价便宜，最高码的席票，笔者只见过二十四两一桌的燕菜席，那是难得一见的。后来改成钱码，以东华门东兴楼出的票子最硬实，到了民国二十年前后，可是也没有超过二十八块钱一桌的席面。席票正面都是用木板镂制的精细宽花边，恐怕别人伪造，所以花纹要多细致有多细致，而且每家不同。席票上方由右至左横写着庄馆堂名，下方直写凭票即付若干两，或若干银圆，某种席一桌，左边写明出票的年月日，素票子则用黄纸或浅淡青或粉纸。在写钱码上盖上本堂本庄的水印木戳堂记银戳一大串，倒是非常显明。要是喜筵红纸盖红戳，红上加红有欠鲜明，于是在席票后面重复再盖上一串，以昭郑重。这种席票既不要官府核准，也没有管理机构，全凭字号的信用。到了民国十几年北伐成功，北平一些老住户行人情，还彼此互送席票呢。

当时北平东安市场有一家叫杨本贤的铺子，脑筋动得快，他家专门买卖各种席票，以暨红白事所用的绸缎幛子。席票票面八块一桌的，用不了两块钱就卖了，反正这种席票，授受双方，心里有数，是串百家门的货，谁也不会犯半吊子，真拿到饭庄子取菜来吃。北平西珠市口有个叫天寿堂的饭庄子，民国二十年倒闭，后来清理内外欠，

据说论两的席票，散在外头的有十五万两之多，在当年来说，这个数目可就不小啦。十五万两银子整年在外头转，一转就是多少年，你瞧利有多厚呀。骡马市大街有一家饭馆叫宾宴春也是以开席票起家的，有一年笔者在宾宴春有应酬，真有一位外乡客人同了朋友来小酌，吃完饭一算账拿出席票来抵现，三说五说就跟柜上吵起来了，后来经大家出来，说好说歹，结果让柜上吃点小亏，才算了事。

想当年人家做寿，送礼，讲究四色，多半是寿烛、寿桃、寿面、寿筵。寿筵是饭庄子的席票，寿桃、寿面是切面铺出的票子，寿烛是香蜡铺出的票子，反正不管是什么票子总是转来转去绝无仅有拿票去兑现的。民国十四年舍间办寿事曾经收到过咸丰年间的桃面票，如果真想取桃面，上哪儿找这个切面铺呀。

遇到朋友家办白事，如果是泛泛之交，当年在北平送一份儿官吊，也就成啦。所谓官吊，也是四色，香蜡纸箔，票子全都是香蜡铺出的，因为钱码小，反正是串百家门的东西，那就更没人注意拿它当回事了。不过也有个例外，在北平缸瓦市大街有一家开了一两百年的老香蜡铺，名字叫麝馥春，门口幌子是一座石头刻出来的蜡烛，还带蜡烛台，连座子带蜡烛约莫有两丈来高，刻工还挺精细。久而久之大家都叫他大蜡家，那可是远近闻名，如果您要提说麝馥春，反而没什么人知道啦。人家买卖做得可真正瓷实，不但货真价实，而且货色特别齐全，别家买不到的香料，他家一应俱全。民国二十年他家特制除夕祭天香斗，要请一份儿就要二十块钱了，净是斗面小格子里铺的五颜六色各式香饼就有十来种之多，每层香座粘有五色精绘诸天菩萨、各式飞天、青狮白象三世尊的版画，可以说走遍全中国也没有见过这么精致讲究的香斗。

说了半天大蜡家的香斗，还没说他家出的官吊票子呢，他家出的香烛纸箔票子，凡是丧家拿到了，十有八九，都是照票取货，焚化自用，否则也要花钱到大蜡去买。北平市井流传一句歇后语是“大蜡的票子——免打”，您就知道他家的买卖做得怎样啦。像前面所说的富而好礼的席票，您做梦也想不到有这样的票儿吧。

御苑深处话宫娥

闾苑深锁，红叶传诗，大家对宫娥彩女在皇宫内院如何生活，都会感觉相当神秘而有趣的。明代的宫女，一经膺选入宫，最幸运的，自然是欣承圣眷，雨露沾恩；其次能够赏赐近臣宠将，也可出头有日；最惨的就是深宫沉寂，白头宫女，长巷埋芳了。到了清代，顺治皇帝鉴于前朝之失，宫女及笄，准其出宫择配，也可以说是清宫内廷一件德政。

清代的宫女，全部选自旗族，由内务府董其事。宫女每四年一选，凡贫困旗族，家里有八岁到十四岁的女孩，都可以到内务府申报登记，等到挑选时，由内务府通知初选。初选时，只要五官端正、行动敏捷、口齿清楚的，都可以名登初选，册送入宫。复选是由皇后指派贵人、嫔、妃率领嬷嬷们主持复选，一经入选，就由内务府跟宫女家属立契存证。

宫女进宫，第一件事就是剃头洗澡，小姑娘跟小男孩一样，从脑门到鬓角，一律剃光，等到十八九岁，上人见喜，上头关照可以把头留起来吧！此后就可以把前刘海儿留起来，也就表示这个宫女圣眷渐隆，行情看涨了，大家都赶着来道喜称贺。

刚选进宫来的宫女，最忌尿炕，如有月犯三次者，就须驱逐出宫。可是没见过世面的女孩，进宫后所见所闻，都是陌生的，整天过的又是紧张的生活，反而平素不尿炕的，到了宫里也尿起炕来了。宫女是由嬷嬷们调教管理的，每天第一件事，是从脖子到脸上打粉底搽雪花膏，然后教导应对、进退宫廷礼仪。聪慧的，学习三个月就可以值班掌差了。能够选上当差，就有月例（即工钱）可拿，拿多拿少那就要看自己的福慧和上头的高兴了。

宫女的家属，每月准许进宫看望自己的女儿一次。我们逛故宫博物院，看见顺贞门外甬道有一排又小又矮的屋子，那就是宫女会见家属的地方。除了最得宠的宫女昼夜不离地伺候主子外，一般宫女，并不是天天都出来当差的。有三天一次的，有五天一次的，大概越红的，当值越勤，由每月当差的班次，也可以看出宫女的红黑。宫女因为当值，过的都是紧张生活，动辄得咎的，所以轮到休班的时候，大都尽量轻松一番。最显著的，就是早上起床后，搽把脸漱漱口就算，既不搽粉弄脂，更不描眉画鬓，穿着也是随便极了，要强的宫女，学刺绣、写字、书画，喜欢玩儿的就打上纸牌了。谈到这里，附带一提的，就是目前最流行的麻将牌，在清宫里是找不到的，逢到岁时令节，宫中顶多玩玩纸牌，赶老羊，掷掷升官图而已。至于清宫的纸牌，是苏拉们没事时候，自己刻板，自行印制的。牌分大、中、小三种，不但画面清晰，而且绝不脱色，比起坊间制品，当然要细致好看。偶然有几副流入民间，大家都珍藏起来，舍不得使用。一直到民国二十几年时，北平旧家，仍然有人藏有清宫纸牌的。

宫女开始当差，衣履、花粉和饮食都由内务府供给，另外每名按月发给月例，最低四两，最高二十两，此项月例，毫无标准，全凭上人见喜。例如正月月例，核定八两，因为某一件事称旨，下月可能升为二十两，也有一件事有违上意，立刻月例由二十两降为四两的。其实宫女根本不在乎月例多寡，而在乎平日各宫的赏赐。到了二十岁左右，红宫女要是奉旨准其梳两把头，赏穿花盆底的鞋子，大约就快熬出来了。梳上头，再在宫里侍候两年，多半儿就可发放出宫，准其择配。有的宫女出宫，大包袱、小箱子，真有比一任肥县缺还丰裕的；至不济的，也可以弄个三五百两银子。在当时成家立户，有三几百两也可以算做小康之家了呢。直到一九四九年之前，北平还有几位老宫女，可是都已白发满头，儿孙绕膝了。

关于小凤仙的种种

最近“华视”制作的《小凤仙与蔡松坡》国语连续剧，因为主题正确，导演手法细腻，所以深受大众欢迎。

先师阎荫桐知友汪菱湖，长于书启，松坡先生旅京之时，曾代司笔札，每逢假日，辄来舍间，三五友好为诗钟雅集，酒酣耳热，每将蔡、小轶事，资为谈助。蔡除凛然民族大义外，人极倜傥风流，而所为诗词，亦跳脱绰约。当项城暗嘱杨晰子等人终日以选色征花羁縻蔡氏时，蔡有七绝一首述怀：

女贞掩面怕求媒，三十羞颜未肯开；
若羡缠头朱锦富，早经欢笑下妆台。

诗以言志，此诗极为露骨，当时蔡身处危城，军警环伺侦探密布之下，从不以此诗示人也。某日酒酣耳热，曾将此诗随口念出，汪暗中抄存，故此诗极少人知。

剧中称小凤仙隶北里云吉班，汪告当时渠曾多次随蔡前往小凤仙处吃花酒、打麻将。小凤仙先隶陕西巷云和班，后转百顺胡同三福班悬牌。据梁启超先生称，三福班即芥子园旧址。予曩在故都，鉴于梁氏之说，曾往观赏，屋宇轩敞，窗棂隔扇雕刻古朴、典雅，曲径朱槛，别有情趣，梁氏之说，当有所据。至于云吉班之说，曾遍询熟于北里花乘诸老，皆称八大胡同各清吟小班以云字起头，名班者仅一云和班，电视所谓云吉班想系误传耳。

松坡逝世，小凤仙挽蔡“几年北地胭脂”一联传诵南北，或谓此联出诸樊云门手笔。此老晚年隐居故都，诗酒捧角，乃其正课，赛金

花之《彩云曲》，即系樊老遣兴之作，喜为英雄儿女添佳话，正此老拿手好戏也。

至于陶希圣先生说班子的穿短袄时不准穿裙子，那是一点也不假的。清末民初，裙子是妇女们的礼服，嫡庶之分，就在裙子上，遇有喜庆大典，正太太、姨太太，一眼就可以分出来。正太太都是大红绣花裙子，姨太太只能穿粉红、湖色、淡青等色的裙子，除非有了显赫的儿女，大妇赏穿红裙子才能穿，否则就算僭越，要被人笑话了。电视剧里有几次小凤仙穿裙子自然是不合规矩的。还有几次小凤仙自己到蔡将军公馆去，照旧京当时习俗，也是不容许的。古板的人家，堂子姑娘根本不准上门，就是条子钱、花酒钱，逢年按节班子里人也不敢上门讨索，顶多打电话给账房，请求跟上边回一声。像上海每逢三节，堂子里跑外到各公馆里去算堂差钱，在故都各官绅家是不会发生的。不过演戏有时要配合剧情，制造高潮，有时跟事实不能不有所出入的。

谈到小凤仙面貌风韵如何，说者各异其词。天津《庸报》记者童轩荪，彼时年少好弄，听说隆福寺某照相馆，存有小凤仙照相底片，曾出重金拟购底片刊登《北洋画报》。惜底片受潮无法制版，使一代名妓美丑之争扑朔成谜，伊人秋水，徒殷遐想矣。

卢燕卢母

从前美国好莱坞有一个中国电影女明星叫黄柳霜，虽然演技不错，可是有时她饰演的角色，兼或卖弄色情，有辱国体。后来出了一位关南施，拍了几部电影，如《花鼓歌》、《苏丝黄的世界》等，倒也轰动一时。不过关南施是在美国生长的华侨，洋味太重，加上婚变重重，逐渐也没落了。继之而起者是卢燕，听说卢燕在好莱坞既拍电影，又演舞台剧，是在美国加州巴莎迪那戏剧学校接受过正宗戏剧训练的学士明星。

卢燕拍了一部电影——《董夫人》，不但驰誉中外，报章杂志也一致加以好评。这部电影虽然看过的人都说好，可是笔者始终只闻其名，未看其片。去年香港邵氏公司，有一部《十四女英豪》，卢燕饰老态龙钟的太君，虽然周旋在群雌粥粥的众香国里，可是絢耀彩，灿若丹霞，演技气势，在在都显出她的光芒是技冠群芳鳌头独占的。今年在台湾上演宫闱电影《倾国倾城》，卢燕饰演慈禧皇太后。抛开剧情不谈，卢燕在剧中，不论神情、举止、口吻、仪容，在影剧界演母仪天下的西太后，说她不作第二人想，当非虚誉。

有人说当年唐若青在话剧《清宫秘史》里演西太后是一绝。其实唐若青演西太后，只是威而稳，要是比起卢燕的言谈动作来，似乎还差上一筹。笔者看完《倾国倾城》之后，曾经跟朋友说过，今年金马奖，各位评审委员，玉尺量材，果真法眼无虚的话，最佳女主角给了卢燕，才是天经地义名实相副呢。事实证明，当时余言实有所据。

前两天偶然看到一本旧杂志上，刊有一张照片，照片的说明是李冬真、卢燕母女合影。再仔细一端详所谓卢老太太李冬真，敢情就是五十年前在故都红极一时的名须生李桂芬。在李走红的时候，孟小冬尚未出道，当时北平坤角须生有“三芬”，一是张喜芬，一是金桂

芬，一是李桂芬。喜芬唱汪派，搭鲜灵芝的奎德社，净唱新戏什么《一元钱》、《电术奇谭》一类，偶尔也唱出单挑戏《哭祖庙》、《让城都》一类的。金桂芬是一直搭金友琴、孟丽君两个坤班的，金雌音太重，而且面貌庸俗，所以始终给人跨刀，没有红起来。

李桂芬在“三芬”之中最为突出，不但扮相淡雅脱俗，身材修颀潇洒，而且嗓音高亢圆润，所以颇受台下听众的欢迎。在民国十三四年，坤角在北平，忽然大行其道。髦儿戏像雨后春笋，纷纷组班成立。彼时风气尚未大开，不准男女合演，因之每个坤班，都成了旦多生少的局面。

张喜芬、金桂芬那样的须生都有人抢着要，像李桂芬这样卓尔不群、德艺兼优的角色，当然更成为各戏班争相罗致的对象啦。可是因为李桂芬一开始就搭琴雪芳的班，两人合作非常融洽愉快，李是既重义气，又讲感情的人，所以无论哪个戏班的管事来谈公事，重金礼聘，不管多厚的待遇，十有八九，她都回绝。到了实在推不开的，她必首先声明，不能跟马老板（琴雪芳本名马金凤）戏班撞期。如果两处真是磨不开啦，可得准她请假，否则公事免谈。所以李、马的合作，是贯彻始终的，一直到琴雪芳嫁给马福祥，解散戏班，去做都统夫人，李才卸下歌衫，改名李冬真，到上海去定居，过她相夫教女的隐息生活。

樊樊山、罗瘿公、赵次珊，都是喜欢听琴雪芳戏的。罗瘿公给琴雪芳编了一出新戏叫《桃谿血》，打算请李饰戏里的渔翁，可是被李婉拒了。李说当初跟琴雪芳合作言明不接本戏，大家不能食言，这出戏因此就没能上演。

有一年，赵次珊把昆曲《长生殿》改为皮黄，打算七夕上演，让琴、李一饰唐明皇、一扮杨贵妃，既不是本戏，又不是新戏，料想李一定不会推辞啦。因为这出戏，昆曲戴髯口，皮黄改为光下巴。就因为玄宗皇帝光下巴，李宁愿事后向赵次老道歉，也不肯委屈将就。李的风骨峭拔，可见一斑。李虽然一丝不苟，可是梨园行的老规矩，到了年终岁暮，封箱反串戏，仍旧是照唱不误的。

有一年琴雪芳的戏班，年底在北平华乐园唱封箱戏，全体反串《翠屏山》抄家杀山。由李桂芬反串潘巧云，琴雪芳反串石秀，琴秋芳反串潘老丈，李桂芬弟妇李慧琴是唱青衣的反串杨雄，唱花旦的金少仙反串海和尚。当晚红豆馆主的胞兄溥伦，也在座听戏，一听这出

戏是赵次老特烦，溥氏兄弟本是昆乱不挡是高手。一时兴起，当时给扮潘老丈的琴秋芳，编了四句抓眼的定场诗：“老汉生来八十春，养了个女儿李桂芬，得了一个孙子琴雪芳（读如舫），招了个女婿李慧琴。”定场诗念完，台上台下，笑成一团。此情此景，已过半世纪，将来卢燕返美，把这件事跟卢老太太谈谈，如果李冬真女士不十分健忘的话，可能还有依稀的印象。

冬真女士雅擅书法，写径尺大字，苍劲雄浑，不像出自女人手笔。当时孙派老生时慧宝临魏碑，很有几分功夫，每贴《戏迷传》，都是拿当场写字来号召。李也不甘示弱，有一次冬令救济义务戏，李贴《戏迷传》也是当场挥毫，即景生情，写了“痼疾在抱”四个大字，现场义卖。蓝十字会会长王铁珊将军，以五百大洋高价买去，救济贫苦大众，一时传为美谈。

李对交游，极为审慎，虽然交游广泛，可都是书香门第，翰墨世家。所以耳濡目染，自然大方家数，有异恒流。后来李去上海定居，住在马斯南路梅畹华家很久。梅家往来的宾客，又都是社会上的文士名流。卢燕在这个时期不但在京剧方面扎下极好根底，就是应对进退、待人接物，受当时潜移默化的影响更大。

这次华视国语连续剧，选定《观世音》做剧本，聘请卢燕饰演观世音，故事好，主角更好。料想《观世音》之播出，光芒四射，气象万千，轰动台湾，那是毫无疑问的。

从小友想起了一段旧事

上次国画大师张大千从美国回台湾来过旧历年，元宵节前夕，到台湾电视公司去参观，因为演清宫连续剧在荧光幕上轰动一时的“香格格”夏玲玲，也跟京剧名坤伶徐露、严兰静、郭小庄、姜竹华她们，一块在场接待。张大师对这位声名大噪的“香格格”似曾相识，后来经人介绍，才想起这个刁钻俊俏的女孩儿，就是《再生缘》里饰演“香格格”的夏玲玲，大师一时心怀开爽，就在台视接待室里，欣然调彩濡墨画了一枝素心兰的扇面，题的是“一香千艳失，数笔寸心成”，上款落的是为玲玲小友写。在此时此地，以授受双方的年龄、身份、地位来说，用小友两个字，可以说再恰当也没有了。可是由于“小友”这个称呼，让我想起了五十多年前一段有趣的往事。

民国十三年，国父孙中山先生在北平协和医院逝世之后，将灵柩暂移公园社稷坛正殿奉安，供民众瞻仰致敬。彼时笔者虽然尚在求学，可是在党务方面，还担任一部分学运工作，因为治丧大典工作繁巨，人手不够，所以笔者也奉派在灵前担任一点工作，负责散发工作同志吃点的飞子（早年北平有一种绵纸签字纸条，凭条吃饭，叫饭飞子）。吴稚老当时也在殿里招呼，他老人家衣履朴素，又说的是一口江苏锡常一带的乡音，所以很少有人跟他搭讪。笔者只管散饭飞子，工作比较清闲，他老人家可就跟聊上啦。好在我锡常一带的土话还能听个七八成，所以到了用饭的时候，我们就结伴而行，到公园里春明馆去用餐。一张飞子规定甜咸包子各两个，鸡丝汤面一碗，要是中等饭量，四个包子一碗汤面，大概可以果腹。谁知道吴稚老平日爱吃甜食，他那碟包子要去咸换甜，茶房因为面点都是一份一份配好的，不肯更换，两个人说来说去，就是夹缠不清。当时笔者口袋还有十多张剩下的饭飞子，只要撕张飞子再来一份，问题立刻解决，当时

年轻人做事只想到一人一份，不能乱来，于是把自己的甜包子跟稚老交换，饭后稚老摸摸笔者的头说了句孺子可教也，就蹒跚出园而去。

在总理停灵期间，大家不时碰面，才知道此老就是鼎鼎大名的吴敬恒，他当时住在宣外南半截胡同江苏会馆。有一天笔者在广和居吃完中饭，顺道去江苏会馆看一看稚老，正好赶上稚老午梦初回，兴致很高。聊着聊着，他从瓷帽筒里抽出一卷宣纸，就给笔者写了一副四言篆字对联。上联是“是有真宰”，下联是“时见道心”的兴到之作，那真是朴拙苍劲，赅赅入古，等落款时候他写了“鲁孙小友正腕”。笔者当时可就愣住。稚老是江南人，可能不知道小友这个称谓是清季相公堂子盛行时代，狎客对堂子里相公诗酒酬唱的称谓，那一发愣，稚老似乎有点发觉。一直追问，那时笔者年轻口直，就把当年小友这个称呼给说了出来。稚老听完哈哈一笑，立刻将写好的对联，一把撕碎，仍然原句再写一副，上款改称棣台，并且把我们彼此换包子吃的经过，以暨称呼小友换写对联原委，在对联下方洋洋洒洒写了有百多字的长跋来补白。后来这副篆联张溥老、李石老都看过，都说是稚老兴到的佳作，让笔者好好保存，可惜三十五年仓促来台，未能带出，现在想起来就耿耿于怀。一九七二年元旦随劳军团到金门，曾到稚老骨灰海葬处膜拜，人海苍茫，时光弹指，稚老的音容笑貌，风趣谈吐，好像相去不远。昨日看见大千给夏玲玲画扇题诗，想起了当年吴稚老这段故事，所以写出来，用志当年这段翰墨因缘。

沉泥掘窟琐忆

大家一提东北的煤矿，总是说抚顺煤矿怎样怎样，抚顺是露天煤矿，全世界都知道中国东北有个抚顺煤矿。

胜利复员，资源委员会就当时的东北情势，能够收拾残余，短期开工生产的有阜新、北票、西安、本溪湖四个矿区，于是在沈阳成立了四矿联合办事处，各矿分派管理技术人员前往接收，准备早点恢复生产。

北票煤矿，位于热河省内，抗战之前，是由英国人首先开采的，所以在机械设备、场矿管理、福利措施各方面，都有一套办法。虽然后来被日本掠夺经营，可是英国人那套企管办法，日本人也觉得比他们高明，大致还能一仍旧贯，没有太多的改动。矿区的总办公厅设在冠山，另外还有两个支矿。其中一个支矿叫三宝，经过地质专家、矿冶专家探勘的结果，说是煤脉不十分宽广，而且是断层煤，经济价值较差，所以暂时停采。可是三宝的煤脉，要跟台湾瑞芳等地的煤矿来比，煤层的宽长厚度仍然不成比例，就拿热量来说吧，火力能相差一倍半左右。

据北票煤矿工务处处长俞再霖说，东北四矿好有一比：阜新煤矿出煤质量中上，像大家庭当家主事的主事少奶奶；西安煤矿像小家碧玉出身的姨太太；本溪湖煤矿像善体人意的慧婢；至于北票煤矿就像娇生惯养的大家闺秀。照当时的产销情形来说，俞再霖形容得可真是惟妙惟肖恰到好处。北票的煤，热量之高，是世所罕见的，高达一万八九千度，生火可以不用引火的劈柴，只要一根洋火就能把煤燃烧起来。北票出产的煤都是由葫芦岛出口南运，十之八九供应各大兵工厂炼钢，说它是千金小姐，还真是一点儿不假。

英国人主持煤矿时候的总办公厅是在南山坡，可以容纳五六百人办公，地上都是高级拼花地板，暖气的金属炉片全凿有极精细的花纹图案。可惜胜利之后，俄国人曾经短时期占领北票，凡是值钱器具财物，甚至庞然大物整台整座的机器，都被破墙裂壁地拉回去作战利品。

北票矿区的总医院也是异常庞大的，虽然迭经兵燹面目全非，可是听一般在北票服务老同人说，医院在未毁之前，病床有一千多张，因为在民国二十几年有一次矿坑大火，事后救出的伤患就有七八百人，所以后来医院床位大事扩充。我们在凭吊断壁残垣的时候，遥想当年，他们所说的话，确实没有夸大。

民国三十四年大家奉命到北票接收，当时矿区残留的日本男女职工，以及老弱妇孺，还有五百多人。日本妇女非常柔顺，派在各办公厅服务的职工，对于接收人员更是柔情绰态，环姿绝逸，于是发生了若干缠绵悱恻的桃色新闻。后来资委会命令矿工同人对工作或美姬请择其一。有一位柳副理以望六之年，已绾情丝，再让他断裾夺情，不但五中愧怍，而且意良不忍，毫不犹豫，毅然呈辞，玩然携美，泛舟遨游五湖去了。

北票煤矿接收不久，热河战事就连绵不断，一会儿说共产党李运昌部从长城各口直扑东北，已经选定热河走廊，作为休养生息、整补装备的地点。北票煤矿有自己的工厂可以修配轻重武器，医务人员众多，理疗药品充沛，尤其粮食给养堆积如山，更是他们夺取的主要目标。一会儿又传说共产党跟皇协军已经妥协，说不定什么时候，就许冲进北票。工作同人人心惶惶，矿警大队更是草木皆兵疑神疑鬼。处此情形之下，除了极少数同人，到矿区原本就是携眷来的之外，谁还有胆子接着呀。大家都是光棍儿一条，每日三餐可就大成问题啦。

谈到了吃，总务处虽然是责无旁贷组织了伙食团。早餐每人一只鸡蛋，煮蛋、卧果、煎炸悉听尊便，稀饭尽饱；午晚四人一桌，鸡鸭鱼肉，六菜一汤，菜量丰足；晚上还有烫热的老米酒管够。可是吃了不到十天，看着挺好的材料，端上来沫沫丢丢的一碗，混灰的颜色，简直像泔水，谁也不敢动筷子，于是大家就炸了营啦（哄闹起来）。笔者素来食量小，早餐一蛋一粥毫无问题，中午对付一个馒头，如果不饱就回宿舍吃个苹果，也就算了。到了晚饭也不过点点卯，回到宿舍让工友买了一筐鸡蛋，每天清早有人出矿区再带几个烧饼搁着，晚

上可以吃炒鸡蛋夹烧饼当宵夜，闻风而仿效者有六七口子之多。大家思来想去，照这样长久下去总不是办法，于是大家提议改组伙食团。

选举结果，这个伙头军就落在本人头上啦。既然是众人的事儿，人人为我，我为人人，只好打起精神来干吧。当时笔者请了工厂的主任、车辆调度课长当总干事。伙食费由矿方负担，凡是单身同人由矿方每月津贴东北流通券四千元，每月每人一级块煤一吨。拿这些钱来办伙食，照彼时东北物价来说，是足足有余的。伙头军一上任，第一件事让总务处先买关东冰糖碱四十斤、洗面盆二十只、毛巾二十条、本色粗布十丈。首先把饭厅工役加以训练，规定所有工役一定每三天剪一次手指甲，每天要把指甲里脏垢剔出，在开饭前检查一遍。桌椅板凳，都泡碱水洗得干干净净，原木不上漆的桌椅要见白茬儿，碗筷碟盘要冲洗干净拭干。第二件事拜托工厂工人把饭厅全部装纱窗纱门，厨房里做一批大小锅盖，以一锅一盖为目标，另外利用工场废铜，做一批紫铜一品锅。伙食团开张大吉，厨房饭厅，到处都洁净无尘，做出来的菜都有锅盖，自然色是色，味是味啦。逢到星期二、五，每桌各加紫铜一品锅一只，原汤原汁又热又鲜，从此大家都改变了以往一进饭厅就发愁的气氛。后来如果有人请不带家眷的单身汉打牙祭，都想法避开二、五两天，因为伙食团的人，谁也不放弃二、五两天的犒劳。后来有几位有家眷的，自己不做饭也来请求搭伙啦，人头份儿您能每月照缴四千元，我们也只好来者不拒，一律代办。谁叫大家都是同甘共苦的同事呢。

参加伙食团同人应领的煤谁都没有领过，当时煤价是九千元一吨，后来物价波动，煤价一调整就是一万元。我们这时把伙食团同人，应领未领的煤全部领出来运到锦州出售，把售煤的款项，分在秦皇岛、北平买了大批干海味，准备逢到节日有庆典的时候大家加菜。

在本人到矿不久，奉令去北平公干，限定阴历除夕，一定赶回北票交差。幸不辱命，真是除夕掌灯时分才赶到矿区，只见饭厅里灯火通明，锅勺乱响，有三四十号厨师杂役，手忙脚乱，大包其饺子。每个窗户外，都铺着一领崭新的芦席，包好饺子，往窗席上一扔，您说有多冷，饺子敢情已经冻成冰蛋，馅子如何先不提，皮子足有银元那样厚，再大的肚量恐怕也吃不下十个去。第二天早上一起身，大雪纷飞，皑皑的白雪，敢情下了一夜，想起昨晚特大号饺子，什么胃口也没有啦，干脆大礼堂的春节联欢团圆春酒也免啦。睡到靠近中午，忽然被铲雪推雪声音吵醒，大雪一直是激荡飞舞，愈下愈大，宿舍的门

窗全部被大雪给封盖，冻结，没法开启。十几位工友正忙着扫雪开门，请我去参加团圆春酒呢！北票的大礼堂，本来是崇楼飞阁，巍峨高耸的，自从经过俄国人的洗劫，所有礼堂上的“别拉汽”（东北人管暖气管叫别拉汽）全部被拆走。胜利后，限于财力，只能择要小修，所以大礼堂聚会，只能用铁火盆取暖啦。虽然大礼堂摆上三四十个大火盆，又临时砌了两个大火池子，可是谁也不敢摘帽子，脱大衣。从厨房把菜端出来，红烧肘子已经变成冻蹄。夹个饺子来尝尝，大锅煮饺子外火内寒，肉馅儿冻成冰蛋还没化呢，您说怎么下咽呀。

讲到穿，有人说东北有三个地方最冷，一处是黑龙江，一处是齐齐哈尔，另一处就是北票。既然叫热河应当暖和才对，怎么反倒特别冷呢？您要知道虽然地名叫热河，可是清朝皇帝夏天都要到热河行宫来避暑，夏天特别凉快，到了冬天自然比别的地方更要冷点啦，何况北票又在金岭寺的山区呢。

东北的老年人说，到了真冷的气候，不管你外面穿的是羊毛衫、丝棉袄、各种长毛皮衣，贴身一定要有件棉背心，是小棉袄才能挡寒，起先大家都不信。有一次我因为有急事，要赶到支矿去，事务处没听清楚，只开了一辆火车头来，我因为事情紧急，就跳上火车头，让车开行。当时我穿的是羊毛衫裤、丝棉袄裤、老羊皮袍、长毛绒大衣、皮帽皮靴皮手套，可是站在车头，车行不到五百米，一阵风来，凛冽刺骨，冷得整个身体好像什么也没穿似的，跟跌到冰窖里一样。只好赶紧开进车库加挂一节车厢，否则非冻僵了不可。

英国人经营北票煤矿时代，办公厅都有羊毛毡厚地毯，胜利接收的时候，早被那些强盗掳掠一空，仅剩下光秃秃的水泥地了。一到十月，在办公厅坐上半个钟点，脚趾就会冻得麻木不仁，没法走路，好像不是自己的脚。于是大家只好买点草垫子来当脚垫，虽然稍微好点，可是时间一长，腿脚仍旧冷得受不了。有人发明一种长筒的厚毡靴子，靴底垫有很厚的乌拉草，又轻又软，本地人管它叫唐古拉。大家穿上唐古拉办公，两脚才免于遭殃。东北劳工有好多脚趾不全的，据说都是冻掉的，我们幸亏都穿了唐古拉，否则现在也难保十趾无缺呢。

有一个同事叫张寿铨的，湖南长沙人，骡子劲十足。人家告诉他，三九天从热乎乎有暖气的屋子里出到外边，一定要穿上大衣，他偏不信邪。有一天他要寄封信，从办公室一看外边一百码左右站台旁矿里自备的火车要开动，没戴皮帽，没穿大衣，撒丫子就往站台那边

跑。等回来之后，脸上发青，一屁股就坐在气管子旁边取暖，没有五分钟，就见他脖子往下一耷拉，身子也坐不住啦。同事一看情形不妙，七手八脚把他往没有暖气的玻璃甬道地下一放，宽衣解扣，用酒精擦胸口搓四肢，又灌了他两口烧刀子，总算把小命救活来。当时如果再缓一步，等冷毒一攻心，张嘴哈哈一笑，成了南天门的曹福啦。这位张兄后来到长春公干，硬是把脚趾头冻掉了两个他才服输。

谈到住，经理副经理，都住在当时所谓第一、第二宾馆，拿现时住的标准来说，当然够不上豪华富丽，可是在兵燹之余的东北来说，设备方面，可称应有尽有，算得上高级享受了。处长住甲级，科长住乙级，一般同人住丙级。有些同人因为没带家眷，一人住一栋大房子，晚上九点钟一戒严，没有口令连到附近人家串个门子都不许，反而找几位谈得来的同事一块儿挤，说说笑笑其乐融融。

宿舍里最妙的是浴室，以甲级宿舍的浴室来说，大约有八叠榻榻米大小，屋顶是尖的，据说免得积雪，雪若融化，流得也快点。洗澡盆的形式很特别，既非盆、更非池，而是圆桶形的陶缸，平地砌三层台阶，浴缸就砌在里面。倒是冷热水管俱全，热水是后面灶上现烧的。缸里还附有一只载沉载浮的木凳，大概是人洗累了，可以坐在凳上下沉缸底，露出脖子来喘喘气歇歇腿儿。笔者东西南北也跑过不少地方，像这样登阶入缸，大煮活人的洗澡方式，还是破题儿第一遭。您要是出上三天两天公差，回到宿舍想洗个澡再休息，那您必须算准日子告诉工友哪一天回来，工友头一天就把灶火烧上三两个小时，让屋顶积雪融化流净滴完，第二天烧水，您才能洗个舒服澡，否则屋顶积雪被热气一蒸，都变成汽汗水，一点一滴从天花板往您身上漏，冷热夹攻，您不洗澡还好，要洗准得闹回重感冒。调度科的科长张乐棣平素说话就挺幽默，他管浴室叫十字坡，他说《水浒》里孙二娘黑店卖的人肉馅馒头，想必都是经过这样大煮活人的手续呢。

讲到行，矿区四周都有通电的铁丝网，等闲人不能越雷池一步，从总矿到支矿那就要坐矿里的火车了。宿舍到办公厅大家一律都是步行。

技术人员自然非下坑工作不可，管理人员十之八九都视为畏途。笔者为了规划核计成本，自告奋勇，下坑受尺（查勘开一新洞，需用多少炸药等）。一到坑口，先把身上洋火、打火机一类易燃物品都得留在坑外，换上水袜子，头戴矿灯，然后进入电梯。矿上电梯，可不像台湾豪华大厦的电梯，简直是个铁笼子，电梯速度，用揷电铃来

分，承管电梯的工员揪了九次，是最慢速度了，电梯一开动，真是焱闪雷厉一泻而下，比起当年上海华安大厦电梯（以快速出名）不知还要快若干倍。坑里各处都是坑木林立，因为空气稀薄，每人头顶矿灯闪闪如同鬼火。大的坑道还可以通行大车骡马，有的地方敷设轨道，还可以用元宝车装运煤块，碰上矮而狭的坑道，那就要连走带爬不可。有时新煤道子开采，首先打眼放炮，空气一鼓荡，碎石纷飞，烟雾扑来，几乎窒息，说是人间地狱也不为过。出得坑来，必须先从头到脚大洗一通，才能换上自己的衣服呢。

谈到娱乐，最初逢到大礼拜（矿区每两星期放假一天），请了两次唐山落子、蹦蹦戏给大家开开心。听得各位哥儿们，真是一个个直眉瞪眼，如醉如痴。唱一回戏，总有几位明眸善睐体貌丰美的女角失踪，不两天失踪的女角又陆续出现了，好在一个愿打，一个愿挨，人家班主能装得没事人儿似的，别人何必多管这份儿闲事。

矿上的生活实在太枯燥啦，在阳盛阴衰情形下，看见骆驼都是长脸儿的美人，如果不想法把生活改善调剂调剂，容谁也待不住。于是，在众谋咸同的情形下，成立一个京剧组织，有钱好办事，立刻派人到北平办了四蟒四靠的半份儿戏箱（全份儿戏箱是八蟒八靠），把当年由花旦改须生，在王凤卿之前，傍过梅兰芳的孟小如请到矿上来说须生花旦外带青衣，孟小如的儿子孟之彦说铜锤花脸、勾脸带管戏箱。唱青衣胡菊琴的父亲胡老四拉胡琴还管说老旦小丑，票房一响排，这下儿可热闹啦，每天晚饭后，票房里的锣鼓丝竹、生旦丑净，一直要闹哄到十二点才能清静。票房又设在宿舍区里，不管会唱不会唱的，从来没有听谁抱怨说，吵得没法睡觉，您说怪事不怪事。短短两三个月，居然能够彩排登场，全本《法门寺》、《打面缸》、《四盘山》、《琼林宴》，连附近蒙旗几位王子，都赶到矿上来听戏。在热河省来说，像这样京腔大戏，算是破天荒空前绝后呢。

有几位爱好运动的，大家又组织了一个篮球队，队名叫砧子篮球队，靠近煤层的石头叫砧子，什么用处也没有，说白了就是废物队。您别瞧不起这个篮球队，有几位还膺选过省市篮球选手，出席全国运动大会。见过大场面的运动员，像队里谢九皇就是代表江西省参加全运的。这个队虽然长劲不足，可是人多势众，每人打十来分钟，个个有板有眼，蛮像一回事真能唬人。有一次，约来热河的省运选手比赛，居然把人家揍了个弃甲曳兵而走。篮球队嘛，当然要有队服。人家球队外衣，多半都是双料粗线大翻领厚毛衣；砧子队的队服，可新

鲜啦，也不知是谁出的馊主意，白茬儿反穿老羊皮袄，脚下是搬尖大掖巴洒鞋，这副打扮，大概跟小方朔欧阳德的德行差不了多少，但是这套队服还没做好亮相，北票煤矿就由共产党接管啦。

说是练武可以强身，矿里也请了几位武术老师，来教内家外家各派的中国软硬功夫。不知是哪位仁兄，请来一位教气功的老师，此公姓甚名谁，因为事隔三十多年，一时可想不起来了。凡是身体亏弱的都能够练气强身，转弱为强，您要想练气，首先要摩挲一遍你全身筋络，认定你确实身体亏弱，才能加以施教。笔者当年年轻好奇，曾经跟两位同事许元浩、陈叔谦一块儿请他按摩研判身体到底怎样，可惜没有缘分，我们三人经他研断都是精力充沛，无庸施教。职工处有位袁专员，经他一检查，认为是最宜练气人才，立刻收列门墙，从此每天早上天蒙蒙亮就要到老师那里练功，一入手是师傅把他大腿根两条主筋揉挤，大约要行功半小时来松筋舒络，十天过后，开始用网袋放两块砂砖系在下体上，丹田用力一吸气，慢慢能把砂砖吸动，渐渐离地，袁君练了半年，一提气能吸起十六块青砂砖来。听说现在台湾也有练这门功夫的，不知道是不是跟北票那位师傅同一流派。

北票的工人本来是每月发工资一次，从每天出煤一百多吨，经大家努力增产，最高产量每天居然达到三千多吨，可是工人一领饷包，第二天的产量，马上能掉下三分之二来，然后再慢慢一点一点地恢复。后来才知道工人的毛病一有钱，有家眷的除外，凡是孤家寡人，必定是吃喝玩乐，狂嫖滥赌，不到口袋底朝天两手空空，谁也不肯再下坑干活。矿上有一小型风化区，一共有六七家绿灯户，大约有二十来个姑娘，据说凡是屋里有客，就把红布窗户挡儿拉上，可是您不管什么时候，从那儿走过，简直很少看见过拉开窗帘儿的房间。后来财务处计算成本分析费用发现医疗费用项目，药品中的德国狮牌六〇六消耗简直惊人。本来么，处在僧多粥少情形之下，那时候还没有盘尼西林，当然六〇六这一类药材，自然是销路畅旺了。后来凌源吃紧，矿里听说凌源有二百多名妓女，福利委员会赶紧派了一位姓余的小伙子，愣是开专车把她们扫数接运到北票来。矿工的盖仙，给姓余的起了个绰号“活人济世佛”，您说逗不逗。

矿方鉴于工人一发饷，出煤量就像闹疟疾一样忽多忽少，影响整个生产计划，于是改成十天发一次，情形真的就渐渐好转。可是东北流通券也越来越毛（贬值的意思），最大票面就是十块，始终没出百元大钞。记得北票“沦陷”的当月，笔者领了薪金，自己都没法拿，

要让工友来扛回宿舍去。当时热河只有一个华兴银行，还是在承德。距离北票又远，北票发一次饷，要一两亿，华兴银行也周转不过来。所以一个月要跑三四趟锦州中央银行提取现钞。银行的规矩，钞票是要当面点明，不算后账的，请想一两亿的十元钞票往柜台外头一扔，您就是去上十位八位也没法点呀。只好一百万一捆，点点捆数而已。所以等回到矿上一点，少上三五百万那是稀松平常的事，后来闹得出纳课一位包课长说什么也不敢到锦州提款啦。笔者逼得没办法，只有亲自出马，去趟锦州，想个补救办法。幸好锦州银行经理是笔者的同学，杯酒尽欢之后，请来银行专人代为复点，才发现有些商家大笔款项解到银行的时候数目就有问题，倒不是银行耍什么花样。胜利之后，东北流通券钱一贬值，大批款项，谁也懒得点数，以少充多的现象所在多有，当时在东北待过一阵子的朋友，可能都还记得吧。

在北票还听说一件活灵活现的事儿，您要说是假的吧，谁肯摔了饭锅，乱造谣言。据说有个叫郭正宾的工头，是专门管坑口收点运煤斗子车的，他是每天一清早最忙碌，所有头一天堆在坑口的空车，都要一辆辆顺着轨道推到存车场去。忽然一连几天，每天早晨去推车，车是一辆跟着一辆都整整齐齐排在存车场了。他虽然奇怪，可是没跟人说出来。有一天他忽然梦见一个似曾相识的壮汉，来到面前说：

“我叫郭贤，这两天坑口的车，都是我给你设法弄到存车场的。前年秋天我在第六区挖煤，坑道忽然崩坍，我被压在支柱底下啦，因为坑道太长，我试了许多次，灵魂到不了坑口，因此始终没法脱生。您的体力壮旺，拜托您到第二工村我的家里，跟我妈要我生前穿的一件贴身短棉袄，再拜托您带着香烛黄表纸，到我被压的地方，点上蜡烛焚纸烧香，把棉袄铺在地上叫我名字，捧着棉袄，点着香，别回头，一直叫出坑口，我就可以往生啦，您可就积了大德啦。”郭头儿听郭贤说得有鼻有眼的，醒后跟人家一打听，果然前两年确有其事，只好照办。他捧着棉袄，在阴森坑道里，一边走，一边叫，越走心里就越慊，等一口气叫出坑外，郭头儿自己也吓晕过去啦。事后想起来就害怕，所以来算大账辞工。现在二十世纪科学昌明，究竟是怎么回事，确是令人不可思议，要说没那么八宗事，谁又能放着现成的事辞工不干呢。

事隔三十年啦，午夜梦回，虽然沉泥掘窟干了十个月，可是当年光怪陆离、惊心动魄的场面，会偶然在脑子里上演。现在可能还有不少北票的老同事在台湾，回想当年，大家是不是都有点儿低回不尽的滋味。

闲话红白喜事儿

来到台湾差不多快三十年啦，每月总要接上十个八个红白帖子，所以详细计算一下，咱参加的大小红白事儿，可真海了去啦。日积月累，什么光怪陆离，不合窑性的事全赶上过，也许咱的思想太落伍了，有些事情实在瞧着不顺眼。就拿红帖子来说吧，咱曾经接到过一份儿男女双方都是有头有脸人物的结婚帖子，喜帖是特级加厚铜版纸，金字烫火漆，的确够得上精致漂亮，可惜帖子左上角印了“鼎惠恳辞”四个字，照字面上讲，人家办喜事不收礼，还能说错吗？可是咱只是在讷闻上倒是常见这四个字。至于喜帖上印“鼎惠恳辞”的，还是破题儿第一遭，话虽没错，但是总觉得有点儿别别扭扭的。

在内地谁家办喜事，请您去证婚，那您一定是位德高望重、社会上知名之士，或者是男女双方尊为泰山北斗的人物。照规矩，您只要送贺礼喜幛一悬就够啦，如果您跟本家私交深厚，那就另说另讲了。账房儿一看是证婚人送的喜幛，一定只留下幛款儿，喜幛退回，另用自备喜幛，别上证婚人幛子款儿，高高悬挂礼堂中央，因为这档子喜事，您已经给本家儿帮忙添了光彩啦，哪还能够收您的贺礼呢。

想当年证婚人是证完婚下台就走，没有等到礼成，跟大众一块儿入席大吃大喝的。证婚人不入席本家儿可不能缺礼，跟着就是一桌酒席，或者是等值的筵席票，立刻送到证婚人家里去。任凭人家怎么处置，本家儿礼数尽到，就什么都不用管啦。

在台湾要是有人请您去证婚，那可灾情惨重了。您送什么，人家就收什么，您送份金多少，人家就收多少，碰巧人家是慕名而来请您福证，您对新郎新娘的家庭状况、学历工作拢总莫宰羊（不知道），办事的人再一疏忽，没给您递个小抄，那您上得台去，自然是“人伦之始，乾坤定矣，天地交泰，佳偶天成”乱盖一通。碰上介绍人言简

意咳，主婚人简单扼要，来宾致词也能善解人意三言两语鞠躬下台，那就真要念声南无阿弥陀佛了。假如碰上日干不顺，介绍人是个碎嘴子，唠叨没完，主婚人致谢词又过分周到细腻，再加上新郎新娘交游广阔，来宾一个接一个说个没结没完。双喜字霓虹灯在脑勺足这么一烤，既然给人证婚嘛，当然是衣冠齐楚，不是蓝袍子黑马褂，就是西服领带，等到司仪一喊证婚人退，您一鞠躬下台，人都快烤焦了。就是鱼翅燕窝美味当前，您还能有胃口吗？

礼成入席，本家认为恭维大媒，把证婚人跟新郎新娘让在第一桌同席，不知道是什么人出的幺蛾子（主意），把新郎新娘往首座上一换，而新娘新郎也就居之无愧，大马金刀双双昂然入座。跟着伴郎伴娘金童玉女挨着新人一边一位，说是便于照拂新人，然后把证婚人往座位上一塞，当然再次就轮到介绍人啦，双方家长反而坐了下首的主位。照礼说新人在结婚证书上一盖印章，婚礼告成，双方家长，一方面是泰山泰水，一方面是公公婆婆，如果说长幼有序，新人此时应当退居主位，对证婚人介绍人表示谢意，对双方家长，首次婚后同席，也应当稍尽妇婿之道呀。可是现在婚礼，反其道而行之，以宾为主，以主为宾啦。新娘子穿着礼服拖拖拉拉地入席，当然非常不方便，换件便服入席敬酒，原本是无可厚非，可是愈来愈出格儿。一顿饭新人真有换个四五套衣服的，要是存心耍派头，摆阔绰，还不如把新娘嫁衣全部拿出来挂好，来个时装展览那有多好，一套一套地换有多麻烦呀。

办喜事当然新郎新娘是主要目标啦，不分男女老少，凡是关系深，有交情，够面子的诸亲贵友，少不得都要来这桌上敬敬酒。这一来不打紧，这桌的客人可就惨了，一拨又一拨地来，全得站起来比画比画，您就休想消消停停吃两箸子菜了。等新郎新娘各桌敬完酒，刚一坐下，有的性急客人吃饱喝足已经起身告辞，新人又忙着站到门口送客，这顿酒席您要是没吃饱，那还是赶快回家找补一碗开水泡饭吧。

再谈谈办白事的吧。办白事讣闻的花样最多，有人说没有不出错的讣闻，那是说多么仔细，讣闻总会有点错，可是也不能太离谱儿呀。讣闻咱见过最长的，是当年宣统的老师南海梁鼎芬故后，门生戚旧给他拟的讣告。往时还不兴什么治丧委员会，也没有一来印上几十上百个的治丧委员的讣闻，可是幕后出主意的遗老遗少也不少。他们把宣统赏赐给梁太傅的物件荣膺上赏，全部登入讣闻，小至端午节赏

樱桃桑葚，腊月初八赏腊八粥，真是巨细靡遗，蔚为大观。讣闻用蜜黄纸木刻版扁宋字，封套上用红盖蓝的封签，厚厚实实像本木版书。这是所谓正统的官式讣闻了，虽然够冠冕，可是不算讲究。要说讣文印得讲究，那要算上海富商犹太人哈同的了。哈同的讣文不但是集南北讣文之精华，而且华洋悉备，措词是雋丽怪语，兼而有之。至于后来敌伪时期，在北平去世的孚威上将军吴玉帅的讣闻，虽然请了若干礼俗专家悉心研究才印发的，但是跟梁太傅、哈同的讣闻来比，仍然是瞠乎其后。

现在时常收到一种讣闻，开头是先父先母，可是领头出讣闻的是杖期生或者未亡人；开头是先夫先室，领衔出讣闻又变成不孝男女或孤哀子女啦。这种首从不分的讣闻，可以说所在多有，报上也数见不鲜。子女出名的讣闻，印上“鼎惠恳辞”是丧家的谦词，可算是悉中规矩，如果是死者子女幼小生活困难，由治丧委员会出面，在讣闻印上“花圈挽联恳辞，如蒙赐唁请改现金充子女教育费”，诸亲友贵友冲着死者，为了活着的家属改送赙金，那是义不容辞的。可是现在居然有孤哀子女出名的讣闻，也印上“花圈挽联恳辞”，您要是接到这样一份讣闻，细一琢磨您说心里是什么滋味。

现在还有一件特别事，就是父母去世子女都写副挽联，悬挂灵前，老伴死啦也得写副挽联挂挂。想当年南通张三先生季直故后，孝子张孝若写了几首哭父诗挂在灵堂，被一班父执们看见，愣把张孝若大训而特训。一个惨遭父母之丧，正时罪孽深重，不自殒灭，祸延考妣，语无伦次的时候，哪有闲情逸致，平平仄仄来做诗呢，你是状元儿子，不能闹这个笑话，于是立刻把张孝若有血有泪的哭父诗拿下来撤换了。现在能自己做副挽联哭哭爸妈的恐怕百不得一，这种事，要怪办事人员不学无术，人云亦云，莫名其妙地胡来乱搞，驯至蔚为风尚啦。

台湾礼品店，有印好挽幛幛光跟上下款纸条卖的，印好的幛光当然不外是“哲人其萎”、“福寿全归”、“母仪足式”这一类的词句，最特别的是有印“今之古人”的，咱在内地没见过有人用“今之古人”四个字的。跟台湾各位硕学通儒请教打听，也没有哪一位说出个所以然来。还有祭幛下款，有用朱笔先写上“阳上”两个字，是否怕阴阳交通，三缺一请了去打四圈麻将，所以用朱笔写上“阳上”以资辟邪，同时表示阴阳路隔，咱们两不来哉呢？

咱小时候上书房念书，老师先教做对子，然后慢慢学着做喜对寿联挽联顺序渐进。等学做挽联，第一先告诉你，上款的称呼活人的名字不能上挽联挽幛，如果是位平辈的堂客，姓什么就写什么嫂，可不要把亡者先生的台甫某某仁嫂也写出来。咱有一次参加一位银行经理夫人的丧礼，居然看见一副挽幛，上款居然写着“某某经理夫人千古”，不但活人名字上了挽幛，而且对女性的挽幛，用千古的似乎也很少见呢。

按礼说吊丧送殡，是哀伤悲泪的场合，气氛应当是肃穆凄清的，现在可好您要是到殡仪馆随份子，越是大场面越闹猛。有些交友广阔、事业繁兴的大人先生们，一进门，东也点头哈腰，西也握手鞠躬，不是谈股票，就是讲牌经，开个玩笑，打个哈哈，促膝倾谈交易，握手联络感情，拿“吊者大悦”四个字来形容当时的情景，真是再恰当没有了。所以咱每到殡仪馆去吊祭送葬，尽量避免跟大家周旋，等着上祭，只有看看祭堂里悬挂的那些林林总总的祭幛挽联，打发时间，有时候无意中真能发现令人意想不到的奇文妙句。

有一次咱参加一位潘姓首长令堂丧礼，祭篷里挂满了挽联幛轴，信步看来，发现有一副挽幛，居然写的是“步步生莲”，想了半天才领会丧家姓潘，所以用潘妃步步生莲典故来切合姓氏。可是咱记得潘妃是齐东昏侯妃，凿地为金莲花，令妃行其上，说是步步生莲。齐亡梁武帝把她赏给田安启，潘妃不从，自缢而死。用这个典故切姓潘的，不但有欠妥当，而且简直有点骂人。后来跟一位本省饱学之士李勺园先生请教，他老先生也看见过一副步步生莲的挽幛，送挽幛的还是他启蒙的学生，后来他问这位学生怎么想起用这四个字，学生说是从《对联大全》女用祭轴切姓栏抄的，结果对证原本一点不差，可见这些乖谬错失，也是源出有自的，咱又能够说什么呢。

北平人办丧事

北平从元代到民初，七百年来都是国都所在地，对办丧葬大事有整套办法，一板一眼都有条不紊。

先从病人临危说起。病人一喘气，眼看灯尽油干，病家就要先让杠房（北平杠房就是棺材铺，卖棺材、开吊、出殡都由它承应）送吉祥板儿来。吉祥板儿就是红漆没床壁的木板炕床，外带一条床围子。

一般人家要在病人咽气之前，替他净净身子，穿上寿衣。据说不早点穿，死后就带不走啦。念佛的人家就不同了，病人临危时，所有在眼前送终的人一律高声念佛，不准哭泣，说是一哭，激发垂危人的七情六欲，就不能往生极乐，转入轮回。要等病人死了，再换穿寿衣，抬到吉祥床上停放妥当后，才能号啕大哭，举哀尽礼。

请阴阳开殃榜

死者一停好，丧家第一件事是请阴阳生。在清代，阴阳生是归僧纲司管辖的，民国时隶属卫生局。阴阳生也各有辖区地段，不能越区。阴阳生先发给丧家三寸来长、一寸多宽刻上木戳的黄纸条，写上如“三槐堂王”等字样，贴在门首。阴阳生看到他的堂名帖，才敢进来。阴阳生一进门，先看亡人的手指，他一看就知道是什么时候掉的魂，哪一刻咽的气，入殓应取什么时辰，忌什么属相，哪一天出殃（又叫回煞），煞高几丈几尺，有什么忌避。他把这些都写在殃榜上，殃榜开好就放在亡人胸前，压上一个小镜子，据说这样可以避免诈尸。接着给亡人盖上蒙头纸，点上倒头灯，供上一碗倒头饭，饭上插着一个用面裹成的棒儿，说这是亡人过恶狗村的打狗棒儿。如果家

里有匾额或穿衣镜等，一律要用黄纸封起来，朱红大门也要用黑漆油盖起来，然后要叫棚铺来搭棚。

搭棚是北平棚匠的一种绝活儿，他们搭棚既不用刀凿斧锯，更不用挖坑栽桩，他们用沙槁为梁柱，用麻绳儿为经络，加上一领一领的芦席，就搭出高起脊、前出檐、后见厦的蓝花素鹤大玻璃丧棚了。

北平办丧事，人死三天叫接三。这天要念经，烧楼库，放焰口（超度亡魂的仪式）。至亲好友没有赶上送殓的，在接三这天一定要来致祭一番。所以接三在北平是个大典，棚铺搭的棚一定要在接三的和尚上座之前报齐，否则这买卖就算砸了。

竖大幡早晚吹打

北平杠房一送了吉祥床，杠房就派人留在丧宅支应。人一咽气，如果本家是旗籍，杠房立刻运来一人高的红漆大木架，竖起三丈多长、一尺多宽的平金大幡，八旗又各有各旗的标志。如果本家不是旗籍，那么杠房就送来一对一人多高的门鼓、一对唢呐、一锣、一磬，有四位吹鼓手在门道摆开。官客来时要打鼓，堂客来时就吹唢呐。每天日出而来，吹打一番叫早吹。日没再吹打一番，一直到出殡，金棺上大杠后，他们才算任务终了。

死者入殓分高殓和低殓两种。低殓是把棺材平放地上，将死者抬入棺内，再由杠夫架在灵堂正中间停放棺材的黑漆长凳上。高殓是先将棺材停放长凳上，两旁各放一条长门凳，由家人亲属用宽布带托衬。在衾褥底下，半托半曳，把尸体高举进棺。尸一离床，杠房立刻有人把吉祥床往地上一掀，床板散落，哗啦一响，说是破除厉气。

北平棺材分满材、汉材和行材三种：满材是凸出一块葫芦形厚木板，尺寸稍大；汉材比较细巧；行材是人死在异乡准备盘灵回籍安葬用的，尺寸更小巧，也特别结实。在北平，满材和汉材一律不讲究加漆。南方棺材是裹一道夏布，加一遍漆，加得愈多愈好。北平棺材无论是杉木十三圆、金丝楠木甚至老年阴沉木，都要露着白茬儿，让人一瞧就知道是用什么木料。棺材里先放石灰包，再加上各式各样香末口袋，可以吸湿去潮，防止尸水外溢。

大殓时，先由孝子、孝孙给亡人开光。事先要备妥一碗无根水和干净棉花，由孝眷将亡人七窍都用水洗擦一下，然后把水碗往外一掷摔得粉碎，再把珠宝珍玩等殉葬物品安放入棺内，由棺材铺派人来封棺。封棺是用木制包头钉来钉棺，匠人封棺，孝子要高喊“躲钉”，表示提醒亡人。封棺完毕，大家再正式行礼举哀。

孝服是笔大开销

北平人办丧事要印讣闻分告亲友，料定至近戚友要在大殓前亲来探丧的，得先送报丧条去。报丧条都是单张的，用有光纸石印，写明×××于×年×月×时去世，择于×日×时大殓；下款是××堂账房禀报，下注“交门房口回”，表示这是不吉之事，不能直达人家堂奥，右上角还得用红纸黏上人家地名和官称。

此时孝子真正是罪孽深重，见了人无论尊卑长幼，就得磕头，据说头磕得越多，越能给亡人免罪，说穿了也无非是让丧家尽孝尽礼罢了。孝子还要给亲戚们送孝，有粗布孝服和细布孝服，关系越近的亲戚穿的孝服布越粗，关系越远布越细。大户人家尤其是旗籍，发孝服也是一笔大开销。家里下人无论男女一律发粗布一匹，男丁穿青布靴子，夏天穿白苇裤，秋冬穿黑布秋帽；妇女各发一份儿白簪子。做七那天，一念经，丧棚里一片白色素服，真有庄严肃穆的气氛。

开烟火奠酒

在丧礼中，接三这天举行第一个大典。这时候灵柩安好了，灵位加上绣寸蟒大罩，供桌前要供香烛、长命灯，还供烟、茶、香花和水果。第一桌供菜，要等姑奶奶来供，叫做开烟火，然后别人才能用祭席来上祭。这一天，院子三面有台阶的月台也搭起来了，地毯也铺上了。供桌设置一份珐琅烧素花的奠池，左边放酒盅，右边放着一把细脖子、长把儿的酒壶，下面放着一方黑布拜垫，上面盖着一条红毡子。

官客来吊祭，应当先把红毡子掀起，然后跪在垫子上磕头（铺红毡子是孝家表示不敢当，掀红毡表示吊者尽礼）。丧家有两位穿孝服的执事各在左右跟着跪下。左边执事酌满一盅酒，交给祭人，祭人举

杯后把酒洒在奠池里，把空杯交给右边执事。如此三献三叩首后起身入帟，向孝子致唁，退出来就有招待人员招呼入座或入席了。

还有一种吊祭叫高奠，例如长辈对晚辈、有爵位的王公对一般官吏或者皇上派的内监大臣来吊祭，都不行跪拜礼。他们要站在灵前奠酒，就得高架奠池。这种礼仪到了民国十三年宣统一出宫后，大家都渐渐淡忘了。

念经

北平有排场的人家办白事都要念经，经分和尚经、喇嘛经、道士经、尼姑经，还有居士经。经是论棚算，念三天经，放一台焰口算是一棚。喇嘛的念经衬钱最贵。白塔寺、雍和宫的喇嘛都应佛事，他们穿黄缎子靴帽袍套，念起经来讲究一口气念二十来字，把脸憋得像紫茄子一样。大喇叭拉出号杆有一丈多长，大神鼓也有四尺见方。谁家办丧事一念喇嘛经，左邻右舍就别想睡觉了。

念道士经讲究请白云观的道士，他们戴绣花鹤氅、黑缎子道冠，在灵前一转咒、一拜忏，神气极了。

念尼姑经的以三圣庵最有名，出来应佛事的尼姑个个都是唇红齿白，头皮泛青。年轻的尼僧念一棚尼姑经，衬钱虽然不多，佛事的名堂可不少。北平有身份的人家最忌三姑六婆，请念尼姑经的并不多。

北平大小庙宇几百座，大概半数以上都应佛事，超荐亡灵。要请道高德重的高僧大都请法源寺、拈花寺的僧众来超度。如果讲排场、论气势，那要数北新桥的九顶娘娘庙了，他们是子孙院儿，不忌荤腥，可以娶妻生子。住持心宸大和尚的嗓音洪亮，身材魁梧。他们念三天经，棚里挂的刺绣佛幡要天天换新。心宸每天必定亲自拈香转两堂咒，每转一堂咒，换一堂绣花袈裟，的确花哨醒目，不同凡响。从前凡是跟丧家有深交的，尤其是舅老爷姑奶奶一类内亲，讲究送经和送焰口，事前都要打听清楚，可别跟九顶娘娘庙的经碰上了，否则相形之下比不过人家。

居士经多半是跟丧家有交情的信佛朋友自动凑的一棚经，人数或多或少，甚至茶水不扰。等到孝子办完丧事后再亲自去谢，还附带送

点茶叶表示道谢。

放焰口送护食

超度亡魂最注重放焰口，丧家只要能力所及，都要接个三，放台焰口。讲究的人家要搭三面高台，分“高座”和“鬼脸座”（即平座）来对台放焰口，喇嘛、和尚、道士、尼姑和居士各放各的。记得当年宣统业师梁节庵先生去世，做“五七”时放了六台焰口，一会儿转咒，一会儿跪灵，把孝子梁思孝整惨了。

和尚、喇嘛放焰口都要洒甘露法食，法食又叫护食，是蒸出来的大小形状不同、点上红绿颜色的小馒头。护食架子有的三层，有的四层，顶层有木宝塔，护食就供在塔门之前。护食一到，供奉灵前，焰口一上座，茶师傅一请护食，男女吊者就可以来取护食，据说拿回家给小孩插在床头上，可以压惊辟邪。在请护食之前，首座僧侣一边念咒掐诀，一边把护食掰碎，往月台上掷，表示施舍甘露法食，让孤魂野鬼来领受。

另外还有一种叫传灯焰口，事先由铺派（和尚派来的执事）在经座上按好两条带棚工的引线，各系一尊一尺来高的彩衣仙童，每人手捧灯碗一盏，等焰口一上台，孝家众亲都要绕着棺材而跪。焰口放到某一阶段，捧着灯碗的小仙童就顺着引线而下，送到灵前，由跪在第一位的人接过灯碗磕个头，传给第二位。如此传绕棺材一周，再将灯碗放在下手仙童的灯盘里头，外线冉冉而去回到法坛，周而复始，叫做传灯焰口。据说这种传灯可以烛照幽冥，接引亡人早登极乐。放一台这种传灯焰口，比普通焰口价钱要高得多，普通人家办白事是不容易看得到的。

糊冥衣是一绝

北平的小户人家遇到子孙满堂的老喜丧，和尚一高兴有用锣鼓打起花点儿，外带唱小曲儿的。梅兰芳唱《邓霞姑》有一场放风滚焰口，虽然有点儿唬人，可是这宗事也不能说真没有。

提起北平的糊冥衣，真可以说是一绝。冥衣铺门口的招牌大半都写着“车船轿马”、“寿生楼库”、“金山银山”、“细巧绫人”，凡是天上飞的、地下跑的、河里浮的、草棵里蹦的、楼台殿阁、山水人物、一应家庭用具，只要点得出名堂，他们就能惟妙惟肖地给糊出来。有一位老太太一生别无所好，就是喜欢摸几圈。她一过世，生前牌友公议要给老太太糊一精致小巧的苏式麻将牌，让老太太在阴间解闷儿。听说这副牌是请北平糊烧活儿的第一高手郭崽子糊的。看过这副牌的人说，如果不说是纸糊的，谁也看不出牌是假的。

当年吴佩孚故世，随从照着他生前用的一张上铺夏布垫子的紫檀炕床糊了一份儿纸的，搁在丧棚里准备出殡的时候焚化。不料有一位莽撞的吊客行完礼，一看棚底下有座炕床正好歇歇腿儿，一屁股坐下去，炕床当然立刻报销了。

一撮毛无人不知

凡是够排场的丧事，就会有个人来当差。他一进门先奔账房，掏一个素封，上写官吊四色，其实是秀才人情，一毛不拔。跟着到灵前磕头行礼，领份儿孝服靴帽。从此逢七有经忏，他是风雨无阻，跟着用人吃中桌（北平办红白事，用人开四盆四碗席叫中桌）。这位一撮毛先生可以说是北平六九城中无人不知、无人不晓的，他究竟姓什么叫什么，知道的人恐怕不多。据他自己说他叫王得胜，是蓝靛厂旗籍，年轻时候无知，喜欢用铁标撿人家放在天上的风筝。久而久之，他的腕力越来越强，索性专门给办丧事人家撒纸钱儿了。

撒纸钱儿

全国各地只有北平出殡有撒纸钱儿这一说。灵柩凡是经过城门洞儿，或是经过十字路口、路祭棚以及庵观寺院，都要撒纸钱儿。

所谓纸钱儿，全是白报纸做的，碗口大小，中间榨个四方窟窿眼儿。一撮毛随殡撒一通纸钱儿，大概是合洋白面两袋半到三袋的价钱，若不是六十四人的大杠，还请不到一撮毛，一撮毛撒纸钱儿比别人撒纸钱儿都费。他随殡总是带着两个徒弟替他提着竹筐，竹筐儿里

放着纸钱儿，上头盖着一块湿手巾。后头跟着一群小叫花子，随地捡天上飘下来的纸钱，再用麻筋儿穿起来。一撮毛的徒弟们常趁人不备把筐里还没撒的纸钱儿打塞给小叫花子们，等出了关乡，到旷野荒郊，一撮毛就向本家账房伸手要钱补充纸钱儿了。此刻上不着村，下不着店，账房只有捏着鼻子让他宰，托他代办。他一会儿工夫把小叫花整理好的纸钱儿又拿出来，现大洋也进了他的腰包。北平的杠房是别的任何一省比不上的，东城最有名气的是恒茂杠房，西城就是日升杠房。北平管抬棺材的叫抬杠。别看抬杠的人一个一个脏兮兮不十分顺眼，不是行家还真当不了这份儿差。北平有句土话说：“抬杠比打职事儿的挣得多。”

油杠包绳

依北平的规矩，十六个人抬的棺材够不上用官罩（一块绡片搭在棺材上启灵），二十四人抬的才将就用官罩。一般人死了最多用到六十四人抬杠，皇妃用八十人杠，皇后用一百人杠，皇帝才能用一百二十八人的大杠。抬杠的人要剃头，穿靴子。大杠要现用红漆和金漆重新油漆，抬杠的杠绳要用新红布重新缝裹（行话叫油杠包绳）。

抬杠的杠夫全是些好吃好赌的苦哈哈，剃头钱早赌输了，发的靴子进了当铺，等到启灵之前，打香尺的人（总管）一检查，只好临时叫剃头挑子免费替他当街剃个一干二净，靴子也只有替他们赎回再穿了。

晾杠演杠

杠房如果承应的是六十四人的大杠，十之八九必定油杠包绳，杠房一定要在马路旁边宽敞地方铺上新芦席，把大杠和官罩陈列起来，四角插上杠房的号旗。这一方面是替丧家摆场面，其实是给杠房做宣传。晾完杠后，要把大碗抬起来，中间用三红碗盛上九分满的水放在官罩里的托板上，抬着从一个牌楼到另一牌楼是一个来回。本家派人跟着演杠，验看一下这碗水溢出来没有，当然也得另外给赏钱的。

如果用四十八人抬杠，就可以大换班了。所谓大换班，是九十六个人分成两班，一班四十八个人，用绿驾衣和蓝驾衣、红帽翎和蓝帽

翎来划分，一声“换班儿”，立刻蓝的全下，绿的全上，整齐划一，真不输现在的仪仗队。

北平抬杠的有一行规，棺材一启灵，一直把棺材抬到坟地落坑下葬，棺材才准着地，或者先在哪个庙里停灵才能落地；假如中途落地，这通丧事就算杠房的啦！

杠绳，不管是大扣或小扣，一律都得是活扣，讲究一抖搂就开。听说从前有一个德国人特地到杠房去学怎么样打活扣杠绳，后来把这个打活扣的方法传给了德国童子军。

打香尺的

出殡不管是大杠或小杠，都得有个总管，就是打香尺的人。一个打香尺的人指挥几十个人，既不叫一二三，也不喊口令，只凭他手里一根木棍儿，敲打另一块红木尺，把节奏分出快慢高低，就是指挥信号。凡是抬杠的左肩换右肩、右肩倒左肩、进退急徐或中途换人，全都靠这些信号，每个人也辨得很清楚，真不能不令人佩服。

出殡中当执事的人不需要什么技术，所以人品很杂。当小囡儿的一定得十四五岁的小男孩，在脖子上挎着一个红托盘，上面钟磬鼎彝香烟缭绕，嘴里一律喊着“哦”“唔”，还有一些架苍鹰、牵细犬、拉骆驼的人都要猎人装束，也得有些威武劲儿。扛挽联、打着十八般武艺的就男女老幼兼收，这可以让一班苦哈哈混上一顿窝窝头吃，也算是积德行善。

两百四十个杠夫护送国父灵柩

国父奉安大典时，灵柩从西山碧云寺到北平前门外东车站，是用的一百二十八人大杠，由北平西长安街日升杠房承应。官罩是银灰素软缎绣着青天白日党徽，既庄严又素雅。两根大杠髹上白色亮漆，大杠柱头也漆着青天白日，官罩宝顶用宝蓝色油漆打光。金棺所经之处，大家含悲肃立，真是鸦雀无声。

当时日升杠房是左挑右选，集中了北平所有一等的年轻力壮的杠夫二百四十人，从北平一直送到南京。当时的浦口火车过江用的轮渡还没做好，沿途灵柩上下火车，过长江轮渡，上几百台阶的紫金山，都是这班杠夫一手承当的。一路上灵柩四平八稳，安若泰山。这班杠夫走这趟南京不但钱挣足啦，回到北平一开唠就老半天。日升杠房的两根白漆大杠也始终竖在杠房的罩棚底下，表示“日升杠房是见过世面的大买卖家儿，你们瞧瞧这两根大杠”。

北平琉璃厂的南纸店笔墨庄

北平是咱们中国文化古都，每条大街都能找得到南纸店，可是如果您打算买点儿高级笔墨纸张，那您就得跑趟琉璃厂，准保能称心合意，满载而归。

在前清科举时代，所有进京赶考的举子，没有哪一位没去过琉璃厂的。这条街除了书局子就是南纸笔墨庄，再不就是这个阁、那个斋，还有什么山房等店名典雅的古玩铺。南纸店虽然是一家挨着一家，可是人家各做各的买卖，谁也不抢谁的行。譬如拿厂西门靠着有正书局的清秘阁南纸店来吧，他家是以打朱丝格子最拿手。从前不管是四条或八条屏幅，讲究先打出朱丝格子来写，白纸嵌朱丝，不但大方显眼，而且间隔整齐划一。有的人不管写几言对联，都喜欢打朱丝格子，甚至于上下行款也打出来。想当年旧王孙溥心畲是书家兼画家，有时自己一高兴，写对联先把写字的地方，用浅绛、浅碧，画成云龙、汉瓦、螭藻等各式各样的图案，然后再写字的。如果您是位书法名家，工于书而拙于画，这个工作就可以找清秘阁来画啦。您怎么说，他就能怎么画，包您称心满意。因为清秘阁有一位师傅，是大内如意馆出身，所以清秘阁这手绝活儿，在北平来说，哪一家南纸店也没法子跟它比的。

跟清秘阁正对面是淳菁阁，这家南纸店开得比较晚，大约是民国十一年才开张的。因为东家头脑新颖，所以做生意的手法，也显着火爆，与众不同，而且能够迎合当时的新潮派的需要。像林风眠、王梦石、汤定之、陈半丁等人，都跟他家交买卖，于是研究出来古法翻新，仿宋染色笺。他们用黄檗、胭脂、栀子、赤芍各种有色药料捶碎熬汁，分别拖染，制出来的信纸诗笺，不但古朴素雅，而且淡重发墨，书画家彼此函札往还，有一个时期大家都用淳菁阁的仿宋色笺。

他家跟姚茫父、陈师曾渊源很深。陈师曾又把染纸加矾古法传给他，于是他家的诗笺，可以蘸墨水写了。其时姚茫父、陈师曾、齐白石的字画，都是日本人最仰慕的，记得白石老人有一幅抬头见喜的工笔画，是桌上一具蜡烛台，烛光煜煜，由上方垂下一缕细丝，系着一只赤红蜘蛛。由淳菁阁制成如矾诗笺，每匣五十张，一下子不知销了多少匣到日本去。后来日本文化人到北平观光访问，差不多都要到琉璃厂淳菁阁买几匣加矾诗笺，带回日本送人，才算得上是风雅之士。

中华书局的紧邻就是松古斋，柜台之前特别宽敞，据说那是乾嘉年间南纸店的格局。同时乾嘉名人笔记里，也有提到松古斋的，可见在那个时候，就有松古斋了。松古斋虽然不是装池裱画店，可是他家对于挖裱字画特别拿手。翁瓶斋日记里就说过，他收藏有国初四大名家书画团折扇十二把，打算挖裱成四条屏幅悬挂，可是又怕挖裱得不够精细，把扇面给裱坏了。后来还是听德珍斋古玩铺东家的，特别把松古斋挖裱的字画送给翁老过目，认为满意，才把扇面交松古斋去裱。从此翁瓶斋所有字画都交给松古斋去装池，日记里对松古斋还大捧而特捧呢。要说南纸店承应苏裱名人字画，十之八九都是过手交行买卖，手艺再好，还能盖得过好的装池店吗？后来北平有位画家胡佩衡发现松古斋老东家有一赘婿，是苏州装裱字画一等一的高手，人家后柜有榆木加漆大裱画台，一代传一代，一点也不含糊，是真正上等苏裱，所以在北平真正玩字画的人要真正苏裱，一定找松古斋。

松古斋除了代裱字画外，还代卖《玉堂楷则》。现在提《玉堂楷则》恐怕没什么人知道了。可是当年没废科举时代，读书人为了应付朝考要写大卷子，所以从小进书房一开始练小楷，就要用加厚宣纸写白折子，既不写《灵飞经》，也不写“卫夫人”，一定要到松古斋买一册《玉堂楷则》来临摹。《玉堂楷则》里头的小楷，全是清代各科会试三鼎甲的法书，像王仁堪、洪钧、曹鸿勋、陆润庠、冯文蔚、潘祖荫等人的书法，一个个都是工整端正，足为写工楷的楷模。不知松古斋是什么地方搜集来的，也按科分先后，鼎甲名次，精工石刻，装帙成册，每本足银一两。不但京城里读书人家要买一本给子弟们临摹，就是直鲁豫各县书香门第人家，要是进京了也得买几本带回去，自己用或者送人。谁知道代卖《玉堂楷则》还真给松古斋挣了不少银子呢。

琉璃厂中间最出名的南纸店，那就属荣宝斋啦。他家限于地势，门脸儿并不怎么富丽堂皇，柜台前头，尤其仄逼。可是人家柜房后

头，有小屋双楹辟为雅室，院内花木扶疏，室内文玩满架。名公巨卿，骚人墨客，凡是经过琉璃厂的，都要到琉璃厂的荣宝斋歇歇腿儿喝碗水。人家柜上不但烟茶伺候得特别周到，就是出来招呼陪客的掌柜或伙计，也都各有一套，能把主顾应付得宾至如归，皆大欢喜。因此荣宝斋的交往，比哪一家南纸店都宽，所以在他家挂笔单的，也特别多，不但前清三鼎甲都在荣宝斋有笔单，就是宣统几位师傅，如陈宝琛、朱益藩、梁鼎芬，也跟荣宝斋各有各的交情。

想当年要找八位或十六位太史公写一堂屏条或是集锦折扇，如果找不对门路，您就花多少钱，也凑不齐。可是您只要找荣宝斋托他家去烦，准保如响斯应，约期取件，包不误事。在平时各位太史公，都有写好裱好的大小对联，临空挂在荣宝斋的客房，而且每位都定有墨润，如果您看中哪一副，店里还管代求上款。只要哪一位太史公一旦驾往西方极乐世界，马上就有人到荣宝斋搜购遗墨，不几天这位故去太史公的法绘墨宝，必定涨价，那可准极啦。

不是淳菁阁有仿宋色笺、加硃诗笺吗？樊樊山、罗瘿公、李宣侗、林开謩，这班名士，不知道是谁，找出一套梅花喜神谱，套印起来，当笺纸用。不但古色古香，而且滑润着墨，大家书翰往来，一窝蜂似的，大家又全部改用梅花喜神笺，成了当时文化界的一种习尚。

后来有几位专攻仕女的画家，把《红楼梦》全部人物，找精彩的回目，一共画了一百二十张，每张都用《西厢记》里词句题词，例如贾太君华堂开夜宴，题“积世老婆婆枕翠庵走火入魔”，妙玉被强盗背着越墙而逃，题“嗨，怎不回过脸儿来”。不但合情合景，而且有不少神来之笔。跟张善画虎，用《西厢》题画，同样妙绝。

可是谁买了这套诗笺，全是欣赏爱玩，舍不得拿来写字当信纸用。后来各地风雅之士，也到北平来搜购，这种诗笺跟故宫影印的故宫珍藏钟铭鼎彝、文玩字画的日历，在民国二十四五年的时候，都成了古玩摊上的古董啦。

厂东门有一家南纸店叫荣录堂，有三间门脸，非常开阔，门面虽然错金藻饰，可是斑驳脱落，显得没精打采似的。门口右方还挂着一方小木牌词句，现在已经背不出来了，大意是“历代缙绅，奉准由本堂刻印，各家不得仿刻”字样。现在跟年轻朋友谈到缙绅，十有八九不知道缙绅是什么，说白了缙绅就是清代全国官员代表出身经历的职员录，这个职员录可比现在职员录记载得详细，甚至于府道州县之

下，还注明紧、要、冲，表示这个缺是繁是简，要冲不要冲。一年出一本，编印缙绅，好像是属于荣录堂的特权专利，从来也没见过别家编印的。

荣录堂后柜有八九间货仓，里头存的都是刻缙绅的木板，据说从顺治三年（1646）到宣统三年（1911）一律保存得完整无缺。这个买卖是山西祁县刘家开的。到了民国十六七年掌柜的叫刘乐山，不但是饱学之士，而且鉴赏纸张，另有独到之处。有一年春节进厂甸，笔者在地摊儿上看见有一卷宣纸，外头一张已经泛黄，一共十二张，里头十一张全都完整如新，既未认色，也没毛边，纸质细润澄白，所差者就是尺寸不对，三尺见方，写字作画，都不合适。因为纸的料子好，所以花了八毛五分钱，把十二张全买下来。经过荣录堂的时候就进去歇歇腿儿，把纸打开请刘乐老给把合把合。哪知道刚一打纸卷，刘老就说您买到乾隆纸了。据他说一闻纸香就知道是乾隆纸，因为卷而未用，没有经过风吹雨洒的乾隆纸，总有一种说不出来的纸香。他把整张纸在日光底下一照，正中间有一尺大小水印暗纹。团龙围绕着一个三字，在八卦里是乾卦。纸里所嵌水印，更说明了是乾隆纸一点也没错。后来上海德古斋古玩铺开业，笔者送了四张乾隆纸做贺礼。开张当天就被识货的吴湖帆，以四百元代价一齐买去。在德古斋来说是做了一号露脸的买卖，在笔者来说，送了一份儿大人情。谁又知道纸的来价，只有几分钱一张呢。

在民国十六七年，北平市面上忽然出现若干细密洒金五色粉笺，印金五色花笺，磁青纸，观音纸，江西铅山的榜纸、临川的大笺纸，浙江常山的奏本纸，绍兴的蜡笺、黄笺、花笺、罗纹笺，甚至于宋代澄心堂纸，龙须纸，都有人送到门上来托售。笔者凡是碰到这类古代名纸，一律都送请刘乐老加以鉴定后，每种都收藏了一些。可惜全没带到台湾来，否则这些纸留到现在，那岂不都成旷代瑰宝了吗！

北平的笔墨庄也都集中琉璃厂一带。虽然说的湖笔徽墨，可是都是湖笔庄代卖墨，真正专门卖墨的墨庄，至少在北平来说，还真少见呢。先说胡开文吧，他家写小字的笔毫最好，从七紫三羊来说，一种是普通的，杆细毫短，价钱自然公道。还有特选的，杆粗毫长，一般写白折子练小楷，就都可以用了。另外有一种精选七紫三羊，在白面卖一块八毛钱一袋儿的时候，一枝精选的七紫三羊就要卖到一块五六。还有八紫二分羊、九紫一分羊，紫毫越多，价码也越高，一枝长锋纯紫毫，在当时大约是合两袋洋面。笔好当然笔管也跟着讲究起

来，像什么金管、银管、斑竹管、湘妃竹管、象牙管、玳瑁管、玻璃管、镏金管、绿沉漆管、雕红管、棕竹管、紫檀管、花梨管、虬角管、琢玉管，王公巨卿，书香门第，什么样笔管都有，真是让人目迷五色。可是实在说起来，还是白竹薄标（光滑细致的意思，薄标是行话）最能挥洒自如，得用笔之妙。

先伯祖石襄公在湖州府任上，训练一个书童胡三元研究制笔，把选制湖笔的诀窍，都学全啦，而且特精，在湖州一般笔工都尊为高手。后来先伯祖卸任回京，胡三元也跟着到北平给先伯祖制笔兼司笔札。等先伯祖去世，胡开文笔庄马上重金礼聘他去做大拿，大拿说新名词，就是高等顾问。笔者字虽然写不好，可是当年在北平，选笔还顶严格。有一次在胡开文选定几枝紫毫，打算让胡开文刻上我自己认为很得意七律里一句“闲愁不为花落深”诗句，恰巧胡三元老叔在柜上闲坐，一看我知道选笔刻字，特别高兴说：“你既然懂得选笔，我就卖卖老精神吧。”立刻一挽袖子，拿起刻刀，几下子就把这句诗刻好抹了红，还刻上边款是“胡三元为闲愁主人选制”，边款加蓝。胡老又拿出两枝旧藏长锋羊毫对笔，上刻“大富贵亦寿考吴兴守者精选特制”几个字，他说这是先伯祖过五十大寿他一共选制了二十枝，现在只剩下两枝，就送给我吧。后来笔者发觉这枝笔笔锋软熟，极易挥洒，不但便于取势，而且回锋转折之间，也不致棱角毕露，写出来的字，尤其淡逸纯和、圆润自由、毫无火气，的确够得上神品两个字。

胡老说制笔方法，以尖、齐、圆、健为四大要素，笔之所贵者在毫，毫坚则尖。用青羊毛、丰狐毛、鼠须、虎毛、牛毛、麝毛、羊须、猪鬃、狸毛，甚至胎发都可以制笔，然而都不如兔毛。可是兔子讲究是崇山绝壑里的最好，这种兔子特别肥硕，毫长而锐，秋毫取其健，冬毫取其坚，春夏兔毫，则属于普通兔毫，不能列入极品了。若是这一年中中秋不见月，则山兔不孕，这种兔毫少而坚健，在选毫方面算是珍品。要是胡老不说，我们真想不到做毛笔，还有这么多讲究呢。

琉璃厂还有一家笔庄叫李文田，门口儿有个哑巴院儿，好像是做庄的买卖，他家是以写大字的抓笔出名，笔越大越好。北平有一位大书家，以给人家写匾额最负盛名的华世奎，就非用李文田的笔不可，说是用李文田的笔写榜书，清遒生动，真趣自然。从前画家金拱北作画也爱李文田的画笔，白描画用他家的中管鼠心毫，运动省力，点画无失。经他这么一说，不但湖社弟子如惠柘湖、何雪湖等人相率效

尤，就连溥雪斋、马伯逸、徐燕荪这些故都名画家也都觉得李文田的笔，诚然有天机偶发、落笔自如的意境。

藏园老人傅沅叔有一次告诉笔者说：“写字作画，一定要笔墨纸张相配合。有些人说用恶劣墨也可以写出好字画来，那真是欺人之谈。不过旧墨越来越难得，新墨越做越离谱，将来总有一天连嫁娶送新郎信文房四宝的礼墨都有成了古董呢。故宫博物院在神武门标卖一批清宫内库房发现霉变、破碎、虫蚀、鼠咬的废品，其中有一项是变质颜料跟碎墨，都被李文田整批标买去了。名为碎墨，其实有若干是非常完整的，其中还有圈书用的朱绿黄蓝紫绛墨锭，都是清代帝王御用之品，更是名贵异常。”笔者闻听之后，特地到李文田处选了一些收藏。现在想想这些东西，有钱也没处去买啦。

贺莲青也是北平有名笔墨庄。他家的笔不但选毫精细，所用笔管选材也特别严格。您买他家的上品的好笔来用，如果锋芒脱落、笔肚松散，可以把原笔拿到店里重新选扎，只按原价七折收费。到他家买笔，如果真是一位主顾，他会告诉您一套笔的保养法，他说笔用完一定要在笔洗子里，把残墨洗干净，则笔毫可以经久不脱，同时戴上笔帽，免得伤了笔锋。若是沾了油，赶快用皂角汤洗去。如果这枝笔暂时不用，或者出外，可以用黄连煮汤，轻蘸笔头，等干后收起，就是经年不用，也不会虫蛀。您想想像这样给顾客服务，现在上什么地方去找呀。

写到此处，恰好小孙子放学回家，正准备学校功课，先写大小楷，一看大字笔套在一个塑料笔帽里，帽短而小，笔杆如枯枝，无锋少芒，简直是一撮子麻劈儿。现在写字求其简便，都用塑料墨盒，不要说是墨香，求其没有臭胶味，已经是上上大吉了。再看所用的薄薄的一张，任何人拿这张纸来写字，都可以力透纸背。一共三大行，两行写大字，另一大行再分成三行写小字。我的天！不要说颜鲁公、赵松雪了，您就是把王右军、欧阳询请了来也写不出铁画银钩、龙翔凤舞的好字来呀。我们下一代的写字，如果再这样不先利器长此马虎下去，礼失而求诸野，我想将来总有一天，要到韩国、日本去留学，学写中国毛笔字的。

谈印

江苏江都的于啸轩、海陵的沈筱庄，都是以须弥芥子、蝇头雕刻，驰誉中外的。于精于牙刻，沈擅长竹雕，沈平素总是自谦不会写字，其实他写的一手晋唐小楷，不求工巧而自多妙处。而他治的印神足气满，妙造自然，更是一绝。

沈筱庄自民国初年，就在北洋政府的印铸局担任制印科科长，他跟先师宋楚卿同乡，又是多年至好，所以时常到舍下聊天。他职司治印，而印铸局又积存不少官方治印的文献。他一来到舍间，笔者总要请教点儿有关治印的典章掌故，日积月累，确实增加了不少见闻。随时札记下来，有些事情，都是现在不容易听得到了。

他说，中国自秦代开始，就设有符节令丞，掌管官家的符节印玺。从汉代到宋代，有符节御史、主玺令史、符玺郎中、符玺郎，这些名称，都是历代掌管制造印玺的官员，到了元代叫典瑞监，明代叫尚宝司，清代把尚宝司一部分并入内务府，一部分并到礼部，设立铸印局。到了民国把铸印局改成了印铸局。这变动可以说历代掌印、铸印的简单沿革史。

晋宋以前，新官上任，就铸新发印一颗。新旧任交接，并不包括职官印记在内。南宋时候，内外百官，迁调太繁，终年刻印铸印，实在不胜其烦，而且金银铜炭耗费太大，府库支应不了，于是才把“每迁悉改”的制度，改为源远流长，新旧交接。可是各州各府有磨损作废的印信，还要缴还礼部，在礼部厅前一块坚硬的大石头上，会同主管官员将印信敲得粉碎，才算手续完了。

相沿到了清代，废印还是缴回，不过不再敲碎，而是在缴销印信当中，凿上一个缴字，银印交回铸印局，熔化储存，留做后用。铜印

就汇送户部，改铸钱钞了。到了民国，政府虽然对于印信关防，也有种种规定，并且规定缴销。可是军阀割据，在各自为政局面之下，失败的躲进租界，逃亡海外，能将印信缴回的，真是百难得一呢。

谈印一定要先了解字的演变源流，上古的字，传说有龙书、穗书、云书、鸾书、蝌蚪、龟螺、薤叶等。因为年代久远，虽然听说，可是都没见过，传下来的只有史籀大篆。到了秦代丞相李斯，由繁变简，就是后来的小篆，又叫玉箸，或者是铁线篆，程邈简而变体，就是隶书，王次仲改为八分书。蔡邕改为汉隶，后来楷书、行书、草书。越变越跟原来书法的象形、指事、会意、形声、转注、假借六义，挨不着边儿了。

在秦代以前，玺印不分，到了秦始皇，镌了一方传国玺，只准天子的印叫玺，其余诸侯就是传国之玺，一律都改称宝啦。

“印”是取信于人的意思，所以从爪从卩，用手持节，表示信用。所谓“六朝二其文”有朱文白文两种，“唐宋杂其体”各朝各代制度不同。

“章”累文成章，章就是印，印也就是章，汉代的列侯，丞相太尉的官印，印文开始用章字。

沈筱庄先生对于历代印记看法是：有人说三代时期，没有印信，其实《通典》上，明明记载“三代之制，人臣皆以金玉为印，龙虎为钮”，不过年代悠久，印文不传而已。秦印一切体制，都还顺沿周朝的典范，因为由始皇传二世，时间太短促，所以流传不广。汉印是沿习秦印的，篆法虽然稍微有点儿增减，可是还没悖乎六义，仍然具有古朴典雅的风格，后世治印，还是以汉印为宗本。

魏晋六朝的印章，有了朱文白文，从此印章变化就越来越大了。唐代印章讹谬日增，笔法曲屈盘旋，毫无古法，完全悖乎六义。宋代承唐代邪谬，徒尚纤巧，去古更远。斋堂馆阁，诗词闲章，风行一时，若干字体，史籀都找不出来，于是治印的人，率意信笔而为，完全跟秦汉相悖而行。到了元代专事武功，不讲文治。幸亏后来出了几位饱学之士，如赵子昂等，极力提倡文治，讲求复古，力挽狂澜，使得中国几千年文化，得以续而不坠。治印虽然还是趋向纤巧，可是有元代后期的复古，笔意渐渐有恢复朴拙之妙。

清代官印最初都是满汉合文，而且讲究九叠朱文印，曲曲弯弯，把印填满为主。而且官阶的高低，明订印信的尺寸来区别。至于个人私印，先本宋元余绪，后来博古之士，趋向赏鉴秦汉印章，渐次又得秦汉之妙。以上说的，都是沈筱庄先生集几十年治印所得的观感，见仁见智，每人看法也许各有不同。

三代到秦汉，天子都是玉印，私印间或有玉的取其君子佩玉的意思而已，但不多见。汉代王侯都用金印。官至二千石，就改用银印了。可见古代用金银治印，是判别品级的。古往今来，不论官私印记，用铜印最为广泛，不过铜印也分紫铜、黄铜两种，有铸的、有凿的、有刻的，还有镀金涂银的，宝石、玛瑙、水晶，都可以治印，不过质地不是刚燥不温，就是滑而不涵，难以奏刀，而且近俗，聊备一格，做做玩饰则可，实在来说不能登品。秦汉时代根本没有拿石头治印的，到了唐宋才有用石头来刻私印，想不到现在反而以石头刻印章变成主体了，什么青石、寿山、田黄、鸡血、灯光、冻石、鱼脑冻、艾叶熏、桃花冻、芙蓉胆，真是千奇百怪，要是专谈刻印用的石头，那非写本专书不可。

象牙也是用来刻印的一种材料，因为不容易磨损，所以现代金融界，都喜欢用象牙章。象牙质软，并且容易奏刀，所以刻朱文，要深而且细的，用象牙最为适宜。不过刻白文印章，不管多么坚刀健腕，总是神韵稍差，涉于呆滞，要刻白文，宁可采用石章，不用象牙，这也是筱庄先生多年刻印的经验之谈。后来枯树、竹根、烧瓷、犀角，都拿来治，有的利其坚，有的用其怪，那都不足为训的。

谈到治印之法，筱庄先生说，分为“铸”、“刻”、“凿”、“辗”四种。“铸”印有两种法子，一种是翻沙，一种是拨蜡。翻沙是拿木头做印，埋在细沙里头，像铸造铜币一样；拨蜡是把蜡做成印模后，刻文制钮，用焦泥涂匀，外加热泥，上头留一出热洞，等蜡干了，把熔好的铜汁，从洞口倒进去。如果印钮要用精细的辟邪狮兽形态，那就非用拨蜡方法不可啦。“刻”印是用刀刻的，古时时常在行军戎马倥偬之中封官授爵，所以都用刻印。现在刻印的种种不同刀法，全是历代刻印所遗留下来的。“凿”印是拿锤凿出来的，又叫镌。凿比刻快，而且简易有神，不加修饰。有时意到笔不到，所以又叫急就章。白石老人刻印不重刀，不回刀，就是师法急就章的。

“辗”玛瑙、宝石、水晶，都是滑而且硬，不容易着刀，所以只好用辗的方法。但是玉工虽然精巧，可是篆文落墨，有一定章法笔意，辗

出来的字，转折结构，既不能混然一气，而且有欠流畅，自然不如刀子刻的传神。

白文印 古印都是白文，篆法也古雅大方。刻白文印下笔要壮健，转折要气脉贯通。太肥则失之臃肿，太瘦则又失之枯槁。得心应手，妙在自然。如果牵强穿凿，或用玉箸篆，则既非正体，更有失庄重。

朱文印 上古没有朱文印，六朝唐宋之间，才有朱文，刻朱文要绚烂清雅，笔意深远。不可太粗，粗则庸俗。也不可多曲叠，多了则板滞无神，赵子昂朱文最擅长，爱用玉箸篆。夔绝淡雅，流动有神，学刻印者，应当多多体味。

篆法 印之所贵在印文，如果文体讹谬，就是镌龙刻凤，也不为奇。有些人只在刀法上刻意求工，可是对于篆体漫不经心，简直是大错特错。各朝的印都有各朝的体制，不容混杂其文，随意把篆法乱改。现在刻印的大半都犯这个毛病，应当特别注意，免蹈其弊。

章法 刻印章要求其章法好，平常应当多多观摩古印及好的印谱。刻印之前，需知文之朱白，字之多少，印之大小，画之稀密，怎样依顾而有情，怎样贯串才臻其妙。

笔法 篆书虽然有体，但是一方印刻出来，如何才能凝重典雅，迥异凡构，那就在于笔法了。笔法与轻重、屈伸、仰俯、去住、粗细、疏密、强弱，要在各中其宜，方得其妙。否则流于粗俗，难得佳构。

刀法 运刀必须心手相应，方得其妙。可是文有朱白，印有大小，字有疏密，画有曲直，不可一概率意而为。去住浮沉，宛转高下，都应当在施刀之前，打好腹稿。用腕力处要重，用指力要轻，粗宜沉，细宜浮，曲要婉转而有筋脉，直要刚健而有精神。刀法的准则，不外以上几点，至于细微末节，那要凭自己的经验，多加揣摩，心与神会，意心相合，自然能刻出好印章来。

印体 古代印章，各有其体，千万不可自作聪明，偶一弄巧眩奇，就会出乎规矩，流于庸俗。如同诗要宗唐，字要宗晋，都是各宗其正。刻印如以汉印为宗，则大致不差，不失其正了。

名印 印是用昭信守的，所以姓名之下只能加一印字，或印信、印章，私印字样，不能掺有别的闲杂字，否则就是失体不敬。

表字印 汉印都是用名，唐宋才有表字别号印章，表字印只能闲用，不能用于官文书契约文件之上，所以表字印、别号印顶多加上氏字或姓字。近代有些人莫明究竟，表字印也加上印或章字样，那就不合古制，刻印的人应当切记。

臣印 汉印有刻臣某某者，古代臣是男子的谦称，不独用于对君上，就是朋友往还，也常常用来盖在函件上。刘石庵有一封给同僚的信札盖上一方“臣刘墉”的印记，胡适之先生偶然说刘石庵有奴才相。黄季刚、林损两位国学大师，在北大民主墙上，引经据典把胡适之痛驳了一番，这也是用臣印的一段小掌故。

别号印 有些文人墨客，喜欢刻某道人、某居士、某逸士、某山长、某主人印章，这种印章是唐宋才有的，诗画闲用尚可，用之于简札，总觉有点玩世不恭，稍欠庄敬。

书柬印 书柬用名印后，有某言事、某启事、某白事、某白笺、某言疏，都很正当。可是有人花样翻新，信封上再加盖某谨封、某护封，就未免蛇足了。

收藏印 收藏书画，加盖印记，也是唐宋时代才有的。有某人家藏、某人珍赏，有某郡，某斋、堂、馆、阁，图书记盖在所藏书画上。如果印章款识不合体，篆字恶劣讹谬，印泥色败走油，再加上印记盖的地方不合适，那简直是把一幅好字画给糟蹋啦。还有盖上宜子孙、子孙世昌、子孙永宝等图记，结果子孙不能世守，摆在地摊，或者挂在荒货铺里三文不值两文卖，让人一看，祖泽已尽，子孙不肖，这些图记盖上，徒然惹人讥笑，是不是不盖还好点呢。

斋堂馆阁居轩印 这类杂印，也是唐宋时代才时兴的，字画上有这类杂印，可以了解这幅字画嬗递的历史，若干前朝没有款识的字画，都是凭这类杂章，考证出年代作者的，虽有其弊，倒也尚有其利。

印品 沈筱庄先生说，印最注重品，印分三品。印铸局有一部《玉泉方要》上谈到印品：“神妙能然，轻重有法中之法，屈伸得神外之神，笔未到而意到，形未存而神存，印之神品也。婉转得情趣，

稀密无拘束，增减合六文，挪让有依顾，不加雕琢，印之妙品也。长短大小，中规矩方圆之制，繁简去存，无懒散局促之失，清雅平正，印之能品也。”以上三品，刻印的人，如果能够时时揣摩，融合精意，那刻出印章，自然意境深远，直追秦汉了。

印钮 印章除了讲究质地之外，还讲究印钮。秦汉印钮，有龟、有螭、有辟邪、有虎、有狮、有兽、有骆驼、有鱼、有鳃、有兔、有直、有钱、有坛、有瓦、有鼻，都是用来分别品级的，不过怎样分级，清朝以前没有专书可考，其说不一。到了清朝才制定了“宝印规制”。以印的尺寸来说，以四寸四分见方，厚一寸二分为最贵。递减到一寸九分见方，厚四分为最低级。关防以长三寸二分，阔二寸者为最贵。递减到长二寸四分，阔一寸四分为最低级。

宝印 关防所镌的文字，以玉箸篆为最贵，芝英篆其次，尚方大篆、柳叶篆、殳篆、钟鼎篆、悬针篆、垂霞篆又次之。最特别是喇嘛印，用转宿篆。

宝印规制订定，清朝皇太后宝用金质盘龙钮，皇后宝用交龙钮，皇贵妃、皇妃宝用蹲龙钮，妃宝就改用龟钮。以上的各宝，都是金质，一边刻满文，一边刻汉文，篆用玉箸篆。和硕亲王、亲王世子宝，朝鲜国王印都是金质龟钮芝英篆。琉球国王、安南国王、缅甸国王印，都用银质镀金，驼钮尚方大篆。多罗郡王印，也是银质镀金麒麟钮，可是用芝英篆。此外五等封爵，内外提督、总兵、将军、都统、副都统、经略大臣、大将军、参赞大臣、统领侍卫内大臣印，都是银质虎钮柳叶篆。有用满汉托忒回字四体的伊犁将军印。有用满汉托忒三体者，是乌鲁木齐都统、古城领队、大臣、伊犁办事大臣、管理巴理坤大臣印。有用满汉回三体者，是喀什噶尔、阿克苏、吐尔等处大臣印。有用满文托忒两体字者，是塔尔·巴哈台办事参赞大臣印。有用满文蒙古两体字者，是张家口都统印、外藩各旗札萨克跟外藩各盟长印。以上都是虎钮银印。宗人府印、衍圣公印、六部印、户部盐茶印、三库印、行在各部院印、盛京五部印、军机处印、内务府印、翰林院印、銓仪卫印、理藩院印，都是银质直钮，满汉文，尚方大篆。唯有理藩院印还要加上蒙古字。都察院、通政司、大理寺、太常寺、顺天府、奉天府、各省布政司，都是银质直钮，满汉文小篆。内官从詹事以下，外官自按察司以下，都是铜质直钮了。

印章 方的叫印矩，圆的叫印规，长的叫关防，叫图记，叫条戳。所有关防都是直钮。各省督抚以及仓场、河道、漕运总督的印，

都是银质满汉文小篆。三品以上钦差大臣的关防是尚方大篆，四品以下钦差官的关防，就用钟鼎篆了，一律铜质。

喇嘛胡图古图（活佛之意）的印，或金或银，都是特赐，全是云钮，大半是满、汉、蒙古、唐古忒四体。沈筱庄先生对于清代印章，说得极为详细。他说清代印的质地、尺寸、印钮、印文，都是经过仔细研考来制定的，尤其朝鲜、琉球、安南、缅甸国王的印宝，都是由咱们中国颁给，更有“今也日蹙国百里”的感叹。

笔者因为耳濡目染，时承沈老的教益，虽然自己不会奏刀，可是对于治印之学，兴趣日深。有位舍亲李虎孙，是合肥李文忠裔孙，在上海住闷了，忽发奇想，跑到北平来搜罗印谱和围棋谱。他虽不住舍间，可是旅舍狭仄，搜购的印谱棋谱，都由笔者保存。棋谱不谈，光是印谱他就买了七百多种，他是兼收并蓄，不择精粗。真有稀世原谱，笔者真正借此大饱了一番眼福。他有一部元朝邱衍著《汉印萃古手稿》，有汉印朱拓三百多方。笔者春节逛厂甸，在一个卖破铜烂铁的荒货摊上看见有一堆用旧麻绳穿的废铜器，仔细一看敢情一串汉代长条铜印，有三十多方，花了八毛钱，就把这一串汉印买回来了。等把泥土洗刷清楚，拿《汉印萃编》一对证，这类汉印，只有一寸二分长三分宽，一律钱钮，全是头一个字姓都刻的汉隶，底下是花押，就不容易辨认了。查对结果在书上可以查得出的人，一方霍字印是霍去病花押印，一方李字印是后汉李膺。其余或者人名不见经传，或者斑驳残缺。以八毛钱买了两方汉印，当时真是欣喜若狂。后来舍亲李棚厂把这两方汉印要了去，一方留为自用，一方他转送霍宝树。因为霍是冷姓，居然汉印里有姓霍的，而且是霍去病。所以霍宝树得了这方汉印，一直视同拱璧呢。

另外有一方图章，也是无意中在地摊上拣的便宜货。这方图章是不规律八分大小一方艾叶熏，买的时候，涂满了干泥巴，抠了半天，也看不出什么字，等拿回家洗刷干净一看，印文是“年二十七罢官”六个字，再看边款是梁节庵先生参奏李少荃，被慈禧太后永不叙用，在焦山闭门读书所刻的印章。先祖与梁系会试同年，所以笔者对于这件事情，知道得比较清楚（前两年高阳先生在一部清宫小说，也提到过梁鼎芬有一方“年二十七罢官”图章）。既然这是一方历史性的图章，偏偏凑巧，笔者在二十七岁那年，也弃官从商，跟朋友往来简启，也都盖上这方图章。可惜来台仓促，这方图章，没能随身携带，否则真想把这方印章拓朱，送给高阳先生看看呢。

来台将三十年，除了在台书画名家自用印章外，古玩铺印章店就没看见过一方看得过去的图章。关于刻印方面虽然有几位大方家，竭力提倡，希望维持不坠，进而发扬光大，可是既没好石头，更没有印泥，您说怎样能鼓舞提倡起来呢？

神龙见首

献岁发春，太阴历的丙辰年，按十二生肖推算属龙，所以又叫龙年。旅港名相家李栩厂，前年就说过，辰属水丙属火，水火既济，飞龙在天，岁次丙辰是我们飞跃发展的一年，所以丙辰年称之为大吉大利的年也无不可。我国同胞对龙年都特别欢迎，异常重视，家里有成年的男女，都希望在兔尾龙头时期结婚，赶在龙年生个肖龙的龙种来光耀门楣。总而言之，龙年不管在国家、在民间都是寓有国运昌隆，吉祥如意的象征的。

龙年谈龙的文章，一定不少，我想来想去还是写几条自身经历的龙的故事，来点缀点缀，免得跟大家写的文章冲突。

民国十几年天津忽然闹了一次洪水，当时在天津以作对联出名的联圣方地山先生，就是从二楼窗口坐澡盆逃出来的，可见当时水势是如何凶猛迅速了。等水退后，笔者从北平赶到天津，慰问各处亲友的时候，就听说金龙四大王其中的西昆将军在海河现身，已经被人迎到大王庙，供奉起来，这两天正在酬神唱戏呢。

舍亲许禹生的先世，在前清做过河督，因黄河决口，久久不能合龙，跳入洪流而殉职的。他家有一部图文并茂的抄本《龙姿手鉴》，举凡历代治河有功殉职大员的生平、故后的封赠，以暨死后的化身图形（大部分幻化龙形蛇形）都有。据说各堤防崩溃，最后合龙，必定有金龙四大王一位河神护佑，究竟是哪一位驾临，一看《龙姿手鉴》，即可明了。不过这种书，都是收藏严密，平日不愿随便给人看。有一年六月六日许府依例晒书，笔者碰巧赶上，彼时对于这类事虽然也不太留心，可是这种书没见过，所以也翻看过，只记得第一位是大禹王，历代河神化身，有的像龙，有的似蛇，不过每位特征，书里都记述得非常详细。一直脑子里，总有这个印象。

现在既然听说西昆将军现身了，有一瞻龙姿的机会，焉能轻易错过？于是也赶到大王庙看看热闹。一到大王庙，庙里庙外真是人山人海，费了好大的劲，才挤到靠近神位之前，供桌上有一副朱漆木架，上头架着一面三尺见方的朱漆方盘，所谓西昆将军敢情是二尺多长、比拇指略粗的一条碧绿带青的小蛇。所感觉奇怪的是，蛇身蟠踞盘中，岸然昂颈，卓犖不拔，前后左右，虽然有十几只大香炉围绕，每只炉内，都烧着火光灼灼的百速定（香名），飞焰闪闪直逼将军下额，可是这只小蛇夷然昂首，不畏不动，接受四天香火，悄然而隐。究竟是怎么一回事，在笔者脑子里，始终是个谜，直到现在也没猜透。

汉口夏季的燠热，是全国有名的，民国二十一年夏季更是热得出奇。承武汉闻人方耀亭（本仁）先生的关注，暑天让我搬到武昌黄鹤楼半山的积善堂去住。这个善堂冬季施粥施棉衣棉被，夏天仅仅施舍暑汤暑药，有两位老者管理，所以事情非常清闲。其中有一位叫余立人的是清末武昌府衙门的皂班头，曾经伺候过武昌知府大人梁鼎芬，梁跟先祖是会试同年，一提起来，所以备感亲切。每到假日，余老就带我到武昌、汉阳各名胜地方逛逛。

有一天，进到了萋萋芳草的晴川阁，前面一个砖砌的方亭，离着亭子二十多丈远有一口井，井上有一铁锈斑驳的井盖，还有一把大铁锁锁着。余老说井里锁着一条孽龙，是大禹王治水制服的四孽龙之一，这条龙叫兀木齐。我问余老何以知道得那么清楚，他说他刚到衙门当差的时候，制台是张香帅（张之洞），香帅头脑新颖，最不信邪。既然井里押的是条龙，倒要瞧瞧是什么样。于是叫锁匠把锁盖打开，敢情井盖跟一条粗铁链子相连，垂到井里，雇到几十名民夫往上拉铁链，哪知铁链越拉越多，堆得比房还高，铁链还没拉光，可是渐渐拉着费力，又加雇民夫来拉，一时井里水夹风声，戾啸冲天，井水跟着汹涌四溢，大家猝不及防，一松手，拉了一整天的粗铁链，顷刻又倒回到井里去了。张香帅虽然不信怪力乱神，到了此刻也只有焚香祝告一番，仍然加锁加封。当年还立有木牌告示，年深日久，告示已然早就无影无踪了。

可是到现在，井仍然锁着，没人敢开。这桩事是余老亲眼所见，所以说得历历如绘。后来笔者曾经跟当时武汉绥靖主任何雪公提起过，在座有绥总参议朱传经，他也赞成打开井看个究竟。可是何雪公一生做人做事，都是稳练持重，他说武汉在去年（民国二十年武汉大

水，患了七十多天）大水之后，今年又去惹那孽龙，万一再闹水灾那就糟了。雪公既然如此说，于是大家也就一笑而罢。

后来在福建闽侯郭啸麓先生所写的《洞灵小志》里，他把晴川阁的孽龙兀木齐说得跟余老所见完全一样。他说安徽泗州也被大禹王押有一条孽龙，大概京剧里《水淹泗州》的猪婆龙，就是这位神圣啦。郭说孽龙一共四条，其他两条龙的来龙去脉，也说得很清楚，可惜此书没在手里，一时也想不起来了。

抗战之前舍间跟几位好友，在江苏里下河、兴化、泰县、东台一带运销食盐。抗战爆发，政府恐怕食盐资敌，已税食盐，又都奉令免税疏散，各县盐栈，也就只好收歇，所有生财家具，一律集中泰县堆栈保管。早年各行各业，除了各有祖师爷外，还各有保护神。干盐务的吃大海走江河，所以供的都是历代殉职河官，敕封某某将军的。抗战胜利，笔者来到泰县，打算重理旧业，所以各地供奉各位将军的神位牌，全放在正屋靠墙的长条案上。原驻扎李天霞的部队别调，由黄伯韬在扬州的部队接防。黄部初到泰县，人生地不熟，到处找住所，一看下坝这所大房子不错，有位排长就进来登堂入室看一番，他在客厅东张西望，也没开口就走了。后来黄伯韬自己进驻泰县光孝寺，他是天津老乡，笔者请他吃熬鱼贴饽饽，他一进客厅就说，他听部下说泰县住着一位大官，上代的将军就有十多位，虽然有好多群房闲着，可是他们没敢借住，老弟你知道是什么道理，你想不到吧，是你条案上供的龙王爷，这个将军，那个将军，把一帮愣头青给唬住吓跑的。至此我才知道我是获得四海龙王的庇佑，才免生若干闲气，省了很多唇舌的。

在民国十七八年杨宝忠还没改文场之前，在杨小楼戏班搭班唱老生，他知道唱须生吴铁厂，在《铁莲花》里，老生的俏头很多想跟铁厂讨教讨教，给仔细说说。程砚秋的师傅荣蝶仙，唱扫边老生甄洪奎跟吴铁厂都是至亲，所以就由荣甄两位约了吴铁厂在北海五龙亭仿膳小酌。宝忠知道吴铁厂虽然好酒，因为闹鼠疮脖子，滴酒不沾，可是遇上好酒，就要喝个尽啦。宝忠为讨好铁厂，把用大觉寺玉兰花泡了多年的二锅头酒，也带了去。唱戏讲究饱吹饿唱，冬劲天儿，北海游客不多，连说带唱足足折腾了一个时辰，既有好酒，当然宾主尽欢，宝忠酒量出自家传，铁厂虽没大醉，可也有点过量。酒一喝足，铁厂的话也就多啦。他说咱们中国有三座九龙壁：一座在大内皇极殿当照壁，一座在山西大同府，一座就是北海的九龙壁。三座之中只有北海

九龙壁，因为小西天万佛楼落成请西藏密宗高僧开光，他看见九龙壁奇彩缤纷，霞光闪闪，一时高兴，就在壁前唸经咒施法通灵，继而一想，如果真的通灵，一旦破壁飞去，朝廷诘问下来，那麻烦可就大啦。于是立刻停止念咒，可是其中有条蓝龙，已沾了少年灵光。平日大家都知道吴铁厂很有点鬼门过，有人看见过他施展大搬运法，今天他既然酒后兴豪，于是掰他到九龙壁前，表演一手，开开眼界。一行四人到了九龙壁前，因为壁前有铁丝网拦着，不能近前，吴铁厂掏出一条手帕，对准蓝龙头部一掷，手帕立刻吸在壁上，没有一分钟，手帕掉下来，再看蓝龙须角眼睛，都在动弹，杨甄两人认为自己也许酒后眼花，可是荣蝶仙滴酒不尝，明明白白也见龙头部分，须角抖动，栩栩如生。大约有三分钟时间才归于静止。这件事是吴铁厂去世以后，杨宝忠说出来的，料来不会虚假。

以上几段有关龙的小故事，有的是亲眼所睹，亲耳所闻，或者是亲身经历，当此科学昌明时代，其理固不可解，说出也未有人相信。可都是些的确确实事实，令人猜不透其中奥妙，现在写出来就算姑妄言之。



唐鲁孙 著

天下味

广西师范大学出版社

•桂林•

图书在版编目（CIP）数据

天下味/唐鲁孙著. —2版. —桂林: 广西师范大学出版社,
2013. 1 (2018. 3重印) (唐鲁孙作品集)

ISBN 978-7-5495-2696-3

I. ①天… II. ①唐… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第236801号

出版发行: 广西师范大学出版社出版发行

广西桂林市五里店路9号 邮政编码: 541004

网址: www.bbtpress.com

出 版 人: 张艺兵

责任编辑: 孟志成

特约编辑: 苏本

装帧设计: 苗倩

制 作: 陈基胜

封面刻章: 章圣晓

辑一 北方味

紫禁城的小掌故

紫禁城是北平全城的核心，周围六华里见方，四面各有一座城门：南叫午门，北叫神武，东叫东华，西叫西华。

紫禁城自从宣统出宫，成立故宫博物院，大家就叫它故宫了。故宫是中国有名的建筑，建筑艺术水平很高，在全世界建筑界都占有极崇高的地位。过去曾有人形容它是“鬼斧神工”。北平民间传说，说它是明代刘伯温设计监造的，而且有神仙帮助，并且把刘伯温也形容成亦人亦仙的人物。

根据史书的记载，明初兴建故宫主要的设计人有杨青、蒯福，负责施工监工的有冯巧、徐杲、陆贤、张祥、阮安（当时交趾，现在越南人）、蒯义、蔡信等有丰富经验的优秀建筑工匠，历时十四年才全部完工。到现在已经五百六十年，明、清两朝一共有二十四位皇帝在故宫里住过。

天安门前的石狮和华表

天安门在明成祖迁都北京的时候建立，命名“承天之门”，朱色宫墙，中间耸立一座黄瓦飞檐、紫宸丹阶、庄严雄伟的三层九洞城楼。落成不久，忽然不火自焚。钦天监查奏，整座紫禁城都在正子午线上，午火太旺，要在御花园真武玄天大帝殿前加筑一道天一门，天一生水，就可以收水火既济之功啦。后来明宪宗重新修复，改称承天门，果然在真武殿前加了一道天一门，用来震慑午火。

闯王李自成攻陷北京，在承天门前棋盘街跟明将李国桢血战一场，把承天门又纵火烧毁，天一真水仍旧没能压住强烈的午火。闯王从承天门进入皇宫之前，祷告上苍，如能荣登九五，从承天门一箭应当射入五凤楼，结果他弯弓一矢，射中了御河桥畔右边石狮子左肋，箭镞深入四五分，箭眼四周还有火燎的焦痕。当年闯王所用的长箭，箭镞上想必敷有火药，不然再大的膂力也不会有一箭穿石、箭眼烧焦的道理。

到了清顺治年间才重新改建，改名天安门。天安门有两对华表，金水桥前一对，天安门里城楼还有一对，都是用中国特产汉白玉石做的，浑圆挺健，直上云表。通体雕刻着绕柱盘龙，顶端横贯“朵云”，柱头承有石盘，各踞坐着一只叫做“狻”的异兽。天安门里的狻面向北，称为“望君出”，是表示它在那里等待君王由后宫出来升殿亲理朝政。天安门外的狻面向南，称为“望君归”，是表示它等待君王外出还朝。石柱底部有**琳**耀彩八角形石座，四面用石栏围绕，也都刻满蜿蜒缭绕的行龙，满洲话叫“飞丹”，就是宫殿前所陈设的仪仗的意思。

传说在汉代华表也叫“桓表”，本来是木材做的。柱头的上端横贯十字木板，竖立在驿站桥梁前面，给行人指点方向。从远处看，横贯十字木板很像一朵大花，所以又叫“华表”。还有更远的传说：在唐尧时代，帝尧为了纳谏，曾设立诽谤木，作为征求大众意见的地方，后来年深日久才演变成华表的。

午门的大典

作为故宫正门的午门，是一座高大雄伟的门楼，建筑得谨严闳肆，渊穆雍容。当年在楼中设有宝座，左钟右鼓，每逢皇帝临朝视事，楼上就钟鼓乐之，以壮威仪。这栋楼下是一个反“凹”形汉白玉的月台。台上正中就是门的正楼，面宽九间，重檐“四阿”顶，月台的四角，各有一座重檐的楼，和正中的楼合起来，一共是五座楼阁式的建筑，因此才叫做“五凤楼”。这五座楼之间都有阁道相连，成一体。五座楼的屋顶一律铺的是黄琉璃瓦，檐下斗拱、梁枋和室内藻井天花，都是明漆彩绘，奇裔夔绝，据说是全国宫殿建筑最大的一座门楼。

午门前面的广场异常宽敞，逢到朝廷有荣典覃恩圣旨下来，表示隆重，都在午门颁发。遇有征剿胜利班师还朝，也在午门楼上由皇帝亲临，举行“献俘”庆功的仪式。当年明武宗朱厚照生擒叛逆的宁王南昌朱宸濠，就在午门楼上举行过一次空前盛大仪式。

明清两代，为了显示皇家尊严神秘，午门、端门、天安门、中华门（明代称大明门，清代称大清门，民国改为中华门）都列为禁地，平日宫门深扃，不能随便开启。皇帝每年冬至要到天坛去郊天，夏至要到地坛去祭方泽，孟春祈谷，皇帝到先农坛耕田，皇帝御龙袞袍服，率领侍从文武百僚，前呼后拥的锦幄仪仗，才大启中门鱼贯而行，以示隆重。此外皇帝御驾征讨要出午门、天安门祭纛。皇帝大婚，皇后的凤辇也要由中华门经天安门、午门进入内宫。所以当年同治的嘉顺皇后一来就跟慈禧说，奴才好歹是从大清门抬进来的，这句话对慈禧来讲，是最犯禁忌的。

在午门、天安门还有一项最重大的典礼，就是“颁诏”。国家遇有庆典，例如皇帝登基、册立皇后，都在天安门堞口正中设立“宣诏台”，此时文武百官耆老重臣，一律跪在金水桥南，由一只沉香木雕镂锦绣焕彩的金凤，口衔诏书徐徐下降，由礼部尚书托着“朵云”承受，立刻驰送礼部用黄纸誊写，诏告天下，这就是所谓“金凤颁诏”。至于大众平常听到推出午门斩首，这是说书讲古一句戏词儿，明清两代杀人，都在顺治门外菜市口，午门之外岂有杀人之理呢！

明清以来，殿试考中的进士，要在天安门左门外张贴黄榜。殿试传臚唱了鼎甲名次后，礼部官员捧着黄榜，从御道走出午门，把黄榜供在彩扎的龙亭之中，然后由鼓乐仪仗引导到长安左门外，在一席用芦席现搭成的“龙棚”内，高贴黄榜，由钦点状元率领新科进士入棚看榜。看过榜，由顺天府尹给状元等插戴金花，披上大红彩绸，再到顺天府尹衙门饮宴，这就是成为金殿传臚、一举成名天下知的新贵了。依据“鲤鱼跃龙门”的俗语，科举时代，大家都把长安左门叫做“龙门”。有功名的人家，男孩儿开蒙上学校，大人总要带着长安左门走一趟叫“跳龙门”，说是将来科场得意必定高中。

坤宁宫的子孙袋

内廷的位置是象形天地而建筑的，所以乾清宫后面有交泰殿、坤宁宫。这是寓天地之交泰的意思。皇帝的玉玺、后妃们册封，当年都是存放在交泰殿里的。坤宁宫正殿是祭杆子拜神的地方。东暖阁则是皇帝举行婚礼的洞房。殿上除了供奉神像外，还有一座小佛龕，龕内供着一位绿衫红裙汉装妇人，那就是大家都听说过的“万历妈妈”。可是在喜床后面墙上还供着一座木偶，宫里称她为王妈妈，据说是送子妈妈。在她面前，还挂着一只织锦的大荷包，又叫子孙袋，袋里放的都是小孩戴过的金锁片，这些锁片都是清朝历代皇帝小时候戴的。因为这座木偶有帐子挡住，大家不太注意罢了。

内宫的路程

凡是逛过北平故宫的，走过天街御路深宫长巷，大概总看见过成双论对一人多高的石座宫灯吧。在我们猜想帝国皇都，夜幕初张，必定是星编珠聚、明灯煌煌的了。谁知内廷入夜除了正宫别殿炫炫晃晃，独照万端之外，其余各处昏昏暗暗一片漆黑。

据说故宫的路灯，在明代本来是用油灯来照明的，并且还有灯官，按冬夏时晷长短，订定上灯熄灯的时刻，专司其事。到了明熹宗时候，宦官魏忠贤跟熹宗乳母奉圣夫人互为表里，擅专朝政。为了便于他深夜出入宫禁，避免旁人指摘，于是宫中各处禁止燃点路灯照明。到了清代，仍沿旧习，除了朝房以外，都没有灯火。大臣们早朝，天尚未亮，只好摸着黑儿走。只有晋爵亲王郡王的才有灯火引路，也只能到景运门、隆宗门为止。有一年恰巧遇上狂风骤雨，有一个书办在黑暗之中竟然跌入御河里淹死了。这也是宫里不点路灯的一个小插曲。

御花园里钦安殿

宫中有两所花园，一是坤宁宫后边的御花园，一是故宫外东路西侧的乾隆皇帝的花园。乾隆在做满了六十年古稀天子、让位给嘉庆以后，自命十全老人，就在这座花园颐养天年。乾隆花园建筑历时二十年才完成，它的特色是在不大的地方设置了若干景致，气郁苍茏，清丽静穆，颇能引人入胜。但是囿于地势，地方不够宽广，而皇帝要求又太多，虽有良匠也无法展布所长，因此这座花园里太湖石虽然山势

崔巍，嶙峋棋布，但整个布局则显得堆砌局促，令人有不够流畅的感觉。

故宫御花园凡是去逛过的人都有一同感，除了绛雪轩一带云房水殿，丹雘彩绘，瑶台清照，是官家小宴一个好去处外，其余的亭台阁榭，雕栏花槛好像布置得都毫无章法，令人诧异。据一位老宫监说：

“御花园里中央松柏参天有一座重檐方脊、顶安渗金宝瓶的钦安殿。殿里供奉的是真武玄天上帝。在殿院的地上，东西走廊下，一边有一只巨大足印。相传在明朝时候，一个夜里忽然宫里起了大火，玄帝突然显灵，曾站在院里救火，脚印便是他留下来的灵迹。明朝历代皇帝不是敬神佛，就是信黄老，一切庭园布置都碍于钦安殿在园子中央，所以都杂乱无章。到了明思宗崇祯皇帝虽然崇尚西法，不信鬼神，在崇祯五年（1632），曾把宫里各处许多佛像一律移到旁处，可是唯有玄帝的神座仍然供奉在钦安殿里。从明到清五百年来，钦安殿的香火一直没有间断过。”从老宫监的一番话才知道御花园的杂乱是有来由的。

永和宫的钟表

乾清宫和坤宁宫，是象形天地的。在它们两旁，各有六宫，这十二宫象征着天上的十二星辰。东六宫是景阳、钟粹、承乾、延禧、景仁、永和。西六宫是启祥、长春、翊坤、咸福、储秀、永寿。清代的皇后、妃子、皇子、公主，都分别住在这十二宫里。

清廷逊位、宣统尚未出宫的时候，因为宣统年幼，内廷的一切事务，胥由端康皇贵妃全权主持。端康原住长春宫，因为永和宫殿宇宽敞，就迁宫永和。经过油漆粉刷过的永和宫自然显得比其他宫殿明净耀眼，等到紫禁城开放，就把永和宫辟为钟表陈列室了。

宫里钟表，多如星海，驰名中外的十七世纪英国制造的镀金座钟，楼下小人能写“八方向化，九土来王”，楼上两个小人扯开一个手卷，上写“万寿无疆”四个小字。这座钟原来陈列在三大殿，未便移动，其余凡是造办处专为皇帝制造的精巧珍奇的钟表，都集中永和宫展览。

造办处所制造最大的钟是更钟。这个一丈多高巨型座钟是没有发条的，要走一段楼梯到钟面上绞动几个数十斤的铅铁锤，才能让钟走动。白天，它用响亮的钟声打点报时；夜晚，它用悠长柔美的音响报更。随着钟上标志的变更，它能在任何季节，把长短不同的黑夜分为五等份，这个钟造成之后，同时代替了几千年的日晷对时和夜间的更漏。不过造办处自乾嘉以后，国势日蹙，就很少制造奇技精巧的钟表了。

还有一座广东制造的“广钟”，除了能够标明时分秒之外，在钟上还能指示出农历的节令，中国传统星宿的命名——二十八宿列星的变化，四个季节地球赤道斜度的不同，以及日期、月份、星期等。钟的顶上有一小亭，里头有一朵三变花，交时交刻都能变化不同的花式，同时还能响起不同的音乐、不同的鸟鸣。

欧洲有一组参观团，到北平之后，当然要逛逛故宫，其中几位是钟表业高手专家，看到那些广钟，不但感到诧异，而且得到了不少启发，认为这些工匠技术都是超特级的。在永和宫还陈列着一座金色的“象驮战车”钟。它在交时的时候，前面满披璎珞的大象，忽然动起来，鼻子和尾巴不停地摇摆，眼睛也在转动。缓缓地拖着一辆纯粹英国古代手车，车上的武士挥舞宝剑、盾牌，车厢里面发出阵阵进军鼓乐。这辆象拖战车，每一小时走一次。

据考古家福开森说：“依据英国文献记载，象拖战车是英国一位巧手钟表工匠哈姆雷特，穷毕生心力研究制造出来的，一共两座，全都呈献英皇。英皇把一座作为报聘礼物，送给乾隆皇帝，另一座就在宫中玩赏。后来机件失灵，哈姆雷特去世，没人会修，只得报废。想不到送给中国的一座，倒还依时报刻，活动照常。”

其实在清代乾隆、嘉庆两朝，从英、法、比、瑞等国输入的钟表，因为北平气候特别干燥，加之清代帝王对于钟表都有偏爱，造办处又派有专人每年加油保养，经过两百多年时间，走起来都很正常，极少失灵的事发生，所以这些钟表都已成了稀世之珍，就连各国原产地，也很难见到这样的产品了。

此外，永和宫还陈列着不少八音盒，也是非常有趣的。有的能演奏十几套乐曲，表达出钢琴、提琴、喇叭、洋笛、锣鼓、铃、板等声音。最妙的是有一只八音盒用西洋乐器演奏北平旧日小曲“妈妈娘你

好糊涂”的调子。每逢故宫东路开放，真有人赶在十一点到永和宫听西乐伴奏中国小曲的（故宫钟表音）。

中南海的掌故

中南海在清代的时候叫西苑，是中海和南海的总称。中海的范围比较小，又和南海毗连，所以后人就把两个海合称中南海。中南海里边，有不少富丽堂皇的宫殿，如居仁堂、怀仁堂、紫光阁等。怀仁堂原名佛照楼，就是历史上有名的仪鸾殿旧址。仪鸾殿是光绪十四年

（1888）建筑完成，原是给慈禧建的避暑夏宫。光绪二十六年

（1900）拳乱，八国联军侵入北京，联军统帅瓦德西就住在仪鸾殿，将殿内宝物珍玩洗劫一空，又用掩耳盗铃的手法，把仪鸾殿付之一炬。后来慈禧从西安回銮，又在仪鸾殿原址重修了一座宫殿，命名佛照楼，比起当年的仪鸾殿更见典丽高华。当时有人咏佛照楼云：“天半灯摇紫电流，玲珑阁殿仿欧洲。却因一炬西人火，化出繁华佛照楼。”辛亥革命洪宪窃国，把佛照楼改名怀仁堂，因楼宇轩敞，布置秣缦新丽，又有一座富丽豪华的舞台，于是怀仁堂改为接见外宾、元旦受贺的公廨。当年余叔岩担任公职，就是在怀仁堂当差。民国初年，总统府每年总有几次盛大堂会，九城名角网罗靡遗，行头都是崭新的，戏码更有意想不到的安排。当时北平人认为能进中南海听一回公府堂会，不但大开眼界，那简直是至高无上的享受。

紫光阁，原是明武宗的平台旧址。平台是明武宗时代检阅卫士们跑马射箭的地方。因为平台在太液池边，每逢五月端午，皇宫便在平台欣赏内侍竞赛龙舟。到了清乾隆年间才废台建阁，题名紫光。每逢旧历正月十九日，乾隆就在此阁设功臣宴大宴勋旧，因此前人所咏紫光阁诗，有“紫光台阁比凌烟，自古奇勋在定边”。此公可算把乾隆的心事猜透。清代梁章钜在他的《南省公余录》曾经记述，紫光阁落成后曾在那里举行过两次殿试，究竟是哪两科，因手边无书，没有法子查明了。

隆宗门的铁箭镞

凡是逛故宫西路，经过军机处的，都要往屋里瞭望一下。如果不经导游说明，谁也不相信这几间灰隘的光线不足小屋，就是晚清百余

年研订军国大计的处所。

军机处就在隆宗门里，后进正中的就是养心殿了。隆宗门右边抱柱上面，插着几枝三尺多长铁箭镞。据说嘉庆十八年（1813）天理教教徒有个叫林清的，趁着仁宗出猎热河围场时，勾通几名内监，袭击宫城，由东华门、西华门分成两路进攻，西路攻击猛烈，守卫不支，直扑隆宗门。但这个时候隆宗门已经紧闭，林的部众打算爬过宫墙，攻夺后宫。这时旻宁（后来的道光）还是皇子，率领侍从守在养心殿，用鸟枪应战。弹药不足，他急中生智，把马褂上的铜纽扣摘下来当子弹射击，居然把林清击退。隆宗门柱子上几支箭镞，就是当年的战迹。后来祸乱救平，嘉庆谕知内务府，隆宗门上铁箭镞永久保留原状，以示后世子孙知所儆惕。

中南海没有榆树

中南海树木蓊郁，而且各种树木应有尽有，非但是中国花木俱全，就连日韩、南洋、欧美各国新奇的花草，也都广事搜罗，种在那里。然而，最奇怪的是：中南海地方那么大，树木那么多，可是走遍了中南海，却找不出一棵榆树来。

追究原因，这里边确有一段有趣的故事。

原来榆树是一种高大乔木，每到春天，树上便长出榆荚来。榆荚就是榆树上所结的种子，一片片的丛生一起，因为它的样子是圆的，很有点像古时的小铜钱儿，所以北方人又管它叫“榆钱儿”。因此榆树在北平人心目中是一象征吉祥财富的树木。

可是榆树每到春末夏初，树上生一种毛毛虫。这种毛毛虫，周身长着很坚硬的细毛。倘若是人在无意中碰到它，便会被它身上细毛刺痛。据说当年有一天，慈禧太后在中南海里赏花，当她从一棵老榆树下经过的时候，有一条毛虫正巧掉在她身上，当时她自己跟那些宫眷命妇，谁也没有发觉到这条小毛虫，直到太后的手被毛虫螫痛。大家一追查小毛虫的来源，结果找出小毛虫是从榆树掉下来的，为了避免今后再发生这种事情，于是把中南海里所有榆树砍光。一直相沿下来，中南海里什么树木差不多都有，唯独没有榆树。

太庙换土种树

天安门左边是太庙，右边是社稷坛。民国肇建，太庙改为太庙公园，社稷坛改为中山公园。太庙在明代本是皇室家祠，初建于明代永乐年间，当时庙堂高耸，檐牙磔竖，可惜就是没有树木点缀其间。永乐皇帝就指饬在庙内广植松柏，希望铁干苍鳞，郁郁森森，显出宗祠的渊穆冲和。不料种植的乔木，玉骨轻盈，顿蹶枯索，无一成活。永乐大怒之下，便把监工花匠一律治罪。

后来再植、补植，依然枯萎。最后经过有关人员详细研究，才发现太庙土质是砂砾地，种植树木根本没法向荣。于是下令“换土”，把皇城东北角的民房拆去，将地基上的好土挖出倒在太庙里，再把太庙的沙砾土挖出来，倒在民房基地上。如此一拆换，太庙的土壤固然好了，然而地安门以东、东安门以北一带的民房，变成了大沙堆。后来北京大学校本部红楼所在地叫“沙滩”，就是换土以后改名的。请想皇城附近既无河流港汊，哪里来的沙滩？史书上虽无记载，相信这种传说，可能不假。

太庙里砂砾全部换成壤土，朝廷官员们为了讨好永乐，便向皇帝说：“陛下洪福齐天，花匠全靠主上洪福，陛下如果先种一株，种后花匠跟着种，树一定能活。”永乐帝试种一株龙柏，让大家随后跟着种，这次种的果然全种活了，爱拍皇帝马屁的文武百官都说是“万岁爷洪福感召”。永乐帝自然龙心大悦，把自己种的树封为“树神”。

民国初年清史馆一席设在太庙两庑，当时馆长是赵次珊（尔巽），他由总督内调尚书，曾经扈从太庙致祭。他说：“琉璃门西边种第一行第一株气势雄伟、矫若苍龙的柏树，就是当年永乐手植的‘树神’。明清两代皇帝祭太庙时，都在这株树两边下轿，表示对树神的崇敬。”

明思宗时候，李自成攻陷北京，棋盘街之战，太庙也遭焚毁。到了清代初年又加以重修，前殿是明十一间，暗四十四间。就前面十一间，后面四层勾连搭，共四十四间。这四十四间大殿的梁柱木料，都是最珍贵的沉香木，其余的建筑材料也都是金丝楠木。

太庙也成了清代供奉神主的地方。太庙金水桥边，琉璃门外，宫苑隐隐万木涌翠，北平有名的候鸟灰鹤，每年春来秋去，数百年从未

改易。

清代的宫廷女子生活

不管是内地唱鼓儿词的，还是台湾讲古的，一提到历代帝王后宫，总是离不开三宫六院七十二偏妃的说法。唐宋元明因为去古已远，后宫情形，无法详知。可是依据清代史籍，以及私人札记，从顺治开国以迄宣统逊位，好像还没有哪位皇帝有那么多妃嫔的呢。

清代后嫔——由皇后、皇贵妃、贵妃、妃、嫔、贵人、答应、常在共分八等。

宫里伺候后嫔的嬷嬷——分管事嬷嬷、细做嬷嬷、粗做嬷嬷，另外一种就是后嫔家看妈、奶妈，随身使用出嫁女婢等人。

照民间习俗小姐出嫁，有钱人家都有随身侍婢、贴心女佣一同陪嫁。可是宫廷之中，就是母仪天下的皇后，大婚时候也不准有丹臣家（后妃家称丹臣）女佣侍婢陪嫁进宫的。后妃入宫之后，原在家中使用干练的女佣，可以传唤进宫侍候。经过内廷管事嬷嬷暗地考查，性行端正、沉静寡言、无不良嗜好者，才能请领大牌，在内宫长期当差。至于后妃未膺选进宫之前，所用的贴身婢女，不管是怎么明慧得用，如果是云英未嫁，格于宫禁规章，一律是不准入宫的。据说清初鉴于前朝奉圣夫人客氏，勾结权阉作奸犯科，秽乱宫闱，几乎把整个明室倾覆；所以对于后宫侍从人选，不得不特别审慎甄别，以免再蹈前朝的覆辙。

清代祖制是不册立太子的，皇子一律照排行叫几阿哥，公主照排行叫几格格。如果哪一位皇帝子女众多，每一个阿哥、格格都有好几位奶妈、看妈。虽然是各依生母分宫而居，可是在用人人数比例上，也就不算少啦。一旦哪位皇子幸承大统登基，他的奶妈、看妈，自然就神气起来了。清代虽然赶不上明代皇帝奶妈那样威风，册封赐邸（北平有一石老娘胡同就是明代一位皇帝奶妈的赐邸，张宗昌在北平就住此宅），可是后宫管事嬷嬷这个差事，皇上的奶妈，总是最优先考虑的人选。

此外就谈到宫女了，豹尾离宫、云房水殿，历代文人笔下，总是宫闱缥缈，御苑春深，把宫环秀女在掖庭的生活，不但写得多彩多

姿，而且扑朔迷离令人莫测，其实说穿了，也没有什么离奇的。

清代的宫女，全都从旗族挑选，不过比起选后、选妃，条件就放宽多啦。后妃出身一定要从八旗秀女中遴选。至于挑宫女，凡是驻防旗、汉军旗、内务府旗人、包衣旗人，家里有八岁到十四岁的女孩，都可以申请列册，由内务府先行初选。只要眉目清秀、举止端庄的，大概都能合格。再经过后宫复选决定，就算正式宫女啦。刚一进宫，因为年纪小，脑门头发都是剃光不留的，算是小宫女。等年纪稍长，当差灵巧，上人见喜，准许把头发留起来，就算渐渐熬出头啦。等到恩眷日隆，赏给穿戴，梳起两把头来，那就成了宫里红人，过不几年，不是指婚，就是遣嫁出宫跳出樊笼了。

内宫细琐的事跟外间好多是不相同的，现在按衣食住行大致来谈谈。

每逢岁时节，喜庆大典，皇后头上一定要戴点翠珠络的“垫子”，身穿团龙绣服。至于一般庆典梳上两把头、穿上氅衣就可以啦。非到燕居休息不见外宾时候，才能卸下两把头，梳个旗髻，换上平底鞋疏散一番呢。皇后以次的妃嫔，平素跟有大典的日子，都得梳着两把头、穿花盆高底鞋，日常身穿旗袍加坎肩或马褂，逢到大典换上氅衣而已。至于嬷嬷宫女，该梳头的梳头，该打辫子的打辫子，遇有庆典，加上一件马褂而已（旗装妇女可以穿各式各色马褂）。

谈到上方玉食，在大内吃的问题可复杂了。清代的帝后，是各有各的膳房供应饮膳的，有御膳房（又叫寿膳房）、茶房、奶子房、饽饽甜食房，平日分膳（各吃各的）时候多，合膳（并案而食）的时候少。妃嫔如果分宫（有了自己的寝宫），御膳房也就要每天预备膳食，可以独自享用了。

皇上皇后的全膳是大小一百二十八件，半膳是七十二件，还有四十件、二十件的便膳，那就是各宫妃嫔用的伙食啦。帝后平日差不多都进半膳。逢年过节、喜庆祭祀才进全膳，不过皇后每餐席面总比皇帝多个十样八样，第一是皇后母家不时有新鲜佳肴供奉，第二是各宫妃嫔不时也会奉献些各人专擅的拿手菜点给皇后尝鲜，皇后认为可口，再由太监们转献皇帝御用。依照规定，妃嫔是不得径行呈献皇帝御前的，因为明成化年间有位田贵妃，进了一篓月母鸡汤，内中下毒，几乎酿成大狱，所以到了清朝定为禁例。

分宫妃嫔虽然自有膳食，可是独自舒舒服服吃顿安乐饭的时候也不多，因为早膳晚膳，不是皇帝传侍早膳，就是皇后传侍晚膳，越是走红的妃子，越得不到休息。至于嬷嬷宫女，她们的饭食，另有伙食房子供应，御膳房是不管的。所有各宫撤膳所剩下的残肴，都由大小太监撤回御膳房，除非各宫主子们指名哪碗菜赏给某一嬷嬷、某一宫人，才能磕头谢恩领赏呢。

内宫开饭叫传膳，午晚餐时间比民间吃饭时间为早，午膳是十点半，晚膳是四点半。因为早朝时间太早，所以午晚两餐都跟着提前啦。不过，歇晌午睡（宫里叫歇晌）起身要吃一餐下午茶。不但奶品点心、干鲜果品珍馐悉备，一律用红漆圆盒进呈，每盒八色，一共四盒。冬季是奶油酥茶，各式香茗；夏季则换上酸梅汤、果子露、奶酪、凉粉、杏仁豆腐一类饮料伴食。盒子里吃食，件件细润甘沁，香滑绕舌，那些金浆玉醴，都是外间难得一见的小吃（后来北海五龙亭虽然开了一家饭馆叫仿膳，据说会做全仿果盒，民国二十年要三十块一桌，比燕菜席还贵，价钱这么高，可是做的东西并不完全地道）。

中国人是有随时喝茶习惯的，每个宫里都有自用的茶炉房，专管烧水沏茶工作。至于茶的种类，龙团、雀舌、武夷、六安靡不悉备。不过宫廷一般都泡的是混合茶，以香片龙井为主，还要加上点儿珠兰水仙一类香茗，分量增减，那要看主子们的口味了。嬷嬷宫女们住处也都设有茶炉，不但随时有热茶喝，而且有热水用。至于饮用水，各处都有甜水井，是取之不尽、用之不竭的。可是皇上皇后茶炉房用的水，则是每天一趟，用骡车从北平西郊玉泉山泉眼里汲取拉进宫里的。这种水车扶手插着一方杏黄色的旗子，在车道慢条斯理地赶着走，一直到宣统出宫，这种插黄旗的进水车，才在街上绝迹。

在宫廷里以衣食住行来说，住是最差劲的一环了。

盛夏酷暑，虽然没有冷气、风扇设备，可是各宫殿高竖敞亮，前廊后厦，水盘承露，冷玉凝霜，有的是后海冰窖整方的天然冰，放在殿的四角，夏屋渠渠，如在清凉世界。可是到了三九隆冬，就不太好受啦，虽然殿里都用库缎裁绒，做起百衲的棉隔扇来，又有取暖用的白灰垩泥巨型火炉，外加铜架，用木制炉圈围着，因为殿宇宽广，身衣重裘，仍然觉着冻手冻脚。不比起嬷嬷宫娥们屋窄人稠，大家挤在热炕上做做活计、斗斗纸牌来得惬意舒坦。

谈到热炕，就想起后妃睡的木板炕了。那种木炕多半是窄而长的，炕上两边都放着小条桌，除了陈列钟表珍玩之外，还可以存放随手杂物。虽然垫的褥子很厚，可是比起钢丝绷子、弹簧软床，那就逊色多啦。所以清代末年，北平三贝子花园（原名乐善园）畅观楼慈禧行宫里，给太后老佛爷预备了一架钢架子钢软丝床，如絮如云的软床，比起内宫的木板炕，当然要舒适解乏多了。因此这件差事，颇蒙太后老佛爷激赏，对承办的执事，着实夸奖一番呢。

宫廷各处，除了宫女的下处有厕所外，各宫的寝殿都没有厕所的设备。凡是大小关房（大小解，内廷称大小关房），都由当值的嬷嬷宫女把特制的溺器，抬入寝殿，用完即行抬走。比起一般民间如厕，真是既麻烦又不便。不知道的人，以为皇家饮食起居服御，一定是华缛淋漓，天上人间。其实宫闱凝重，凡事悉有定则，您如果逛过故宫就可以想象得到。拿宫廷里宝座来说吧，每只都是方方正正、庄严肃穆的，怎比得上沙发椅子来得松软宜人呢？

谈到教育的问题，清朝从同治、光绪到宣统，都是冲龄践位、继承大统的。南书房课读的师傅们，当然都是翰林院出身、千挑万选饱学之士。至于公主们的师傅，也都是年高德劭、知名之士。各府的格格、宫里年轻的妃嫔宫女，有的是奉命，有的是请求，准许进宫附读。有些兰质蕙心的宫婢，后来出宫遣嫁，把宫闱窗课的诗词抄出给外界人看，有些清新华贵，有的秣缦委婉，可惜御沟红叶，不易流到民间罢了。此外琴棋书画、骑马击剑，不论是皇子或公主，只要你打算学习，就有专人指点。当年才女缪嘉蕙，就是宫廷中指导习画的有名供奉。以习武出名的，有内务府大臣世续的儿媳，不但剑术高超，就是拳脚方面，等闲十个八个人都近不得身，那是入宫学的本领。不过闺中雅兴只求健身自卫，平素不愿炫耀而已。

至于宫中娱乐，那真是写之不尽，说之不完。凡是册立到皇贵妃，有了印玺，就可以对臣下赏赐御笔字画了。长日无俚，展开画案最普通的是写一笔龙虎、福寿字，或者四字的春条，有的用笔矫健清劲，有的笔势凝厚雄奇，其实那字不管行草，都是如意馆供奉们把字写好，做成漏斗，用细粉漏在纸上，写字的人，只要笔浓墨酣，像描红摹字描下来，自然龙飞凤舞，跃然纸上。

端午节赏朱砂判官，整个判官由如意馆画好，只留双睛不点，那是留给主子们用朱笔一点，画龙点睛就算大功告成。此外画团扇绘大

件的条幅，每轴也莫不如此，只把其中某一部分勾勒着色，就算那位皇后、那位太妃的御笔了。

宫廷里平日是严禁赌博的，只有除夕到元宵落灯，可以金吾不禁，稍稍放松点。可也只限于掷升官图、十二金钗游太虚幻境、赶老羊、七添八拿九端锅，所谓斗牌也不过是打十胡、摸索胡而已。至于牌九、开摊，算是真正赌博，内廷是绝对禁止的。最奇怪的是民间从咸丰年间打麻将就渐渐流行，可是宫里从慈禧垂帘，一直到宣统出宫，都没见哪个宫里有麻将牌声呢。据宫里老太监说，打麻将因为是四圈才算一局，时间太长，不能随玩随散，所以宫廷始终没能行得开。

北方放风筝也讲究季节的，清明前后大地春回，云淡风静，风向稳定，大家就都放起风筝来了。宫廷的风筝是由内务府雇用巧匠专门糊扎的，人物有飞天、麻姑、天官、寿星、悟空、杨戬等，虫鸟则有龙睛鱼、海螃蟹、大蜈蚣、小青蛙、苍鹰、蜻蜓等，最难放的是福、禄、寿、喜，还有八卦、七星一类的叫大拍子的风筝。不但要一把子臂功才能抖起来，又因为拍子平平实实过分兜风，不是放的接近罡风，很容易一个筋斗摔下来。其实宫廷放风筝全是由年轻小太监抖起来交给妃嫔们放放线，就算放了风筝啦。

宫里放风筝都在长巷，一放就是二三十只，有头有脸的宫女也都让她们每人牵着一只，等到主子意兴阑珊，就用剪刀把绳弦一剪，让风筝随风飘向九霄云外，叫做散灾，可以保佑自己没灾没病。当年皇城外面住的青皮恶少一看见宫里放起风筝，立刻呼朋唤友，在东西筒子河两岸（皇城外围护城河）愣用铁标把宫中放在天上的风筝撸下来。要不是宫里旨在散灾，那班青皮有几个脑袋敢撸宫里的风筝呀。

宫里经常的娱乐是听戏，依照惯例，宫中演戏，每逢初一、十五各演一天，端午、七夕、中秋各演三天，新年期间，从除夕起到正月十六止，演足十七天。后来慈禧垂帘听政，她的寿诞是十月初十，所以在万寿前三天后四天，又演七天戏。有个机关叫升平署，不但昆弋乱弹，而且能编能演，说白了就是御用戏班。后来慈禧太后认为听来听去总是那几出戏，看来看去总是那几个熟面孔，提不起兴致，于是把外门的名角，传差进宫演唱，像王瑶卿兄弟、十三旦、杨小楼、梅兰芳、王蕙芳、陈德霖那些老一辈的伶工，都进宫当过差。平日小型传差，多半在敬胜斋演唱；逢到岁时令节，喜庆万寿，那就改在漱芳斋鬻演了。只是那一天唱戏，主子们专心听戏，事情就少多啦。宫女

们最喜欢传差唱戏，当值时候，琐碎事一少，也免得时刻提心吊胆怕出舛错啦。

七夕佳节，宫中也是顶重视的，据说在六朝和隋唐时代，乞巧节就在宫廷里盛行。满洲有一种风俗，在七夕前一天，用一个瓷缸，盛上清水，把缸放在院子里，承接夜晚天上落下来的露水，这种水叫乾坤水。到了第二天，当新月初升、星斗出齐的时候，凡是在宫廷里未出阁的小儿女，不分尊卑，各人都捡些细小的松针，围在瓷缸前面乞巧，这个名称叫掷花针。

把松针掷在水里，等松针浮上来，看看下面映出的影子，是什么样，就可以判断这个人乞到巧了没有。假如水里影儿纤细清楚，就是天孙赐福传给灵巧；相反的，水里影儿弯曲粗壮，那就是没有乞到巧。有些灵慧得宠的宫女故意采点歪扭的松针往水里放，说是天孙给了一根石杵，以资笑谑媚上邀宠呢。乞过巧就该祭仙啦，祭仙多半是在御花园堆秀山上，除了时鲜瓜果之外，几张方桌摆满了都是妃嫔宫娥钩心斗巧做的牛郎织女穿戴衣饰用具，诸如牛郎戴的斗笠、织女手中的云帅，笠不容指，帅不逾寸，黼黻绡绣，迷离耀眼，等于开了一次针黹比赛大会。

在内地有句俗话，是“男不拜月，女不祭灶”，在宫廷中也是一样。拜月主要的是月宫祠儿，民间是纸糊木刻彩印的，到了内廷，月宫祠儿是由如意馆在素绢工笔绘制进呈的。供品除了由饽饽房供应整套自来红、自来白的月饼外，水果以西瓜、鲜藕、虎拉车（类似苹果的一种水果）为主。此外，最少不得的是有枝带叶的毛豆、整把的鸡冠花。这些工作都由宫里嬷嬷宫娥安排布置，绝不假手一般内监。等拜月完毕，多半是在御花园里绛雪轩排宴赏月。因为那里翠瓦飞檐，明晖射壁，灵台宏敞，蟾魄初吐，景物幽绝。当筵宫娥捧罍进酒，吴歌凤琯别殿笙簧，更觉清幽有趣。宴罢，往往已是月过中天了。

献岁发春，律吕调阳，过年是宫廷生活主要的令节。从乾隆六十年（1795）起，皇帝寅时在乾清宫升座，御前大臣跪颂吉祥之后，侍卫送上奶茶，喝完立刻起驾。出日精门，到上书房东边圣人殿，其实只一间小屋，在大成至圣先师孔子神位前行过大礼，然后乘舆到堂子祭神，祭祖还宫，接受王公大臣的朝贺，才轮到后妃们递如意颂吉祥。

除夕辞岁，是长辈给晚辈压岁钱的时候了。民间是红封套，宫里是用平金或绣花大红荷包，里头装的不是金银小如意，就是金银小锭子、小元宝，虽然分量都不重，可是都铸得非常玲珑精致。一直到宣统出宫之前，宫里仍然以荷包作赏赐，里头从没有放过钞票银圆呢。宫里的嬷嬷们对宫女也要给荷包压岁，大宫女对小宫女也要点缀一番。所以在春节期间，有些小宫女大襟上挂满了大小荷包。元旦各宫的妃嫔，以及进宫朝贺的王公命妇，都要向皇太后、皇后各宫的主子呈递如意。这真是奇裔复绝，珠聚星编，令人目不暇给。

民国吃水饺，满洲叫吃煮饽饽。元旦起，宫中要吃五天煮饽饽，不过初一要吃素馅，初二到初五才能动荤。据说元旦祭堂子，所祭都是天神，尤其满洲所奉的纽欢台吉、武笃本贝子，为了一示虔诚崇敬，所以持斋茹素一天。

南方祭财神是正月初五，北方祭财神是正月初二，这才开荤吃煮饽饽，又叫捧元宝。这顿元宝的馅子，以慈禧来说，一定是率领隆裕皇后、瑾瑜两贵妃、瑜珣璫妃、格格们，以及常侍左右的命妇们等亲手包制。说是捏住小人嘴，不要胡说乱道，同时把一只小金如意随意包在一只饽饽里。

善于逢迎的太监，像李莲英一类人物，早把麝在大家所包的饽饽里的那只有彩的默记于心。这只金如意必定是老佛爷吃出来，大家又欢呼老佛爷一年吉祥如意，福荫众生，而老佛爷欣喜自负自己福分比别人都大。光绪戊申年正月初二，竟然没吃出如意来，老佛爷当然心里不舒服，问问大家，都说没吃出来，实在是皇后无意中吃出，而不敢声张，偷偷递给李莲英，李说饽饽有煮破了的，可能掉在锅里，由李从锅里拣出呈览，才算了结这件公案。

有清一代，去古未远，宫掖可写的趣事尚多，一时也说之不完。等将来有机会再写吧！

嘉庆洗三盆

前年台北外双溪故宫博物院清点大库，整理出一只雕龙镂花的白铜澡盆。据说，是道光年间给咸丰皇帝落生后“洗三”用的特殊御用品。

依照清代宫廷则例，无论后、妃，每月都要由太医院御医进宫请平安脉一次。一经发现了有喜脉，立刻由敬事房奏报后，发下传牌，通知丹臣家，立刻遴选干练妥当女眷进宫招呼待产。丹臣家就要陆续准备初生婴儿用的冠裳鞋袜、衾枕被褥啦。因为将来所生，是男是女，此刻尚在未知之数，所以男孩女孩用的，都要各准备一套听用。

清代定制，是不册立太子的，如果所生是位龙子，将来就有继承大统的可能。因此后、妃怀孕全都渴望生的是位龙子，母以子贵，将来就有母仪天下的指望了。准备婴孩衣裳用具，虽然是男用、女用各一份，可是在婴儿诞生之前，只把男用的一份陈列出来催生，女用的一份则暂时收藏。如果生的真是龙女，才临时拿出来应用呢。

皇家礼仪跟民间也是大同小异，皇家洗三所用的器物，反而是由丹臣家备办，最主要的是围盆所用丝巾和搅盆用的扁方（簪子）。有人藏有两条围盆丝巾，那真是红罗绡绣，绿褙熏香。至于搅水的扁方，更是玉瑯瑶光，琦玮焕彩，簪头上铸满了福禄祯祥、光明盛昌一类吉祥祝词。这些丝巾、簪子，不管怎样星编珠聚、金钿琼琚、巴结皇家，可是等洗三典礼告成，就都成了稳婆的酬劳品啦（民国初年北平有个名叫“荷包满”的老妇人，经常在旗族各大宅门走动，卖绣货，穿珠花，据说她家是世代相传，从明中叶就专门供应内廷洗儿所用彩巾、长簪一类东西，如果丹臣家对于洗儿一套干办不来，全盘交给“荷包满”来办，那是绝对不会有误漏失仪的）。

至于洗儿用的香汤，讲究可更大啦。除了《东京梦华录》所说，洗儿时各式染色喜果，用金银纸围绕后还要用红丝扎裹成双外，更要把染色红蛋、板栗、花生、红枣，用来添盆。香汤则是由御药房备办，大半是以雄黄、犀角、艾绒、七厘散、紫雪丹一类药材配合进呈，功能消毒、避疫、压惊、祛风。到了洗三时候，那些香料都要一股脑儿倒在洗三盆里，用准备好的金银簪儿在水里一阵搅和，然后才

由宫中御用的老娘婆（俗称稳婆）把婴儿抱出来，正式举行洗儿大典。

所谓洗三，其中也仅只是在头顶心，沾点温水拍拍，衣服也是半脱半裹，在前胸后心用温水彩巾比画比画而已。这时候参加洗三大典的宫眷命妇，往前一围，宫廷里仍旧是用金银小锭子、小如意、小元宝的，也有人用翡翠、珍珠、玛瑙、古玉各种小玩意儿来添盆的。据说盆里放的东西越多，小孩就越发旺吉祥。照宫里规矩，洗完三之后，除了玉饰珠宝之外，所有扔在盆儿里的金银首饰元宝如意，照老例就全犒赏老娘婆啦。进宫祝贺人等，有知道内情的，凡是送指环、手镯、锁片、颈圈、八仙人儿的，说完吉祥话儿，就把饰品给婴孩戴上挂上，不往盆里扔，那位老娘婆（又叫吉祥姥姥）就什么也捞不着了。

笔者当年在北平，听过曾在清宫充当首领太监姓穆的、大家叫他木头皮儿的说：“内宫里不论是阿哥、格格一落生，剪脐带的时候，就同时洗净身体，穿戴起来。因为产妇如果是当今皇帝宠爱的后妃，一听内监跑来报喜，皇上可能迫不及待，赶去探视。虽然皇帝至尊，怕冲了血煞，不进产房，可是皇帝亲临，不管所生是龙子、龙女，都要抱出内寝，送请宸览，焉能不洗脸净身，打扮干净整齐，等候接驾呢。”

穆太监又说：“我是自幼净身入宫的，小时候在北四所奄达们（太监们称某太监为某奄达）住处学习当差，前辈的老太监闲来没事就给我们说古。据传说自从宋代发生了狸猫换太子故事后，后宫害怕故事重演，于是规定皇子一落生，埋藏小儿胞衣一律不经宫眷之手，这件工作就指定丹臣家人负责专责。妃嫔一到预产期，就由敬事房传知丹臣家属，指定专人准备随时进宫应差，同时由内廷发给一面火印腰牌，一有临盆现象，接到知会，立刻可以凭牌火速进宫，神武门的禁卫军凭牌验放，绝不阻拦。一则是娘家人在旁服侍生产，比较贴心可靠；二则是要监视收生婆不要暗地做些偷龙换凤的手脚，更防范收生婆明的封贮龙衣（埋藏胞衣），暗地拿出宫禁把龙衣用大价钱卖给豪富人家。因为有些人认为天家龙衣掺入丹药滋补力特强，所以有钱人不惜重金暗中收买。”

另外还有一个无稽传说，大内靠近钟粹宫的奉先殿后厦有一座小神龛，供的是送子菩萨，听说自从明代起，后宫妃嫔诞生龙子后，都去神龛还愿。同治降生，慈禧产后因为体弱，没去焚香谢神，触怒神

灵。同治崩逝，不单乏嗣继承，而且咸丰一脉，也断了宗祧，改由光绪入承大统。

宫里太监大半识字不多，加上踣处宫禁，整天听的都是些怪力乱神、荒诞不经之谈，不过内廷特制御用的澡盆，自从咸丰、同治两朝之后，就束诸高阁、度藏内库倒是实情。因为光绪、宣统一在太平湖醇王府降生，一在什刹海醇王府诞产的，都没有用过这只澡盆。

闲话太监

宦官就是阉人，俗称太监，又叫老公。依据典籍的记载，自从秦汉时期有了腐刑，宫廷中就由阉人担任杂役啦。《说文》说：“宫中奄，昏闭门者。”按宦官谓之奄，主宫中闭门之役，所以叫阉人。由唐宋到明代，一直叫宦官，永乐初年，民间因为敬畏宦官才尊称为太监。嗣后出了王振、刘瑾、魏忠贤一班权宦，不但窃柄弄权，而且左右朝政，太监的权势，在明代算是到了登峰造极了。

至于清代的安德海、崔玉贵、李莲英、小德张、梳头刘等人，因为去古未远，大家对于这些阉割畸形人，觉得他们心理上、生理上必定有不可思议的奇妙变化，可是正史上又都约而不详，于是稗官野史、私人札记，捕风捉影，倚张为幻，把清代一些太监也形容成权侵朝野、不可一世的巨奸。其实清代那些有头有脸的太监，仗着上人见喜狐假虎威、弄点钱花，那是一点儿也不假，谈到干预国家大政，甭说他们不敢，就是打算从中弄鬼，以慈禧的辨析芒毫，也不容那群太监插手其间呀。

太监去势，俗称净身，他们自己叫出家。出家有两种情形：一种是自幼出家，一种是半路出家；一般说来自幼出家的多，半路出家的少。

在清代，河北省武清、河间一带都是太监的产地。自幼出家的，年龄都在十岁左右，顶多不超过二十岁，而且一律要出于自愿。贫苦人家，因为生活困难，无路可走，于是就希望自己子弟净身进宫。如果能幸邀圣眷，受到荣宠，这孤注一掷，就可以换来毕生的安富尊荣，所谓一人得道，九祖升天啦。

半路出家的，大概都是游手好闲、不务正业的无赖子，杀人越货被官厅逼得走投无路时，就设法找乡亲中在宫里当差、有点权势的老太监拜门投师，甘愿阉割，进宫当差以了残生。

有的性情暴躁，案子逼得太紧，来不及按部就班拜门投师，咬紧牙根引刀一割，先做了断的。好在武清、河间告老还乡的老太监不少，一听说有人自宫（他们称自宫为大喜），家里有的是从大内带回

的宫廷秘方良药，救人要紧，立刻给自宫人上药止血，安上药捻子，只要不招风，尿道不幽闭，就可以保住小命啦。

半年之后，体气康复，然后再由介绍人携带进京正式投师，经过三勘一验手续，就能充任学习太监了。所谓三勘是由内务府一勘，南三所二勘，敬事房三勘，最后一关还得由刀儿匠验明无讹，具结呈报，到此算是全部通过，才有资格进宫当差。

刀儿匠就是主持阉割的师傅，虽然归内务府管辖，可是宫里大小太监对他们都特别恭维客气，管他们尊称古拉。刀儿匠是口传心授的师徒制，要经过三年的随习。等到心领神会，师傅才肯授刀，正式操作。到了学满五年才算出师。满师后给师傅效力五年，就可以承袭古拉职位。老古拉有了传人，就可以告退出宫廷，安享晚年啦。

打算自动出家的最小只有七八岁，那时候天真未凿，多半是家里人贪图富贵，怂恿他当太监的。最大的也不过十七八岁，没有超过二十岁的。这些半大小子想当太监，几乎百分之百都是出于自愿，很少是听了别人撺掇，去当太监的。

打算自动出家的，不管七八岁或是十来岁，都是由家人亲友介绍携带来北平。首先要投奔有头有脸的太监，经他认可之后，结为亲家，叫做认亲。随即把人带进大内南三所住下仔细察看，同时就有劝善太监来说教了。

首先阐说，当了太监之后，尽管可以衣食无忧，邀天子之幸，能够大红大紫，安富尊荣。可是净身的刹那，生死间不容发，等于孤注一掷不说，此后永远断绝男女之私，这种牺牲未免太大。到了后来虽发达，可是此恨绵绵，成了终身憾事，没法儿补救啦。这类话用不同语气、不同方式，掰开揉碎地反复劝说，真有经过三四个月劝解，心一活动知难而退的，太监们好像有一笔公款，从这笔款项提出若干银子遣送回籍。这种钱还有个名堂叫助善费，不过这类人究系少数。

凡是意志坚决、屡劝无效的人，最后还要请古拉再彻底劝一次。如果真是一心想出家坚定不移，这时候刀儿匠会同乾清门侍卫人等，护送他出宫，到刀儿匠住所调息；如果没有侍卫护送，此人是重大刑案追缉的要犯，一出宫禁，官厅捕快可能就要动手拿人啦。准备出家净身的人，除了每天增加饮食的营养外，还要吃些益中补气药品，让体气充沛耐劳，施行手术时可以减少痛苦，手术后早日康复。等身体

日趋健壮，开始逐步管制流质的饮食，最后甚至于汤类茶水完全禁绝，只能吃点干粮，因为手术之后，最怕小便频仍，延缓了愈合的时间。

接受手术是在一间密不通风的暗室，阉割之前，人躺在床上，手脚都要紧紧地绑在床柱上。然后在生殖器周围涂上麻药，用丝绳兜全缚好，丝绳绕到房梁一个轱辘上，由经验老练的古拉，用犀利的圭刀（药铺专用的一种小刀）闪电似的齐根一割，手法好的既干净又利落，所有外在器官，立刻脱体。旁边助手也要快速配合，把离体残具用轱辘吊开，以乳香、没药一类防腐剂掺拌，立刻搁在预先准备的小瓷坛里，外面套上一只楠木匣，匣子上写明出家人的姓名、籍贯、年龄、净身时日、哪位古拉操刀、引礼太监是谁，然后把这木匣送往所谓“怀安堂”列册编号存放。

至于受阉割的人，虽然事先上过麻药，可是当年的麻药，效力太差，一刀之下，自然是痛彻心脾，立刻昏厥。等人苏醒，已经局部止血消毒，通上药捻，敷上止痛生肌的药面儿，初步手续算是完成。

受阉割的人移往温室，要住满一百天，即可复元。在最初的几天，伤口痛又不准进饮食，当然痛苦不堪。大约过五六天，古拉就来启捻子了，他把插入伤口的药捻子起出，如果立即放小便，那才算功德圆满捡回一条小命；否则尿道幽闭，十之八九，难以活命。据说阉割太监，每年只举行一次，从七月初一开始，每天不过三至五人，到了七月三十晚上一烧地藏王菩萨夜香，就要截止；再有人想当太监的话，只有明年再说啦。

清朝自入关定鼎，最初一些太监也想沿袭前明司礼太监、秉笔太监的歪风旧例，事无大小，准许太监上折言事。当顺治登基大典，第一次颁诏，赐筵廷臣，就有内监随班叩拜。那时有位给事中郝杰参奏了一本。随即有了上谕：“自古刑余宦寺，仅供洒扫使令，嗣后严禁具奏言事，朝贺大典，内监更不得入班行礼。”所以清代的太监，无论上边如何宠信，也没敢专折奏事的。

可是有一例外，就是太监临终，准其具折申请复礼归葬。这类折子向例皇上批：一律送请皇后裁示。究竟是何时何人立下的规矩，因为年代久远，也就无从究诘了。复体获准，就由死者家属凭批向怀安堂领回，连同木匣，一齐附葬。北平故老传说，如果死去的太监，没

能以残具附葬，来生必定是一个乾纲不振的雌男子，不会生男育女的。这种鬼话也只好姑妄言之，姑妄听之了。

在故宫中左门箭亭南边，有一座极不起眼儿的三间小屋，围在一个小小院落里，太监们称之为怀安堂，既无匾额，又没标志，那就是太监们收藏残体的所在。堂屋正中设着两座牌位，后大前小，后座供的是大势至尊王菩萨，前座供的是史晨大师。究竟史晨大师是何方神圣，管香火的老太监，只说是祖师爷，也问不出所以然来。四周墙壁，都嵌有木雕长方小格，整齐划一，有如台湾各寺院供养的长生禄位牌的格局，一灯如豆，光线晦暗、阴森难耐，谁也不愿在屋里多事浏览。

民国二十三年春天，笔者陪着几位南方朋友去逛故宫，出了中左门居然无意中摸到了所谓怀安堂，院里树影萧萧，惊鸦磔磔，令人不禁有萧瑟之感，同时也想到几千年的刑余阉宦，算是随着君主皇权也一同埋葬了。

自从来台之后，在屏东偶然间发现两个有异常人的老人，虽然身躯伟岸，可是唇口不荣，毫无胡须，满脸皱纹，跟老太婆一样，声音笑貌，完全女性化。当时断定他们可能是两个太监，后来经由荣家主人岳峙兄证实，他们果然是以荣民身份，在荣家就养的。

在民国十一二年，上海犹太富商哈同跟他夫人罗迦陵花甲双庆，到北平避寿，忽发奇想，在北平征集了十几名内廷或各王府的太监，带回上海爱俪园担任饮宴、洒扫、莳花、养鱼的工作，这两个太监就是爱俪园易主，辗转随军来台仅存的两个古董人物了。

关于太监的传说非常之多，俗有三年一小修，五年一大修的传说，说是恐怕手术不佳，没能除根，所以每隔三年必须察验一次，看看是否有凸肉长出，长则再割。《黄帝内经·灵枢》“五音五味”篇记载着：“宦者去其宗筋，伤其冲脉。”宗筋既去，岂有再生肉芽之理。至于太监娶妻，明代黄瑜著的《双槐岁钞》“椽人妻”一条记载“宣德中赐太监陈芜两夫人”，太监有夫人，不但是正大光明，出诸皇帝赏赐，而且一赏就是两位。

以笔者所知太监娶妇，倒是确有其事，当年在北平舍下紧邻小门赵家（后改华兴公寓），就是一位颇有名气的告老太监，不但娶有太监大奶奶，还有若干谊子、谊女、丫环、厨子一大群。太监大奶奶有

时站在门口跟舍下女仆闲聊天。据说自幼净身，是尚未发育的儿童，一扫而光，自然性欲全无；到老富而多金，总觉空虚寂寞，成家立业无非享点家庭温暖，娶个家室，也无非操持家务浆洗、缝缀而已。至于传说太监近女，每每手掐口啮，汗出方止，变态发泄。半路出家的，或许有此可能，实际就不清楚了。

另外查慎行的《人海记》记载，《周后田妃》文里有一段曰：

帝每日召贵妃（指田贵妃），妃例御凤舆，由小太监舁之而来，是日舁者却为宫婢。上问故，曰：“小太监多恣肆无状。”叩其实，曰：“坤宁宫（周皇后所居）小太监狎宫婢，故远之耳。”上色动而搜其处，获得狎具，盖宫婢各有太监为腻侣，所谓“对儿”也，一名“对食”。上骤怒，立遣诸小太监，中宫因怵恨成疾，呕血。有老宫人曰：“田妃宫中，独无对儿乎，亦可搜之。”已而果然，上疑始释……

由以上这段记载来看，当年后宫太监跟宫女的风流韵事是层出不穷的。不过依据晚清几位历任内务府大臣奎俊、世续、耆龄他们，都认为晚清的后宫，比前朝干净多了。太监跟宫女的对食，因为及龄宫婢随时遣嫁出宫办法，加上关防严密，不时搜查，虽然不敢说弊绝风清，可是这种传说，到了清代可就少而又少啦。

又有人说，北平城里另外一种太监专用的澡堂子开设，可能那是揣测之词，这件事笔者曾经跟故都父老打听过，谁也不知道太监澡堂子开在什么地方、叫什么名字。可见那是想当然耳，其实未必有之吧。倒是民国初年，时常看见袍子马褂、足登假靴、穿戴整齐的人，匆匆走进官厕，先找墙角，从靴筒子里掏出一双竹筒，撩衣就墙角小解的，这就是太监了。太监入厕尚且是入男厕，要是太监有专用的澡堂子，他们又岂肯裸露下体，给擦背修脚的看？

去年有一件来自新加坡的电讯说，新加坡正在考虑立例，对屡次做出强奸行为的犯罪分子，处以宫刑，作为惩处。不过依据古代罗马人阉割方法去做，还是照当年埃及僧侣阉割奴隶所用的阉割术执行，两者何种为是，尚在犹疑不决。将来如果此案真能通过立法程序，岂不是又有摩登太监在亚洲出现了吗？

乾清门“进克食”记

自从清社既屋，民国肇建，溥仪留在那个黄圈圈儿所谓紫禁城里，一直到冯玉祥逼宫，差不多将近十来年。在这十多年里，帝制虽废，可是逢到岁时令节、万寿庆典、元旦朝贺，宫廷仪注，一仍旧贯，只是具体而微罢了。

清代有一种武职官叫侍卫，分御前侍卫、乾清门侍卫，是专司警蹕扈从的。宣统没出宫之前，虽然侍卫编制缩小，可是驻守在神武门的禁卫军，仍然有四五十号人。当时禁卫军由一位姓毓叫朗轩的统领着，其人瘦小枯干，嘴唇上长着几根七上八下的狗蝇胡子，谈吐风趣隽永，而且善于揶揄，颇得开玩笑的真谛，所以毓爷三教九流各行各业的朋友都有，大家都管他叫四爷而不名。其实人家排行在二，根本不是行四。因为毓爷不但音容笑貌跟《七侠五义》里的翻江鼠蒋平，好像一个模子里刻出来的，就是对人处世急公好义的劲儿，跟蒋四爷也不差分毫，所以大家都称呼他四爷。所谓四爷者，即蒋四爷也。他从二爷降级为四爷，也居之不疑，而且引以为荣，由此可见咱们四爷有多四海啦。

四爷整天是离不开鼻烟的，时常夸赞自己鼻关耐力特强，就是闻一鼻子白胡椒粉也不会打喷嚏。有一次恰跟毓四爷同席，正赶上三伏天，笔者身上带有一瓶块剂阿莫尼亚精，是预防中暑用的。四爷平素虽然经得多见得广，大概这路洋玩意儿，还没见识过，于是掏出瓶来跟四爷开开玩笑，赌个小东。如果四爷闻了之后，毫无感觉，笔者在东兴楼输酒一桌；四爷输了，请笔者吃一顿紫禁城的祭肉。谁知阿莫尼亚是由窍及脑，跟鼻烟仅仅刺激鼻关的性质两样，他一嗅之下，不仅喷嚏连天打个不停，而且涕泗交流，闹了个红头涨脸只有认输。

散席之后，我也就把这件事忘啦。有一天刚吃完晚饭，毓四忽然大驾光临，敢情是特践前约请吃祭肉来的。吃祭肉是件新鲜事儿，除非跟侍卫们有交情，等闲人是吃不到的，于是跟他进了神武门。

在顺贞门外，坐北朝南有一排高台阶屋子，就是禁卫军办公室（后来故宫博物院拍卖丸散膏丹、皮货、匹头、茶叶、绣货的仓库就设在那儿），因为当值分白、晚班的关系，屋里朝南有一排大炕，有

苏拉（宫中杂役）伺候茶水，炕桌摆有细瓷茶壶、茶碗，炕上两头矮条柜上放着盖瓷缸，里头放满了大小八件（北方点心铺做的甜点心）、大花生、糖炒栗子一类甜食。

轮值的侍卫人员有十多位，最有趣的是大家洗完脸之后，每位都有一支京八寸的旱烟袋，怀里都揣着一支鼻烟壶。当时虽然香烟已经极为普遍，可是这群侍卫老爷，就没有一位带着洋烟卷儿的。好在笔者一向是抽惯了烟斗的，大家拿出烟袋一吧嗒，倒也显得很合群。山南海北一通瞎聊，不知不觉就是二更天，侍卫老爷都换上短装，有的绑上袖箭，有的揣起二人夺（匕首），每人还有手枪一把，四人一拨，出去巡逻。工作很认真，还真像回事。没出去的人，有的和衣打盹，有的闭目养神，有的灯下看书。刚一交四更，巡逻人等就都陆续回来，各屋苏拉就送来面汤漱口水，请老爷进克食了（满洲话进餐、吃祭肉都叫进克食）。等大家漱洗完毕，天也不过是蒙蒙亮，苏拉用托盘送进来的餐具，是每位中型暖盅一只，酱褐色手纸，切成豆腐干大小，一寸多厚一沓。笔者心里想，吃祭肉用这些小块手纸干吗呀，恐怕露怯，所以也没敢问。

一会儿工夫，苏拉拈来一只大紫铜壶，外头罩着厚布套，壶里是滚开的浓郁膏腴的白肉汤，一个竹边铜丝小漏斗，说了句“请爷加卤子”。笔者弄不清该怎么办，幸亏毓四怕我受窘，急忙把漏斗加在我的暖盅上，肉汤从漏斗冲到盅里，立刻成了一盅上好的酱汁儿。

另外后面有一个捧着钱簸箩的苏拉，毓四从银包里拿出四个大铜板往簸箩里一扔，说两份儿四个。那位仁兄立刻拿出两把带木把的解手刀，往炕桌上一放，又挨桌收钱送刀子去了。这个时候有人喊肥，有人偏喊瘦，此起彼落，非常热闹。跟着有一位矮老头儿，捧着一张大托盘进来，每桌放下两大盘白煮肉，另外还有几个发面荷叶卷子，肉片有手巴掌大小，有肥有瘦，薄到可以跟北平冬天卖的羊头肉媲美，真是凝脂玉润，其薄如纸。白肉蘸酱汁，夹在卷子里吃，甘腴适口，肥而不腻。那比砂锅居的白肉要高明多啦。

据毓四说，清太祖当年还没进关践位大统的时候，跟明军兵将在老哈河一带展开拉锯战，有一次中计被围，清太祖混入乱军之中，突围落荒而走，明军兵将紧紧追赶。太祖看见远处有一茅草棚子隐隐露出灯光，等走到近处一看，原来是一对鬓发如霜的老头老奶奶，正在推磨子榨豆浆，准备早市呢。一看太祖英姿飒爽，气度轩昂，也猜出是员逃将，于是指了指石磨后头的草垛子，太祖就藏在草垛子里啦。

等追兵来到，两位老人家一味装聋作哑，结果指点追兵朝相反方向追下，太祖才幸免于难。后来追念两老救命之恩，可是黑夜仓促之间，记不清是哪个村落，又忘了问两老姓名，一直耿耿于怀。等到践位大统，就在神武门里、顺贞门外盖了一座小庙供奉那两位老人家。因为是万历年间的事，所以说供的是万历妈妈。全国的庵观寺院，除了家庙，都由出家人当住持，只有这座小庙是由大内御花园真武殿值年太监兼管。每天用一只全猪烧香上供。别瞧这座庙不大，不论什么禁屠大斋日子，可是给万历妈妈上供的猪，永远是供应不误。后来皇室经费虽然极端困窘，这个祭典仍然没废。直到宣统出宫，那位万历妈妈才断绝了香火供应。每天早晨，还要给万历妈妈供一遍香茶，沏茶也是用玉泉山运来的御用泉水。提起玉泉山的水，也还有段小掌故。

不知是清代哪一年开始，帝后饮用的水，都是每天从玉泉山运来的。凡是在北平久住的人，只要常去清华、燕京，或是逛逛西山、颐和园，总会碰上一辆骡车，拉着一只大水柜，车上插着一面小黄旗，缓缓而行。那是宫廷专用水车，从玉泉山把泉水运进宫去供应内廷使用的。一天两趟，风雨无缺。水车一进神武门，可得先给万历妈妈庙里留下一提梁子水，好沏茶上供，这壶剩下的水可也就归侍御老爷们早茶享用了。

民国二十年左右，故宫博物院分三路正式开放，凭票参观。有一次笔者同朋友参观西路，还看见这座奇特的小庙，已经是古苔夹径，兀立在残阳蔓草间呢。

至于吃祭肉何以不准蘸酱油，不准用筷子要用解手刀，毓四可就说不出所以然了。后来笔者在天津跟息侯金梁同席，这位金少保说，万历妈妈当年是开豆腐坊的，忌用豆类制品上供，酱油是豆类酿造而成，所以也在禁用之列。金老昔年在乾清门也当过值，彼时吃肥肉还都是淡食，大家看着祭肉皱眉头，白咕嘶咧的肉，谁都没法下咽。后来有一位苏拉，脑筋特别转得快。他把草纸浸在高酱油里吸饱再阴干，吃肉时把酱油草纸用高汤一冲，有酱油之用，而无酱油之名，大家既不违背祖制，又可免于淡食之苦，岂不一举两得。从此大伙儿才免于淡食。按照满洲的习俗，凡是郊天释奠，享用祭品一律都用刀子，所以吃万历妈妈祭肉，也是舍筷子而不用。如今谈到吃肥肉，早已成为历史名词，不过偶然在此间四川馆，吃到大片的蒜泥白肉的时候，又不禁引起思古之情了。

我的朋友夏元瑜

今年初夏，元瑜兄拿了一张他的道装造像给我看，银髯飘拂，发髻高耸，博领鹤氅，道貌岸然。仔细一端详，他眉宇之间比起王半仙似乎多点仙风，看他安详渊穆的神情，比起张铁口又多些道骨。仙凡有别，自然令人肃然起敬，大家尊称盖仙，实在当之无愧。

他的大作第三集《以蟑螂为师》即将付印，他的《老生闲谈》、《老生再谈》两本文集，在他自己来说，是“大拼盘、大杂烩、全家福”。照我看来，不但是包罗万有，无所不容，而且针砭世情，婉而多趣。以他的见多识广，加上珠玑满腹，一集比一集精彩多姿，那是不问可知的。

从前唐代的孟东野对于论文精辟深微，后世所推崇他喜欢拿“德、容、言、功”四个字来衡文论诗，以至于处世做人，都拿以上四个字作规范。往细里一研究，的确是有至理存焉。元瑜兄的大作，以“德”来说吧：写写文章的人，由陌生人而变为文字交，由文字交进而成为刎颈交的，古今中外都不乏其人。可是远从撒哈拉大沙漠，披星戴月，兼程万里，回到祖国来拜师，执弟子礼的，虽然不是绝后，最少可以说是空前，那是谁，就是现下驰名中外的女作家三毛女士啦。想不到三毛女士拜师不久，半中腰杀出一位程咬金——影剧双栖名演员钱璐女士——不但抢着拜师，而且还愣要当师姐。您想想要不是元瑜兄“德”孚中外，能赢得若许优秀弟子来程门立雪吗？

以元瑜兄的尊“容”来讲，当然不是卫叔宝的风神秀异，也不像周公瑾的雄姿英发。可是亲戚朋友，聚在一块闲聊天，一提到盖仙，凡是没瞻仰过盖仙风采的人，都想找个机会一识韩荆州，瞧瞧大名如雷贯耳的盖仙，到底是怎样一个长相。因为他说自己的长相以老瘦高丑为记，又说他的年龄，看后影儿只有五十郎当岁，看门脸儿七十还出头。愣是把自己说成神头鬼脸，让人觉得高深莫测，更是招得人渴欲一见。您就知道他那分尊“容”多么引人入胜啦。

元瑜兄自称是盖仙，纵然他不是苏秦、张仪舌辩之徒，可是摆起龙门阵来，不管是京油子、卫嘴子，大概全不是他的对手。逢到三五知己，促膝清谈，或者高朋满座，笑语喧天的场合，只要他三言两

语，准保让大家捧腹解颐。他还有一宗美德，是捧人时多，骂时少，闷来时拿自己逗个乐子那是常有的事。他对一般人除非真是祸国殃民、十恶不赦之徒，是极少开骂的。纵或是骂，也是极端含蓄蕴藉，不会让对方下不来台。只可惜他生不逢时，假如早生几千年，能排列到孔老夫子门墙，当个语言科掌门大弟子，以他的才，那是足可胜任的。

不才是个四体不勤、笨手笨脚的人，对于元瑜兄的心灵手巧，从心眼儿里，就佩服得五体投地。他大至虎豹狮象，小到猫狗虫鱼，活的动物他能让它服帖驯顺，死的动物他能开膛破肚、抽筋扒皮，最后做成标本，栩栩如生，永垂千古。至于仿古董名画，摹塑钟铭鼎彝，更是苍浑古拙，可以乱真。不才要不是头秃齿摇，手僵指硬，真想跟夏老兄学个三招两式，来打发有生之年呢。

说来说去想当年胡适之先生在北大红楼讲红学时说的一句话，拿来形容元瑜兄的文章最为恰当。胡博士说，时常有人问他，怎么样才能写出好文章来，他说：“你想怎样写，能够痛痛快快、随心所欲地写出来，就是好文章。”话虽简单，做起来可并不是一件容易的事，不才拳拳服膺这两句话，可是几十年来始终达不到那种意境。现在读了元瑜兄的大作，不管是长篇大论或是小品散文，兴之所至，想怎么写就自自然、一挥而就写出来，不但妙趣横生，而且有灵性有哲理。看他的文章，有如对坐听他聊天一样的真切，这是我个人的感觉，不知道各位读者是不是也有同样感觉呀？

北平的西餐馆

《江南通志》上曾经记述：“自康熙二十四年解除海禁，上海设立江海关，浙沪一隅海国船舶，舳舻相接，朦朧蚁附，似都会焉。”

上海开埠既早，又得风气之先，欧美各国西餐（上海人管西餐叫大菜）应当是由上海首发其端才对，可是据息侯金梁说，他在盛京清宁宫所收藏的清代历朝实录满洲档案里，曾经看到康熙初年，光禄寺奏报添制西餐所用刀叉器皿，雇用洋厨，接待外宾；平日无事，准其在外设肆营业种种记载。由此足证北平有西餐馆在上海之先了。

最早的西餐馆附设在药房里

在下垂髫幼童时代，第一次吃西餐，是在北平正阳门外观音寺大观楼电影院旧址。仿佛是间门面宽阔的西药房，楼上附设西餐部。至于那家西药房叫什么名字，因为年代久远，早已忘记啦。只记得饭后，每人有一杯黑而酃、浓且苦的咖啡，虽然加了不少牛奶，放了好多块方糖，可是喝到嘴里，跟小孩儿停食喝的消食化滞的焦三仙的味道没什么两样。

太平红楼餐室成了交际场所

民国初年，各国外侨越来越多，东交民巷房少人稠，实在太挤了。于是有人动脑筋，大兴土木盖起洋楼，租给外侨。当时东单二条有人盖了一座太平大楼，因为全栋都用的是红砖，所以又叫太平红楼。

早年旅居北平的外侨以单身的居多，那些单身汉，一日三餐都没着落；就是有家眷的，人生地不熟也不愿意自己开伙，于是红楼餐室应运而生。刚一开张每餐只能供应三四十份简单西餐，后来由外交界仕女们偶或在红楼进餐，觉着味道情调都还不错，这一传开，每晚冠

盖云集，履舄交错，甚或薄醉起舞，过了不久渐渐变成外交名流绅媛交际燕息的场所了。

德国医院附设餐厅

东交民巷有两所医院，德国医院和法国医院，分由狄波尔、克里两位国际知名的医学博士来主持。在协和医院尚未成立之前，比较开明信服西法疗疾的绅商耆宿，有了病痛，都到这两家医院去求诊养痾。一般军阀政客，遇到了拂逆挫折，或者被政府通缉变成逃遁客，不必远走逃亡，只要溜进东交民巷，躲到德国或法国医院，就永保平安了。反正中国军警宪兵，谁也不敢越雷池一步，闯进东交民巷里拘捕搜查；倘若惹恼了洋朋友，提出妨碍制外法权的交涉，那可要吃不了解着走啦。

德国医院里附近的餐厅，为了配合德国佬的胃口，德国最出名各式各样的肠子，那里是一应俱全。有一种把牛肝绞碎成泥灌的肠子，现做现吃，尤为脍炙人口。陆徵祥（子欣）在民国初年担任外交总长时期，他的夫人是比利时驻俄公使的千金，最爱吃德国医院餐厅做的德式肝肠，每周都要买一两次带回寓所佐餐或是待客。此外所做的威灵顿牛肉饼、葡国鸡，也是非常有名的。盐水猪脚味道也好，不过猪脚味厚不宜病人，所以不常准备罢了。当年有几位被通缉的军阀政客，一逃进东交民巷，都想尽方法住进德国医院，据说德国菜膏腴甘肥，深得所嗜，比住任何饭店都对胃口。

法国面包房的鲜奶油蛋糕

法国医院比德国医院晚了几年，医疗设备比较新颖进步。对医护人员的训练、病患的看顾管理都周到严格，尤其门禁森严，等闲人不能闯关而入，所以胆小的失势政客、下野官僚，都认为住在这里避风更为安全。

法国医院在崇文门大街附设一个面包房，凡是法式稀奇古怪的面包，它是一应俱全，尤其水果夹心鲜奶油蛋糕加白兰地，在北平算是独一份儿。其实这家一般小点心小蛋糕并不见得出色，越是层数多的

大蛋糕才越见精彩。这家五层夹心大蛋糕，白桃、黄杏、鲜草莓、栗子粉外敷鲜奶油，真是细润松软，滑不腻人。

早年上海朋友到北平来观光，认为北平的蛋糕不够标准，总对上海理查饭店下午茶的蛋糕赞不绝口。可是当他们尝过北平法国面包房的大蛋糕后，也就不再吹大气，只有点头的份儿了。因为法国面包房在北平创下了金字招牌，所以法国医院也效法德国医院的办法，在医院里设了一个食堂，虽然说是简易食堂，其实里头一切布置比大餐厅还来得富丽。

吃西餐讲究的是英法大菜，法国食堂虽然是个法国佬主厨，可是烹调技术并不见得十分出色，只有一味鲜蚝汤腴爽味正，颇得调羹之妙。凡是在食堂进餐，除非你不吃鲜蚝，否则没有不叫鲜蚝汤尝尝的。后来上海爱文义路大华饭店生蚝浓汤驰名全沪，就是这位法国佬应聘去沪的杰作。

北平第一家大旅馆——北京饭店

北平第一家餐厅带旅馆的大饭店“北京饭店”，是民国初年落成的，因为外垣也是红砖砌的，有的人怕与太平红楼叫混了，所以叫它新红楼。北京饭店大厅舞池，可以容纳几百对士女起舞、上千人进餐。在当年除了中南海的怀仁堂，恐怕要算北京饭店最宽敞豪华了。

北京饭店地址在东长安街，靠近霞公府。据说五百年前，这里正是明代招待外国使臣和通商使节的会同馆旧址。民国二十年左右，因为北京饭店距离东交民巷不远，又靠近华洋交错的王府井大街，占了地利人和的光，生意越做越兴旺，于是在红楼旁边又扩建新楼。在打桩筑基的时候，听说工地上掘出了一些明代的瓷片和完整的瓷器，其中有一个明代成化窑的绿色龙纹瓷碗，非常珍贵。这些古物给考证专家提供了此地确实是明代会同馆遗址有力的旁证，而正式列入了《顺天府志》。

北京饭店屋顶花园是露天舞池

新楼落成曾举行一次空前盛大舞会，地铺猩毯，壁映珠灯；士则燕服，女则袒肩，起舞翩翩，不但九城仕女，惠然莅止，就是津沽闺秀名媛，也都各现芳踪。到了夏天屋顶花园开放，琼楼曼舞，衣香人影，银灯泻月，所有高级餐舞宴会十之八九都要在北京饭店屋顶花园举行才算够气派。

北京饭店设备布置堂皇是人所共知的，就是刀叉器皿古雅高华，也叫别家饭店望尘莫及的。有一目不识丁某大军阀在这里进馆时，还把银质镂金洗手木碗的水当做矿泉水，一饮而尽，并且还大叫再来一碗！圣诞大菜一定有烤火鸡，外国人对烤火鸡认为是道华贵的美食，其实这道火鸡肉又老又柴，洋人专拣白肉吃，取其有韧性耐嚼。中国人能欣赏烤火鸡的恐怕不太多吧？可是北京饭店的圣诞大菜里，烤火鸡肉嫩而滑，甘肥细润，令人有还想再吃一次的味觉。

六国饭店擅做法意大菜

六国饭店在东交民巷台基厂，比北京饭店要晚开几年。名为六国饭店，其实这家只是法兰西、意大利两国菜而已。因为主厨是法意两国人，所以法国菜、意国菜，倒是做得相当地道。有一味红酒焗乳鸽，据一般法国老饕说，这么滑香鲜嫩的焗乳鸽，就是在巴黎也不易吃到呢。

撷英食堂中国味西餐

撷英食堂开设在前门外廊房头条，它在北平西餐地界的分量，有同上海西藏路老晋隆一样，堂奥雍容，古典秀雅，雅座餐叙，直如置身西式宫廷官家小宴。这家菜以精细见称，后来为了适应一般顾客的口味，把纯粹的英法大菜渐渐中国化了。

铁扒比目鱼是招牌菜，老主顾没有不点这个菜的，外路客人到那儿进餐，侍者也会特别介绍一番。撷英的派头一落大方，您就是三两人小酌，他也是大瓷盘托着上，一律由贵客自取。比目鱼上菜的时候，是把鱼架在吱吱响的热铁架上，用长型大瓷盘托到客人前取用，比现在吃牛扒的方式气派多了。

甜点花样，也属擷英最多，最早以车厘冻出名，所谓车厘其实就是外国樱桃。后来又出了杨桃冻，杨桃在台湾不稀奇，可是当年在北平真是稀罕物儿，冷玉凝脂，奇香绕舌，好多大宅门的闺秀真有特地为吃杨桃冻而去的。

擷英有一最大缺点就是廊房头条街道狭仄，交通管制严格，只能短暂停车，所有车辆都得在口外停放，等擷英看门小孩前往招呼，才能鱼贯进入停车接客，非常不便，这跟现在台北成都路一带无处停车，同样让人困扰。

平汉食堂小吃式样最全

平汉食堂设在平汉铁路车站月台旁边，一座大沙龙里，既无雅座，又无隔间，仅仅是一所大的敞厅。当年在北平想吃真正俄国菜，只有到平汉食堂。

俄式大菜小吃花样繁多，也最拿手。如果您吃一块四毛五一客的西菜，也就是现在台湾所谓特级西餐，小吃能排满一大桌，少则二十多碟，有时多到有四十来样，碰巧还有俄国三色酱呢！俄国人爱吃的牛尾汤，讲究越浓越香。主厨是位白俄，另外一位副手是哈尔滨的大师傅。

有一年林长民在平汉食堂请客，客人有李石曾、李芋龢。二李都是茹素不动荤腥的，一道黄豆绒汤，一道素炸板鱼（洋芋做的），吃得李芋龢赞不绝口，把大师傅叫出来，赏了十块大洋。后来李芋龢三天两头到平汉食堂吃素西餐，厨房知道李四爷是国务总理李仲轩的文孙，菜色方面倍加巴结。李四爷吃饭除小费外，另外还有小费赏给厨房，陈慎言曾经把这段事编到他在《小宾报》连载的言情小说里，一时传为美谈。

来今雨轩可以投壶可以赏花

来今雨轩在中山公园董事会西边，本来是董事会的大厅，后来经董事会通过招商开设西餐馆，红生名票赵子英看准是条财路，就把它承租下来。来今雨轩是五层高台阶，前廊后厦五开间宫殿式的建筑，

轩前方砖漫地，檐脊高逾寻丈，铅铁罩篷，室内是妆台明镜，可以投壶，可以弹琴；室外是雕栏风爽，既赏牡丹，又弄新月。餐饮场合，有这种情调的，全国各省恐不多见。

来今雨轩的菜以软炸鸡腿跟火腿什锦酥盒最有名。赵子英本来就是能言善道、应付顾客一等一的好手，他再把西餐界能人王立本请来，半东半伙当总领班。两个人在北平人头都熟，不但夏天座客常满，就是冬天也有人甘冒风雪前来。夏天来今雨轩还卖一种玉泉山矿泉，瓶子比啤酒瓶子略大，价钱跟啤酒差不多。有一次笔者同朋友在来今雨轩吃午饭，客人要了一瓶矿泉水当冷饮。后来赵子英跟我说，要喝还是来瓶五星啤酒，又祛暑又解渴，矿泉水能有一半是凉开水就算是有良心的啦。您看这种诚心诚意、有一说一的老板，还有拉不住客人的吗？正厅悬着一方“来今雨轩”匾是水竹村人徐世昌写的，完全学王梦楼，遒劲清健，是徐东海得意之笔。

东华饭店有洋金嵌宝的餐具

东华饭店在王府井大街靠近东安市场（后来改为集贤公寓），据说是某王府大管事开的，他的主顾以东北各大宅门为主题。这家有两套餐具，一套是纯银镀金一百二十人份，一套是洋金嵌宝三十人份。这两套餐具是明代意大利、荷兰两国跟中国通商的贡物，后来从睿王府流入民间，被这位大管事买到手的。

我的朋友艾德福是美国有名狩猎家，他的唯一嗜好是搜买古代餐具，他听北平青年会总干事周冠卿说，东华饭店有明代的金银刀叉器皿，两人去了两趟不得要领，所以一定拖我跟他们去一趟，说明就是不买看看也行。

我只知道这家西餐馆是某王府一位大管事开的，至于是哪家王府就不清楚。哪知一进门柜房管事就是熟人，既是有所为而来，只好套近乎聊上几句，哪知道这一聊，敢情东华是庄王府总管裴玉庆开的，他就住在八面槽。柜上电话告诉他我陪朋友来看金银刀叉，他立刻赶来，把金银两种都拿出来给我们看。

银餐具是蓝皮套匣蓝绒里，金餐具是紫绛皮盒紫绛里。错金镂彩，刀刻有深有浅，粗细线条显然云雷蟠螭纹。银餐具描银凸雕，黑

地烧彩，仿佛中国烧在瓷器上铁绣花，竟然烧在银器上黑褐相间异常美观。据艾说：“这些刀叉器皿都是前两三世纪的宫廷产物，在欧洲的几所大的博物馆，或有收藏，外间已不经见。”他愿意出高价，可是裴总管舍不得割爱，只好作罢。

裴为人是既四海又讲究外场，除了开香槟敬客之外，又上了一道敬菜蒜头罐焖鸡。我先以为蒜味太冲不会好吃，哪知菜一端上来，黑釉罐嵌绿松石，螺丝口的盖儿，加上黑黝黝的瓷托盘，素净大雅，立刻令人增加美感。大蒜固然是酥融欲化，雏鸡去骨味醇质烂，这道菜的火候可以说是恰到好处。

艾德福颇为奇怪，他到欧洲旅游，在罗马导游曾介绍他到康梯浮第大厦吃过意大利名菜罐焖鸡，他吃过后认为可列入他珍馐无双谱，想不到来到北平又吃着这道名菜，而且火候滋味比在罗马吃的更为精彩。后来才打听出东华有位厨师，是世传的西餐大师傅，他祖上在清朝是属于礼部会同四译馆西餐主厨，无怪他能做地道意大利的名菜啦。

墨蝶林的蛤蜊鳕鱼

墨蝶林开设在外交部街，院里花木扶疏，小有园庭之趣，从外表看不像一家西餐馆，里面倒是清幽秀朗，高雅脱俗。既然斜对面就是外交部，座上客十之八九都是外交界名流。墨蝶林中有一道名菜叫蛤蜊鱼，所谓蛤蜊其实是拳头大的肉蚌，嵌上忌司烙鱼，这种鱼太精彩了，不但鱼肉滑润细嫩，而且忌司特别入味，店里侍者说：“我们的鱼是从极北极冷地方捉捕运来的，除了本家外只有六国饭店有这种鱼。”现在想起来，当时在墨蝶林吃的蛤蜊鱼，很可能就是现在台湾红极一时的鳕鱼。

大陆饭店不怕大肚汉

大陆饭店也是旅店带餐厅，开在王府井大街，就是后来的中原公司原址。这家生意以旅店为主，餐厅为副。餐厅赚不赚钱没关系，只要能给旅店多拉点生意就够啦。这家菜份丰富，属全北平第一。虽然

每客西餐一块四毛五分，可是您就是一位进餐，侍者也是用烫得热滚滚的厚瓷盘子上菜，一律由您自取。

当年吴佩孚手下有位军长胡笠僧（景翼），体干不过是中等身材，可是胖得出奇，脸呈葫芦形，上锐下丰，三重下巴。从前的轿车，因为他肚子特大，车门挤不进去，所以他的汽车是敞篷的。捧着肚子让过半截车门，才能上车。他只要因公进京，一定是照顾大陆饭店。据他的副官偷偷跟人说，他们军长曾经被吴玉帅关了半年禁闭，一间小屋只能起坐不能行动，天天猪油拌饭，过着填鸭子的生活，等到出狱，就胖成大血胞子了。他素来食量大，作起战来，一顿饭可以吃三天粮食，遇上战况紧急，三天不进饮食，也照样撑得住。

有一年，有位朋友从东北带来一方麋子肉，有十几二十斤，先祖慈一高兴，把这块肉请大陆饭店代烤，让我们尝尝麋子肉，是不是比西北的黄羊羔更肥嫩好吃。结果赶巧碰上这位胖军长独自据案大啖，先祖慈看他狼吞虎咽、粗犷豪迈的情形非常高兴，就让侍者分了三分之一送去，就说是饭店敬菜。这种关内罕见的长白山珍，胖将军吃得津津有味不说，好像意犹未尽。经副官告诉他，是我们敬的，他除了过来道谢之外，后来回到河南，还派人送了一担十八子石榴、一担河南名产白百合来呢！

欧美同学会施夫人的名菜

有位勤工俭学留法的施其光，跟端陶斋一位自费留法的堂侄，两位都娶了擅长烹调的法国太太。两位久客异邦，忽然倦鸟思归，太太又都仰慕中华文化，颇想观光上国，于是联袂回国，下榻欧美同学会。

一天施夫人忽然心血来潮，自己动手做了一份地道法国式的烩牛脑，拿到餐厅两对夫妇共享。牛脑血丝挑得净，火候到家，这道菜又是出自法国名庖传授，当然羊脂温润，入口滑溶。于是以讹传讹，说欧美同学会从巴黎重金礼聘宫廷名厨擅制红烩牛脑。合肥李瀚章文孙李秉安，在故都是美食专家，又是京剧丑角名票，经他一誉扬广播，各界绅商仕女都想一尝法国正宗牛脑，害得欧美同学会餐厅主事人，低声下气向施陶两位夫人求教，把这道名菜学会。

瀛寰饭店有法国式红酒焖蜗牛

灯市口有一家瀛寰饭店，是同学张振寰尊翁止菴先生开的。在民国十几年独资经营旅馆餐厅的，瀛寰饭店算是独一无二。止菴先生交游广阔，眼皮子很杂，三教九流都有来往。餐厅方面是由一位曾经在阜成门法国教堂担任过厨师的来主持。振寰兄时常夸耀他家的西餐是正宗的法国菜，法国菜讲究用红酒。

有一天振寰一定留我吃晚饭，说是今天有一道名菜，我绝对没吃过，他们饭店也是第二次卖这个菜，因为机会难得，我非尝尝不可。这道菜端上来另盛在瓷碗里，酒香扑鼻，吃完一碗还不知是什么海鲜。他说这是从法布干荻省运来人工饲养的大蜗牛，用红酒忌司焖出来的。当时空航未通，蜗肉盐渍即化，想必是把鲜蜗牛装运来华，再行烹制的。漫漫长途，恐怕十不活一，所以这道菜价钱先不谈，在当时来说，真是稀世珍馐了。

森隆西餐部的中式熏酱卤腊

一进金鱼胡同东安市场，北门路西有一座四层高楼，那就是森隆西餐部了。当年东安市场里的建筑物，差不多都是二层楼，后来东来顺虽然也加高到四层，可是四楼是平台只能吃烤肉，所以森隆在东安市场可以说是一枝独秀。

森隆楼下是南货店稻香村，二楼是中菜部，三楼是西菜部，四楼是素食部，全是一个东家开的。在东安市场里声势浩大，跟东来顺、中兴百货店、荣华斋西点、庆林春茶庄大家都称他们为“五人义”。

森隆西餐部的主顾是东北城的王公贵族以及殷富人家。那些人家既想赶时髦吃大菜，可是又不敢吃血滋呼拉的牛排，同时又怕跟黄头发蓝眼珠儿人一块儿进餐，拿刀用叉失了礼仪，所以都喜欢到森隆吃西餐。

而森隆西餐部，散桌寥寥，全是雅座，门帘一放下来，爱怎么吃就怎么吃，没人能瞧见。森隆的西餐跟上海的晋隆，可以说一对难兄难弟，南北辉映。中国味儿极浓的西餐馆，如果严格加以品评，森隆的中国味儿可能更重一些。

北洋政府有一位国务总理恽宝惠，他是晚清书法家恽毓鼎的后裔。此公有一特性，就是无论中餐西菜、大宴小酌一律使用五爪金龙，绝不假手匙箸刀叉。初次跟他同桌的人，看他淋漓满桌的情形，没有不相顾失色的。所以请他吃饭，最好是森隆西餐，不但宾主尽欢，而且那种半中半西的西餐，也颇合于恽公口味。

梨园行的程砚秋是出了名的好酒量，他不但酒量好，而且还是酒嗓儿，喝个六七成酒，嗓子高低音并出，又冲又亮。他逛东安门市场如果有金悔庐（仲荪，北平戏剧学校校长）同行，必定是森隆西餐部。把稻香村各式各样熏酱卤腊切上一大盘，来上一大瓶上海的绿豆烧，面包之外，只要一份儿牛尾汤，程四爷认为这比什么山珍海味都来得落胃了。

江南老画师花鸟名家陈半丁，当年在北平也称得上饮饌专家，他认为森隆的忌司烤麦根浓（意大利通心粉）是北平所有西餐馆里头一份儿。森隆有一位大师傅曾经在意大利邮船做过，所以烤通心粉火候拿得准，烤得恰到好处，软硬适中，尤其撒在烤盘浮面的不是洋火腿屑，而是中国金华火腿味，当然咸里带鲜，比洋火腿高明多多矣。

美华的牛肉包出名

府右街有一个美华番菜馆，虽然规模不大，可是北平喜欢吃西餐的主儿，可能都吃过这家西餐馆。这家的牛肉包是此一家的拿手菜。娶坤伶美艳亲王雪艳琴、甘愿皈依天方教、人称佻大爷的洵贝勒的长子溥佻，自从娶了雪艳琴，虽然天方教以牛羊肉为主食，可是美华究竟是隔教的饭馆，未便前往大嚼一顿，偶或在酒酣耳熟之余，佻大爷提起美华外焦里嫩的牛肉包，还有依依不尽之情呢！

美华春有小撷英雅号

把着西单报子街口紧对着西长安街，有一家叫其祥号的绸缎庄，门前搭铅铁罩篷，楼宇高爽，俨然是北平八大祥的派头。大掌柜黄其镐、二掌柜金裕祥，原来都在西单牌楼恒丽号主事，因为宾东龃龉，两人一气，就自东自伙开了一个其祥绸缎庄，望衡对宇，两家在生意方面竞争得异常炽烈。后来有双方友好出面说合，其祥收歇，改为美

华春西餐馆。当时西单一带还没有像样的西餐馆，美华春一开张，长安十家春（西长安街饭馆林立叫什么春的有十家之多）的饭座儿被抢去了不少。生意一兴旺，把撷英一位厨师傅也挖了来，撷英的铁扒比目鱼、什锦面盒、奶油栗子面儿都变成美华春的招牌菜。大概风光了四五年，黄其镐因病去世，金裕祥无意经营，西半城的西餐又恢复了美华独霸的局面。

西吉庆独出心裁各式鸡蛋卷

绒线胡同西吉庆，原本是西点面包店，主要业务是烘制面包、生日蛋糕，圣诞节前还代烤火鸡。因为安利甘大教堂，崇德、培华、笃志几个教会学校都在附近，有人撺掇他面包房后边不妨附设一个西餐部，生意一定错不了。于是从烟台请来了一位同乡大师傅。这位大师傅大概在烟台专做水兵生意，他又发明了水兵鸡蛋卷，摊好鸡蛋，卷上蛤蜊、肉酱、芹菜、青豆，大家都觉得别致好吃；后来他又发明了各式各样夹心鸡蛋卷，甜咸皆备，荤素并陈，真有从东北城特地赶来尝尝鸡蛋卷的。最近听说美国旧金山圣荷西市，开了一家叫食谱饭店的，专卖各种不同馅儿的鸡蛋卷。用餐时间，门前大摆长龙，都是等着吃鸡蛋卷的。我想当年西吉庆大师傅绝对没想到，四五十年后居然有人在美国，凭着卖鸡蛋卷而大发洋财呢！

铁路简易餐厅是聚餐的好地方

西长安街旧交通部对面，本来有一栋西式平房，原来是铁路员工传习所，政府南迁，铁路员工不传不习，有人动脑筋，在该处开了一个铁路简易餐厅，一汤一菜的快餐只要四角五分，面包、牛油、果酱、水果、咖啡样样俱全。可以说全北平市最廉价的西餐了。举凡各学校毕业聚餐、惜别晚宴、尊师谢师多半在铁路餐厅举行。既大众又廉宜，当然谈不上有什么特别拿手好菜。可是在早晚两餐之外，兼卖咖啡冷饮。笔者第一次喝到意大利白咖啡就是在铁路餐厅。咖啡是用克银咖啡壶端上来，倒出来是整整两茶杯，醇厚带涩，微得甘香，从此才知道如何领略咖啡啜苦咽甘、沁入舌本的妙谛。

梨园艺人爱吃的罐焖乳鸽

长安大餐厅是附设在长安大戏院二楼里，虽然座位不多又没有雅座，可是真有两样能叫座的菜。毛世来将一出科组班在新新大戏院，礼拜天唱白天，经常照顾长安大餐厅，笔者时常笑他腿懒怕走路。有一天舍弟在长安大戏院票戏，唱的是全本《乌龙院》，世来给他把场子，为了近便，大家都在长安餐厅吃晚饭，特别预定了十份罐焖乳鸽。一端上来就有一股子浓郁的乳香，色润味厚，鸽肉酥融欲化，配上一种薄而且脆的面饼，的确是别的餐馆做不出的美味。就是跟东华的意式焖鸽子，滋味也完全不同。

留香馆主荀慧生就住在西单附近白庙胡同，陈墨香给他排新戏，有时说累了就自己带了酒，两人到长安餐厅来两份罐焖鸡或是鸽，解解馋、歇歇乏。最妙的，说相声的高德明、绪德贵也时常在宝元斋带两只火烧，也去长安吃完罐焖鸽子再到电台说相声。大概这道菜是印度人做的，蒜重香烈，汁浓味厚，颇合北方人的口味吧！

新华饭店黑胡椒牛排

北新华街转角有一座矗立插云的消防警报台，台后有一所三合院的民房，门口挂着一方长不盈尺的小铜招牌，镌着“新华饭店”四个小字。正厅一分为二，一边散桌，一边雅座。不管怎么看都像家庭饭厅，不像饭店。

当年要想吃好牛排除了六国饭店，就要属这家不起眼的小小饭店了。他家的西餐也是四毛五、七毛、一块三种，专吃一客黑胡椒牛排是八毛钱。

留法戏剧博士陈绵、话剧界的熊佛西都是新华饭店吃牛排的老客，他家唯一缺点是牛排时常断庄。据说牛排都是青岛运来，货到立刻分别通知主顾，前来品尝，这也是北平西餐馆一个有趣的怪现象。

福生食堂酸牛奶北平独一份

北平天方教的人数，占全市人口总数的比例很高，天方教的饭馆大街小巷也非常普遍，可是天方教的西餐馆，据笔者记忆所及，福生食堂可能是全北平市独一无二的一家了。

霞公府有一家意大利医院院长儒拉，能言善道，仪表翩翩，在交际场合里，是最受闺秀名媛欢迎的风头人物。有一天他忽然发表高论，希望绅商仕女多喝酸牛奶（就是现在台湾最流行的养乐多一类饮料），不但营养肠胃，而且可以滑肤养颜。当时只有福生食堂卖酸牛奶，这一下不要紧，福生食堂立刻手忙脚乱，供不应求，单卖酸牛奶就忙得人仰马翻啦。其实福生食堂新西兰炸羊排也是别家吃不到的美肴。

冠英西菜馆慢工出好菜

当年彭秀康主持的城南游艺园全盛时期，中菜馆是小有天，西菜馆叫冠英。据说益世话剧社几位名角夏天人、陈秋风、胡化魂、李天然都是东交民巷的股东大老板，所以主厨都是从上海约来的宁波师傅。这个馆子中午生意极差，简直没有顾客上门。因为城南游艺园中午十二点才开始营业，凡是逛城南游艺园的人，都是吃过午饭买票入园，等夜场散后才分别赋归。所以日场一散，小有天、冠英都要排长龙入座了。

名小说家张恨水最喜欢到冠英吃西菜，他说：“西餐馆的汤不外鸡汤牛肉汤，一清早就先炖上了，中午不上座儿，到了晚餐肉类全都融化渗透，入口酥溶，这种汤还能不好喝吗？忌司焗鳊鱼也是慢工小火的产品，当然跟急就章的滋味，大异其味啦。”自从张恨水代为誉扬之后，笔者曾经多次前往进餐，果然汤浓味正甘肥适口。在游乐场所居然有这样不惜工本的西餐馆，可算是奇迹了。

中国饭店的鸭肝

前门外珠市口有一家中国饭店，除了经营旅馆业之外，并附设舞厅食堂。北平社会风气比较保守，除了各国使馆以及北京饭店、六国饭店不时举行各种舞会，好舞的仕女，可以结伴参加外，好像舞厅备有舞女，中国饭店实为始作俑者。舞厅开幕后，因此地近城南，所以

北里婴宛交际花草、登徒少年互相以中国舞厅作为猎艳场所。这样一来名门闺秀相率裹足，加上一向以大胆著称的尤物小凌波轻绡雾縠地在舞池翩翩曼舞，惹得九城骚动，警局干涉，中国饭店只好把舞厅收歇。食堂由于旅客们的需要，仍旧保留下来。

笔者对于这样乌烟瘴气的舞厅既无好感，自然也就没有光顾这家食堂的雅兴。碰巧世谊万觉先兄从郑州来平，接洽商务住在中国饭店，业务未了忽遭父丧，星夜回豫，食堂账单忘未清理，托我代为结付。受人之托，自然得前往。账列鸡丝鲍鱼汤、鸭肝饭有七十余份之多。万来北平不过半个月，何以吃了这么多的鲍鱼汤鸭肝饭，侍者说这两样是本食堂拿手菜，万先生常有生意上朋友，带着小班里姑娘来坐坐，这些都是八大胡同里红倌人们要的。我除了代还饭账，为了好奇也叫了一份儿来吃。鲍鱼汤除了汤浓鱼多，并不觉得有什么稀奇，可是鸭肝饭米粒松散饭炒得透不说，鸭肝更是老嫩咸淡极为适口。想不到如果不替人还饭账，这么好的鸭肝饭几乎失之交臂。吃完赶紧告诉画家兼美食大师陈半丁，不几天他打电话来说，此饭可算炒饭中逸品，已登到他的饮食选萃了。可见贪饕所嗜，大致皆同也。

一五一公司牛茶加鸡蛋

民国十二三年王府井大街开了一家一五一公司，专卖舶来品日用百货，整个公司全用妙龄女性，一律穿着浅蓝制服。北平风气比较保守，视同洪水猛兽，禁止少年子弟前往观光。年轻人总是好奇的，越是禁止越想进去溜达溜达。货物价格定得非常奇怪，非一即五，所以叫一五一公司。楼下物品因为格于一五两数，有的东西特别贵，有的又特别便宜。楼上一半是文具部，一半是餐饮部，冷饮的价格多半是一毛五分，餐点的价格是五毛一分。

既然前去观光，于是要一份鸡蛋牛茶。牛茶是用带盂白瓷盅端来，另外一小瓷盅有一只去壳的生鸡蛋。女侍把鸡蛋用轻巧的手法倒在盅里立刻盖严，一会儿工夫鸡蛋黄白已成半熟，另附两块小茶饼每份五毛一分。虽然价钱贵了点，可是器皿雅洁，侍应周到，尤其一杯清澄莹澈的牛茶能把鸡蛋烫得泛白，令人猜不透其中有什么窍门。

女侍又特别介绍她们的炸大虾，虾是从美国路易斯安那州运来的，也卖五毛一分一份。当时正是下午茶时间，一份牛茶已够充实，

决定改日再去尝试。过了两星期再去，据公司人说因为人手不足，楼上餐馆部已改为冷饮部。朵颐福慳，所谓路易斯安那大虾只闻其名，未亲其味。可是这一杯滚滚牛茶，是我所吃过牛茶中，最令人难忘的一杯。

不知名的德式家庭餐馆

第一位洋人登台彩爨平剧的，恐怕要算雍柳絮了。雍是德国人，在东交民巷谋得利洋行担任唱片部负责人，因为跟中国人交往多，国语说得非常流利，进而迷上了平剧。首先加入协和医院平剧社，跟赵剑禅、杨文维学程派青衣，又请朱琴心、律佩芳说身段，准备在吉祥茶园登台，跟管绍华唱一出《贺后骂殿》。为了增加声势，雍女士一定要乔三的鼓、穆铁芬的胡琴，律佩芳找乔三打一出《贺后骂殿》没问题，可是想请穆铁芬拉这出戏，就不太简单了。

穆铁芬是春阳友会琴票，十六岁就登台操琴，虽然专傍程砚秋，可是架子大得出奇。平头，小胡子，翡翠表杠，外号人称穆处长。请他给初次登台的坤票拉一出《烛影计》可就难了。幸亏在下和铜山张伯英的少君宇慈兄，用面子一拘，穆处长总算答应客串一番。可是有个条件，就是纯粹义务绝不受酬，以免将来增加困扰。

这场戏唱下来，雍女士唱得神清气爽转折遂心，穆处长托得是严丝合缝滴水不漏。戏散卸装，雍女士高兴之余一定要约大家吃一餐纯粹家庭化的德国西餐，于是大家直奔东交民巷台基厂。

这家饭店只有一间门脸儿，门口又没有招牌，要不是识途老马，根本看不出是一个餐馆。里头倒有二十几个座位，当炉是一双白发盈巅的老夫妇。首先是一大玻璃杯丹麦黑啤酒，粉红色泡沫高出杯子有一两寸高，芬芳浓郁，沁入心脾。一小碟肉脯，一小碗油氽甜花生仁，用来下酒，也别有风味。一人一份盐水猪脚，一盘红菜头沙拉。猪脚晶莹滃润，不但晶莹醇烂而且其白胜雪，沙拉则轻红凝脂，柔曼清馨。

这一餐家庭式德国餐吃得大家赞不绝口，比起上海的来喜、大来两家的菜更为细致精彩。饭后一大杯黑咖啡厚重纯烈，啜苦回甘。只可惜忘了问这家餐馆店名。后来雍柳絮改名雍竹君，虽然不时见面，

可是总忘问她店名。等雍女士离平回德，大家偶然聚晤，都想再去这家餐馆换换口味，可是没有松下童子可问，白云渺渺，只有徒殷想望而已。

丁巳春节，朋侪在台北小聚，有人慨叹台北的西餐馆越开越多，大的小的恐怕将近百家了。以当年北平最繁荣时期来说，恐怕也不到二十家。回到屏东就把当年吃过的西餐馆，就记忆所及一一写了出来，居然将近三十家，不过都是民初到七七事变前开设的。事隔四十多年，误漏在所难免，尚请乡邦君子有以教之。

敬悼老友赵仲安

在下认识赵仲安，是当年青衣票友孟广亨介绍的。民国十五六年，茶楼带清音桌在北平颇为盛行。青云阁的畅怀春由胡显亭主持，到那儿消遣的大半都是西南城一带票友。东安市场的舫兴茶社由寿伊臣大拿，德昌茶楼由曹小凤掌舵，凡是东北城的票友，就拿舫兴、德昌做了根据地了。至于后来萧润田在西单市场成立的桃李园茶社，已经是茶社清音桌的强弩之末啦。

赵仲安、孟广亨两人都是唱青衣的，当时可以说是一时瑜亮，在下是喜欢唱几句小生的，所以每逢星期六下午，大家不是在舫兴碰面，就是在德昌消遣，广亨跟在下又是同学，经过孟的介绍，自然大家越走越近乎了。

仲安嗓筒嘹亮，水音圆润，广亨柔润不火，翻高自然，都是学梅的好材料。不过仲安扮起来敦重厚实，广亨骨体略飘，两人都是工于唱做，扮起来台风都嫌不够明艳，所以他们两位清唱时候多，彩唱时候就少啦。实在瘾头来了，虽然不粉墨登场，可是在文场操操琴、拉拉二胡，倒是数见不鲜。

有一次在德昌茶楼，到有奚啸伯（尚未下海）、费简侯（戏校费玉策之父亲）、张泽圃（协和医院票房首席名丑）、陶善庭（票友工老旦），碰巧赵仲安也到了。曹小凤一看人头正好攒一出《法门寺大审》，说来说去，大家都点头啦，只有奚啸伯只肯唱“庙堂、叩阍”，就是不肯带《上马》。后来陶默庵来了，为了打圆场，情愿唱行路的刘媒婆，奚啸伯仍旧咬着牙不肯唱。

唱花脸的都是身大力不亏的朋友，费简侯一看实在忍不住了，大吼一声，隔着茶桌一揪奚啸伯脖领，就把奚啸伯提溜起来，打算把他往楼下一扔。费说得不错，好不容易今天大伙儿来得挺齐全，凑合一出《法门寺》带《大审》有多好，偏偏你这个小杂种，推三阻四的不说啦，结果只答应唱个《法门寺·庙堂》，连《上马》都不唱，前后八句摇板就起身走人，看我跟杆儿张（张泽圃外号）耍半天猴儿，今天非摔死你这个兔崽子不可。要不是大家拉得快，奚啸伯准得吃点亏。

这么一搅和，怕事的全溜了。赵仲安向来是见义勇为的，一看情势不妙，当时张泽圃幸亏没走，两人一嘀咕，攒了一出《女起解》带《玉堂春》。陶默庵是正式接过曹小凤红白帖的，义不容辞，居然给仲安配了个王金龙，大家一卯上，这出戏唱得别提有多严啦。

仲安为朋友两肋插刀的行径，大多类此。他来台湾之后，因为年岁体质关系，只是给各剧团说说青衣，好像一直没登过台，噩耗传来，童年之交又弱一个，南北睽隔，不能亲临一奠，写此短文，用致哀思。

城南往事忆灵签

去年岁末，万象版（台湾《联合报》）登载台北市内湖金龙寺，新添了一尊机器佛，求神问卜的人，只要先在神佛前默诉心愿，从机器上端投下一枚硬币，立刻梵音清吐，有一张黄色指点迷津的签卡，随声而降。至于所求神签灵不灵，那要问求签的本人啦！

不过笔者故友香港名星象家李栩厂曾经说：“八卦周易，命相测字，由古迄今，多则几千年，少则几百载，信之者说它是玄学，不信者说它是迷信。其实严格讲起来，前者是精算统计，后者是触机而发，并不是不可理解的。”由于求神问卜有了机器佛，让我想起了当年北平城南游艺园观音座下的机器灵签。

民国十年前，北平市政当局，因为前门一带车多人挤，时常挤得水泄不通，于是在香厂左近开辟新社区。有位姓彭的广东朋友，在金鱼池北边开了一座游乐场，所以叫城南游艺园。里头是京戏、杂耍、电影、文明戏、溜冰场等样样齐全。每个剧场外边，除了售卖零食的摊贩之外，一共设了三座求签的机器，一座是济公指迷，一座是吕祖神坛，还有一座是观音灵签；据说观音灵签是一位比丘尼发愿，亲往京西门头沟斋堂紫竹禅林抄来的，其中有诗有词有偈语，都是那位老尼免费印制的。说也奇怪，济公佛坛、吕祖仙座之前，每天只是有人嘻嘻哈哈，半开玩笑求一支签逗逗闷，可是到观音座下求签的，真是合十顶礼，默念默祷的。

久而久之，经理彭秀康也听说这座观音签示，时有灵异。此时游艺园营业鼎盛，日进斗金。有一天正是岁尾，剧场也都封箱，夜阑人静，他忽然心血来潮，让园里司事陪同到观音座前，很虔诚地求了一支签，签文是：“苦中有乐，乐中有苦，乐不敌苦，青云止步。”当时彭的事业正在蓬勃发扬，如日将中，虽然签上明示他及时歇手，他岂能就此罢手，也就淡然置之。转到年正月初二，正是各游乐场所的财神日，游艺园每个场子，都是人山人海，挤得满坑满谷。大约晚上十点多钟，京剧场琴雪芳、秋送浮（后改名琴秋芳）的《宝蟾送酒》刚刚上场，忽然西边楼角咔嚓一声，西楼包厢忽然落架坍塌，偏偏有位在女中读书的燕三小姐，坐在西楼下散座看戏，恰巧被落下梁柱压住，当场不治，香消玉殒。

据说燕三小姐娴淑向学，平素极少涉足游乐场所，这次是到外祖母家拜年，被表姐妹们拉到城南游艺园来玩，而惨遭不幸的。据说她们一群午饭后进园，燕三小姐曾经拿了一支观音灵签，签文是：“棋输一着，去去还还，春残花落，问离恨天。”学生对于问卜打卦，是不相信的，可是新春新禧，总也觉得有点别扭，不过大家一阵嬉笑打趣，也就忘了，想不到没过几个小时，真个瓦砾埋香，魂归离恨啦。

此次坍塌事件，咎在园方，燕三小姐灵柩，就停在京剧场舞台正中，延请僧道，念经超荐，停灵七七四十九天，才正式出殡安葬，城南游艺园从此关门大吉。

那两支签都不幸而言中了，触机乎？迷信乎？碰巧乎？见仁见智，那就非所敢知了。因为四五十年后，台北内湖金龙寺又有了机器佛。前尘往事，凡是当年到过北平，逛过城南游艺园的，多少还有点儿印象吧。

谈谈故乡的年俗

当年在故都过年，是一件重大的事情，一进腊月门，大家就忙活起来了。北平有一首民谣：“送信的腊八粥，要命的关东糖，救命的煮饽饽。”就是说，一吃腊月初八熬的腊八粥，就告诉您年尽岁逼啦。腊月二十三祭灶王，吃了关东糖，账单子就陆续而来，您准备还账吧。一直到三十儿晚上放了鞭炮敬神祭祖，嘴里吃上热气腾腾的煮饽饽，账主子说声恭喜，不再要账，救命王菩萨，年关又算是闯过去了。这几句话虽然很普通，可是把过年的情景形容得淋漓尽致。

在腊八之前，有钱的人家，早把新衣服做好了，无论男女老幼都准备一双新鞋，三十晚上穿上，说是可以踩小人的嘴，免得胡说八道。

腊八一过，首先要准备敬神佛祭祖先的供品，订香斗、子午香祭天，大双包、小双包（香名）敬神，藏香、檀香、芸香祭祖。还要在香蜡铺请好全份神码儿。天地桌要排五碗蜜供、一堂福字苹果。祖宗龕前不供蜜供，换上龙眼、荔枝、红枣、板栗、莲子五色干果。每一盘供品都要插上供花，另外还得有一盘桂花金银年糕，一棵松柏长青松树，树上挂满金银小钱小元宝，树根用蒸熟的糯米饭铺平，上面布满了染色的花生、莲子、红枣、板栗，叫做摇钱树聚宝盆。讲究人家还要在桌上摆两盆水仙，两旁摆几株迎春、腊梅、山茶、碧桃。鲜花的冷香，跟藏香的瑞香一糅合，真是玉炬金英、雍容渊穆，真有过年的味儿。

正月里人来客往，老规矩不作兴让拜年的空着嘴走，总要准备几样酒菜，什么酥鱼、酱肚、油爆虾、豆豉鱼、虎皮冻儿。有人过年茹素，还要有点素净菜，什么什香菜、罗汉斋、嘟噜面筋、蓑衣萝卜、芥末堆儿呀，再有素馅儿、荤馅儿两种饺子，喜欢白干来四两二锅头，爱喝黄的烫两斤花雕，也就足够宾主尽欢的了。

除夕这餐晚饭南方叫团年饭，北方叫团圆饭。无论哪一省，对这顿饭都非常重视的，同时吃这顿饭忌讳也最多：

第一，家中不论有多少男丁女口，不管当晚在家还是不在家，他的那份匙箸一定要依照生次安放齐全，不能短少一份。

第二，当晚不能用汤泡饭，据说如果用汤泡了饭，出门一定碰上下雨。

第三，在饭桌上无论是大人小孩，都只准说吉祥话。为了怕小孩子不懂事，口没遮拦，随便乱说不吉利的话，普通有两个方法化解：用红纸写童言无忌、万事如意的春条贴在墙上是一个办法；再不然用解手纸，在小孩嘴上擦一下，表示小孩儿说话等于放屁，就不会犯忌啦。

吃完团圆饭，庭院到处都是灯明火旺，院子撒满了芝麻秸儿、松木枝儿，人一走到上面吱喳乱响，名为踩岁（碎字借音）。其实家家开门敞户，是等小叫化子送财神来呢，可是又怕小偷乘虚而入，撒上芝麻秸儿，就不怕小偷儿啦。

过年嘛，家里总要点零食，什么西瓜子、葵花子、倭瓜子、糖炒栗子、大花生，再来两斤糙细杂拌儿。老人玩的是摸索儿、打什胡；小孩们玩吊猴儿、赶老羊、七添八拿九端锅、接龙、顶牛儿或是打天九。再不然玩升官图、掷文武状元筹。一般规矩人家都是拿铁蚕豆当赌本，可就是不许动真输赢，跟现在的孩子比起来，真是有天渊之别了。

北方人过年讲究吃五天饺子，五天之内不动煎炒烹炸，只能熬煮，不准生米下锅。正月初一吃的饺子并且是素馅，据说除夕一交子时就算初一，诸神下界，考核人间善恶。神仙一看这家持斋茹素，必定是积善之家，所以那一天大家都不敢动荤，才能上邀天佑。

在南方正月初五是财神日，北方正月初二就祭财神了。祭完财神全家要捧元宝，卜卜自己的财气。所谓元宝，就是用金银钱或者小银角子一只包在饺子里，大家来吃，谁吃出来，那一年谁就财运亨通。早先从元旦起大家就外出拜年，交往多的人家，拜年要拜到十八落灯，都不算失礼。可是正月初二一定要在家里吃过元宝，才出去呢。

北方还有一个规矩，古板人家正月初一到初五要忌门。所有妇女都不在初五以前到人家拜年，有些南方妇女不懂这个规矩，到人家

家拜年，一律挡驾。到了初六家家要接姑奶奶回家团聚，这跟台湾初二女儿回娘家、姑爷来拜年，情理是一样的。

正月初八要到西郊白云观顺星，先到星宿堂对值年星宿、本命星宿分别顶礼焚香。到了晚上星斗出齐，如果有亲友在家，等亲友走后，自己家里人全都到齐，然后在院里，用黄表纸裁成小纸块，包上铜钱，蘸满香油，一共一百零八盏，放在不怕火的大托盘里，一律点灯焚香叩头，叫做祭星，祈求一年的顺当。

北方对于元宵节是非常重视的，十三叫上灯，十四叫试灯，十五叫上元灯，十六叫残灯，十七叫落灯。古人说火树银花上元灯，烟火鞭炮自然是灯节必有的点缀。既然是灯节，当然是以花灯为主：各大商号细笔彩绘的大纱灯，瑞蚨祥绸缎庄整本的“唐僧取经”，兰华斋饽饽铺的“三国演义”，谦祥益皮货庄的“七侠五义”，泰昌匹头庄的“红楼梦”，都是极能吸引游客，驰名九城的。至于后门大街的冰灯，西华门北河沿火神庙庙门口泥塑的火判，这些都是只此一家，独门玩意儿。

过元宵一定要吃元宵，北方都把馅儿沾上糯米粉放在簸箩里摇，跟江浙一带用手包不一样，而且馅儿只有枣泥、豆沙、山楂、桂花几种，顶多有加奶油的。南方人有的爱吃菜肉、全肉元宵的，您要是在北平想吃咸元宵，那就只有自己动手来包啦。

一到正月十八年算是正式过完，大人小孩就都收收心，一年之计在于春，该干什么就规规矩矩干吧。

适口充肠舒服年

江浙一带每到天寒，就有请亲友到家里来吃年夜饭的习俗，北平人可就不讲这一套啦。不过北平逢到正月初一，上门来拜年的亲友，只要交情够，可不能让人空着肚子走，总要烫壶酒，端出几个酒菜赶寒气，暖和暖和，下两盘饺子，才够意思。

北平的规矩，初五以前不下厨煮饭，家家这几天不是吃饺子，就是吃馒头，很少人家是吃饭的，所以谁家也不准备大块文章的饭菜。过年嘛！家家都是大鱼大肉，膏腴膻鲜吃得油腻腻的，待客的酒菜，以清淡适口，腴而能爽才算上选。

舍下虽然是北平的老住户，可是先世宦游江浙两广，远及云贵川，踵武至圣先师，成了东西南北之人。就是饮食方面，南甜北咸东辣西酸，不东不西，不南不北，变成杂合菜的口味啦。

以舍间来说吧，春节待客的酒菜总要吃点野味，一过腊月二十三祭灶，如果有住在乡间的亲友就会送野味来了，大半不是山鸡就是野兔。山鸡（北平叫野鸡）炒酱瓜、五香酱兔脯，都是下酒绝妙的隽品。爆腌白鱼、红焖猪肚、葱烤鲫鱼、卤什件，腴而不腻，也都是大家所欢迎的。

正月初一，有些来拜年的官客，也是念佛持斋的居士，所以待客的酒菜，还要准备点素的洞子货的时蔬（北平附近的丰台农家，有用温室培养的蔬菜叫洞子货，价钱特别高）。首先每年必不可少的是“炒什香菜”，又叫炒咸什，主要的是选特大的黄豆芽，因为它像如意，取其万事如意的口彩，另外配上胡萝卜、芹菜、腌芥菜、黄花、木耳、百叶、豆干、冬菇、冬笋，一共十样。一律切丝下锅，加调味料，一炒，就是一两盆，留着慢慢吃吧。

小黄瓜只有小拇指粗，蒜苗嫩而且绿，鲜豌豆嫩而甜，配荤菜配素菜，不但提味，而且有一股子清香。

“烧素鸡”是用豆腐皮做的素鸡，加入冬菇冬笋切片，另外要放少许发菜红烧。发菜是属于海藻类（台湾的发菜，一斤要好几千元，不过发菜不压秤，买几钱就成啦），形状好像头发，先用温水洗泡，

把麝进的杂物，一律拣出，等素鸡焖烂，再把发菜同煮，等候入味，一同起锅。这个菜冷吃热吃均可，同时宜酒宜饭，现在家家都有冰箱，放个三五天都不会变味的。发菜跟发财同音，也是新年最好的口彩。

湖南的风鱼熏肉，广东的腊肉、腊肠、金银肝，都是一蒸就能上桌的菜。高兴的时候，一进腊月门，可以自己家里做点儿放着，留到新春待客。否则湖南店、广东铺子都有得卖，每样买点挂在房檐下风干，过年在北平正是朔风凛冽、滴水成冰的季节，吹上个把月，绝对不会发霉变味的。

北方在过年时节的白菜，都是经过霜、进过窖的，不但脆而且甜。把白菜心渍一下，横切成一寸高的圆堆，用芥末糖醋浇上一焖，就是芥末堆儿啦。酸甜带辣，的确爽口。或者是把蔓菁切片做点冲菜，吃一口冲鼻子，拿来就饺子，再蘸点腊八醋，说实在的，那比吃鱼翅席还入味呢。

献岁开春，就是新年，您不妨试做两样，就知道调羹之妙，端在配搭得宜，味醇质烂便能大快朵颐，并非鹿尾驼蹄，才能引厄大嚼饕其所欲呢。现在宝岛台湾，不但山珍种类繁多，谈海味比内地名堂也更多。此地天暖气清，四季有长春之草，八节有不谢之花，时蔬鲜蕨，应有尽有，您爱吃什么敞开买，只要您割烹有道，技擅易牙，准能朵颐缘厚，过一个适口充肠的舒服年。

天寒岁暮忆腊八

每年冬季一过冬至，转眼之间就是农历腊月初八。当年在内地，所有信佛教的人，对于腊月初八都称之为佛腊，又叫腊八节。自古相传，那一天是佛教始祖释迦牟尼证道的佛日。依据佛典的记载，释迦牟尼是周昭王在位十六年，生于中印度拘萨罗国的一位皇子，生下来就有超人的智慧。到了他二十九岁时，禅心一点，忽然悟道，以皇子之尊，毅然悄悄溜出王城，千辛万苦，跋涉险阻，云游到了蓝摩国，遇到一位先知圣哲，就皈依佛门，落发为僧了。

印度历法是建子的，释迦皈依那天，印历是二月八日，拿中国建寅的夏历来推算，恰好是夏历的十二月初八，于是中国佛教徒众，就把腊月初八定为佛祖证果成道的吉日良辰了。

腊八粥源远流长，由来已久，据说起源于印度。佛祖涅槃，佛门弟子用豆果黍米熬粥供佛，说是喝了佛粥，可以上邀佛祖庇佑。自从佛教传来中土，各大禅林寺院都在腊月初八那天清晨熬粥供佛，因为粥里不但有五谷杂粮，为示诚敬，而且还有各式各样珍贵干果，所以又叫七宝五味粥。凡是当天来庙烧香拜佛的善男信女、僧众，都会请到斋堂尝尝供佛余馐的腊八粥，香敬加倍布施，香客带福还家，彼此皆大欢喜。

东亚国家泰国是纯粹佛教国家，腊月初八也有煲粥供佛的习俗。有些香客来庙添汶（泰国人到庙里烧香礼佛叫添汶），也可以啖到腊八粥，不过他们不叫腊八粥，而叫国粥。名虽不同，同源异流，其意义是如出一辙的呢。

中国民间喝腊八粥，始于汉武帝时代，到了盛唐过腊八节啖腊八粥的风气，曾经盛极一时。清朝康熙中叶，因为天下承平已久，于是由皇帝颁赐有功臣僚腊八粥供佛，以示荣宠。雍正即位之后，并且让官窑特制白地青花瓷粥罐，遍赏亲贵近臣。后来有人无意中发现，这种瓷罐如果注入清水栽植芍药，比起一般瓶罍，可以耐久三四天。这一传说不要紧，倒是这些平常被人漠视的粥罐，都变成琉璃厂古玩铺的珍品了。

熬制腊八粥的习俗，大江南北、黄河两岸各省好像都很普遍。依我个人喝过的腊八粥，以北平最为考究，拿粥料来说，糯米、小米、玉米糝、高粱米、大麦仁、薏仁米，都是必不可少的。拿粥果来说，干百合、干莲子、榛瓢、松子、杏仁、核桃、栗子、红枣也是不可或缺的。同时还要把红枣煮熟剥皮去核，把枣子皮再用水煮，澄出汤来倒在锅里一块熬粥，取其枣香。百合、莲子也要跟粥料一齐下锅，至于其他粥果如红枣、栗子、榛瓢、核桃一类粥果，都是剥皮去核另外放着，等粥上桌，各种粥果要多要少自己来放。所有供佛祭祖的腊八粥，照老妈妈论说，没有用碗盛的，一律用粥罐，粥里只准放头贡、二贡（白糖的种类名称）。同时因为粥罐面积大，粥面一绷皮子，有的巧手小姑娘，用山里红、荔枝、龙眼，配上松子仁、瓜子仁，做出各式各样的花鸟虫鱼，仿佛蒸鳧炙鸪，鳞鬣宛然，放在粥皮子上，真是啖风流，令人叹为观止。

供佛祭祖完毕，凡是廊前槛外，古树柔枝，都要在虬干花根浇上一勺浓浓的腊八粥，据说献岁发春，不但茎干挺茁，而且叶茂花繁。是否真有此事，也就没人去理会了。

腊八那天，近支王公、椒房贵戚家中所熬的腊八粥，除了供佛祭祖之外，还要呈献内廷。进贡的粥也用罐装，另外还要陪衬两菜两点，含意是供佛的供尖儿（佛前供品可以得福），所以菜点全用净素。高华门第，戚属之间还要互相馈赠。有的交游广阔，熬粥都是初七午夜开始，一大锅跟着一大锅，要熬到天亮才算大功告成，连粥带点分送亲友，差不多要忙一整天，才能分送完毕。人固然是筋疲力尽，而这笔开支，也确实不菲呢。

谈到皇宫里赏粥给王公贵戚，一直到宣统出宫之前，在街上还能看见太监送粥的镜头。谈起宫里赏粥，是由太监一名，率领苏拉一名，一清早就到各王公府邸送粥。虽然一直用瓷罐盛粥，可是后来所用的瓷罐不外是天官赐福、三星拱照、如意吉祥等类图案，比起雍正白地青花，质地粗细，花式俗雅，简直就无法相比了。

民国初年，太监到各宅送粥，太监车敬是一元二角一份。苏拉使力是一百二十枚一份，举家大小，不论男女每人敬使一份。所以当时走红的太监，专挑人口众多的人家去送。至于人少口薄的人家，那就归不太走红的太监去辛苦啦。至于粥送到人家，把粥供奉中堂，举家大小依序磕头谢恩，太监直挺挺地站在一旁，等礼成之后，要是彼此

相识，寒暄两句，再恭送如仪。如不相熟，行礼已毕，立即告辞上车而去。

至于御赐的腊八粥滋味如何，除了荣膺上赏、粥出御膳房之外，论滋味恐怕比一般豪富之家还不如呢。来到台湾近三十年，虽然偶或也喝过几次似是而非的腊八粥，因为此间不出产红枣，粥里没有枣香，总觉得腊八粥里似乎缺点什么似的。

饽饽桌子

这种汉地点心，现在吃过的人，恐怕不多啦。满洲人自从进关入主中原，所有郊天祭孔，一切全部遵循历代相沿仪注，所有献礼祭器食命、摔豕燔黍、蒸鳧炙鸪，丝毫没改殷周旧制。可是每逢岁时令节，帝后妃嫔忌辰，举行庙祭，那就仍按满洲旧式，用饽饽桌子上供啦。

饽饽桌子，是有一定尺寸的，高宽都是二尺，长三尺有余。这种桌子，厚而坚实，金漆缕彩，丹交错。最矮的三层，最高有二十一层的，每层有高脚铜盘二十四只，每层要摆点心二百多块。这种点心名曰“点子”，分甜咸两种，是用油酥白面、白糖，或椒盐、奶油做原料，由大内饽饽房承制的。祭完撤供，就把这些点子分给大家吃，叫“散福吃克食”。

宫中忌日多，大家吃不完，而且吃腻了，给谁，谁也不要。于是有的太监委托小太监们，到各宫向妃嫔宫女们收买。买来之后，就用来做酱。宫里迷信忌讳都多，上供的点子，是祭神佛供祖先的，谁也不敢偷工减料，真材实料的点子，造出酱来，味道还能不好吗？太监们就把这种酱送给王公亲贵们品尝，谁也不能白尝，当然变成了太监们一笔额外收入了。

流风所及，后来北平体面人家办白事，要是交情够的至亲好友，也讲究送一堂饽饽桌子供奉灵前，给死者风光风光。可是没办法找大内饽饽房去做，于是北平像兰英、毓美、正明几家大点心铺，都可以代客订做，而且供应桌子祭器，等金棺出堂上大杠，点心铺才能来取桌子收家伙呢。

民国初年您到点心铺订一堂饽饽桌子，如果仿照大内饽饽房的式样，以七层的来说，大概是半棚和尚经的价钱，十一层就要整棚经的价儿啦。人家饽饽铺说得好，做“点子饽饽”，第一，要十年以上陈猪油起酥，才能放个四五十天不发霉长绿毛。第二，十好几层饽饽，要不是经验老到的师傅亲自动手，让伙计们做，摆上十天八天饽饽一干，让风一齁，裂开就散，岂不是全部垮台。第三，当初既没有荷兰

奶油，更没有美国产品，所用奶油全是装在牛皮袋子里、从蒙古运到京来的，一堂饽饽桌子焉能便宜得了。

您要知道京里头的人，是最要面子的。不是饽饽桌子价码高吗，我更得送堂饽饽桌子才够气派。于是把“点子”改成毛边花糕，或者是菊花饼，摆上个五层也不算寒碜，价钱比用奶油点子可就便宜多啦。

从前宫里一撤供，就分给大家叫散福，一般人家办完白事，所有撤下来的饽饽也要分送至亲友好。要是凑巧赶上冬天，北平住户家家都有一只烧煤球的白胖小子（白灰炉子），把点子饽饽放在炉台儿边上慢慢地烤透，夹上保定府的熏鸡肠儿吃，午夜驱冷消寒，比吃什么清粥小菜，都来得够味儿。凡是尝过这个滋味的，大家一聊起来，真是口水都要流下来了。这种点子饽饽，平日点心铺也没得卖，都是人家整桌预订的，所以本就不大容易吃得到，今后再想吃点子饽饽更是难上加难啦。

续“酪”

说到“酪”，凡是五十岁以上的北平人，大概没有不爱喝的。三五位北平老乡凑在一块聊天，谁要一提奶酪，大家都会情不自禁馋涎欲滴。

酪分水酪、干酪两种，都是以牛奶为主体，所以又叫奶酪。水酪颜色泛白，浓度略差，比玻璃凉粉细嫩而香，干酪甘沁凝脂微带乳黄，隐含糟香。

酪有挑着木桶沿街吆喝叫卖的，也有在奶茶铺卖的。北平城里城外奶茶铺不到二十家，可全部都卖酪。这些铺子名为奶茶铺，实际是以卖酪为主，可是不叫酪铺而叫奶茶铺。这种铺子您进去除了喝酪，来碗热奶子则可，要是跟他要份奶茶，他可就抓瞎没辙啦。奶茶铺为了招徕顾客，有的在铺子门口竖上一块木头板，用粉红纸写个斗大的“酪”字贴上。有的写几张“大碗干酪”的红绿纸条，斜贴在临街的玻璃窗上，就算是他们的宣传广告啦。

当年北平有位人称“北平通”的金受申先生，是蒙古族人，在北平落籍多年，他对北平的风土人情文物掌故，可以说是无所不知、无所不晓。他说，元朝原是游牧民族起家，最讲究喝浓而且酃的奶茶。茶砖加牛奶酥油撒上点盐，就是最原始的奶茶。后来时代进化演变，才有我们现在所喝的酪。所以卖酪的仍旧叫奶茶铺，就是这个道理。

听老一辈儿人说，大概是元朝开国不久大德年间，有两位情同手足的护国将军，打算退休辞朝，皇帝问他们要点什么赏赐，他们两位谁也说不出来。皇帝知道他们自幼都是蒙古草原牧放牛羊出身，于是每人赏了五十条精壮乳牛，准他们在大都附近觅地经营。哥俩是出生入死患难之交，于是一位在东城靠近东四牌楼开了家奶茶铺叫“二合义”，一位在西四开了一家奶茶铺叫“二合顺”，所以后来北平城里城外繁衍到二十多家奶茶铺。凡是字号叫二合什么的都是他们哥俩的后人开的。北平城里通衢大道，无论铺户住家，都是绝对禁止大量饲养牲畜的，可是二合义、二合顺后柜院里都有一座不算太小的牛圈，虽然臭气四溢，可就没人干涉。老一辈儿人说的话，或许真有其事呢！

到了民国二十年前后，冰淇淋、冰点心、冰棍儿在北平大行其道，奶酪酸梅汤日渐式微，可是卖酪的奶茶铺还有十来家。二合义、二合顺还有西长安街的二合轩都是专卖大碗干酪的，西华门里香蕾轩是专卖水酪奶茶铺。门框胡同后来也开了一家奶茶铺，因胡同窄小只能走行人不能通车辆，是凡经过奶茶铺，都想进去喝碗酪，落落汗、歇歇脚，人同此心，顾客一多，买卖可就越做越兴旺啦。有一种带果仁的干酪，别家要带果仁的奶酪，不一定准有，可是门框胡同要喝带果仁的酪，那是随时供应。他家另有一种特制的松子仁、白葡萄干的酪，鹅黄衬玉，芳甜滑爽，可以说是奶类小吃中的逸品。

言菊朋生前最喜欢说笑话，他说喝完松子仁的酪，仿佛自己平添几分仙气，到了台上胡琴高半个调门，都卯得上去。虽然是一句笑谈，可是足证松子酪多么能鼓舞人的情绪了。

奶茶铺后起之秀，得属东安市场里的丰盛公。因为他家天天有外宾光顾，所以不但卫生方面特别注意，除了奶酪之外，奶类小吃花样还真多。鸳鸯奶卷一边是山楂糕，一边是白糖芝麻面儿，白肌红里，既好看又好吃。奶乌他冷玉凝脂，色分黄白粉碧，金浆玉醴，入口即融。他家每天要烤二三十斤酪干儿，早餐就面包吃，那比鲜果酱、咸忌司又高明多了。

来台湾之后，只有二十多年前在中华路看到过有一家一间门面儿的冷饮店卖酪，我曾经一口气喝了三碗，味儿、样子都差不离儿，可以打九十分，就是似酒非酒、似糟非糟的香还嫌不够。过了不久，冷饮店收歇，想喝那样慰情聊胜于无的酪也没处喝了。

今年春节在台北，在国宾饭店跟梁实秋伉俪同席，谈到北平小吃，大家又谈起酪来。才知道中华路那一份酪是齐如老令媳黄媛姗女士做的，怪不得风味不错，引人一喝还想再喝的兴趣呢！梁先生说，他在美国研究出一种西法做的酪，又方便又简单，可以媲美北平的奶酪。可惜当时匆忙，没问梁先生用什么作料，怎样做法，事后想来非常后悔。

四月二十一日梁先生在万象版发表了一篇文章叫《酪》，把做酪的方法公诸同好。先把凝乳片溶化加在牛奶里，酌加白糖、香料，加温冷却放进冰箱，一刻钟就可以拿出待客啦，那的确简易可行。笔者近期颇想先行试做一番，如果成绩不错，打算多做一点，招待同好喝个痛快。

另外梁先生文内提到挑桶下街卖酪的，怀里都揣着一副签筒子，跟客抽签儿。据我所知，这种耍儿，输赢挺大，花样分抽牌九、比大点、真假五儿等名堂。他们在墙角边、树阴凉、大门道里，随时随地都可以抽签，从来没听说有警察抓过。卖酪的说得好，穿大街过小巷警察老爷们睁一眼闭一眼，俺们卖酪的不就过去了吗。

有一次笔者跟警察局内二区署长殷焕然，谈到沿街叫卖小贩带签筒子事，殷说，北平城里带签筒子小贩，除了卖酪的，还有卖烫面饺的，卖冰糖葫芦的，卖烧鸡的，都是带签筒子的。警察碰上就抓，内二区每天都要抓个三两档子，可是就没有抓到过卖酪的，据说卖酪的带签筒向例不抓，大家相沿成习，究竟是什么原因，他也摸不清。因为梁先生提起卖酪的带签筒子，所以笔者把这件事写出来，也算是有关的一点小掌故吧！

台湾没见着的北平小吃

自从台湾光复，就拿冠盖云集的台北来说吧，在民国三十五六年，您走遍大街小巷，甭说来一笼小笼包，就想吃一碗热乎乎的牛肉面都没得买。现在可好啦，黄河两岸、大江南北，珍馐海错，甚至零食小吃，只要是口袋麦克麦克，真可以说随心所欲，要什么有什么。

长日无俚，几位好奇的老饕凑在一块，有位说：“你在《中国吃》那本书里，把当年北平的大小饭馆的拿手菜写得差不多了，你再把北平的零食小吃，现在台湾还买不到的，说几样出来解解馋。”随便想想居然也有一大堆，且听在下慢慢道来。

酸梅糕在北平也不是随时随地可以买得到的，每年夏天什刹海大席棚一卖茶，卖酸梅糕的刘老头才露面呢。刘老头虽然须发苍白，大家都叫他老头，其实他步履健爽，谈吐从容，一点不露老态。穿的衣履整洁，毛蓝布衫儿洗得都褪色泛白啦，可是穿在他身上，永远是平平整整的。据他自己说，当年，在大内饽饽房当差的，要是不干净整洁成吗？他的酸梅糕分大块、小块两种，都用油光纸垫底儿，放在纸板做的盒子里，外面糊着浅黄色暗纹纸，还贴着一小条朱盖白的红纸签儿，远看就像一本书。小块的每盒九块，大块的每盒只能放一块。他的酸梅糕纯粹是二贡（白糖的一种）、酸梅、桂花三种原料做的。

有的大户人家，小孩生病忌生冷，不能喝酸梅汤，拿几块酸梅糕沏开水喝，或者拿一块在嘴里含含，也能止渴生津，暂时解馋。刘老头说他的手艺是从宫里饽饽房学的，倒不怎么样，刻酸梅糕的模子可是造办处名工巧匠雕刻的贵物。飞禽走兽、花鸟虫鱼都是一等一名手雕刻，意态生动，栩栩如生。尤其大块的模子，因为容易凑刀，什么万宝花篮、奇花异卉，纤细靡遗；三星拱照的衣纹，生动飞舞。他说的虽然有点夸大，可是那些模子刻的确风采盎然，外头工匠没有那么工细的手艺倒是事实。

他另外还做一种冰糖子，糖有围棋子大小，鹅黄透明，甘沁凝脂，也是宫中传出来的做法。所以凡是逛荷花市场的人，总要买两盒带回去给小孩甜甜嘴。这一糕一糖，直到现在，台湾还没有人仿制。

“果丹皮”是酸里带甜的一种闲磕牙的零食。主要原料，是河北一带所产的山里红，色如渥丹，韧若牛皮，粗如油布，每一张有信笺大小，厚似铜钱。撕下一块含在嘴里，酸中有甜，甜里带酸。尤其是长途跋涉，走在塞北漠野，嘴里嚼块果丹皮，不但解渴生津，如果饭后觉得肠胃不适，膨闷饱胀，吃块果丹皮，准能消食化水。

据说果丹皮是元朝忽必烈远征欧洲，给将士们行军的时候消食止渴用的。是真是假，现在已经莫可究诂，不过当年在北平，想买张果丹皮吃，要到专门跑外馆的山西屋子才有得卖呢（北平干果子店，都是山西省人经营的，所以叫山西屋子。有的跑外馆做生意，也有不跑外馆的）。

北平买卖地儿，忌讳非常之多。您抱着小孩儿上街买东西，一进铺子，如果是个男孩，尽管往柜台上一放，铺子里从伙计到掌柜的，都是喜笑开来逗小孩。您抱的要是女孩，不管多大，可千万别往柜台上放，免得招人不高兴。在北平住久了，谁都知道这项规矩，没愣抱女娃儿往人家柜台上放的半吊子。男孩子一坐柜台，尤其干果铺，干果糖豆简直吃之不尽。您就是抱着男孩到药铺抓药，小孩也有得吃，药铺有一种化痰止咳的药，叫“梅苏丸”，总要抓几粒给小孩吃。

梅苏丸大小跟现在流行润喉的华达丸差不多，只是一是绿的，一是白的。华达丸薄荷的辣味比较重，梅苏丸凉而不辣，冷香绕舌润嗓，甜不腻口，含在嘴里比较舒畅。故都名票蒋君稼、陈小田，两位唱青衣都是铁嗓钢喉，又脆又亮。可是每位身上总揣着一只扁扁银制的槟榔盒，里头既没有槟榔，也没有素砂豆蔻，里头都放的是梅苏丸。富连成喜字辈的张喜海生前说过，在台湾只要一进中药店，就想起梅苏丸。上海式的中药店固然没有，您就是到地地道道的北平同仁堂，也没有梅苏丸供应呢。

台湾南部盛产槟榔，所以从台中往南各县市，大街小巷总能找到一两处卖槟榔摊子。台湾槟榔颗粒不大，都是生吃，将槟榔一剖二或是一剖四，中间夹上甘草蛤粉药料，紫褐褐活像京剧徐彦旭的脸谱。外面再用碧绿的秋叶一卷，就可以大嚼而特嚼了。

当年陈冠灵局长在世的时候，有一天晚上大家在斗六逛夜市，看见一个槟榔摊子，他为好奇心驱使，买了一粒，放在嘴里猛嚼，走没几步，情形不对啦，立刻头晕脑涨，脸上发红，手出冷汗，好像酒醉一样。敢情没吃过这种鲜槟榔的人，吃得太猛，也能醉人的。有了这

次经验，在下对于这种生槟榔虽有一试之心，可是始终提不起雄心勇气啦。可是每当醉饱之余，就不禁想起当年在内地吃槟榔的滋味了。

当年在内地以士大夫自居者，以及烟酒不沾的理门朋友，都带有一只槟榔豆蔻的荷包。饭后掏出来，吃块槟榔，嚼几粒豆蔻，消食化水，祛除恶味，其效果真不输于“强胃散”一类健胃整肠的药类呢。

在北平买槟榔、豆蔻要到烟儿铺去买，可是跟台湾不一样，都是晒干的。不过槟榔分大口、小口两种，味道分咸淡两样，性质又有焦硬不同。所谓大口是用小铡刀一切四，小口是一切八；咸的是用盐水泡过，上面有一层盐霜，淡的就是未经加工的干槟榔。上了年纪的老人，牙口已差，嚼不动一般槟榔，那您可以买经过火焙过焦炒槟榔，酥中带脆，牙口好的那就买点硬头货来磨磨牙吧。

有一种叫枣儿槟榔的，又叫马牙槟榔，体型比一般槟榔细长，听说这种槟榔产在两广一带，物稀为贵，在北平只有南北裕丰一类大烟儿铺才有得买，价钱也比一般槟榔贵得多。枣儿槟榔不是买回来就能吃，必须自己加工，把槟榔放在带盖的小瓷盅里，用上等花蜜跟冰糖煨上，用文火慢慢来蒸，蒸上三五小时，糖蜜都渗透了本质，槟榔变成软中带韧，颜色是柔曼殷红。饭后拿一块含在嘴里咀嚼，甜中有涩，微透甘香，那跟西洋人饭后进点甜食，有异曲同工之妙，甚或尤有过之。

牙齿掉光了的老人家，就连焦槟榔也没法吃了，可是也有办法，您可以到烟儿铺买几两槟榔面儿吃。槟榔面儿也分咸淡两种，可是差不多都买淡的。有钱的人家买回去麝鹿茸末儿，有人兑人参粉，也有人把甘草枸杞都磨成粉加到槟榔面儿里吃的。所以豪门巨族，炕桌上搁满了各式各样瓶瓶罐罐的，不是砂仁豆蔻，就是各种各样的槟榔。台湾也出产槟榔，大家也有吃槟榔的习惯，可是性质情调两者不大相同啦。

早年大家虽然知道给小孩早点种牛痘，可以免出天花。可是小孩出水痘，还是免不了的。水痘虽然危险性小，可也能出得满身都是，鼓浆、定痂、脱痂，弄不好一样会留下一两个浅白麻子。小孩到掉痂的时候，照例姥姥家要来给起病，按老规矩要先到点心铺买一匣“鼓痂儿”带去。

点心叫“鼓痼儿”已经很稀奇，它的作用就更古怪，鼓痼儿有元宵大小，九个连在一起，上锐下丰，像座金字塔，入口之后松脆不靡，酥融欲化。因为是吊炉烘烤，又是给病后虚弱小孩吃的，所以油分小，爽而不膩，形状象征水痘的痂疤，据说小孩吃了，痂儿不但掉得顺利，而且不留疤痕，不掉头发，不迎风流泪。因此姥姥总要买匣鼓痼儿来点缀点缀。

在下有一年在台北南海路一家烧饼店喝豆浆，恰巧遇见了齐如老，一边吃喝一边就聊上啦。他说一喝豆浆，就想起平津卖的糖皮、锅鼻儿来了。我说我只想来碗不放糖的清浆，掰上两个鼓痼儿浆在浆里吃。如老说：“你不提，我把鼓痼儿这个名词早就忘在脖子后头啦，大概自从‘七七事变’起，饽饽铺就停炉不做了。”现在甬说吃，就连鼓痼儿是什么样，知道的恐怕也不多啦。

有一次在“真北平”吃炒肝，因为是个刮西北风的中午，座儿上的人也不多，跑堂儿的老尤闲着没事，可就吹上啦。他说当年北平饭馆所有的菜码，“真北平”是一应俱全，客人点菜绝要不短。在下觉得他的话，说得太敞了（夸大过分）。我说那么你给我份饅饅吧，清炸撒椒盐也可，焦熘加里脊丝也成。这下老尤可傻了眼啦。现在，内地各省的吃食，像不像三分样，大概都有人学着做了，只是饅饅一项，直到如今，还没有哪一家北方馆儿有卖饅饅的呢。北平吃食，台湾吃不着的越想越多，真是一时说之不尽，写之不完。等有工夫，再写点出来，大家一同解馋吧。

辑二 山珍海味

蛇年话蛇

代表纪年的生肖十二年一轮回，也就是六十年一个甲子里，每一生肖要轮制五次值年，说起来并不是什么百年难遇的事。想不到这回丙辰龙年，不知哪位高明人士心血来潮，说是龙年生男是龙子，必定吉人天相，大富大贵；生女是龙女，金玉满堂，大吉大利。于是未婚男女赶在年头结婚，已婚男女更是努力耕耘，期望年尾之前，龙子龙女得以出笼。大家盲目赶工的结果，据卫生机构可靠统计，这一个龙年，出生的婴儿，比正常年可能要多出八万多丁口。简直是对执行家庭计划的机构，颇不友好的挑战行为。有一位大学教授，酒酣耳热之际大叹，如果（台湾）大专联考制度维持不变，二十年后的大专联考，一下子要比往年多出八万多人拥挤窄门，那些莘莘学子可就更惨啦。虽然这是一句玩笑话，却也是实情。

幸好，转目之间，辰去巳来，今年是轮到蛇年了。蛇是软体冷血动物，对蛇有好感的人大概不会太多，照说大家今年总该民亦劳止，汔可小休了吧。依据中国古老的传统，蛇、蛟、龙是属于近亲的爬虫，蛇百年成蛟，蛟百年成龙。在十二生肖里，龙年过了就是蛇年，内地有的省份管蛇叫小龙或者是闰龙，可能是其源有自的。

谈到蛇，近十多年来，医学界对于蛇的兴趣大增，世界各国都有研究蛇类的专家。自从美国医学界发现蛇的毒涎可以医治心脏病，并且能够遏止癌细胞的散布后，研究蛇类的人，与日俱增。依据专家的统计，全世界蛇的种类，人类已发现的，有两千四百多种，其中大半的蛇，都是无毒的。

目前在蛇类里最大的蛇，是一种叫大乌兰加的蛇，有一百五六十尺长，圆径有尺把粗细，虽然大得令人可怕，可是它却是以小动物和鸟蛋为主食，只要不侵犯它，不会无故伤人。

在台湾我们认为被竹叶青、雨伞节、眼镜蛇这三种毒蛇咬上一口，蛇毒散得最快，若不立刻施救，必定丧命，算是顶毒的蛇了。其实真正最毒的蛇是澳洲的敏地蛇，这种蛇所经之处，草木立刻一片枯黄，乘人不备，蹿高偷袭快而且准；人畜遇上，无一幸免。澳洲人起誓都拿敏地蛇赌咒，澳洲人认为，这是世界上最毒的蛇了。

关于哪一种蛇最毒，专家学者，各持己见，莫衷一是。美国东南部发现属于响尾蛇中一种东方衲背响尾蛇，体重有十四五公斤，身长有二点六七米，有人说这种蛇最毒。也有人认为虎蛇和东南亚产的蓝色柳条蛇，是不分轩轻的两种毒蛇，因为它们只需放出两毫克的毒涎，就能致人于死。可是巴西专家又一致推认一种叫“格本拜柏”的蛇，才是真正毒性最烈的蛇，因为它嘴里有一百多只内倾环齿，每只长度有三点二厘米，一旦被咬，全部毒牙同时放射毒涎，未及施救，即已送命。据说这种毒蛇极为罕见，前年美国费城动物园养过一条，不知何故，这条世上稀有的毒蛇，居然自己咬自己自杀了，从此专家学者也就失去研究的对象。

所有蛇类的构造都很特别，它的嘴里没有硬骨，可以自由伸缩，像一个大洞，比它大若干倍的动物，它都敢张口吞食。中国有句古话是“人心不足蛇吞象”，庞然大象蛇虽然吞不下去，不过，蛇象相遇，蛇可不为此畏缩，依然昂然不惧，照样猛攻。有一种啮齿蛇，体积不大，倒足以逼使大家公认最毒的响尾蛇一遇上它就骨软筋酥，不管双方体积相差多少，耗来耗去响尾蛇终归成为啮齿蛇的嘴上美食。天演公例，一物伏一物半点不假。非洲有一种吃蛋蛇，吃技专精，一口气能连吃七八十只鸟蛋，而且吃完能把蛋壳完整地吐出来，此后一两年之内任何蛋类都可不吃。这种蛇是蛇类少数胎生中的一种，全身肌肉比别的蛇类细致紧缩，非洲人认为是补药中的神品。

一般蛇类受精后，最快的一个月就生蛋，最慢的有五年才生的。另外有一种黄斑蛇，一次受精，即可连生十六年，每年孕生一次，每次能产一百多只蛋，造物之奇，真是不可思议。美洲有一种森岫蛇，是森林池沼里生长的一种水蛇，最大的也有三十多米长，据说这种蛇经专家证实，是由蜥蜴演变而来，咱们中国古代传说蛇变蛟，蛟成龙，中外传说相互印证，蛇能变龙，似乎信而有征了。

据台湾热带毒蛇研究所一位负责人谈起，他说夏季天气闷热，是蛇类最活跃的季节，稍不留心，即有被蛇咬伤的危险。大家一看见蛇，都会惊慌失措，其实蛇类并非统统有毒。以台湾来说，如锦蛇、水蛇、南蛇等俗称菜蛇，都是没有毒性，纵或咬人，也不会致死。

在台湾常见的毒蛇是百步蛇、青竹丝、雨伞节、龟壳花、饭匙倩（俗名眼镜蛇）、黑背海蛇等。除了饭匙倩恶性重大常会主动袭人外，其他的蛇，即使是毒蛇也都是人不犯我，我不犯人。它们咬人似乎都是出于惊恐自卫。

总之，无论出于主动或被动，被毒蛇咬伤，其危险程度是一样的。大致说来毒蛇的特征是：头部以三角形的居多，不爱群居，喜欢独来独往，颜色艳丽，而且鳞片闪烁有光，长相也很特殊（如眼镜蛇、雨伞节等）。如果遇上，必须镇定，千万不要惊慌，防范的方法有以下几点：

一、居住郊外，或依山傍水的别墅，尤其野外露营，如果在住所或临时帐篷四围撒上一圈石灰，蛇就不敢侵入石灰圈里。因为蛇一碰到石灰，即觉疼痛难忍，甚至皮肉溃烂，任何毒蛇都不敢越雷池一步，这种方法万试万灵。

二、到郊外散步游玩，最好随身携带手杖，走过漫长荒草地带，不妨先用手杖拨弄前面的野草，蛇一受惊，立刻游走，所谓打草惊蛇是也。河岸的壁穴、田埂上的土洞，都是蛇类最好躲藏的处所，千万不可走近用手试探。

三、蛇在夜间瞳孔自然放大，才能充分吸取外来的光线，远处看来，如同萤火虫的蓝光，小孩子们往往误为萤火虫，前去捕捉而招来意外之灾。所以，晚间在郊外一闪一闪的蓝光才是萤火虫，如果蓝光定而不移，长明不灭，那八成是对蛇眼，千万不要招惹它了。

四、栖息河岸池边有一种水蛇，虽然无毒，偶被它咬伤，伤口如碰牛粪，立刻发炎红肿，若不赶快医治，也有性命之忧。此外，乡间住户，多半在鸭舍鸡埘饲养几只大白鹅，因为蛇一沾鹅粪，立刻脱皮，所以蛇一看到有鹅，立刻远遁，毫不停留。

五、如果有人被蛇咬伤，一时分不清有毒无毒，有个辨识方法，极为简易：注意伤者印堂（即两眼之间鼻梁上方）如有像针扎的感

觉，就可以断定是毒蛇咬的。蛇毒分“阳性”和“阴性”两种，被阳性毒蛇咬伤的，伤口立刻红肿发炎刺痛，心神不定，坐立不安。阴性咬伤的恰恰相反，伤口不觉肿胀，只有轻微麻辣，身体疲倦，昏昏欲睡。此刻要绝对警惕，千万不能让伤者睡着，因为一睡成千古，势必还魂无术了。

被毒蛇咬伤的人，最好马上送医，越快越好。如果在荒郊野外，一时无法送医，要是伤在手脚，立刻把伤肢用布条扎紧，会喝酒的，尽量喝点烈性酒，因为酒精跟蛇毒一发生中和作用，可以延缓和冲淡蛇毒的散布，以便送医疗毒。至于有些人把咬伤的皮肉割掉，或者用火灼烧灸，并不是上策，尤其是用嘴来吸吮伤口，更是危险，切勿尝试。

如此说来，蛇对于人类岂不是一点好处都没有了吗？并不尽然。据说罗马有一家医院，专门给人防治秃顶，百试百灵。在第二次世界大战发生之前，意大利有一位高级外交人员，平素最重仪表，唯恐自己一过中年头发稀疏有损观瞻，于是到这家医院防治秃顶，居然效用卓著，不但旧发不脱，而且新发茂密光润。大家竞相赞誉，于是门庭若市，发了大财。其实所用主要原料，就是一种毒蛇熬炼出来的蛇油，究竟是什么蛇的油，他可就秘而不宣了。

我们中国四川省的雅江出产的中药黄连驰名中外，当地药商说，凡是出产黄连的地区，就有一种蛇叫黄连蛇，以黄连为主食，专门吸取黄连精华，人们捉捕到它之后，把蛇弄死晒干，磨成蛇粉。初生婴儿在未开口吃奶之前，先以少许羚羊角跟黄连蛇粉，用水调和给婴儿吞下，就是天气再酷热，吃过这种蛇粉的小孩，一生也不会生毒疔热痱子。所以，得到点黄连蛇粉的人家，都如获至宝似的收藏起来，以备不时之需。

近年“国科会”支持台大医学院从事百步蛇毒的研究，发现这种蛇毒含有抗血液凝结成分，对于治疗血栓症，比别的药物更有持久性功效。同时从毒蛇研究中证明蛇毒分心脏毒素和神经毒素两大类，都具有缓和心脏跳动、抑制血液凝固、阻断神经传导的功能，将来很可能成立百步蛇养殖场，大量养殖，提炼治疗血栓药剂，供应医学界使用。如再作深入探讨，料想必有更多的医疗用途呢。

方今最让世人注目黑白种族纷争的罗德西亚，就是盛产蛇类的国家之一，那里有一种叫青森蛇的，体大而肥，肉更鲜美适口。史密斯

总理为了促进经济发展，吸取外汇，几年前，不惜花费重金延聘养蛇专家和美食高手，把蛇肉制成肉酱，用真空容器装瓶外销。听说运销世界各地情形良好，已为罗国挣得大量外汇，谁能想到，望而生畏的蛇类居然还能够佐餐健饭呢。

从前有个事实，也是蛇对人类的好处。在前清时代，粮政办得好坏，咱们姑且不谈，可是听说当年米粮的仓耗，每年千分之一都不到。清代管粮仓的职官是二品大员仓场侍郎，是专管公众粮食仓库的。库存余粮有近百年的老米，民国初年，北平老字号的粮食店还能淘换到陈年老米，给病人喂老米稀饭吃，说是易于消化，而且克食。这种米尽管颜色已成浅褐色了，可是绝对不霉不蛀。

笔者因好奇心驱使，曾经找到一位当年在京东十七仓当过库丁的问过，他说公仓里不用罗砖地，全是干燥的黄松木板，浮面再堆上一尺多厚的炉灰渣子，一年一换，仓库四周墙角都撒上银炭的炭屑防潮，仓库当然是严禁烟火更不准撒石灰。根据历代古老的传说，护仓神最忌讳石灰。谈到护仓神，他非常神秘地细声细语说，就是长老爷子（北方管蛇叫长虫，所以他称呼蛇为长老爷子）。

每年四月十六大翻仓一次，所有仓板都要拿出来曝晒，撤去旧炉灰，另换新炉渣铺上。可是翻仓的头一天清早，必须先祭护仓神。在仓门摆设香案，由总库守主祭。祭品只有三色，是一壶白干，五十枚生鸡蛋，五只带毛的雏鸽，只点蜡烛而不焚香，祭完一放鞭炮，所有各守护神自当陆续回避，第二天即可着手清仓。平日各粮食屋顶梁架，板下灰堆，都藏有各式各样蛇类，平素毫不惊扰出入人员，只要鼠类一进仓里偷吃粮米，它们蹿起来一吸，立刻把老鼠吸住，一饱蛇吻。仓里没有偷米的鼠类，所以仓米损耗减到最低程度。再加上管仓的老法子勤翻多动，推陈储新，防止霉蛀，盘仓当然没有大亏损了。照那老库丁的说法看来，蛇类在粮仓里还真比库守得力，无怪乎神权时代，视它们为护仓神，虔诚地奉祀呢。

抗战之前，笔者跟几位世交，在苏北泰县曾经运销过食盐，在下坝一带，有几栋盐仓。撤退时，政府恐怕食盐资敌，于是全部免税疏散，除了杂项仓库之外，所有盐仓全部腾空。

等到胜利还都，回到泰县一看，大小盐仓依旧无恙。打开仓库，只见檐牙榱桷，梁椳楣楔，仿佛流烟坠雾，如絮如云，挂满了都是粗粗细细一条一条的蛇蜕。再一清扫四周卤沟（热天可能有的盐溶化成

卤，所以盐仓都有青石板的卤沟，以便宣泄），大大小小的蛇蛋差不多也有一两百枚。蛇蜕堆在一处，也有二三十斤之多。用卤沟的老卤来腌蛇蛋，不但黄沙白嫩，芳濡温润，啜粥佐酒，其味夔绝。而且可以明目却湿，小儿吃后，夏日可以免生毒疮恶痒。

蛇蜕一包当时就送给打扫的工人，让他拿到药店换酒喝，料想他一定非常高兴，可以大打一番牙祭。谁知他无精打采地回来，再一问，才知道药店根本不收蛇蜕。于是笔者带他到一家最大的药店，进门先问龙衣是什么行市（中药行话管蛇蜕叫龙衣）。照当时市价，我们那包龙衣，换了五袋子洋面价钱，货银两讫，带着工人回到盐栈，他才知道到药店蛇蜕叫龙衣，人家才肯论值收货。蛇蜕性凉，焙干入药，可治恶疮丹毒。寻丈以上的蛇蜕，缝在裤带里，给孕妇束腰，可以预防流产、早产。中国在若干年前中医已经知道蛇能治病，早就加入汉药的系列。

内地或台湾都有一种捕蛇专家，除了像广东蛇行，在夏末秋初，派出能手从广西境内进入十万大山集体捕蛇，供给冬季各大餐馆举行三蛇全蛇大会，让一般老饕冬令进补，大啖蛇筵的捕蛇手，算是特殊方家外，至于一般捕蛇能手，也都各有秘不传人的绝招。

民国二十年，笔者在武汉工作。有一位同事方君，是武昌的望族，湖北讲究请知好到家里喝汤，无非是萝卜炖淡菜，或是老藕煨排骨。一天中午，方君坚约我到他家喝汤，推辞不掉，只好偕同三位同事一起前往。他家的客厅轩敞高雅，正中厅柱悬挂一方刘石庵所写“攄意弘观”拓镌的木匾。刚一入席厨子捧着油盘送汤，忽然大叫一声，夺门而出，并且请大家赶快离开客厅。

大家仓皇出了客厅，厨子指指堂匾，大家才看清楚匾的上方露出一个红冠高耸、两眼碧光闪烁的怪物。头部很像大号公鸡，可惜露头藏尾看不到全身，就有人说是怪蛇，可是笔者始终不相信，哪有长了红冠的蛇呢。这个时候用人已经把一位捕蛇能手请来，据他观察这是一种叫黑蜈的毒蛇，蛇龄可能有两百年左右。他把带来的一小桶油质药膏在所穿衣裤上涂遍，然后把新毛竹一劈两开，毛口朝外，用麻绳绑在四肢和前后胸上，一切停当后，走进客厅，吹出一种声音很奇特的口哨。过了不久，那条蛇果然蜿蜒而下，盘在炕桌上，昂然矗立。此刻才看清蛇身长度还不足四米，可是蛇身鳞甲异彩，毒信吞吐，丑恶之极。

这位捕蛇手拿着一条小藤鞭子，对准蛇头左右摇晃，果然把蛇激怒，飞纵下桌，人蛇立刻纠缠一起，在地上互相蹂躏翻滚。大约有一盏茶时间，蛇皮被竹片割得四分五裂，血流满地。捕蛇人从怀里抽出一把利刃，对准蛇的颈部一划，把蛇胆摘出，一吞而下，蛇身委地，立刻僵直。捕蛇人经过一场搏斗，已具筋疲力尽之态，不一会儿，他却满面红光，异常雄伟，原来是蛇胆的功劳。他说，这么一来，至少可以延寿三十年，如果当真，那只蛇胆岂不是比千年何首乌、百年老山参功效还大吗？平生所见怪蛇，这条黑蜈蚣算是最丑恶的了。

台湾老一辈的人常说：台湾省冈陵起伏，林壑幽深，当年淡水、浊水、楠梓、仙溪重峦冥密，流沙怪石之间，到处都有蛇虺的踪迹。日本人窃据台湾之后，对原始林木乱砍滥伐，蛇类无法潜踪，日渐减少。当年台北的中和乡就是蛇的大本营，自从中和乡大兴土木，开辟社区，蛇才避地他迁，不再为患。

可是到现在，省内各地，每年仍然会出现一两次大蛇，尤其是南部近山地区。以一九七六年来说吧，在高雄县桃源乡建山小学，因为附近森林茂密，山旁草丛高可及人，四月间，又碰到天热缺雨，蛇类因而外游了。建山小学校园出现的一条两米多长，有胳膊粗细的大蛇，被一位老师看见，三招两式就把巨蛇拿获。当地山胞认出这种蛇是巨灵蛇，特点是力大无穷。同学们为求证实，把蛇吊在树上，这条蛇可以把一只硬木椅子拉高，小猫小狗被它缠住，立刻窒息。后来，校方将蛇皮剥下做了标本，蛇肉送给山胞加菜，七八个壮汉，足足嚼了三四天，可见这条蛇有多么粗壮了。

新营的盐水镇桥南里，去年六月初，有人发现一条巨蟒在八掌溪旁戏水。目睹的人说，这条巨蟒有三十多公尺长，腰粗如大海碗，背黑腹白，眼睛荧光闪闪，有鸽蛋大小。引得盐水、朴子两地的捕蛇专家，齐集桥南里一带，放哨听风，都想捉捕。这条蟒蛇，身躯矫健，听觉、嗅觉特别灵敏。捕蛇人用尽了各种捉捕方法，甚至以鸡兔等小动物为饵，它好像洞悉狡计，不为所动。它一游走，轻劲超距，虎虎生风；它经过的地方，都被辗出一道牛车车轮一般的痕迹。有人悬赏五万元购捕，但是此蟒忽隐忽现，令人无法捉摸。

朴子捕蛇专家李清荣表示，这条蟒蛇本性善良，可能已经玄化通灵，绝不致伤害人畜，念其修炼不易，就不要搜捕它吧。后来有人查勘到八掌溪桥下有一处巨穴，就是它的蛇窟。附近住户在日薄崦嵫的

时候，不时看到它在穴旁栖息游动，溪边戏水。既不伤人，大家司空见惯，也就不去理会它了。

台湾省水产试验所所长邓火土说，去年六月间，高雄县六龟乡山地发现一条生有两腿的怪蛇，被山地育幼院的院童们弄死。该院董事长杨煦牧师，认为是罕有的动物，将它制成标本，在院里陈列，俾供众览。这条被认为罕见的怪蛇，约有两米长，手臂般粗，花色黑白相间，在后段肚子上长了两条腿，每条都有一台尺长，腿上还生有许多爪。邓所长说：那腿状的东西是雄蛇的生殖器，也就是俗称蛇鞭。雄蛇的生殖器生在肛门里，平时都缩藏在肚腹之内，只要用手在它肛门部位用力压挤，就会伸出体外，这种情形不太经见，所以大众才误认为是条长了腿的怪蛇。

瑞典的斯德哥尔摩市，有一次珠宝展览会里，聘请三条毒蛇保护一颗价值四十二万九千美元的蓝宝石。据说这种毒蛇毒性剧烈，而且散布非常迅速，被它咬上一口，无法救治，在十分钟内，必定死亡。瑞典规定，任何展览会是不准由毒蛇担任警卫的，不过这次珠宝展览，是在某一国的大使馆内举行，所以警察当局虽然知道他们触犯法纪，可也莫之奈何。想不到蛇对人类又多了一桩贡献。

蛇年谈吃蛇

中国人以吃蛇驰名全国的，要属岭南一带人士啦。讲到割烹技术最精美的也都是羊城名庖。可是治馐材料上选的毒蛇，广东只有怀集、广宁、增城出产少量毒蛇，大部分蛇宴所用的毒蛇，全是从广西十万大山捉捕来的。

在黄河流域以北，蝎子多长虫少（北方人管蛇叫长虫），看见蛇已经浑身肉麻，甭说把蛇治馐调羹，当珍馐美味来大快朵颐了。

谈到我们中国人吃蛇的历史已经很久啦，梁任昉的《述异记》就记载：“汉和帝时，大雨，龙堕宫中，帝令作羹赐群臣。”那时龙蛇混淆，所谓龙，实际上也就是蛇。和帝要不平素常吃蛇肉，岂敢贸然制羹，赏宴群臣呢。要是再往前追溯，左丘明的《左传》，也有“豢龙氏鬻龙以食”的记述。到了明朝李时珍所著的《本草纲目》，更明确地指出“蚺蛇肉极腴美”。由此看来，我们吃蛇，源远流长，已经有几千年历史啦。

广东人吃蛇是有季节的，讲究秋风起，三蛇肥，才开始吃蛇，到了冬至前后，大排蛇宴，觥筹交错，才算正式冬补呢。

广东的蛇行蛇店，跟鸡鸭行一样，街头巷尾，到处都有。可以在店里指定要哪一条蛇，现杀摘胆，蛇胆生吞，蛇肉下酒，煮炒氽炖，悉听尊便。

在广东虽然大家都知道蛇是美味，但家庭妇女中，很少有胆量捉一条蛇，像杀鸡宰鸭一样轻轻松松烹而食之的。因为蛇分有毒无毒，而且蛇性各异，又是滑不溜叽，要是被毒蛇咬上一口真能立刻送命，不是闹着玩的。至于蛇行经验丰富的割手，一看是条毒蛇，首先把蛇的毒囊毒牙摘下来，然后再剥皮开膛，那就万无一失了。所以有人捉到奇毒异蛇，送到蛇行蛇店，请他们代为宰杀，收些手续费，也是他们营业项目之一呢。

以广州市来说，蛇行似乎比蛇店的营业范围大，大的蛇行就有二三十家，每家都有十位八位身手不凡的捕蛇好手。一交立秋，各家蛇

行就派出捕手，结队向广西十万大山出发，入山捉蛇。笔者有位朋友伍君，他家世代是开蛇行的，据他说：

“毒蛇种类有好几十种，我们捉捕的蛇大致以饭铲头、金甲带、银甲带、过树榕为主，因为那些毒蛇，祛除上中下三焦风湿恶毒，效果最好，另外最主要是一种叫贯中蛇的。这种贯中蛇，是蛇宴中全蛇大会一条主蛇。它能把上中下三焦湿毒一气贯通。哪一年贯中蛇捕得多，蛇宴生意必定特别兴隆，大家都可以多分花红。此外还有金钱豹蛇、水律蛇、白花蛇、蛇蟠蛇、蟒，那就是蛇宴的配料了。大家入山捕蛇有一固定入山的山口，进山没几步路就有一座蛇王庙，大家先在庙里安营扎寨，虔诚祈梦，必须其中有一位在梦中得到蛇神指点，今年准许捉捕贯中蛇多少条，大家才能入山分头捉捕。最后各家捉捕到的贯中蛇，一律要归公分配，如果有人私自隐匿，超过蛇神指点的数字，那一年必定有人弃尸深山，不得善终。这种事累显灵异，所以谁也不敢尝试。”伍君说得活灵活现，好像真有其事，咱们也就姑妄听之吧。

蛇行蛇店的老师傅剖蛇，真是会者不难，伸手到蛇笼里一抓，就是一条。左手拇指食指，把蛇颈一下箍紧，蛇尾用脚踩住，蛇的肚子一翻白，蛇的嘴就张开了。接着用锋利匕首，在蛇的上膛闪开式的一刮两刮，把蛇的两只能放毒液的大牙刮掉。然后用手摸出蛇胆的位置，对准蛇胆拿尖刀一划，破开一个小口，单手一挤，立刻挤出一粒蚕豆大小，碧绿的蛇胆出来。那只没了胆的毒蛇，如果放回蛇笼里豢养，仍旧可以活上十天半个月呢。

吃蛇的方法很多，最普遍吃法就是将蛇剥皮放血后，把蛇肉带骨切成寸段，用葱姜料酒，加入点陈皮用水清炖。广东菜馆掌勺的大师傅，一桌全蛇宴席，能做出二三十种不同以蛇为主的珍馐美味出来。而且名堂百出，每道菜都给起个响亮别致的菜名。您就是饮饌专家的老吃客，也不见得能够猜得出来都是些什么菜。譬如蛇片虾片双炒叫“双龙闹海”，红焖蛇鳝虾叫“三星拱照”，蒜粒炒蟒蛇肚鸡什件叫“龙肝凤胆”，蛇肉煲鸡爪叫“龙衣凤足”，蛇宴里主菜三蛇，果子狸，配上鲍鱼火腿鸡丝叫“龙虎凤风云会”，要是加上一条贯中蛇，“一气贯三焦”，那就更名贵啦。全蛇大会主人要给厨房、堂倌放赏，在座宾客也得向主人敬酒申谢，最后主人还得请在座宾客到澡堂洗个热水澡，才算终席。

当年岑春煊因为久历戎行，终年餐风宿雨，得了风湿，一年到头都要吃鹿茸配的膏子药，鹿茸吃多了之后，不但眼睛布满血丝，而且嘴里常有异臭。经过名医诊断，告诉他每到冬令进补的时候，多吞几粒蛇胆，尽可能多吃蛇肉，多饮蛇汤，可以缓和内腑的郁热。因此每到冬令，凡是蛇宴的酬应，岑都是欣然命驾大啖一番。

岑一向脾气暴躁，喜欢纠参同官百僚，在清朝疆臣中是出了名的。有一位兵备道为了点小事，得罪了岑督宪。岑正准备出本参奏，碰巧这位观察大人有人送了他一条紫蝮蛇。据说这种紫蝮蛇，是百年难遇的稀世珍品，不但能调中理气，而且祛热除湿更是妙用无穷。于是洁治紫蝮盛宴，恭迓宪驾。这一着棋真算下对啦，参章不但化为乌有，到了年终反而列名保举。

第二年元旦，那位观察大人兴高采烈，焚香开门，正准备出门迎神接福，兜一兜喜神方，不料抬头一看照墙上，多了一副对联，上联是“紫气东来”，下联是“蛇光普照”。弄得这位观察大人啼笑皆非，从此官场中写春条，大家都避讳不写紫气东来，这个因由，就是从这儿来的。

梁均默（寒操）先生曾说过一段吃蛇肉的故事。他说：“朋友们常说我是广东美食专家，而广东又是最讲究吃蛇的，总认为我一定吃过最盛大的蛇宴了。我不仅吃过三蛇、全蛇，甚至吃过五蛇大会，自己也觉得很了不起了。有一天跟同乡谢祺（当时任财政部税务署署长）聊起吃蛇。谢说要谈吃蛇，我们谁也比不了保君健，他曾经吃过子母蛇的七蛇大会呢。保是江苏南通人，中学毕业，就考取公费留学，到美国哥伦比亚大学攻读。同系同室有位同学汤家煌，是世代在广州开蛇行，所以汤君耳濡目染从小就成了把捉蛇高手。只要一个洋面口袋，一根麻绳，不管是多厉害的毒蛇都能手到擒来。

“留学生天天吃热狗三明治，胃口简直倒尽，汤君偶或逢周末，有时约了保君健郊游野餐，总带一两条活蛇，到野外现宰现炖，两人大啖一番。起初保君健心里对吃蛇还有点吓丝丝的，后来渐渐也习惯了蛇肉煨汤滑香鲜嫩，比起美国餐馆的清汤浓汤，自然要高明多多。从此两人不时借口外出度周末，就到郊外换换口味解解馋。

“有一天汤君从校外带了两位老乡，还拿着两罐药膏。在宿舍里，每人都把双手两臂仔细用药膏搽匀，又匆匆而出。过了顿饭时间，三个人好像疲惫不堪地回到宿舍，大布袋里多了两大一小三条毒

蛇。汤说，有一天他在校园里散步，无意中发现一处蛇穴，照蛇游行过草上残留的蛇迹，直跃而行，猜想是蛇中珍品子母蛇，同时蛇已怀孕，就要生产，可是还不能百分之百确定。蛇类都是卵生，只有子母蛇是胎生，子母蛇除了有一般毒蛇治病的长处外，疗治五劳七伤特具神效。尤其是刀伤枪伤，凡是吃过子母蛇的人，就是遭受武器伤火药伤，伤口愈合，要比普通人快出一倍，所以军中朋友特别视若瑰宝。这种子母蛇，在两广一带已经稀见，居然在加州碰巧遇上，汤君自己没有捉捕过这类毒蛇，所以又请了两位此中有经验的高手帮忙，果然一下奏功，居然公蛇母蛇幼蛇窝里堵一举成擒。于是大家兴高采烈一同到了旧金山一家专门供应蛇宴的酒家，用全蛇加上子母蛇来了一次百年难遇的七蛇大会。他们同时约酒家老板入座大嚼，这种盛饌千金难求，饮啜之余，老板一高兴，连酒菜都由老板侍候啦。

“保君健吃过子母蛇的七蛇大会，颇为自豪，可是他可不敢在人前炫耀。因为原配是美国人，继配是智利人，同学聚会时常开他玩笑，说他专吃西式西餐，其乐融融。在酒酣耳热的时候，他也偶吐心曲。他说娶洋婆子，实在乐不敌苦。自己爱吃蛇肉，虽然吃过稀世蛇宴，但在两位夫人之前，甭说夸耀，连吃蛇肉都不敢吐露半句口风，你们说乐趣在哪儿呢？”

从梁默老这段话，才知道蛇宴里还有七蛇大会呢。近几年来，台北的广东饭店酒家越来越多，到了冬令进补的时候，大家也互相拿三蛇宴、全蛇大会来号召，但笔者朋友中畏蛇者多，嗜蛇者寡，总也凑不上一桌人，所以已经多年未尝异味，兴致来时，也只有到夜市场来碗锦蛇汤解馋了。

宜酒宜饭宜茶宜粥的火腿

从前考古专家中国通福开森说：“尽管德国人夸称德国做的香肠火腿，滋味好，花式多，可以雄视欧亚各国。说这些话的德国人，我敢断定他们没有尝过中国的云腿蒋腿，否则绝对不敢大言不惭，自吹自夸说德国火腿是世界第一的。”

民国十年左右，北平德国医院的狄勃尔大夫，不但是当时医学界的权威，而且是绅商各界交际场合里的甘草。他曾经说过，他特别爱吃中国菜。凡是经他妙手回春治好的大家闺秀、豪富名流，知道他的特嗜，真是邳中鹿尾，塞上驼蹄，天天罗列满桌，时常十天半月顿顿都吃中餐。他最爱吃用火腿炖的汤、火腿煨的菜，尤其是云腿夹面包，他认为那比热狗三明治，不知道要高明多少倍。

中国人远者如美食名家袁子才，《随园食单》里素菜荤烧的，十之八九都离不开火腿。狂人金圣叹在临刑的时候，还忘不了告诉他儿子说，豆腐干加花生下酒，有火腿味。可见此公不但爱吃火腿，而且认为火腿下酒，是无上的隽品，才有这种妙喻。近者如“洪宪皇帝”袁项城，虽然是河南人，可是每餐必备火腿熬白菜墩。谭延闿的畏公鱼翅，全是火腿鸡汤借味，离了火腿也就不成其为谭家菜名肴的上品啦。

照以上情形来看，不论古今中外，好啖的老饕，对于国产的火腿都有特别偏爱、极高评价的。

中国西南各省，大半都会腌制火腿，不过以浙江的金华火腿和云南宣威的火腿最负盛名。浙江火腿大家都认为产自金华，所以才叫金华火腿，要买必定指名要金华产品。其实浙东金华、义乌、盘安、东阳一带，都擅制火腿。真正吃火腿行家，都觉得在浙东出产火腿各地区来比较，东阳腿品质香味实在要高出一筹。

当年浙东一带，每年接近重阳，各火腿行庄就开始忙着腌火腿了。所有合于腌制火腿的猪腿，全被人搜购一空，如果此时想搞一只蹄髈来吃，不是跟猪肉商有点交情，那简直甬想买得到。

腌腿也分季节，重阳前后腌的腿叫秋腿。此时猪只的膘头还不足，不过腿市新货红盘开得高，秋腿抢先脱手，可以卖个好价钱。十一月腌的腿叫冬腿，这个时候膘头养足，皮光肉细，是腿中上选。立春以后所腌的腿叫春腿，因为冬寒已过，猪渐退膘，品质方面就稍逊。不管是秋腿、冬腿、春腿，人家内行庄客一看便知，每人都随身携带一枝削尖的竹扦子或者是钢扦子，如果要调查肉的品质老嫩，腌制的手法时间如何，只要把扦子往腿上一插，再抽出一闻，就可以嗅出品质好歹。这种老师傅，在行庄里都是高薪厚禄，地位崇高，特别受人敬仰呢。

腌制火腿看是并不复杂，可是做起来的手法，可就大有高低优劣啦。首先要把整只猪腿割下来，要是刀功不好，割的部位有偏差，将来腌好，腿形不标准，自然卖不起好价钱来。整只猪腿要用大籽盐涂满后仔细搓擦，遇到瘦肉部位，更要加盐多揉。所谓大籽盐就是海气晒盐，如果用小籽盐（灶盐）或是精盐，腌出来的火腿鲜度就差了。猪腿腌好要平放挂釉的瓦缸里，缸底要用竹篾子架空，让大盐行卤后的卤汁慢慢流到缸底，不致渗到肉里，影响肉的品质。

如此经过八天到十天（看天气冷暖而把天数增减），加盐一次，分量要比第一次用盐减半，过十天后再加盐一次，比第二次再减半。腌到将近一个月期间，老师傅打过扦子，认为可以出缸，挑选一个阳光普照的大晴天，把整只腌腿一条一条拿出，放在大木盆里，用清水浸泡，河水井水均可。就是避免用自来水，因为自来水里有化学药剂，肉味会变苦涩。泡的时间要看阳光强弱而定。腌腿经过几小时的浸泡，所有腿上附着的盐卤杂质，要轻轻洗抹干净，悬挂在通风良好的阳光之下曝晒，等到腿肉泛红，表皮坚硬，再把腿形修整一番就算大功告成了。至于腿的好坏，那就全凭老师傅们的经验技术了。

有人说腌制若干只火腿中，必定要有一只戍腿（狗腿）才能提鲜，您如果问一般制腿的老师傅，他们总是笑一笑，既不承认，也不否认。其中有什么猫儿溺，外行人就莫测高深了。不过笔者在江苏泰县一次宴会上，确曾吃到戍腿，其色深红，全部瘦肉，有点像北平的清酱肉。可是木渣渣的，鲜味全无。顽石先生说过，戍腿精华全被猪腿吸尽，所以味同柴木，确实信而有征。

现在来谈谈云南的宣威腿，当年在平津等地，想吃金华腿随时随地在南货店、南货担子上都可以买得到。可是想吃真正云南宣威火腿，那就可遇而不可求，要碰机会了。抗战时期，凡是初到昆明的下

江客，第一觉得昆明市面太晚，早上十点敲过，街上还是寂静无声，十家商店倒有九家还没下门板。昆明早上也讲究吃茶，火腿一碟，等于别处的花生瓜子。由于云腿平常少吃，外来客无不大啖一番。从前只听说火腿可以下茶，敢情到了昆明，确实是一边喝茶一边嚼火腿。

云腿体型巨大，头号云腿比浙腿要大一半。据说宣威腌制火腿的猪只，不但品种优异，而且饲料都经过加工，所以养的猪都是皮薄肉嫩，制成火腿不但颜色殷红柔曼，味道更是醇厚香润，既酥且嫩。另外有一种竹叶的火腿，红肌白理，香不腻口，好喝两盅的，都喜欢用竹叶熏来下酒。云贵各省的老饕，吃惯了醇厚腴爽的云腿，偶然吃到浙腿，反而觉得味薄而腻，不及云腿呢。

火腿在烹调方面，一般人总认为其作用是提味起鲜，是绝妙的配料。其实好火腿要作为正菜，单独品尝，才能体味出它醇正昌博的真味原味来。拿火腿做主菜，有蜜汁火方、一品富贵等。现在固然是佳腿难得不可苛求，可是以目前一般饭馆来说，不论是江浙馆，或者湘滇粤各省饭馆，火候刀功一丝不苟，真能够得上真正标准的可以说少而又少。

拿蜜汁火方来说吧，一定要选火腿的中腰封，因为中腰封是整只火腿菁华所在，先要看火腿的大小，然后切成方块，片皮剔肥，只取精肉。把整个大干贝洗净，用绍酒浸润过铺满垫底，作用是吸油去腥提鲜助味。然后另外用蜜汁三成、冰糖七成，上锅先蒸，等糖蜜融合之后备用，因为蜂蜜有一种花粉味，只能三成，用多了影响火方正味。火方上锅蒸到八成火候，才能把蜜汁浇上，只能蒸十分钟就可以起锅上席。蒸得稍久，火方就甜腻滞口，要特别注意，这道菜火腿厚重，蜜汁甜润，所以绝对避免羶入火腿肥膘，才能得腴而不腻之妙。

一品富贵是一道酒饭两宜的填充菜，早先这道菜要配荷叶卷，后来经陈光甫先生提倡，改用去边面包蒸软夹火腿吃，那是为了老年长者牙口不好来设想的。想不到现在一律改用面包，反而没有用荷叶卷的了。一品富贵不同于蜜汁火方的，是虽然去皮，可是要稍许带肥。火方是切方块，这个菜可是要切片，考考厨子的刀功了。火腿要切薄到成片就行，切好之后，要不松不散，更不许连刀，因为这道菜的火腿瘦中带肥，虽然浮面浇上木樨莲子汁，也不过取点清香而已。现在有些饭馆用莲子羹垫底，火腿则肥多瘦少，厚度有两枚银圆厚，那简直考验吃客的齿功啦。

上腰封的火腿切丝，用三和油拌荠菜啜粥，可算粥菜中逸品。当年张恨水在《世界晚报》写《金粉世家》长篇小说里，有一部分他自认为用《红楼梦》笔法的，他非常得意他写金总理家七少爷燕西生病，让厨房准备几样清淡粥菜，其中有一碟拌鸭掌，大家闲时聊天，笔者给他建议，不如改为云腿拌荠菜，因为富贵人家子弟生病，绝不会拿不易消化的鸭掌当粥菜的。抗战时期张在重庆患疟疾，病后胃口不开，忽然记起拿云腿荠菜啜粥，并且驰书告诉笔者，所谓粥菜逸品，今得之矣。可见火腿宜粥，也是有其根据的。

至于以火腿下酒，扬镇一带菜肴多用重油，喜欢半肥半瘦火腿。苏锡人士饮食以清淡是尚，佐酒火腿大都采用纯瘦，总要剔出所谓“眼镜”来啜酒。总之不管是浙腿云腿，吃到嘴里能够腴而能爽，酥而不糜，清淳浥润，才算是腿中上品。

写到此处，想起有关火腿的一个小故事。

抗战胜利笔者曾到扬镇小住，好友胡国华兄适在黄伯韬军中主持福利社，承他送我一只玻璃锦匣，打开一看，是长不过三寸蹄爪宛然的火腿一对。那么小的火腿，当然不是猪腿，可是什么动物有这样的蹄爪呢，真把我考住啦。后来还是胡兄自己说明，才恍然大悟。原来他们福利机构，有一位东阳腌腿的老师傅，不但腌制火腿是老经验，对于修整腿形，更是拿手。闲来无事，他碰到猪只尾巴特别肥大的，就切下来，跟其他火腿一同腌晒，腌好出缸，加以修整截短之后，把猪爪后尖小指剥下来，装在猪尾巴尖上，迷你型的小火腿，就大功告成，真是天衣无缝，一点看不出是伪造。经他说明了才觉得毫不稀奇，可是猛一看真能把人唬住。

笔者这对小火腿带到上海之后，被火柴大王刘鸿生看见，觉得新奇好玩，于是这对迷你小火腿，就变成他多宝柜的珍藏了。这小玩意儿虽然不是真正火腿，可也算是有关火腿一段趣话。现在谈火腿，所以把它写了出来。

天灯棒

台北的淮阳饭馆都卖肴肉，有的切得大而且厚，有的又切得小而且薄，肉的软硬程度也不划一。扬、镇两地虽然吃早茶都少不得要几块肴吃，可是镇江肴肉，确又比扬州高出一筹。

吃肴一定要蘸高粱米醋细姜丝，恰好镇江醋鲜而不酸是举国闻名的，所以镇江肴肉因为有好醋衬托，更显得卓尔不凡了。肴肉是用手工压制出来的，所以要肥要瘦可以随心所欲。扬镇面馆做肴肉大师傅的工钱是特别高的，尤其是镇江的面馆，白案子的面点好不好还在其次，如果肴肉做得不够精致，那就没有客人上门啦。

扬镇肴肉的名堂，跟北平涮羊肉的名堂一样，非常之多。有一种偏瘦的肴肉叫眼镜，切出来真是一个肉圈一个肉圈的，不但好吃，而且好看。要吃不肥不瘦有一种玉带钩，整块肴肉中间嵌有一条S型的瘦肉，就像从前系腰带的带钩。最特别是一种纯粹瘦肉核儿，中间插上一根鸡腿骨，这叫天灯棒儿。

有一年笔者路过镇江，家母舅曾让一位曹颖生科长陪我到万花楼吃早茶。结果一盘肴肉放了五枝天灯棒儿，落座不久，就有头戴卡波帽、身穿华达呢大衣的人物，三三两两陆续走过来寒暄敬茶。起初我觉得这位曹君真了不起，交游真够太广阔了，后来走过来寒暄的人越来越多，简直迄无宁止，弄得我不胜其烦。恰好碰到当时商会会长陆小波、药界公会负责人潘颂平也来吃茶，于是借词溜到他们茶桌暂避烦嚣。

据陆小波说：“在茶馆叫肴肉，上只天灯棒就表示来客不是凡夫俗子。三只天灯棒儿那就是有行情的人物啦。你们桌上有五只天灯棒儿，表示有外地大亨到了。那位曹君大概是摆点谱儿给你瞧瞧，所以上了五只天灯棒儿，我跟潘颂平每人再送一只天灯棒儿到你桌上凑凑热闹如何？”他们这一说，我才明白吃肴肉上天灯棒儿是有讲究的，咱既然不是长安贵客，赶紧逊谢不遑。

有了这次经验，此后在里下河一带上茶馆吃早茶，第一件事是叫肴肉免上天灯棒儿，否则当地有头有脸的朋友一摆场，那顿早茶可就

全搅和啦。吃个肴肉都有那么多讲究，咱们中国是礼仪之邦，真是一点也不错。

令人难忘的谭家菜

近几十年来，川滇一带讲究吃成都黄敬临的姑姑筵，湘鄂江浙各省争夸谭厨，如果到了明清两代帝都的北平，要不尝尝赫赫有名的谭家菜，总觉得意犹未尽，似乎觉得有点没玩够，缺点什么似的。我提到谭家菜，一般老饕总喜欢把谭家菜跟谭厨两者互相比较，其实两者是似同实异，两不相侔的。

谭厨是因为组庵先生尊人在广东游宦多年，所以调教出来的厨师，骨干仍旧是羊城风味。不过组庵先生深恐老人齿脱胃弱，所以精研之余，无论烧烤炖炒任何菜式，尽管腴润浓厚，一切都以软烂柔嫩为主，再加上湘菜固有的烹饪手法，于是形成驰誉大江南北谭厨独特的风格啦。

至于谭家菜，在民国初年，知者尚不甚多，到了曹锟贿选，登上总统宝座，八百罗汉整天花天酒地，饮食征逐，讲求割烹之道，偶然有人发现谭家菜颇得调羹之妙，再加好事者起哄，于是谭家菜由驰誉公卿之间，名满京都矣。

谭家菜的主人谭祖任号篆青，乃祖玉生是道光年间举人，乃父叔裕是同治年间进士、翰林院编修。他本人是光绪末年的拔贡，地地道道是簪缨世家，书香门第。谭不但古文骈文都能，诗词更是风骨放荡，清劲冷艳。同时精于赏鉴，度藏的古玩字画也颇有几件珍品。

民国初年谭在财政部给李思浩总长司笔札，当了几年机要秘书。北伐后又到平绥路局担任专门委员。他生长百粤，久客京华，宦途安稳，又都干的是些笔墨闲差，有钱有闲，因此朵颐福厚。在饮饌方面，能够下点工夫，窃搜冥想，由约而博，由细而精，捭豕燔黍，蒸鳧炙鳩，而使谭家菜传遍迤遐，甚至国际美食专家，真有远涉重洋到北平一尝异味的呢！

谭篆青最初是用厨师的，他的厨子是在杨士骧家担任小厨的陶三。陶在杨家为了点小事拿乔离开杨家，经由当时财政部次长朱耀东的推介，来到谭家司厨。陶三既是出身讲究割烹饮食之道的杨家，当然手艺不同凡响，谭篆青食而甘之，不能须臾离陶。可是陶的脾气戾

古，不能不时刻提防，篆青先生生怕好景难长，无以为继。所以就让他如夫人（后来大家官称的阿姨），天天下厨房，名为给陶三打下手，实际是想借机会偷学几手绝活儿。陶三知道阿姨用心所在，自然不肯痛痛快快地说个明白，凡事都要留点偷手。就是这样藏头露尾，谭篆青爱吃陶三所做的几样拿手菜，阿姨也就陆续偷学了十之八九。

谭篆青有位姐姐，他们是祖字辈，名叫祖佩，于归陈公睦。公睦是岭南大儒陈澧（兰甫）先生的文孙，也就是现任驻梵蒂冈教廷“大使”陈之迈的尊人。陈府是鼎食之家，公睦对割烹之道，素具心得，加上夫人又是一位女易牙，自然陈府的菜，也就卓然成家了。谭篆青饕餮成性，有此良师，焉能放过。于是又让自己如夫人带艺投师，拜在姐姐门下细心学习。因此谭的如夫人，一人身兼岭南淮扬两地调羹之妙了。后来陶三终于让中国银行用重金挖走，于是由阿姨独挑大梁，正式亲主庖厨，就是后来大家交口称誉的谭家菜。若是追本溯源，谭家菜底子淮扬菜，并传岭南陈氏法乳，去其浓腴，易为清醇而集大成的。

笔者第一次吃谭家菜是在民国十五年的秋天。光绪十五年（1889）己丑正科榜眼江西李盛铎，跟先伯祖文贞公是会试同年，有一天由李发起大家在北平旧部奉天会馆，给冯（煦）梦华太世丈桃觞祝寿。由伦贝子、侗五爷任戏提调，“四大名旦”、小楼、叔岩个个粉墨登场特别卯上，侯俊山、田桂凤也都重做冯妇，鬻演拿手好戏。

木斋太世丈带我先到奉天馆听戏，晚间吃谭家菜给夏寿田前辈返湘饯行。当时笔者尚在中学读书，一边吃一边还惦记奉天会馆杨小楼的《安天会》偷桃盗丹的身段。同时酒席筵前都是些有科名的翰林前辈，所谈的人物故事有听懂还有听不懂的，所以只有低头闷声吃菜，盼着早点散席，再回奉天会馆，听田桂凤、余叔岩的《战宛城》。

好不容易大家兴尽散席，于是又坐李木老的马车回座听戏。路上木老问我谭家菜的味道如何，当时在我是听戏重于饮饌，那一餐饭真是猪八戒吃人参果，囫囵吞下。对这一餐酒席，只有香喷喷、油润润、红炖炖印象而已。哪里还说得上哪一道菜的好坏。

到了民国十七八年，谭篆青玩日愒月、花光酒气的生活再也支撑不住，于是把西单牌楼机织卫住宅，布置了两间雅室，由其如夫人亲主庖厨。名义是家厨别宴，把易牙难传的美味公诸同好，其实借此沾润，贴补点生活费倒是真的。当时春华楼、东兴楼的燕翅不过十六元

一席，而他府上的谭家菜常客至少也要八十元一桌，生客那就非百元莫办了，同时真正出钱的主人只能约请八位贵宾，还要留一席给主人入座。

最初谭氏窥知宾主都非俗客的时候，他也欣然陪座。等到酒酣耳热，逸兴遄飞，遇到谈得来的雅客，他会把窖藏的羊城双蒸供客品尝。或是醉饱之余，用精美的茶具，捧出大红袍、铁观音之类茗茶款客，烹煎翠影，沁入心脾，大家连啜怡然，算是这一餐的额外收获。

有一年舍亲李木公斐君昆季，从上海到北平来搜罗古玩字画，合肥蒯若木丈请吃谭家菜，并且请了大词章家桐城马其昶通伯、陈散原父子、画家湖社金北楼，笔者自然也忝陪末座。蒯老为人风趣豪放，同时预留两座，除了谭篆青外，并且也请他如夫人一同入席。凡是假座谭府宴客的，从来没有给他那位阿姨留座入席的，蒯老这手算是创举。木公对古董的鉴赏能力，那是中外知名的，马通老、散原先生的诗古文词，以及金北楼的画，都是谭公仰慕已久的前辈大儒，阿姨这次又有这样的风光十足的面子，这一席菜自然是刻意求工，珍错悉出，在座的诸公自然也都觉得朵颐多福，饱饫珍馐了。

烹调高手美食大师张大千说过，谭家菜的红烧鲍脯、白切油鸡为中国美食中极品。他的品评可以说允执厥中，一点也不浮夸溢美。谭家菜每桌酒席都少不得有红烧鲍脯或红焖鲍翅。香而且醇、腴而不腻的鲍翅，在下倒是吃过很多出自名庖家厨的精品，可是像谭府的红烧鲍脯那样滑软鲜嫩，吃鲍鱼边里如啖蜂窝豆腐，吃鲍鱼圆心嫩似溶浆、晶莹凝脂色同琥珀一样，别处从未吃过。大千先生说是极品，在下认为简直是神品啦。

谭府所用鲍鱼据说都是从广州整批选购来的，过大过小都要剔除，鲍脯发足后，要跟小汤碗一般大小，才能入选。首先把新的细羊肚手巾，在原汁鸡汤煮透待凉。然后用手巾把发好的鲍鱼，分只包紧，放在文火上慢慢烤嫩，接近收干。这时鲍鱼肌里纤维全部放松，自然鲜滑浥润，不劳尊齿加以咀嚼，自然柔溶欲化啦。

至于一味白切鸡，做起来更麻烦，首先鸡要从小油鸡养起（当年虽然没有洋鸡、土鸡之分，可是讲究吃鸡，要用腿上有毛的油鸡才能肉嫩汤鲜），不但要用特别饲料，听说还要喂酒糟，喂草虫，鸡肉才能鲜美活嫩。鸡龄以十六个月到十八个月才算适龄，鸡的胸颈间有一块“人”字骨，摸上去软而有弹性，就恰到好处了。“人”字骨一

硬，肉就发柴，只能吊汤而不适于做白切鸡啦。大千先生说白切鸡是滚水里烫熟的。当年东兴楼糟烩鸭条的鸭肉，就是开水里烫熟的，凡是鸡鸭要求其滑嫩都采用这个法子，倒不是谭家菜独有的手法。

篆青先生后来在平绥铁路任职，跟舍亲李家麟兄同屋办公。两人都爱听杨小楼，捧刘全宝，嗜好相同，自然渐成莫逆。家麟兄家住上海，只身在北平，所以就常来我家吃喝消遣。有一次他跟我说，谭家菜的酒席你吃的次数太多了，可是谭家的便饭菜，你一定没吃过，改天我请你到谭家吃家常菜。有一天约好到谭家晚饭，果然只有宾主三人，异常宁静，适于聊天。平素去吃谭家菜，虽然也有几次跟篆青先生同席，可是言笑交杂，觥筹交错，未便细通款曲。这一次座无别客，倾谈之下，谭公才知他的令亲陈兰甫前辈，曾经在舍间广州寄庐的同听秋声馆担任西席，给先祖昆季传经授业。陈府有几样北方口味的佳肴，还是从舍间学去的呢。既然有这一层渊源，当然越谈越高兴啰！

那一天大家讲好只吃饭不喝酒，所以能够细细品尝一番。

第一个菜是姜芽口蘑丁炒虎爪笋，虽然是一道素菜，可是也够讲究的。在北平吃口蘑不算稀奇，可是用口蘑丁而且都跟算盘疙瘩一样大小，那就要加工细选了。尤其是虎爪笋出在天目山，每只长仅逾寸，孤螯独耸，酷似虎爪。笋要发得恰到好处，炒出来笋肉才能如玉脂初融，清淡味永。

蟹黄扒芥蓝，这道菜别名碧绿珊瑚，是地地道道的广东菜。蟹黄要用秋天熬的蟹膏，虽非阳澄毛蟹，也是胜芳顶盖黄，所以不论什么季节都是膏满脂肥。加上芥蓝只取嫩尖，配合适当的火功，自然是飞红染绿，色香诱人入口鲜沁。

有一味菜是浓焖鸭掌，岭南厨师都会在鸡爪鸭掌上动花样，所以菜式也比别省为多。凡是配菜有多余的鸡爪鸭掌，洗净去膜，都泡在高粱酒里。泡过三几个月，鸡脚鸭掌都泡得像乳婴幼儿指，茁壮肥嫩，用白汤加调味料红烧，汁浓味正，腴不腻人，真是一道宜饭宜酒的美肴。

还有一个豆豉肉饼蒸曹白咸鱼，这个菜在广东一般人家，算是极为普遍的下饭菜，可是经过谭家阿姨烹调出来，就与众不同。先说豆豉是自己晒制，有蒜蓉，有辣椒，用姜汁而不用姜末，豆豉先高人一

等。曹白咸鱼，当年在广州港九虽然到处有售，可是曹白鱼真少假多，不是真正识货行家，时常买到假曹白，或是腌的时间过久的曹白鱼，那就味道差多了。篆青先生对曹白鱼特别有研究，他说豆豉蒸咸鱼，豆豉固然要好，可是刀功尤其重要。曹白鱼要切成寸半见方，才能蒸得透，豆豉入味，可是刀功不佳，把冗刺切断，一边吃鱼一边还要防着短刺卡喉，那就太煞风景了。他家的豆豉蒸曹白，真的是间或发现有长刺，可是绝对没有短刺断刺，可以放心大嚼。

最后的汤用鸡酒，也是广东人常吃的，可是汤的清淳，酒味浓淡就大有讲究啦！那天鸡酒里还加牛脊髓，鸡酒不稀奇，加上牛脊髓，就没有吃过，显得别致了。谭公说鸡酒炖牛脊髓可以益元补脑，中气不足的人吃了帮助很大。

谭府这四菜一汤，除了浓焖鸭掌腴滑厚重不像广东菜，其他汤菜几乎完全是岭南风味。最后上了一笼汤包，汤包抓起来像个口袋，放在磁盘里除了滑香适口的卤汁外，只剩两层皮。妙在汤不腻喉，面不滞牙，的确深得淮城汤包的真传。比起玉华台的汤包，只有过之而无不及。这笼包子算是淮扬口味了。

家麟兄在谭公面前大概不时替我吹嘘，说我善啖好吃，这一餐中馈之赐，必定是谭家阿姨精心之作。谭家菜的杏仁白肺、蜜汁叉烧、清蒸珧柱、茄子煮鱼、蚝豉鸽松、凤翼穿云（鸡翼去骨夹一片火腿）、锅炸鸡腰，虽然都是谭家菜的精华，可是那一餐家常饭菜，事隔四十多年，醅醅之味，永留舌尖。

抗战胜利，回到北平，本想重游叙旧，可是听说谭公龙光早奄，而他那位阿姨也莲驾西归了。当时不知什么人打着谭家菜的招牌在做，生意鼎盛，中晚都是车马盈门的，反而要吃谭家菜倒不必经过熟人介绍，可以径直点菜。不过要排定日期，往往三五天后，才能轮到。何人主厨，手艺如何，姑且不谈，往昔情调全无，想来想去还是却步回车，对谭家菜留个永远怀念的好印象吧！

湖南菜与谭厨

有句老话“民以食为天”，上古时代人们穴居野处，能够茹毛饮血填饱肚子，也就算啦。等到有了宫城之美、辘辘之盛、黼黻之华，饮食割烹之道，当然也跟着水陆杂陈，日新月异。烹饪虽然是酺醖小事，可是却跟一国的文化息息相关。中国在世界上以文化来说，是源远流长、博大精深、最古老的国家，所以中国饮馔烹调，也是驰名于全世界的。

听老一辈传说，清代食谱，顺着河流的繁衍萦回，可以区分三大类派：岭南派，珠江流域，以广州为中心。广州开埠最早，辘辘如云，豪商萃集，对于吃喝玩乐，当然是穷奢极欲。南派，长江流域，以扬州为中心。因为盐务衙门设在扬州，各类盐商也都以扬州为集散地，官商仕宦，都是富而多金，交往酬酢，对于饮食自然精益求精，甚且炫奇夸异，争强斗胜。北派，黄河流域，以开封为中心。因为河督在清代是有数的肥缺，河督衙门设在开封，冠盖云集，酬酢殷繁，大家对于饮食征逐也就珍错毕备，令人为之咋舌了。

湖南菜讲究大盘大碗长筷子双拼桌面，一桌可以坐上十七八个人，虽然因为风土气候关系，偏重辣味，可是一般菜肴也都是肥厚浓腴，仍然本着长江一带烹调的本色。湖南菜应当以长沙菜做代表，著名饭馆有醉白楼、奇珍阁、玉楼东、健乐园、徐长兴、马上侯、薇庐、曲园，另外帅玉、刘洪、彭厨、柳厨也都是个中翘楚。

在长沙还有一样挺特别的，是几位知名的老饕，大家公认的美食专家，凡是他们小酌大宴，所开的菜单，酒肆菜饭都视同瑰宝把它抄存起来。当时在长沙最叫得响的木客（大木材商）是刘一平，他最擅长点菜，一桌酒席他能配合得浓淡适宜，荤素并陈，时鲜悉备，令人爽口充肠，绝不厌腻。他的菜单一般吃客都像宝贝似的收藏起来，叫做刘单。还有一位萧石朋先生也是长沙的闻人，三五人小酌，他点几个菜，那真是清鲜适口，而且价钱廉宜，所以他的菜大家称之为萧单。长沙吃客有句话是“大宴遵刘，小酌从萧”，足证长沙人对刘萧菜单的推崇倾倒。

笔者知好刘孟白，是刘一平的胞侄，在长沙任中国农业银行经理，我们同学知好一共五人，曾经做过一次长沙平原十日饮，所以对于湖南的名肴名厨，虽不能说全都遍尝，可也吃了十之八九。可惜当时萧单刘单都没抄下来，否则现在如果进到此间的湘馆点菜，岂不可以混充湖南大佬足唬一气了吗？

说到谭厨，其实并不完全是谭组庵先生调教出来的名庖，而是他老太爷谭文勤公的老厨师，调和鼎鼎本已孕育宏深，不过再由畏公精研入趣而已。谭厨行四，叫曹荇臣，是长沙人，最初是湖南布政史武进庄赓年的厨师。庄平素对服饰饮食非常讲究，曹四受庄的熏陶指点，烹调治饌日新又新。自庄心安去世之后，曹四才到谭府主厨的。

谭文勤在广东多年，口味多少受点粤菜的影响，所以曹厨的菜是淮扬菜的底子，岭南菜的手法，如果说他做的是湖南菜，还不如说他是集中国菜之精英，而不是囿于哪一省哪一个地方的来得恰当。

吕蘧生（苾寿）世丈是先伯祖文贞公的门生，当吕任职浙江民政厅的时候到上海来洽公，刚巧江西李木斋也来上海。彼此同僚知好，蘧生先生一方面约大家聚一聚，同时也要把自己的厨子显摆一番。

吕的厨师曹华臣行九，大众都说曹九是曹四的兄弟，虽然声名不及曹四，可也算是响当当的名厨。李木老精于饮饌，也是出了名的。曹九知道这一席请的全是赫赫有名的吃客，等闲大意不得。曹四彼时正在杭州，曹九为了刻意求精，特地把四哥从杭州约来主厨。

谭组庵先生是吃鱼翅专家，谭厨当然以鱼翅做得最拿手啦，先说鱼翅吧，虽然都是翅子，可是其中的讲究可就大啦。广州是全国最考究吃鱼翅的地方，据冠生园老板张泽民说：翅身是按鱼的大小、部位来分好坏，大致可以分为尾翅、翼翅（又叫裙翅臀面）、划水翅（又叫勾翅）、脊翅、荷包翅几种。大鱼胸脊部分，翅丝特别长，所以又叫排翅。一般人只知道短与疏的叫散翅，茸而密的叫荷包翅而已。张是名庖兼吃客，因此才能分析得那么周全。话越扯越远，咱们还是拉回来谈谭厨的鱼翅吧。

谭厨的红焖大簍翅又叫排翅是他的主菜。有人说，畏公一生尊荣富贵，绝不会用不起上品鱼翅，而用竹簍做板，夹成排翅。若知道真正红焖鱼翅，虽然是少不了火腿鸡块鲍鱼一类东西助味。可是整盘鱼翅，讲究满帮满底完全是鱼翅，不见其他助味的材料，才是珍品。所

以什么火腿鸡块鲍鱼跟鱼翅一样，都是竹箴夹起来烧，等到了火候，所有火腿鸡块鲍鱼等一律夹出，全不上盘。有人说谭府的下饭菜有了火腿鸡块，那准是畏公大宴宾客了。

谭文勤公宦游南粤多年，曹厨的鱼翅做法是以岭南焗焖为经，淮扬煨炖为纬，再掺糅谭氏两代“熟烂唯上、助味无杂”的无上心法。因此谭厨的红焖大裙翅，除了深秋宴客改用蟹粉鱼翅外，鱼翅端上桌来，只见针长唇厚，满满一盘鱼翅，别无杂菜。等鱼翅入口，那真是味厚汁浓，称得上甘肥膏腴，浓郁淋漓，唇舌胶结。座上宾客，无不交相赞誉，夸为神品。

大家都知道谭畏公是吃鱼翅专家，谭府曹荇臣是做鱼翅大行家，哪知曹厨在广东时候有一个溇心鲤鱼更是一绝。当初因为粤汉铁路还没通车，湖南海味鱼虾都缺，英雄无用武之地。等到曹四来到江浙鱼米之乡，尽多的是鱼蛤虾蟹，于是谭厨宴客又多了一道名菜，就是溇心鲤鱼。据说鲤鱼一定要用土种大鲤鱼，去头尾整块用文火煨炖。因为鱼肉未用刀划，不经铁器，火功到家，吃的时候，鱼肉浓郁柔嫩，如果不说是鲤鱼，凡是没有吃过这道菜的人，谁也不相信白如羊脂、润如蛋白的是鱼肉呢。把鱼翅煨烂不算奇，能把鲤鱼肉煨成溇心，除谭厨曹四外，恐怕还没有第二人呢。

民国十几年小四行（大陆、盐业、金城、中南叫小四行，中、中、交、农叫大四行）在上海开会，大陆银行的谭丹崖、金城银行的周作民、盐业银行的岳乾斋都到上海来开会，身为地主，中南银行的胡笔江自然要好好招待一番，以尽地主之谊。谭、周、岳在银行界人称美食三剑客，现在荟萃一堂，胡笔江只有友情协商谭厨曹荇臣来撑撑场面了。

这一桌席，除了红焖大裙翅、溇心鲤鱼是必备的主菜外，因为客人都是五旬以上的老人（在当年一过五十岁就算老人了），所以谭厨特地烧了一道螯炖鹿筋，蚌螯是一种蛤介类食物，跟台湾的西施舌仿佛，可是鲜美过之。鹿筋对老人健康很有助益，可是微嫌燥热。蚌螯凉性，两者相辅相成，就成了温补的神品。曹四的菜以熟烂黏称拿手，这道当然是食尽其器，皆大欢喜。

岳乾斋生平最爱吃豆腐，每日三餐总有一味豆腐，所以畏公豆腐本来是家常饭菜，那天也上了酒席。畏公豆腐虽然是一道饭菜，可是在豆腐上所下的工夫，并不少于一道红焖鱼翅。据说豆腐先用吊好的

黄豆芽汤煮，等豆腐生满了蜂窝眼，再用清鸡汤炖。吃的时候，再配料下锅烧，所以豆腐绝对没豆腥味。鸡汤灌注马蜂眼，炒菜的油，不能渗入，豆腐入口腴润，柔而不腻。普通菜馆虽然也卖畏公豆腐，其功候滋味，那就不能同日而语了。

竹节鸡盅，也是谭厨一道名菜。谭厨所用竹节全是新竹，取其竹茹清香，每节只有几粒鸡丁，三五片竹荪，汤则澄明莹澈，醉饱之余，啜饮数口，不但却腻，而且醒酒，可以算是席上逸品了。

听说那一席酒，曹四分文不收，只求笔江先生把他一位复旦大学刚毕业的内亲用进中南银行就感谢不尽了。笔江先生欠了曹荇臣这份大人情，他又是言必信、行必果的君子，曹四那位令亲自然是如愿以偿，到中南银行上班啦。

曹四的后人，后来都改行从商。倒是曹九的儿子曹健和，也是烹调高手，一直跟着宋子文先生司庖。宋去世后，曹健和在华盛顿开了一家北京楼，也算谭厨海外嫡系。不过海外真正会吃的嘴巴不多，曹也不屑于切剁配料，亲自动手。可是碰到真正吃客，海外逢知己，曹一高兴，挽起袖子炒上一两个敬菜，那倒是不同凡响别有一番滋味呢。

台湾的海鲜

不论古今中外，谈到吃的艺术，咱们中国人的吃，不但名扬四海，而且可以说傲视寰球。从前梁均默（寒操）先生说过：“外国朋友到中国来观光，欣赏到故宫博物院一些历代珍藏，是饱了眼福；品尝到中国各省千变万化的山珍海错，虽然是羊羹齏饭，一经妙手烹调，也成为醇脆鲜腴的金浆玉醴，于是又饱了口福。”证之外国朋友的谈话，和他们的记述，均老所说的确是不移之论。

光复那年，笔者初到台湾，想随便吃碗牛肉面，就是走遍了全台北市，也别想吃到嘴。当时衡阳街仅有一家叫绿园的福建菜馆，能吃到几只半甜不咸的福州肉包，已经觉得大快朵颐，算是吃了一顿有滋味的美餐啦。

近二十年来，餐饮事业蓬勃骏发，林林总总，蔚为大成。就拿台北一地来说吧，全国各省口味的小饭馆大餐厅，可能千把家还不止呢。其他各省的菜肴，咱们姑且不谈，现在把笔者所吃过的海鲜，认为具有独特本省味儿的，介绍出来请大家指教。

清代精于饮饌的美食专家，要属随园老人了。袁简斋（枚）先生认为中国沿海各地，虽然都有海鲜出产，以鲜度论，自然北胜于南，以种类分，则又南多于北。拿台湾海鲜的种类来说吧，可真是集苏、浙、闽、粤各沿海省份海产之大成，可以说是珍错毕备，而且尤有过之。

乌鱼仔

光拿“乌鱼仔”说吧，笔者在内地不但没吃过，而且也没听说过。据朋友告诉我，乌鱼平日都在暹罗湾一带海底栖息，每年靠近冬至，海水渐凉，乌鱼群才游来高雄海面。笔者初来台湾，在物资调节委员会一位朋友家喝啤酒聊天，他拿出一对黄中透亮、色如琥珀的乌鱼仔来，先用棉花蘸着上好白干酒，一遍又一遍地擦，把表面一层薄膜擦得都脱了皮。然后把皮一齐撕掉，切成小薄片，架在小炭炉上，用文火慢慢地烤。烤到鱼仔上鼓起一粒一粒的小泡，才算大功告成。

配上切得飞薄的大蒜片来下酒，香鲜适口，柔而不腻，比吃荷兰的高级忌司下酒，还来得够味儿。

早年台湾的上林花，是著名的酒家。因为乍到台湾，还不懂得点菜，有一位酒家小姐外号叫航空母舰的，以拳雅量宏、一口气能半打啤酒下肚面不改色而得名。这种巨无霸型酒女，应当是没有人敢来领教的，可是偏偏这位巨型酒女，一到华灯初上，客人简直应接不暇。

据说她唯一拿手，是会给客人点菜。有一次她给我点了一客生炒“龙肠”，其形状好像迷你式的小鱿鱼，入口一嚼既脆且嫩。据说这种龙肠，是从公乌鱼肚子里掏出来的一种似鱼膘的东西，除了好吃，还非常滋补。尤其不是每一尾公乌鱼都有，所以比较名贵。这个菜只在上林花吃过一次，以后在酒家饭馆露店海鲜，点过几次生炒龙肠，都回说没有，到现在想起来，那一种脆嫩爽口的味觉，仍然时绕齿颊。

鲜干贝

“鲜干贝”，当年在沈阳鹿鸣春吃过一次口蘑烩鲜干贝，每个干贝有一寸见圆大小，纤维细嫩，脆如肚领，而且毫不牵齿塞牙。兼之东北饭馆炒菜都不用味精，而用上等口蘑提味，所以这道菜更是鲜上加鲜。

来台湾后，碰巧知友金燕如主持台北的小春园，他送过一道敬菜，是大蒜头煨鲜干贝，此地干贝体积只有东北所吃干贝一半大小，可是色香味都不输于东北所产，后来虽然在其他饭馆吃过各种做法的鲜干贝，可是总觉得小春园所吃敬菜的大蒜煨鲜干贝，才算是酒家极品菜色呢。

九孔鲍鱼

“九孔鲍鱼”，在台湾简称九孔，属于蚌科。外壳质薄而坚，焕发五彩花纹，非常璀璨悦目，背上有九个螺纹小孔，所以名为九孔。九孔大半产于花莲台东沿海一带，据说以台东所产为正宗。凡是台东

所产，背壳上一定是九个螺孔；背壳螺孔，不是九个，或多或少，老饕们甬吃，一瞧就知道不是台东出产的真正九孔啦。

九孔的好处，是比一般蚌类都肥硕细嫩，吃一只就是一只，非常挡口（耐嚼的意思），不像吃海瓜子，鲜则鲜矣，实在太抠搜不解馋。九孔以盐卤涂搽，在火上干烧，最能保持本身鲜味。可惜花东一带大小饭馆的大师傅，对于烹调九孔的手艺都不甚高明，老嫩的火候没法把握住，挺好的一般九孔，十次有九次是嚼不动的，遇上没除韧带，还会塞牙，真要替九孔叫屈。后来在高雄李家花园，吃到了一次老嫩适度、鲜醇味浓的九孔，才能引厄大嚼了一番。

螺

“蚶螺”，台湾出产的蚶螺，肥状鲜脆是不输闽浙两省的。一味炒蚶螺片，是当年太平町新中华主厨陈阿廉的拿手菜。新中华在全盛时代，逢到星期休假，太平町大菜市从南部运来的蚶螺，要让新中华先挑，其势派跟北平正阳楼到菜市批购大螃蟹一样。他家挑完才开秤，人家不计较价钱，只要雌雄成对，黄满肉肥，要多少钱一斤，给多少钱，从不还价。新中华到市上买蚶螺，也是如此。所以要吃好蚶螺，必定到新中华去。自从新中华收歇，陈阿廉曾经回到高雄，在河东路一家海鲜店主厨，仍然以炒蚶螺片来号召食客，生意依旧兴旺异常。

香鱼

“香鱼”只有台湾才有，而且是新店碧潭的特产。这种鱼完全靠水中石头空隙生长的苔藓当主食，鱼的形态大小，跟天津卫河银鱼差不多，不过香鱼不是银白色，而是灰中泛绿。因为它专吃青苔，所以其味鲜中带苦。从潭里捞上来，立刻用油炸酥，撒上点花椒盐来下酒，或者用水豆豉蒸来啜粥，都是绝妙的小菜。

有一位隐居在碧潭的雅人庄主恩先生，在潭边开了一家叫香庄的小酒馆。他家的拿手菜是糟酿香鱼，清淡隽永，风味绝佳。

游弥坚生前最爱吃香鱼，他说：“香鱼性质温凉，功能明目降火，如果闹风火牙痛，到碧潭多吃几次香鱼，必定消炎止痛。”后来逛碧潭的人，都要尝尝香鱼，于是名传遐迩，游客都以一试香鱼为快。利之所在，捕鱼人网捕电捉，不两年，潭里香鱼，几近绝迹。香庄小酌，也变为陈迹。

听说最近潭里又偶有香鱼出现，希望今后大家都能珍惜鱼源，千万不要竭泽而渔，让潭里香鱼能够蓬勃繁衍，恢复往日风光，岂不甚妙。

螃蟹

台湾嘉义的布袋港、台南的安平港、高雄的红毛港，都是以出产螃蟹驰名。台湾螃蟹分两种，一种叫红蜆，一种叫青蟹。此地的青蟹，自然比不上内地的大闸蟹膏腴肉满，可是台湾出产的红蜆，内地也很少见到过。

至于吃螃蟹，平津讲究七尖八团，江浙讲究九月尖脐十月团，总要在中秋月圆、桂子飘香，或是重九登高、东篱采菊，才是持螯对酒的季节。可是台湾吃蟹，要在暮春三月莺飞草长的时光，红蜆才能膏满膘足。这时候，一打开蟹盖，真是所谓顶盖黄，整个蟹盖长满了蟹膏，爱吃蟹黄的朋友，足可大快朵颐。可是到了秋末冬初，内地吃蟹的季节，反而肉松膏稀啦。

什么事都有例外，记得早年客居嘉义的时候，嘉义税捐处徐南祥兄，土地银行陈衡夫兄，加上笔者，都是吃螃蟹的老饕，偏偏遇上嘉宾酒家有个叫阿昆的养蟹专家，他有一手绝活，把买来的红蜆养在瓦坛子里，四周用高粱谷糠塞紧，让蟹在坛子里丝毫不能动转，每天喂两次煮熟碾碎的鸭蛋黄，就是隆冬三九，寒风刺骨的季节，您要是到嘉宾吃红蜆，仍然能够吃到顶盖黄的大肥蟹。近年医学界研究出来，吃红蜆的油脂，最容易增加胆固醇，因此美肴当前，凡是血脂脂肪浓度稍高的朋友，都怀有戒心，不敢多打牙巴骨啦（北平土话“大啖”的意思）。

西施舌

“西施舌”也是台湾海鲜名产。基隆、鹿港、东港都有出产。初到台湾，在台北基隆吃的西施舌，都是基隆出产。后来基隆港因为来往船舶过多，港湾里的海水受汽油杂物的污染，连带炒出来的西施舌都有点汽油味，所以大家吃西施舌，都趋向鹿港、东港的海鲜店了。

中部人士认为鹿港的西施舌是一绝，可是笔者觉得鹿港的西施舌，虽然鲜嫩兼备，可是仍嫌肥状不足，尤其所含泥沙，不易洗净，令人不敢放胆一嚼。

至于东港一带，往来船只都是小船，港湾吃水较深，由于水质气温的影响，东港的西施舌，不但鲜嫩，而且特别肥实。东港有一间叫福记的家庭化饮食店，主人风雅好客，还养了不少盆景洋兰，遇到真正吃客，老板一高兴，挽起袖子，自己下厨动手，来一盘生炒西施舌，那真是香滑细润，腴而不濡，比起一般饭馆用浓芡烩出来的西施舌，不知要高明多少倍。他家的生炒西施舌只卖小盘，据说炒西施舌的秘诀，是猛火快炒速翻，如果起勺时（离火翻腾，是厨行术语），勺里材料一多，翻炒不匀，火候把握不住，就难免失去鲜嫩的特质了。所以宁可一盘不够，再补一个，才是真正吃西施舌的行家。

蚵

“蚵”，内地叫牡蛎，台湾叫蚵，是用人工在咸水港养殖出来，也是最平民化的海鲜。高雄的新打港，台南的安平新港鲲鯓湖四周，都是养蚵的大本营。养蚵人家有的采用固定式吊蚵，有的采用浮力式吊养，大约一只蚵吊养十四天到二十天，就肥大可吃了。近年社会上流行吃海鲜，电视台布袋戏里也穿插有买蚵儿煎的表演，所以蚵儿煎、蚵儿面线，变成男女老幼人人欢迎的美食了。

近年因为养蚵利润不错，所以高雄县顶寮下寮、台南安平鲲鯓的养蚵人家越来越多，把港湾航道布满了蚵架，航道一淤塞，大小渔船，简直没法进出。渔民蚵民因为利之所在，时常发生械斗，所以政府已下决心，限期将阻碍航道的蚵架一律拆除。谁又想到吃一盘蚵儿煎，其中还有那么多的麻烦事儿呢。

吃蚵儿煎一定要用平底锅煎，平底锅不吃油，可以少放油，用鸡蛋葱花经油煎来，才不腻口而香嫩。台南的蚵儿煎、担仔面是全省闻

名的，本来只是在街头露店才有蚵儿煎吃，不登大雅的。自从高雄的大统公司开幕，九楼的大排档里，蚵儿煎居然也高踞一席啦。

海瓜子

内地江浙一带的人士，认为“炆活虾”“海瓜子”都是呷酒的隽品。台北的淡水也有海瓜子出产，虽然鲜度不差，可是壳厚肉羸，沙砾又多，大家嫌麻烦，都不愿意弄来下酒。一九七二年，笔者到金门，出乎意料吃到了又肥又嫩的海瓜子。同席一位士官长，碰巧是浙江黄岩人，彼此同嗜，一大盘海瓜子，三下五除二，吃得清洁溜溜。隔席全是鲁豫老乡，大概对海瓜子不感兴趣，还剩下大半盘，我们把它拿过来大啖一番。曾经听朋友说金门的海瓜子是海鲜里一绝，一试之后，果然不凡。

笔者最喜欢吃的鱼有三种，松花江的白鱼，苏北里下河的鲢鱼，还有一种就是大黄鱼。这三种鱼都是肉质细嫩，腴而刺少的。在台北吃过数次名庖烹制的大黄鱼，据说都是金门来的，因为冰冻过久，总觉鲜味稍逊。这次到金门，所住招待所有一位厨师，是天津西沽人。有一天午餐，居然有海碗侉炖大黄鱼。所谓侉炖，就是天津一般住家户家常做的熬鱼。金门吃黄鱼都是从海里现打上来的，离水不过三几个小时，自然是鲜肥细嫩，美到极点。鱼身上的蒜瓣肉，到嘴里还带点甜丝丝的。说实在，就是当年在天津也没吃过这么甘肥腴润的熬鱼呢。那次到金门的成员，平津老乡占的比例很高，有人一夸好，大家随声附和，连着三餐都有侉炖大黄鱼，再配上饭卷子吃，真仿佛回到老家，坐在炕头儿上吃家乡饭呢。

珠螺

真正台湾海鲜特产是“珠螺”，这种螺蛳在内地沿海各省都没见过。螺的体形特别小巧，长度只有二分左右，产在淡水、鹿港海岸一带，当年设在淡水的英国机构，就常常用珠螺加奶油，做奶油珠螺汤飧客，其味有点像鲍鱼，可是鲜美过之。英国人史密斯，管这种珠螺叫迷你螺，因为一只珠螺剔出来的螺肉，比火柴头大不了多少。买一大筐珠螺不过台币几十元，可是剔出的螺肉仅只一小撮，剔工倒要几十元呢。珠螺也可以用淡水烫熟，加各种调味料来吃。有一次在鹿港

吃海鲜，叫了一盘炆珠螺，敢情每只珠螺尾巴上都附生一个近乎半圆的小石块，跟螺尾紧固难分，不是同去朋友教我诀窍，我几乎拿不下来。据说这块小石头，其硬度可以媲美金刚石，用铁锤来敲也不容易砸碎。我想如果把这种螺石搜集起来，做个手镯或镶项链，倒是一件别出心裁的装饰品呢。

皇帝鱼

“皇帝鱼”也是本省特有的海鲜，这种鱼顾名思义，是曾邀宸眷的。吃皇帝鱼最好的时令是立冬前后，那时候皇帝鱼沿着海由南而北，游到基隆近海，已经红肌白理，骨软脂丰了。民国三十五年基隆物调会办事处，有位吃鱼专家陆竹侯。他把皇帝鱼跟珧柱火腿同煮，称之曰“五侯鱼”，其实汉代大吃客娄护的五侯鱼是以鲩鱼为主的。笔者跟他半开玩笑说，不如改叫陆公鱼吧。想不到后来基隆鹿鸣春菜牌子上，居然有陆公鱼出现。您要问问堂倌，他会跟您回说，当年嘉庆皇帝游台湾，吃过这种鱼，认为风味特殊，烹调方法是一位陆大人从御膳房学会传出来的。这才二十多年事，以讹传讹，居然成为有鼻有眼的故事了。不过这道菜在陆府吃起来，的确清新鲜美，可以算得上鱼中逸品。

炸烹蜂窝虾

屏东东港有一家兴亚饭店，是以专卖海鲜出名的。自己有咸水池淡水池，饲养各种海鲜，不但任凭顾客挑选，还可以让大家赏玩。所以在他家吃海鲜，都是活生生欢蹦乱跳的下锅，好像在内地吃现杀塘鲤、活剖白鳢一样，自然特别新鲜好吃啦。他家最拿手的菜是“炸烹蜂窝虾”，他把青虾脱壳抽肠，用面粉调稀，打入蛋白打泡，入调味料下锅，用猛火炸烹，等起锅上盘，活像金黄酥脆一只大蜂窝，那比酒后来一份什锦面或是炒粿条，都来得爽口开胃。这道菜是澎湖一位老师傅传过来的，想不到这个菜在澎湖其名未彰，现在反而成为东港兴亚饭店一道招牌菜了。

鳊鱼

“鳊鱼”又叫宽肚鱼，它的特色是肚囊宽而且肥，这种鱼也是秋冬之交，由南往北逆水而行，越游越冷，肉也越来越嫩。台北城隍庙有一个饭摊，就是以卖鳊鱼粥出名的。香港人是最讲究吃粥的，香港有人吃过台北城隍庙的鳊鱼粥，他们说这种鳊鱼粥不但提味适口，比起香港的鸡球鲍鱼粥，还来得实惠好吃。如果把肥厚的鳊鱼糅上花椒盐，抹上姜汁晒干，第二年用鱼干来烧大白菜，更是荤中带素的一道最好的下饭菜。

炸沙肠

屏東的林边也是吃海鲜的地方，因为地方较偏僻，因此除了高屏两地的人前往光顾外，其他各县市就很少有人专程前往吃海鲜了。笔者经一位林姓朋友吹嘘，一同前往吃海鲜，林君是识途老马，点了一个“炸沙肠”。我想既然是吃海鲜，何必点肠子，结果菜一端上来，才知道自己露怯了。敢情所谓沙肠，是一种鱼的名字。这种鱼只有五六寸大小，细长条的身子，有点像内地的凤尾鱼，只能炸着吃，而且最好用素油。炸出来的沙肠真是迸焦酥脆，连骨头带肉，可以一齐下肚，用来下酒，比炸龙虾片、烤鱿鱼，又别是一番滋味。除了林边之外，听说高雄六合二路有一家海鲜店，炸沙肠也最拿手，将来总要专程去尝一回。

香菇鱼翅羹

在台湾各县市夜市场的饭摊，都有香菇鱼翅羹卖，虽然有鱼翅，可也算是极普通的吃食。前些年笔者在嘉义，有人告诉我，嘉义喷水池边的香菇鱼翅羹，是嘉义吃食的一绝，不可失之交臂。那家饭摊的老板是广东客家人，除了卖鱼翅羹外，家里以养土鸡为业，长子在日经商，次子在香港开店。香菇由日本供应，鱼翅在香港搜来，自己家又养鸡，原料货真价实。加上买卖越做越兴旺，又肯不惜工本，所以他家的鱼翅羹高人一等。李茂松当嘉义县县长的时候，在县长公馆举行茶会，就曾经用那家饭摊的香菇鸡柳鱼翅羹款待宾客，凡尝过这种鱼翅羹的都赞不绝口。事隔多年，现在去嘉义，不知道还能吃到他家的鱼翅羹否？

柴鱼

“柴鱼”（日名鰹节）出在台东县的绿岛，在内地时既没听说过，更没见过。柴鱼干看起来脏兮兮的，活像一块发了霉的旧木材。吃柴鱼要用刨子把它刨成小薄片，放入小布口袋里，用它来煮味噌汤或是煮粥，都异常鲜美提味。潮汕一带的同胞，都是最讲究吃粥的，他们吃过柴鱼粥后认为，粥中极品，莫过于用柴鱼来煮了。

“日月潭”

本省有一种蚌类，壳形扁薄，一面雪白，一面赤褐，我们一般好吃的朋友，给它起名“日月潭”，蚌肉鲜嫩，有如血蚶。这种蚌类赋性阴寒，夏日如生热火疔子，连吃几次“日月潭”，火疔即可消除。不过阴寒特重，妇女不宜多吃。吃“日月潭”，只宜白煮后蘸调味品下酒。高雄大水沟有一家露店，用小葱头、朝天椒、柠檬鱼露调味，不用酱油，酸咸馥辣，别具一格。旅美画家钱葆昂，前年回台观光，搜集“日月潭”贝壳一百多片，用化学药物将壳内瓷光褪去，遍请绘画界名家，画了若干鳞介草虫，配上锦盒，倒也是别开生面的文房清玩呢。

台湾在刚光复的时候，家庭日常饭菜，因为海鲜是最价廉食物，所以每顿饭都离不开海味。后来内地各省各地的同胞，辗转来到台湾的日渐增多。山南海北、五花八门的饭馆子，一个跟着一个开起来。虽然花样翻新，可是变来变去，也变不出什么个别另样的馆子来了。

有人脑筋动得快，一下子就想到海鲜上面来。大家一起哄，你开海鲜园，我开海鲜楼，东边是活海产，西边是海味珍。应酬场合里，也认为吃海鲜是时髦新鲜玩意儿。于是海鲜时价直线上升，变成大宴小酌不吃海鲜，反而显得不够意思了。

不过海鲜虽然好吃，可是稍一不慎，非常容易引致河鱼之疾。有些朋友吃海鲜喝啤酒，如果肠胃欠健的朋友，海鲜啤酒下肚，是两不相容的，要是喝点五加皮或大曲茅台一类白酒，不仅消毒又可暖胃，凡我老饕，定有同感。

台湾海鲜，种类繁多，上面所写，不过来到台湾后，个人所吃几种比较特别的海味，罣漏错误，在所难免，尚请同好诸公，多多指正。

蟹话

一般老饕，除了胃寒不动海鲜以外，大概没有不爱吃螃蟹的了。平津一带吃螃蟹讲究七尖八团，江南说是九月尖脐十月团。总而言之在内地，每当东篱菊绽、金风荐爽的时候，也正是吃螃蟹的季节。

北平吃螃蟹，讲究到前门外肉市正阳楼去吃。因为这家的螃蟹，全是从河北省靠近天津一个水村胜芳运来的，每天中午螃蟹一卸下火车，运进前门外大菜市，正阳楼必定一马当先，尽量地挑、尽量地选。挑够了，才归分行正式开秤。

根据父老们的传说，清朝乾隆皇帝有次微行，走进正阳楼吃螃蟹。吃了两只意犹未尽，打算再来两只。不料，堂倌回说，市上到货不多，已经卖光了。乾隆皇帝记在心里，打道回宫后，就让内务府通知该处，只要螃蟹一上市，先由正阳楼尽量挑选，然后再行开秤。这个传说是真是假姑且不谈，不过“七七事变”前夕，前门大菜市螃蟹一卸车，始终由正阳楼优先挑选，那是丝毫不假。据我猜想，不管皇帝老倌有没有那道上谕，人家正阳楼是长久大主顾，不计价钱高低，买的又多，才是维持老例若干年的真正原因。

东北的大螃蟹腿和松花江的白鱼，都是关东赫赫有名的海产。大螃蟹的腿特别粗壮，跟螯甲不成正比，黄少膏稀，独肥蟹腿。一只蟹腿最大的，甚至长达四五尺，可以剔出蟹肉三四斤之多，虽然肉多且厚，可是细嫩鲜腴，不输湖蟹。因为没有蟹膏，东北一带会吃的朋友，总是买几斤蛎黄和蟹肉熬油，可保经久不坏。用少许煮面，爽而不濡，厚而不腻，诚属隆冬无上御寒隽品。

当年关外王张雨亭每次到北平，必定先到北兵马司用沐恩的红单帖，给他的老师无补老人赵尔巽请安，拜谒时，不忘带上松花江白鱼、哈尔滨大螃蟹孝敬恩师。笔者曾享余馐，现在偶然想起来，仍觉其味醇醇呢。

如果您爱吃螃蟹，又住在上海、昆山、常熟、无锡、苏州一带，那么无穷的口福，岂又笔墨所能形容！

上海人所谓大闸蟹，就是阳澄湖的名产。阳澄湖在苏州东北，是长江三角洲太湖泊里最大的一个淡水湖。湖的面积有一百二十里方圆，湖水却只有两丈多深。最妙的是水底平坦，水面如镜，不但清澈见底，简直和天下第一泉北平玉泉山，同样的明净拔俗。湖里虽然也产鲢鳊鲫鲤一些鱼类，怎奈光影尽被阳澄湖的大闸蟹掩住啦。

有一年笔者偕舍亲李芋龛昆仲同游阳澄湖。湖面上烟波浩瀚，碧空尘洗。港汊曲折萦回，网罟处处。网上来的铁甲将军，个个活跃坚实，令人馋涎欲滴。在湖艇上吃螃蟹饶富情趣，气氛之好，味道之鲜，岸上馆子望尘莫及。可惜李氏弟兄自幼茹素，荤腥不沾，我虽然食指大动，也不便一个人独啖，只好虽入宝山，空手赋归。

第二年初冬随侍先外祖慈到昆山礼佛，碰上昆山县长，是多年世谊，送来四篓阳澄湖大闸蟹，只只精壮肥硕，不但壳肉细嫩，就是腿肉都是鲜中带点甜丝丝的鲜味，至于膏黄的腴润醇厚更不在话下。笔者于是大饱饕餮，旁边还有人代为剔剥，最后还拿大甲汆汤来醒酒，总算痛痛快快地吃了一顿心满意足的阳澄大闸蟹。

书法家清道人李瑞清自称一顿能吃螃蟹一百只，所以自号“李百蟹”。我对他的蟹量始终怀疑。江苏柳诒徵贡禾叔侄和清道人诗酒往还，文字交深，据贡禾兄说，清道人蟹量之大确实惊人，所谓百只连螯带腿都是一并下肚。如果所言当真，清道人吃蟹之技，着实“超绝群伦”！

当年国学大师章太炎夫人汤国梨诗里曾说，“若非阳澄湖蟹好，人生何必住苏州”，足证阳澄湖的大蟹多么让人留恋。

苏北里下河一带，素以河蟹闻名，泰县近郊，有个地方叫忠宝庄，溪流纷歧，景物腴奇，所产大闸蟹，肥腴鲜嫩不亚于阳澄湖的名产。当地渔民把大闸蟹一雄一雌，用草绳扎紧，除去绳索上称一称，正正老秤十六两叫做对蟹，这种对蟹尤为名贵。当地有家酱园叫德馨庄，用当地泡子酒做醉蟹，一坛两只膏足黄满，浓淡适度，绝不沙黄，下酒固好，啜粥更妙。

当年黄伯韬将军驻节维扬，只要到兴化泰县东一带巡视防务，必定下榻泰县名刹光孝寺。那时，笔者在泰县下坝经营一所盐栈，只要碰上吃熬鱼贴饽饽，这位天津老乡，必定赶来饱餐一顿津沽风味。看见栈里有忠保庄的醉蟹，还要带两坛子回去下酒。有一次德馨庄的陈

老板到泰县收账，正好黄伯韬在盐栈吃贴饽饽，他想求黄将军赐幅墨宝。黄将军醉饱之余，逸兴大发，盐栈有纸有笔，黄将军立刻提笔写了“东篱菊绽，海陵（泰县原名海陵）蟹肥，洋河高粱，你醉我醉！”一张条幅。现在想起黄伯韬吃蟹挥毫的爽朗豪情，真不愧英雄本色。

据说，陕西有一个僻远的县份，由于交通不便，水利不兴，所以一般人都没见过螃蟹；因此有一看香头的（女巫），利用乡愚无知，把螃蟹晒干的恐怖形状拿来唬人，说是可以驱邪辟疰。有的人家得了疰疾，搬请巫婆作法，她就把干蟹壳挂在卧室门上，诡称除魔治病。后来有位苏州籍的知县，看穿女巫的狡诈伎俩。于是不声不响派人进京，买了几篓螃蟹带回县城，邀请乡绅们大开眼界，饱啖一番。虽然不加说破，可是真相已经大白。从此，女巫冒用干螃蟹骗人的事儿绝迹了，“凡人吃妖肉”的故事，交相渲染流传。

在前清时候，到四川云贵各省服官的督抚，每逢螃蟹上市，朝廷眷念边远外官的勋绩，每每赏赐螃蟹。一个黄瓷坛子装上一雄一雌两只，多者四坛，少者两坛。由北通州循着运河南驶，到了清江浦再换江船溯江而上。当年先曾祖在四川总督任上，就曾迭膺上赏，等螃蟹从北京运到四川总督衙门，坛子里虽然塞满了高粱谷糠，可是运到地头，打开坛盖来看，不但无一生存，而且臭不可闻。覃恩上赏之物，尽管腐臭，还不能随便抛弃，当时督府后园有一蟹冢，每次恩赏，只有瘞之后园。当年文廷式有一篇《瘞蟹铭》，就是指四川总督衙门蟹冢而言。

民国十九年夏天，笔者从天津的紫竹林去上海，坐的是怡和公司的海轮。船走了一天一夜，风平浪静，到第二天晚，忽然豪雨夹风，大家都认为那是船经过黑水洋应有的现象，孰知风浪越来越大，有如排山倒海，大家才知不妙。只有屏息偃卧，静以待命。这条船足足在海上跟狂风怒涛搏斗了三天两夜。还算万幸，机械引擎只有一部损毁，还能缓缓行驶，漂流到属于琉球的一个小岛下碇。

船方一面修换机件，补充食粮饮水，客人大都分别上岸找点吃食填肚子。和笔者同舱的有位管君，出身日本帝国大学，我们相携上岸，当地人都说日语，因为他有语言的方便，拐弯抹角居然让我们找到一个叫“白水屋”的小饭馆。最令人高兴的是法币可以通用，不怕吃完付不了账。大难之后，两人放心大吃大喝。

岛上渔民有一种自酿的土酒，和福建的四半酒相似；端上一盘炸得黄亮、焦香、酥脆、像扁的豆子一样的下酒菜来，一会儿工夫，满盘精光。嘴巴嚼个不停，脑里却不知究竟吃的是动物，或是植物？后来细问端菜的女侍，才知道是岛上特产，名字叫蝤蛑，也是一种小蟹；每只只有拇指大小螯腿，因为特别纤细，出水即脱。这种小蟹有一特点，就是所有蟹类都是寒性，只有蝤蛑属于暖性而且温补祛湿。所以岛上渔民捕鱼回航，都是炸点蝤蛑来下酒驱寒。依我个人来说，这种炸蝤蛑的确香腴鲜美，骨软而酥，用来下酒比烤乌鱼仔、炸龙虾片都来得够味。可惜就只吃过这么一次，今生恐怕无缘再尝啦。

今年入夏，笔者虽曾经旅游东南亚，敢情泰国的螃蟹是四季不缺的，不像内地每年只有秋天吃螃蟹，台湾春天才是螃蟹盛产期。曼谷各地大小饭店都有，地地道道的中国饭馆有大上海、福禄寿、香格里拉等四五家，每家都有砂锅焗大甲这道菜。所谓焗其实就是干烧的意思，是广东餐馆专用的名词。一客砂锅焗大甲，大约是六十铢（合台币一百二十元），一锅有十几二十只大甲，只只甲坚螯巨，蟹肉充盈，食蟹有癖的人，吃起来过瘾之极。因为泰国既无镇江米醋，更无浙醋，只有化学白醋；吃蟹糊、酱青蟹、清蒸大蟹，少了生姜高醋，未免滋味稍逊。只有焗大甲是咸中带鲜，用不着米醋来提味的，所以焗大甲在曼谷是一道酒饭两宜的好菜。

曼谷街头小吃食摊，有一种类似中国的薄饼卖，饼里卷和菜青韭，外带撒上一些螃蟹肉，卷起来吃，别有风味。也证明了蟹肉在曼谷，是属于平民食物的范畴，不像香港、台湾把蟹肉视同无上珍馐。

此外，浙江海盐有一种白甲蟹，虽然不是纯白，可是比一般青蟹颜色淡得多了，蟹壳煮熟也只浅红，拖面炸吃，比起秋盘荐爽、引厄大嚼脑满肠肥的大红袍，似乎又雅驯多了。湖北的黄石港有一种双壳蟹，外壳稍硬，里壳是软的，可吃。当地把这种双壳蟹和小虎头鲨来炖汤，炖出来的汤白同乳浆，鲜而不滞，里壳肥厚，直同鱼唇，也是别具一格的蟹类。

从古到今，爱吃螃蟹形之于诗词，托之于吟咏的，的确不少，可是詮次成书的，倒不多见。当年笔者在北平琉璃厂来熏书店，看见一本宋代傅肱撰写的《蟹谱》，上卷是记录蟹的掌故，下卷是傅肱自身吃蟹的经历。虽然不是元明版本，最少也是清初刊镌。刚以四块大洋买妥，碰巧藏园老人傅沅叔不期而至。他把我已买妥的《蟹谱》翻了又翻，看了又看，格于君子不夺人所好，可是又不忍释手，只好说是

借去看看，不日还归。他是笔者的世叔，又不便推却，只好由他老人家拿走，从此一借不还。笔者花了四块大洋，究竟内容如何，自己连看都没看过。来到台湾近三十年，每逢逛书摊都特别留心，总想再买一本《蟹谱》，始终没找到。这种古书是可遇而不可求的，每当桂子飘香，持螯把酒的时候，一想起那本《蟹谱》来，心里就有一种莫名的怅惘。

脆鳝、干丝

口之于味，是随时有变动的，拿三十年前刚光复的台北来说吧，首先是广州菜大行其道，四川菜随后跟进，陕西的牛肉泡馍，居然也插上一脚，湖南菜闹腾一阵之后，云南的大薄片、湖北的珍珠丸子、福州的红糟海鲜，都曾经煊赫一时。大家吃多了汤汤水水的清淡菜后，又想换换口味吃点膏腴肥浓的挡口菜，于是江浙馆又乘时而起。最近我去台北，发觉大家吃的目标好似又指向扬镇一带的吃食了。现在台北虽然陆续开设了不少淮扬饭馆，可是吃起来，多少总有点似是而非的感觉。

镇江虽然地处江南，可是镇江人的风土人情饮食习惯，不同于苏昆常锡，反而跟隔江的扬州似乎比较接近。以早上茶馆来个皮包水，灯晚泡澡堂闹个水包皮，扬镇两地是完全一样的。

现在台湾大概是物稀为贵的关系，一客炒鳝糊，软兜带粉，价钱实在出乎人想象。当年扬镇一带吃早茶叫一客脆鳝，堪称物美价廉。鱼一端上来堂倌用草纸合起来双手一压，拿来下酒，真是迸焦酥脆、咸淡适口。不像现在台湾淮扬馆的脆鳝炒好出锅，还要加上一勺蜜汁，变成腻而不爽、原味不彰了。

扬镇一带最讲究吃干丝，十来岁的孩子们到面茶馆当学徒，第一件事是学切姜丝干丝，等练到切出来姜丝干丝长短整齐划一，细而且长才算及格。干丝吃法分拌干丝（扬镇叫烫个干子）、煮干丝两种，如果是熟不拘理、天天见面、不分彼此的熟朋友一块进茶馆，多半是拌个干丝算了。倘若是请比较场面的朋友去吃茶，主人为了表示诚敬，一定说煮个干子。客人总要让请主人不必客气，还是烫个干丝吧！这是宾主一种礼让的客套。

天天上茶馆熟客，都是认地方的，不会每天换的。因此堂倌跟茶客都熟极了，一看某爷今日请的客人是生脸色，干丝往上一端，背后还端一小碗三合油，再往干丝上一浇，表示跟请客的主人吃得开，跟柜上有交情，多加作料就是替主人家做面子啦。

谈到吃烫干丝主要的是浇头。讲到浇头花式可多了，什么火腿浇，鸡丝浇，笋丝浇，差不多下江各处茶馆个个都有拿手。其中笔者最欣赏的是鸡皮浇，专挑薄而不挂肥油的鸡皮来做，芳而不濡，腴而不腻。扬州富春花局的鸡皮干丝算是绝了。至于脆鳝浇以笔者吃过的来说，那要算泰州的“一枝春”首屈一指。叫一份过桥脆鳝，一半拿来下酒，剩下的拌干丝，等饺面点心吃完，鳝鱼依旧酥松爽脆，一点不软不皮。扬州金魁园也是以脆鳝出名的，可是对一枝春的脆鳝历久仍酥，也是自愧不如；虽然派人专程到泰县一枝春去偷学，可是炸出来的脆鳝，始终松脆有所不如。有人说泰县的鳝鱼（又叫长鱼）特别肥嫩，肉紧而细，所以炸透后又酥又脆，不易皮软，这理由是否正确，就不得而知了。不过在泰县吃脆鳝拌干丝，比别处好吃确实是不争的事实。

辑三 烟酒味

说雪茄

“雪茄”名称的由来

人类开始抽雪茄，远比抽香烟为早。至于为什么叫它雪茄呢？由于事隔四五百年，年深日久，大家对于这个名词，也都知其当然，而不知其所以然了。依据植物学专家的考证，是从西班牙文的“雪茄拉”蜕变而成，“雪茄拉”原本是植物上一种害虫，它的形态，和雪茄一样。

最早的雪茄

一四九二年十月二十八日，哥伦布乘坐“圣玛利亚”号帆船，发现美洲新大陆，率领一群水手在古巴登陆。他们看见萨尔瓦多土人的酋长，嘴上叼着一根褐色小火把，吞云吐雾，悠然自得，满室氤氲，散发一种异香，觉得非常奇特。哥伦布在美洲新大陆盘桓了很长一段时间，部下水手闲来没事，有人为了好奇，跟土人要来抽抽。不料一吸之后，恍如轻微中酒，可是提神振气，立刻消除疲劳。

远离乡土的人，一闲下来，总是感觉自己空虚寂寞无聊的，抽支雪茄，就能从繁忙中得到松弛，疲惫中得到轻快，对于生活的调剂，自然产生了绝大的功能。很快的一传十，十传百，大家都有了烟瘾。每天要是不抽一两支自卷的雪茄，就觉得惶惶若有所失，浑身不自在，干什么活儿都提不起劲儿来。于是大家跟随哥伦布返航西班牙的

时候，不但买了大批雪茄烟叶，并且带了若干雪茄烟的种子，在西班牙大量种植起来。

雪茄烟最初是在西班牙贵族阶层流行，当时并设有“雪茄沙龙”，聘请熟练抽雪茄的人担任教师，教导绅商仕女怎么样点燃雪茄，如何拿雪茄才是优美娴静的姿势，燃烧到什么时候磕烟灰最适宜，并且指点喷吐烟圈和其他各种吞吐的技巧。

雪茄烟在欧洲的盛衰

雪茄烟再由西班牙传到英、法、荷、意后，这些国家的贵族，都认为雪茄是水手们从蛮荒人处学来的，起源下流，不屑一顾，只有一般劳动阶级来抽。可是罗马教皇乌尔班八世，不知道为了什么，忽然心血来潮，他谕知神父们在领导望弥撒的时候，必须点燃雪茄。从此以后，庄严肃穆的教堂里，烟味蓊郁，紫雾弥漫，一直到第十世教皇忽然又下令在教堂里禁燃雪茄。

可是这时候欧洲各国一般平民，一方面为了好奇，早就借口教堂里都准点燃雪茄，而相率大胆抽起雪茄烟来。久而久之，都有了烟瘾，雪茄反而变成日常不可或缺的必需品啦。

这个时候，贵族王侯、豪门巨室仍旧认为，抽雪茄是水手们不登大雅的野蛮玩意儿，坚持原则，不抽雪茄。可是有些贵族子弟偏偏不太争气，见猎心喜，背着家人长辈偷偷地抽来玩，日子一久，跟普通人一样，个个上瘾，也都变成非烟不乐的瘾士了。

到了一八五一年罗马教廷对雪茄烟的厌恶态度，又有改变。颁布了一道新谕令，不但取消禁吸雪茄的前令，而且对于凡是反对雪茄的人士，一律判处监禁。从此雪茄烟又再度在欧洲渐渐抬头。到了十九世纪末期，所谓绅士阶级，每人叼着雪茄烟在大庭广众之间喷云吐雾，怡然自得，好像一支在手，才够派头似的。

美国雪茄烟

美国在殖民时期，妇女们为了赚点零用钱，用纤纤玉手卷出各式各样的雪茄烟在街上兜售，有一种细支味淡的雪茄烟是专供妇女吸用的。因为当时还没有发明纸烟，妇女要抽烟，也只有抽雪茄烟。到了一七七〇年，雪茄烟的消费量，一天比一天增加。在宾夕法尼亚州兰加斯特城，首先有一家正式雪茄烟厂出现。后来虽然有了纸烟，可是在第一次世界大战之前，纸烟在瘾君子眼里，实在没法子跟雪茄烟等量齐观。除了少数妇女或文弱的男士外，大家都认为口含雪茄才够豪迈英勇，有男子汉的气派。

第一次世界大战改变了吸烟的趋势

在第一次世界大战，双方战斗正酣，联军前方战士，精神苦闷无聊，个个希望后方能充分供应雪茄烟，用来解乏提神，增加耐战能力。美方政府于是订购了大批雪茄烟供应前方将士。当时雪茄烟厂老板只图近利不顾商业道德，加上前方催货急如星火，有的厂家经验、技术都不够水准，烟叶干燥程度不足，就粗制滥造赶着出厂交货。雪茄烟运到前方戍守在沼泽地带，或者在战壕掩体待命出击的官兵，领到的雪茄当然谈不到如何保持干燥，再加上雪茄烟本身所含水分太高，左点不着，右点不燃，划了一堆火柴，烟还是吸不到嘴。

久战沙场的人，多半情绪激动，有的暴跳如雷，有的秽语唾骂。在第一次战役，因为在壕沟里划火柴，火光闪烁，此起彼落。被敌机发现，一枚炸弹，临空一掷，壕内战士，全部牺牲。从此前线官兵，对于雪茄烟，深恶痛绝。于是在欧洲战场上的美军和欧洲盟军，纷纷改抽纸烟。而卷烟制造厂，又能抓住机会，锐意革新，提高品质，再把赚来的利润，拿出一部分来，大肆宣传。所以在第一次世界大战终于，纸烟几乎霸占了整个市场，把雪茄烟几乎完全打倒。

到了第二次世界大战期间，雪茄烟规定由政府向登记合格的制造厂收购，各制造厂鉴于前次失败的教训，力图湔雪前耻，换回声誉，无论如何要抢回失去的市场。一方面提高品质，也由手工卷制改为机器包卷；同时医学界又高唱癌症的猖獗，烟纸是罪魁祸首论调，于是来了个宣传攻势，说烟不是癌症的致命伤，卷烟的纸才是感染癌症主要的媒介。这种说法，透过各阶层刻意扩大宣传，癌是不治之症，人人惧怕，于是前方将士又一窝蜂对雪茄烟发生浓厚兴趣啦。

雪茄烟厂苦心孤诣的宣传术

大战末期，在法国诺曼底，第一位空降的美国伞兵，就是嘴里衔着雪茄烟着陆的。雪茄烟制造商认为良机难再，趁此千载难逢的机会，又大肆宣传一番，吸雪茄可以提高勇气，更把雪茄的身价抬高了不步。

各种行业中，最善于宣传、肯花大钱来做宣传的，恐怕莫过于早期烟草制造业啦。雪茄烟的亨白、老美女，卷烟的吉士、骆驼，用在推销宣传的费用，真是大得太惊人啦。美国在早期电影里，口衔雪茄，身穿工装，头戴鸭舌帽的，大家一看就认定他是歪哥。这种宣传，无疑的对雪茄烟的销路发生了严重的坏影响。于是由雪茄烟协会领头发起，向好莱坞影坛进军，提出交涉。希望不要让银幕上的暴徒，口衔雪茄。起初是遭到好莱坞影业当局拒绝，后来协会用种种手法向影界权威人物提出，全美国有二万五千家雪茄烟店，每天经过雪茄店的行人，照最保守的估计也有五百万人。假如好莱坞当局同意，嗣后在影片里饰演坏蛋、强盗、流氓者流，而改为脑满肠肥的董事长、总经理、绅士型大亨人物，口叼着雪茄烟，则全美国三千多家雪茄烟店，愿意免费给各影片公司新出品做广告，以资吸引观众。这个两蒙其益的建议，终于得到各电影制片商的全力支持。

这样一来，雪茄烟不但受到美国各阶层男士的欢迎，就连妇女们也不再提出抗议了。同时正是大家对于癌症谈虎色变、畏如蛇蝎的时候，制造雪茄烟的厂商拼命说烟叶不会让人感染癌症，可怕的是卷烟纸，更增加了一般人对卷烟的恐惧，不管真假都摒弃纸烟，改抽雪茄。雪茄烟从此又获得新的转机，进而风行各地，虽然没有把香烟打倒，可是雪茄烟终于抬头，和纸烟并驾齐驱了。

雪茄烟的种类

中国人喜欢抽雪茄烟的本来不多，一般抽雪茄烟的朋友，也只是知道雪茄烟，或者是吕宋烟而已，很少有人细细去研究它的。其实仔细分析起来，雪茄烟的种类可太多啦，以产地来说，约略可以分为三大类，是荷兰、菲律宾、古巴。

荷兰烟的颜色是灰中带绿，包在表面的一层外叶，薄如蝉翼，细润有光，吸起来温淳浥浥，清美融舒，比之香茗，有如西湖龙井。

菲律宾雪茄烟色褐里泛红，纤维较粗，纹理分明，烟味香醇厚重，无论是机器或人工卷制，都不如荷兰烟卷细致精巧，表里均衡。可是沉着雄劲，又非荷兰所能及。要抽菲律宾的雪茄，应当买平头式，最好避免吸用密封式，因为密封式必须用特制剪烟刀，将吸口剪成鱼嘴形来吸，才不至于劫火或者吸到一半烟就烧偏，这固然是卷制时候松紧欠匀，可是吸者功夫不佳也有关系。菲律宾的雪茄，以吕宋岛、苏门答腊所产烟叶卷制的最好，甘而凝重，馥郁冲和，比之香茗有如故都双熏香片。

古巴的雪茄烟是最受欧美绅士阶级珍视的，不但秣纤各异，而且种类繁多，有的新清柔美，有的醇正湛香，可以各取所需，各选所好，比之香茗有如祁门红茶。当然还有若干国家出产极品雪茄，现在不过把众所周知，举其荦荦大者来说罢了。

特制的雪茄烟

自从十九世纪初，雪茄烟在上流社会里风靡一时后，拿破仑三世有位宠将汉得森，功高震主，既富且贵。人有了钱，就要折腾，他花了十几万元美金，到哈瓦那定制一批专用雪茄，在雪茄上镶有金嘴，除了四周刻有皇家统帅的徽志外，正中还嵌上代表法皇拿破仑姓名的“N”字。今天有若干烟环上还印有凸出金黄“N”字的，那就是当年汉得森大将的流风余绪。后来雪茄收藏家，都以自己存有这种特制专用雪茄为无上珍品。加拿大有位雪茄收藏家，搜集到当年汉得森特制的金嘴雪茄，居然有十二支之多。

英法两国雪茄收藏家对于雪茄烟上的纸环，似乎特别感到莫大兴趣，当年合肥李鸿章奉派为钦差大臣，出使英国，英国宫廷对于李文忠礼遇优渥，特别给李中堂订制一批雪茄，二十五支装烟匣上烫有对李的惠临表示欢迎、中英邦交从此永固的字句。烟环上并且印有李的朝服像，还嵌有一粉米星小珠子，垂绉搯笏，仪态万千。笔者民国二十年在上海孟德兰路李氏裔孙李瑞九府上，曾经瞻仰过，我想欧洲各国雪茄烟收藏家，必定还有人收藏着这种稀世珍品呢。

英国故首相丘吉尔，不但是抽雪茄的专家，而且烟瘾奇大，时时刻刻嘴上叼着雪茄。张伯伦的洋伞，丘吉尔的雪茄，可以说是这两位首相独有的标志，也成了漫画家笔下的特写重点。丘所吸的雪茄烟就是加工定制的，据说丘的雪茄定制总是两支一批。每次卷制的时候，他的私人医生，必定参加工作，在烟里加入药料。有人说防止喘咳，有人说提神醒脑，总而言之，他的专用雪茄每支都掺有定量药剂，那是千真万确的。

丘氏遇有重大疑难问题，喜欢把卧室加锁，一个人脱得赤裸裸的关在屋里，雪茄烟是一支接一支地点燃，或走或卧，沉思冥想。诺曼底登陆计划，就是这样情形之下完成的。他在卧房，不眠不休，绕室彷徨了将近一星期。据他的侍者说，他后来进屋打扫清洁，发现到处都是烟蒂，地上铺了一层雪茄烟灰，数一数残留烟蒂有八十多枚。平均每天要抽十二支以上，从此英国无人不知首相丘吉尔是雪茄大亨了。

雪茄烟的故事

俾斯麦铁血宰相是举世闻名的，同时也是雪茄宰相，大概知道的人还不多吧。当奇里克里血战方酣的时候，他的军装口袋里放着一支雪茄。当前线攻击火力暂停，他本想点燃吸两口提提神，忽然炮火又转炽烈，于是顾不得吸烟，又把这支烟放回衣袋里，立刻聚精会神指挥作战。等到战争胜利结束，他顾盼自雄，以胜利者的心情巡行劫后余烬的战场，发现废墟边躺着一个奄奄待毙的骑兵，两腿已被炮弹炸飞。俾斯麦走到他身旁，濒死的骑兵对着他喊说：“不管是什么对象，只是现在我看得见，我都喜爱。”俾斯麦伸手进口袋里摸摸，只有几枚金币，此外就是自己想抽而没工夫抽的那支揉碎的雪茄。他想金币对于一个濒临死亡的人，是丝毫没有用处的，于是默默地把那支自己老是舍不得抽的雪茄点燃，放在骑兵嘴里，让他抽临终前最后一口雪茄。后人在俾斯麦日记里，发现他写着：“那悲哀的骑兵，脸上浮出来的充溢着感谢的微笑，是我有生以来，所抽过最珍贵、最有价值的一根雪茄烟。”

世界上有收藏雪茄烟癖好的人非常多，瑞典国王古斯塔夫十五世，是收藏雪茄烟烟环最多的一位。他的度藏据说有五千多种，珍藏簿是鳄鱼皮封面烫金特制，每本贮有烟环五百枚，每枚都有防潮防裂

保护套，同时对每一枚烟环历史，都有详细记载。倘若发现某处有一枚烟环，是他珍藏簿所未搜集的，他能千方百计不惜任何代价，把那枚烟环收归己有，才肯罢休，人称这位国王是烟环收藏最富的一级专家。

洪宪时代，一度是袁项城红人的汤住心（芑铭），湖北蕲水人，海军出身，他从海外学成回国，就有了搜集雪茄烟的嗜好。晚年住在北平石板房胡同，精研佛典，皈依密宗。家里有一座佛堂、一间名叫紫云龕的精舍，佛堂大小沙金七宝浮屠有一百多座，奇形怪状密宗的诸天菩萨，不计其数，至于密宗分门别类的法器，更是应有尽有。收藏雪茄烟的叫紫云精舍，屋里防潮、采光、通风，都是针对如何保卫他那批心爱的雪茄烟而设计的。一座佛堂，一楹精舍，平素都是重门深扃，未经许可，等闲人不准越雷池一步。

大家都知道烟叶可以杀虫，可是雪茄烟如果保管不善，反倒容易生虫，因此汤住老常为烟虫所困扰。他的哲嗣佩煌在武汉和笔者听夕盘桓，过从甚密，他知道当时舶来进口雪茄都由笔者经管稽征，而笔者又是嗜茄有癖的，想必知晓雪茄烟怎样保护才能防虫。有一年春节，我跟佩煌兄一同回北平过年，他特地约我到他家吃春卮。住老那天特别高兴，亲自引领瞻仰佛堂，随后来到紫云精舍参观瀹茗。

他收藏的雪茄，多达四千七百多种，不但编号，而且订有两本用缎面绫裱宣纸加矾的“藏烟小志”精装册页。所有藏烟按国籍、产年、制造厂、包装情形，分门别类拍有照片，用中文正楷详细记注，其中有些特制雪茄，或者有历史性的雪茄甚且把它身世小史，也都旁注说明。不用看烟，就是浏览阅读这两本册页，已经令人舌挢不下，叹为观止了。

住老藏的雪茄以包装来说，从一支，两支，三支，五支，十支，十二支，二十五支，五十支，一百支，二百支，最多的有五百支大木匣装的。以装潢来讲，用皮革，用铅铝，各种金属，花花绿绿的纸张，千奇百怪的树皮，甚至有用象牙、虬角、蟒蛇皮、玳瑁壳的，真是斑琯锦绉，镂金嵌玉，缤纷彩闹，令人目不暇给。

烟叶卷成雪茄之后，外包叶上必须胶着物卷紧，所以也最容易诱发虫蛀。尤其一般雪茄烟匣以木质的居多，蠹蟬滋生更快。所以琅嬛邨架，排列得层次分明，可是匣里每支雪茄，可能都是虫孔斑斑，金

玉其外，败絮其中。住老对于雪茄烟的虫祸，实在无可奈何，只有看着心痛可惜，而又无计可施。

在下看见这种情形，只好把个人保护雪茄烟的方法，说给住老参考。雪茄烟放在木质匣里不动，大概一年到两年必定发生虫蛀，如果打算长久保存，必须全部拿出来，把包有金银锡纸，或者麦梗、树模的外包一律剥除，用大小不拘，深度五寸，外带五寸高度，套盖玻璃匣子。匣子里铺上三四寸厚的春茶龙井，将雪茄一支一支倒插在龙井茶里，然后把套口密封，隔年启封换一次新茶，经过这样处理，一般雪茄藏个十年八年，大约可免虫蛀，外包烟叶也不致龟裂脆碎，抽起来烟味反而更觉淳正沁润，爽不刺口。

住老认为在下所说的办法颇可一试，不过这种尺寸带盖的玻璃匣子，一时难得。此老性急，立刻打电话请唐山耀华玻璃厂照样定制，后来听张一元茶庄说，石板房汤宅一口气买了一百斤春茶龙井，大概就是买来作为存藏雪茄之用的了。

英皇爱德华，在世界各国元首里，他的烟瘾之大，是驰名国际的，可是他只抽雪茄，烟斗是绝不沾唇的。

在一八五九年，他备位皇储，还未登基，以皇太子身份到加拿大去旅行。在中途走过一片平沙无垠、红叶含霜的大草原，既看不见村姑野老，也听不到飞瀑流泉，四野静寂，只有掏出雪茄来抽，解闷祛烦。同行侍从当然同此心，都表赞同，虽然每人都带有雪茄，可是无巧不巧，大家都忘带火柴。你寻我找，好不容易，在一个侍从钱包里，居然找到了一根火柴。这一根火柴，此时比什么东西都要珍贵。可是在旷野荒郊，朔风冽冽的时候，万一点不着，或者是被风吹灭，那么如饥似渴要吸的一支雪茄，岂不是吸不成了吗？于是所有人众围在一起，用手挡住风向，火柴一擦着，爱德华兴奋得面红耳赤，集中精神，以烟就火，猛力一吸，总算把烟点燃了。

后来他继承皇位，仍然常常提起这件事，说在他一生之中，从来没有如此紧张过。以后英国皇室贵族中，凡是吸雪茄烟，一律用火柴点燃，没有人使用打火机。直到如今，还有少数泥古的绅士，仍旧保持用火柴点雪茄的习惯呢。

北洋政府时代，也有一件有关雪茄的小故事。

交通总长吴毓麟不但是个戏迷，而且是力捧尚小云、筱翠花的捧角家。有一天尚小云和筱翠花在北平棉花上头条寓所，请上海来的一班有头有脸的人物吃晚饭，要请吴总长架架势（撑撑场面的意思），吴当然欣然前往。酒足饭饱之余，有人提议玩场扑克，于是沙发矮桌前一围，大家就玩起牌来了。一场扑克玩下来，吴总长大概输了一万块大洋出头。在当时一万块，比现在一百万恐怕还吃重。散局回家越想越窝囊，忽然想起当时每逢进牌，同座有位先生总喜欢拿着一盒五十支装亨白牌吕宋烟，在桌上晃来晃去敬烟有点可疑。

于是第二天自己带了一匣吕宋烟到尚小云家里，坐在昨天原座比画研究，哪知这一比画不要紧，居然被他看出蹊跷来了。敢情沙发前矮桌面上铺的是整块玻璃垫子，吕宋匣子蒙有一层透明玻璃纸，如果浮面玻璃纸撕掉，匣底的纸不撕，则跟玻璃垫两相映照，谁家进牌的是什么，都可以一目了然，吴至此恍然大悟。

这批老千敢情是从上海开码头到北平的，利用小云家作为掩护，避免警方注意，小云根本被蒙在鼓里。如果弄穿，让警察想法抓人，对于小云面子，未免难堪，自己也不好看。吴只得自认晦气，平白损失一万多元。后来逢酒酣耳热，是他自己说出曾经吸过一万块钱一支的雪茄，来自我解嘲，大家才把这场腥赌的事传出来。

中国制的雪茄烟

一般吸雪茄烟的朋友，总以为所有的雪茄烟都是舶来品。其实平汉铁路线上的山东兖州，早就有用人工卷制的雪茄烟啦。每匣五支装，味道还真不错，只是卷制的手法有欠均匀，吸到一半，烟时常有烧偏了的现象。

北平崇文门大街，在民国十六七年，开设一家雪茄烟的店铺，就用店主的名字叫卜护主。夫妻两人都是荷兰人。虽然是一家用手工卷烟的小型雪茄烟工厂，只有十多名工作人员，可是在卜氏夫妇热心指导之下，理叶潮润、加香、卷制，各项步骤都得做得非常认真细腻。所用的烟叶，大部分来自菲律宾、苏门答腊，外包叶全用古巴哈瓦那的特级品。烟环、木匣的烙印钢模，都是向荷兰订制的。因此卜护主的雪茄烟，烟味淡远厚重，色香俱佳，尤其烟的包装设计，堂皇绚丽，高雅脱俗。价钱方面，由于他是国内设厂卷制，不征关税，只收

统税，比起一般舶来品要便宜得多。当时东交民巷的驻华使节团，以及一般抽雪茄的朋友，都成了卜护主的老主顾啦。

抗战时期，大后方全体军民悉力抗战，能抽到一支红锡包（又叫小大英），已经是沙中得金了，哪还谈得上什么老美女、可郎纳、小绿树一类名牌雪茄呢。可是四川有一种金堂烟叶，居然有人把金堂烟卷起来当雪茄来吸，等到胜利还都，再换回来一抽当年各种名牌雪茄，反而觉得不太习惯呢。

民国三十五年来台，故友任先志兄正主持专卖局的台北烟厂，该厂除了制造卷烟外，还卷制雪茄烟。据说台北烟厂产制的雪茄烟，在日据时代，主要是专供日本天皇吸用的。所以担任卷制的女工，一律采用未婚少女，以示纯洁崇敬；一旦结婚，立刻改派其他工作。前几年有几位终身未嫁的女工及龄退休，都是当年日本天皇的御用女工呢。

先志兄虽然监制雪茄烟，可是他本人是位香烟不离口、雪茄不进口的朋友，对于雪茄烟的制造，当然所知不多。碰巧在下是一个抽雪茄的老枪，所以我们在一起一聊天，就聊到雪茄烟上来了。

在下从上海来台，雪茄烟带了有二三十种之多。其中有一种我们叫它蒜头雪茄的，一头粗，一头细，粗的一头圆径有三寸半，细的一头跟普通雪茄一样粗细。这种烟是古巴产品，烟环是咖啡色印白字，清朴淳古，雅致大方，是专为工作忙、烟瘾大的人设计的。在外国有些地方是不准随便吸烟的，尤其是工厂，一定要到指定吸烟室才准吸烟。可是有的老枪，瘾还没过足，又要返回工作场所，非常别扭，蒜头烟就最能配合那班人的胃口。烟的头部特别大，点燃之后，吸一口进嘴，烟量等于四五口，特别过瘾，可是烟瘾小的千万别试，一试准会头晕。

另一种是小绿树，烟支细而且长，跟长支滤嘴香烟相等，二十支一束，十束一匣。这种烟有一优点，自己吸起来柔香湛美，别人闻着也没刺鼻呛喉的烟味。

当时在下认为这两种如果能够研究仿制，则库存的日据时期台湾生产的雪茄烟叶，一定可以很快消化罄尽。先志兄异常高兴，回赠我二十五支的雪茄一盒，卷制得非常细致光润，一看就知是精工特制。烟环是耸金边，藕荷色底，顶上是一枚日本皇家标志，下方是个金色

“S”字，这盒烟就是进呈日皇的御用余留品。另外有五束麻花形的雪茄，三支烟拧在一起，跟油炸麻花形式大小完全一样。每束扎着一条黄色丝带，他说这种雪茄，是给秩父宫殿下特制品，这位殿下吸烟不用烟嘴，麻花形便于夹在手指上。他又送了我一只木质雪茄烟盒，黑漆漆的，毫无纹饰，简直是烟盒的粗坯。他说这种盒子的木头，叫做磷筋木，是巴西稀有的特产，木质坚硬似铁，不生虫不腐不蛀，用做烟匣可以防蛀。

事隔二十多年，先志兄所送两种名贵雪茄，自用送人早已无存，而他自己也在前两个月，菩提证果。偶或把玩他所赠的磷筋木烟匣，辄不禁有琴在人亡黄墟邈邈之感。雪茄烟的历史比香烟久，所以故事也比较多，一时也说之不尽，有些事留待以后再慢慢地说吧。

台湾卷烟沧桑

台湾在光复之初，公卖局所属只有两家卷烟厂，一是台北，一是松山，两家出的香烟牌名都叫“香蕉”。当时国土初光，物资缺乏，纸张粗涩，油墨浮而易脱，所以香烟包装得粗劣难看，跟邮票的暗淡无光，让凡是初履斯土的人，大半都有今不如昔的感觉。宁愿买跑单帮从内地带来的香烟抽，谁也不愿意买包香蕉烟来过瘾。

后来香烟进口，势如潮涌，海关不得不管制加强，内地香烟的来源越来越少。松山烟厂又出了一个新牌子叫“乐园”，虽然装潢上仍然土里土气，上红下黑，有点像乡下大姑娘红棉袄蓝裤子的打扮，可是卷烟的香料，经过研究改良，脂粉味已经不像香蕉烟那样冲鼻子，卷烟的配方也经过专家们设计改善，一般人在不抽也得抽，无可奈何情形下，只好勉强接受了。

民国三十七年十月间，台湾省政府举行台湾产品扩大展览会，台北烟厂特别生产了一种绿岛牌香烟。虽然纸张、印刷都不理想，可是外面罩上一层玻璃纸，增加了亮光度，猛一看也挺唬人的。

松山烟厂当时虽然也研究出来几种新配方的香烟，可是全都未取牌名，当然包装、印刷方面更没有准备了。因为大会揭幕在即，时间迫促，只好把印刷厂初步设计尚未定案的一个图案，临时起了一个“新乐园”牌名，就拿出来应急。当时因为物资缺乏，成本控制奇严，包装方面外包用了玻璃纸，内包就不能再用铝箔纸。绿岛既然用了玻璃纸，新乐园就只好用铝箔纸了。现在市面上销售的新乐园，就是原始包装纸的图案，画面既有椰影婆娑，又有繁枝老树，真所谓时不分春夏秋冬，地不分东南西北的一个图案。虽然大家都觉得不满意，可是也只好硬着头皮拿出来了。

由于内包装纸是使用铝箔，在台湾还是创举，同时台湾是高温多湿地带，不但空气里水分多，吸湿快速，同时烟草本身蕴存的芳香味，也发散得快，可是一改用铝箔纸包装，不但香烟不太容易霉变，同时香味可以保持。因之新乐园这个牌子从民国三十七年十月开始，有二十年左右给公卖局财政收益上做了很大的支柱。截至目前，还有若干新乐园忠实的吸户，只抽新乐园，对于再好的香烟也不屑一顾。

有一个时期，忽然有人认为乐园、新乐园两个牌子卷烟包装纸的图案太陈旧，应当换换新图案。于是把乐园改成深黑跟橘黄相间的颜色，新乐园改成白底中间有一棵绿色冬青树的颜色。结果乐园包装纸黑色过于浓厚，活像楚霸王项羽的打扮，普通糍糊没法粘牢，刚刚粘好就咧嘴。新乐园的绿色，就台湾习俗来说，是丧礼所用，一种不祥的颜色，谁娶媳妇嫁女儿，以及其他喜庆做寿，都忌讳用新乐园来待客了。新乐园销路一锐减，对于公卖收益实在影响太大，于是立刻又把乐园恢复原状，使用旧有的图案了。

继新乐园之后，松山烟厂又出了一个新牌子叫小华光，包装纸改了铜版纸，图案是请上海专家设计的。一只地球上竖光芒四射的灯塔，不但切题，而线条、笔法都相当工整细致。因为配方里有点缉获走私的南雄烟叶，烟味清醇馥润，把台产香烟带入了一段新的里程。同时走私来台的外烟（内地产品）来源枯竭，向来抽外烟的人，于是有一部分就改抽小华光啦。

不到一年时间，海军方面因为空军有八一四香烟，于是委托公卖局代制一种香烟叫大华光，原则上是要采取美式（因为台湾烟厂出品卷烟一律采用英式），烟丝、烟支都比小华光粗壮，配方方面也加了部分美式香料，虽然够不上说是纯美式香烟，但可以说是差近似之。包装图案，因为小华光是请上海专家设计的，顾客们口碑不错，因之大华光的包装图案，也委托上海方面设计。后来大华光香烟除了供应海军吸用外，并且也在市面行销，烟味醇厚芳冽，所以老枪阶级颇表欢迎。

大华光的包装设计一切都是仿照绞盘牌（上海俗称白锡包），因此引起当年省议会大炮议员郭国基讲话了，他认为省产香烟何以没有中国字。其实“大华光”字样是印在包装底部，不过在包装正反面来看，不容易发觉罢了。当时“行政院”工业委员会主任委员是尹仲容先生，有一次在会议席上，谈到省产香烟问题。他认为大家既然爱抽舶来品香烟，我们自己制造的香烟，也应当尽量模仿西化，争取销路。他的朋友在上海有一家华比公司出品一种五十支装听头克雷斯香烟，因为包装上没有中国字，同时克雷斯牌名又像洋烟，所以有若干人抽了很久时间的克雷斯，始终认为是舶来品香烟呢。说话中间，会议桌上恰巧放着一包大华光，他拿着这包烟说，我们何不仿照绞盘牌出个牌子呢。尹是不抽烟的，所以把大华光误为绞盘牌，可见大华光的图案设计是相当逼真，可以鱼目混珠的。

台湾出产的香烟是不能随便调整价格的。三十年来正式调整烟价，可能不到十次，可是原料材料有一部分是进口物资，在当时物价日新月异之下，出了一个新牌子“双喜”，把大、小华光由减产而停制，使得吸烟大众转移胃口，渐渐习惯改抽双喜。同时又出了一种低级烟叫光华，包装图案也都非常大方悦目，本来打算取代乐园的，可是抽乐园的顾客年深日久，已经成了习惯，一时扭转不来，所以光华牌烟出品大概只有三几个月，因为销路欠佳就停制了。

到了一九五二年，松山烟厂开始制造听装宝岛香烟，能在罐子里蕴藏一段时间！自然比二十支纸包装的来得醇和甘润，可惜当时包装纸用的是藕荷色，太阳一晒立刻褪色，变成灰不灰粉不粉的颜色。据印刷界有资格人说，粉红、淡绿、藕荷、浅蓝等娇嫩颜色，都禁不起风吹日晒，一遇强光，非常容易褪色。所以世界上卷烟牌名图案设计专家，谁都避免采用以上几种颜色。

至于从前大英烟公司出品的大小红锡包（北方叫大小粉包），采用粉红底纸墨绿图式，是因为他用的粉红色包装纸是特别制品，纸浆里就先加上粉红颜色，并不是白纸加色，所以不怕风吹日晒。当时上海有人看红锡包销路好，一动脑筋，立刻做了一批冒牌红锡包。因为包装纸仿造不来，太阳一晒立刻脱色，不等人家抓私烟，自己就自动收回了。至于台湾的五十支听装宝岛牌因为烟味柔和适口，没有收回停制，可是后来渐渐加滤嘴，改为二十支装金色图案啦！

从一九五二年起，公卖局每年“总统”华诞都出一批特制的寿烟，用申祝颂，寿烟的图案当然是以祝寿为题，历年所用包装纸多少年来始终采用黄色，因为黄色除了表示庄敬外，同时不管如何风吹日晒，黄色总是万古常新，神采奕奕，历久不褪的。

此后公卖局有了黄不褪色的经验，出了一种过滤嘴长寿牌香烟，这个牌子行销到现在差不多有二十多年，已经成了香烟中主要产品。无论从品质、包装哪一方面来讲，都算是够标准的，尤其日本友人更为赞赏。可是依旧有人批评，香烟是寓禁于征的，赐名长寿，还是不妥。由此可见香烟起个牌名既要大方，又要得体，还要顾虑周详，确实不简单呢。

长寿牌香烟是台湾第一个正式使用过滤嘴的，但偏偏用了一个白颜色的滤嘴。在欧美卷烟制造业，似乎有个不成文的规定，一般情形大概薄荷烟才用白色滤嘴。好像除了日本出品七星牌香烟不是薄荷烟

而使用白色滤嘴外，只有长寿牌香烟，跟它是无独有偶的难兄难弟。使用白色滤嘴也不要紧，可是接头地方既无显明指线，而长寿烟的钢印又是淡金粉的标志。因此抽烟的人只要事情一忙，或是跟人说话一不留神，就把香烟给点倒了。我想凡是抽烟的朋友，都有过这种经验。虽然一支香烟所费无几，在那一刹那间每个人都会产生莫名的气恼。经过舆论的指摘，公卖局倒是从善如流，立刻把白色滤嘴改成黄色。想不到有一部分主顾对改了滤嘴，又疑神疑鬼，心理上总觉得烟的品质可能降低啦。公卖局在无可奈何情形之下，只好又把长寿滤嘴改回白色，一场小小风波，才算结束。

后来公卖局又陆续出了玉山牌薄荷烟，虽然凉味容易消失，可是比最早出的薄荷烟绿岛要进步多了。此后模仿美式烟出一个金鼎牌，因为当时美国烟充斥市面，省产烟与洋烟价格相差有限，大家崇尚洋烟而非轻视省产，所以美式的金鼎牌也只好偃旗息鼓，无疾而终。同时又出产了一种金丝小雪茄，不但色香均属上乘，而且清醇味永，不输洋烟。可惜曲高和寡，除了部分外来观光客对它评价甚高，认为是一种够得上国际水准的烟类，交相赞誉，国人真正抽金丝雪茄的反而寥寥无几。一个烟牌子能不能打开市面，有人说烟类能不能大量畅销，有一半要靠运气，这种说法似乎也不无道理。

最后再谈到总统牌香烟。这个牌子的烟，不但香味柔和隽永，就是烟支卷的松紧，也大有进步，已经没有烟吸两口就吸不动的毛病了。不过谈到牌名，用“总统牌”三个字，似乎古往今来在把“牌”字也做了牌名的，可能“总统牌”要算独一份儿呢。据在下猜想，单用“总统”二字买卖双方说起来诸多不便，因此加上一个“牌”字，以示有别吧。

电视上最近广播过，又有一种新牌子叫“红金龙”的，不久即将问世。看画面跟黑猫牌图案极为相近，这可是我们瘾君子的一大福音。我们希望这个牌子香烟的长度，不必采用超长的尺度，可是总要能符合国际标准尺度才好，不知办得到办不到。

幽默大师林语堂生前是位嘴不离斗，香烟、雪茄样样都来的老枪。他说：“抽香烟不时端详烟卷上的钢印，抽吕宋老惦记瞧瞧烟环，抽烟斗的随时弄自己的烟斗，那都是真正懂得欣赏烟的行家。”

当年美国最出名的银行家老摩根，大家都叫他香烟大王，并不是他开卷烟厂，而是他抽香烟最内行，他也说道：“香烟品质的优劣，

不必点燃来吸，只要一看钢印就可以知道八九了，因为高级烟的钢印，必定精细、典雅、工整、大方。中下级烟的钢印自然就比较粗野些了。”由此看来，烟支钢印的精粗，对于香烟等级品质，都是分等列级的。

以笔者吸过的香烟来说，烟支钢印英式香烟大都较考究，美式香烟的钢印，比较草率。例如骆驼牌香烟钢印就是说花不花，说正不正，用五个英文字母排成半圆形一围，实在不能引起吸烟人丝毫的美感，可以说钢印中最拙劣的设计。至于加力克钢印采用金字塔狮身人面，而且用金蓝两色彩印，既令人醒眼，又精细大方，可以说钢印中杰出的作品。此外白政府牌的工整大方，小五华的纹理分明，三五牌的素雅秀逸，都是不可多得的佳构。可惜那些牌子香烟已成陈迹，只有三五香烟台湾尚有进口。虽然三五这几个字，已经由金红色改为蓝色双钩，可是典型尚存，吸者在吞吐之余，还可据以回想当初其华贵灵秀的风范。

谈到台湾出品卷烟的钢印，以香蕉来说吧，在烟支正中用正楷印出香蕉英文字母，下印制造厂名，是模仿小三炮台方式排列，倒也干净大方。等到“新乐园”问世，正是台中丰原一带私烟假烟乌烟瘴气，到处猖獗的时候。所以新乐园钢印是请人写好“新乐园”三个草字，然后照样刻镌的，因为写的字有笔锋，别人仿造困难，真伪立辨。所以后来的金马牌香烟是请于右老大笔挥就，然后缩小刻制，那真是天马行空，深厚雄健。任显群先生曾经说过，他抽烟只抽新乐园跟金马，因为这两个牌子货真价实，没有冒牌货，可以放心地抽。

大、小华光的钢印都是请上海名家刻铸，精巧细腻之外，钢印上都有特别暗记，是真是假，不必假手显微镜，一望而知。等出了双喜烟，绿色包装纸在颜色方面，已非上乘，所谓双喜的两只喜鹊，相对而立，又肥又短，说它是麻雀实在嫌肥，说它是鸽子又没有那么又尖又长的嘴，两只鸟仿佛双喙喋喋，吵个不歇。有人说像是一对斗鹤鹑，话虽近谑，可是越瞧越像。

包装纸的图案设计虽然欠佳，可是烟支上的钢印，红线细圈，中印双喜，在当时来说，倒也清新可喜。尤其结婚礼堂中，悬霓虹双喜，两相映照，皆大欢喜。凡是办喜事的，总想买几条双喜烟来款客，使得礼堂喜气洋洋，大家同喜。那一来不要紧，使得后来出品新牌子香烟如莒光、长寿等，全部采用圆圈方式，甚至把香蕉烟用了多年的钢印，也改成圆形图案，好像圆圈图案成为自产卷烟钢印的一种

公式，什么美感欣赏，全谈不上。我们希望公卖局再有新牌香烟问世，烟支上的钢印，可以动动脑筋，变变新花样，让人一新耳目，不要永远在小圈子里打转转。愚者一得，不知一般老枪以为如何。

后语

夏元瑜

前些日子，某报的记者先生来找我，问我喜鹊是什么样子的鸟儿。我一边说着，一边儿随手画了一只喜鹊。他问完了就走了，我也没去注意刚才我画的那张“墨宝”下落何方。

没想到过了几天，一上午就遇见好几位朋友问我喜鹊的问题，我真想不通今天喜鹊怎么走了运。后来才知道该报登了一段双喜烟的故事，而且把我那张墨宝也印了出来。可惜那位来访的记者，事先没告诉我一声，要把这张图登出来。我要是早知道的话，要用支毛笔，好好儿地画，也可在报上露一手老夫的花鸟画儿，白白地错过一个自我宣传的机会，让捧我的读者先生们也看看老盖仙除了嘴会吹之外，手也不含糊，能画。想不到在今日画坛之上竟然有这么一位隐姓埋名的大画家呢。可惜！可惜！我不是为我误过了宣传的机会，而是为诸位读者误过眼福可惜。

朋友中有一位先生是香烟专家，对于省内各种牌子的烟了如指掌。他已经细说了一遍省内烟牌子的来龙去脉，您已看完，必能得到一个有系统的印象。

至于双喜烟上画的是什麼，我是毫无成见。“喜”是欢喜之意，不一定非要喜鹊不可，两只就够得上是“双”，二鸟肥肥胖胖——足见生活的优裕——就够得上“喜”。何必非要长尾巴的喜鹊不可呢？就算一定要用喜鹊，也不必非写实不可。毕加索画些绿脸怪人，左边长两眼，右边没有眼，不也是大大的杰作吗？为人在世，凡事都看开点，又何必样样那么认真。

白酒之王属茅台

黄河以北的人，平日低斟浅酌，良朋小聚，除非正式宴会，十之八九是用白干儿的。

谈到白干儿，大酒缸所卖廉价品，不是酒头，就是酒尾，掌柜的又怕金生丽（水）麝得太多，酒不够劲，水气太重，缸底总吊着一块红矾，或者是一撮鸽子粪，把酒吊得一进口，让您觉得酒有分量，可是酒一足兴，小风儿一吹，立刻头重脚轻，口干舌燥的不合适。所以没事喜欢喝两盅的朋友，不管南路也好，北路也好（北平白酒分南路、北路两种），一定要喝白酒的二锅头，酒是醇厚湛冽，好在酒不上头。再不就是海淀莲花白、同仁堂的绿茵陈啦，夏天喝这一白一绿两种白酒，的确杀水祛湿，既过酒瘾，还带疗疾。再高一等的白酒，不是山西杏花村的汾酒，就是陕西凤翔府的凤酒啦。

笔者生长北方，认为喝汾酒、凤酒，在白酒来说，已经算是白酒中的极品啦。

北伐成功，全国统一，好友李藻荪被财政部派到北平，整理河北省财政。他跟乃弟云伯，不但是品酒专家，而且在遵义老家窖贮丰富，是当地藏酒的名家。他们昆仲一到北平，笔者知道他们精于品啜，请他们吃饭，生怕一般二锅头拿出来不够体面，特地把家藏十多年的汾酒拿出来待客，显摆显摆。

酒一开樽，虽然清馨芬郁，酒香盈室，可是他们昆仲浅尝几杯，只是说酒还算不错，贵在没有水气。我告诉这是存了十年以上山西汾酒，他们批评说，以品级论，这种酒，可以媲美四川绵竹泸州出产的大曲，可是比起白酒之魁的贵州茅台酒的香又醇、滑不腻、湛而重，可就稍有逊色啦。笔者虽然酒量不宏，可是爱酒成癖，听说茅台酒比汾酒还要来得清逸湛沁，于是掰着李藻公把白酒之魁茅台缘起、优点说出来增长见闻，同时过过酒瘾。

李说：“贵州是缺盐省份，所有食盐都是由四川省供应，令人奇怪的是川盐运黔的业务，不操在四川人手里，反而是由山西、陕西的盐商把握操纵。北地天寒，山陕一带的人，平素都喜爱喝两盅，可是

他们只喝芳烈的白酒。这帮人起初一到贵州，喝那贵州用玉蜀黍酿的土烧酒，酒一进口，炸腮刺喉，简直没法下咽。后来有人发现仁怀县茅台村杨柳湾，有一条赤水河支流的一个小河汉子，水质晶莹，入口清劲温淳，遵义府属又是贵州高粱产区，高粱取之不尽，水又甘沁浓厚，准能酿出上等白酒。盐商们一向是养尊处优舒服惯了的，于是不惜重金，回到家乡把一等一的酿酒高手，并带了制酒曲子，请到贵州来，在杨柳湾设厂造起酒来。起初出的酒虽然香头不足，可是已经没有涩唇辣喉的毛病了。

“同治八年（1869）贵州的高粱大丰收，他们做了大批的高粱酒没处屯放，酒是越陈越香的，于是开挖地窖，把喝不了的酒窖藏起来。又怕漏酒走气，于是挖好了深坑，用石板垫底，四面再用石条筑墙，用青白灰溜缝砌平，再把糯米熬浆混合三和土铺好砸实，上面再铺一层极细河沙。做好的酒，经过窖藏两年以上，酒让河沙不断地侵袭，所有火爆辛辣之气全消。所以真正极品茅台，只要一开罐，屋里立刻充满了湛冽的柔香，会喝酒的一闻，就知道是茅台酒开罐啦。就因为这种酒入口不辣而甘，进喉不爆而润，醉后不会叫渴，更绝的是酒不上头。从此贵州的回沙茅台酒，民国八年在巴拿马万国博览会参加比赛，品酒会上，被列为世界佳酿之一，不但成为白酒之王，而且驰名国际啦。遵义有一位乡前辈华联辉老先生，光绪初年，在茅台村杨柳湾，正式成立成义烧房（北方叫烧锅，南方叫烧房）。因为销路畅旺，又开了一家荣和烧房。凡是会喝酒的人，都懂得酒是陈的好，回沙茅台，也是窖藏年代越久越香。后来华家后人华之鸿，又研究出用原酒浸糟新法，使得华家茅台酒更加清逸浥润，柔曼甘沁，地方官甚且把它列为贡品。

“华家制酒有一原则，它窖存酒从不清窖放干，总要留三分之一酒叫‘护窖’。开窖出酒的时候，一面出老酒，一面进新酒，新旧混合轮转交替，源远流长，让酒的香醇风格永远一致。

“就是这样兑酒出酒，大家仍然是比较喜欢成义老窖出品的。因为老窖酒底深厚，自然香头清湛，酒味柔润。荣和窖新，酒的色香味比起老窖虽然稍逊，其实也差不了许多。可是喝惯茅台的老客，只要酒一沾唇，就能分出新窖老窖，您说品酒的嘴有多厉害。早年要想喝真正茅台酒，也不是有钱就可以买到好酒，必须跟盐号有交情才行。因为盐商在盐岸管辖区销盐所得现银，没有钱庄票号划汇，成千上万的现银，自己携带上路，既不安全更不方便。差不多都买点药材、山

货、鸦片一类货色到重庆去脱手；遵义府属就在茅台村购买茅台酒啦。沿着赤水河运到重庆，大家一抢而空，就变成现金，比什么货色都抢手。

“川滇黔桂几省在北伐之前，有一阵子极为混乱，军阀内战此起彼伏，没有一时停止。哪一派占据遵义怀仁茅台一带地区，对于茅台佳酿虽不到竭泽而渔的地步，可是酒窖里的新酒旧酒的轮替，总是出多入少，品质当然大不如前，一天比一天差。当年贵州有位大军阀袁祖铭，他的老太爷叫袁干臣，一看茅台生意那么好，仗着军阀势力，就在贵阳城西开了一家酒厂制造茅台。水质既没加以考验，所请的师傅说是山陕老师傅嫡传，其实都是些成义、荣和两家翻曲滤酒的粗工滥竽充数，蒙事骗人而已。所出的酒，茅台品质风味全无，只能说是土酒改良，大家都叫它袁老太爷茅台（抗战时期大家所喝的‘赖茅’就是袁老爷茅台的前身）。喝过纯正茅台的朋友，对于那种赖茅，简直不屑一顾。

“川黔一带的老酒客有一句流行话是‘茅台酒是兑出来的’，因为茅台酒一出窖就麝上麦酒，外销的茅台一律用五十斤加釉的瓦缸装，外头用竹篾编成篓子，四周用稻草塞紧，外加草绳绑好，船运重庆分装陶罐再加标贴。酒分特级、甲级、乙级、普通四种。特级茅台一缸茅台加一缸烧酒，一缸兑三缸列为甲级，一缸兑四缸算是乙级，普通一缸兑五缸，装罐出售的，当年每罐卖大洋一元的，那就是一兑五的茅台酒，只能算还沾点茅台余香罢了。

“请想：照此情形，平津沪穗各地能喝到纯正的好茅台吗？既然茅台有真假，麝混土酒的成分又有高有低，那究竟怎样才能分辨出是真正茅台纯酒呢？拿味色香觉来说吧，纯正茅台只要一开罐，满屋子都洋溢着茅台酒特有的檀藿味道；倒入酒杯，晶莹凝玉，清湛挂杯，让人有心旷神怡的舒畅；酒一进口，先是冷香绕舌，继而一股细润柔曼暖流直达脏腑，令人渊醇委婉，陶然欲醉。另外还有一样最大好处是酒后绝无烦渴，就是平素酒后不能进饮食的人，喝过茅台酒之后，也能胃口大开，加餐进饭。微醺薄醉也只是慵懒思睡，不致反胃灼心感觉。当年华联辉成义酒窖的珍藏，已经难觅难求，现在就是连荣和新窖的窖藏上品，不是和当地盐号主事或现官现管大军阀有交情，也是得之不易呢。

“华联辉经营川盐运黔，是贵州闻人唐弢安（炯），引介给四川总督丁宝桢的。唐对盐政大计，改革运销，帮了华家很大的忙。所以

成义每一个酒窖出酒，都要送两大坛子请唐弢老品鉴一番。唐、李两家世代姻娅，所以在遵义老家唐园，还存有不少纯真老窖茅台。将来我总要弄点真正老茅台，让老弟尝尝。”

这一顿饭吃了一个多时辰，我也等于上了一堂茅台新解的品酒课。加上他令弟云伯兄在旁添枝加叶的一敲边鼓，害得我馋涎三尺，可是听醪画饼，既不能止渴充饥，只有徒殷遐想，有一天能践后约，一解万斛的渴望罢了。

想不到民国二十年武汉大水之后，我与李氏兄弟恰巧又在武汉相逢，藻荇兄人王岳州统税查验所所长，云伯兄人王宜昌统税查验所所长，偏偏两处都是派在下监交。岳阳楼头，得偿夙愿，亲试醇醪。茅台酒的色香味觉四者，比起藻荇兄昔年描述酒的优点，尤有过之，绝无溢美之词。平原三日，兴尽而别。此后每遇好酒，就想起成义老窖茅台的湛香柔美、醪醪之思来。

最近嘉义酒厂在周新春厂长领导下，全体员工苦心孤诣，穷究精研之下，已有极品茅台问世。喜欢喝白酒的朋友，今后不愁没有好白酒喝啦。

话啤酒

啤酒又名麦酒，顾名思义，是用大麦酿造的。啤酒不是烈性酒类，而是介乎酒和饮料之间，既可健脾养胃，还能解渴却暑，就是多喝两杯，对身体也没有什么大碍。

啤酒的历史，可以说源远流长。依据外国史学家的考证，巴比伦人和埃及人早在六千年前，就懂得酿造啤酒。后来流传到希腊、罗马，再传到英国。美国虽然是啤酒消耗量的大国，可是一直到十八世纪德国移民至美国时，才正式酿造第一批啤酒。

埃及在雷米二世时，每年得用三万加仑啤酒祭神，当时埃及上流社会视啤酒为无上珍品，互相馈赠。并以“奉上啤酒用来敬奉您的先人”这句话，作为最礼貌的祝词。美国芝加哥大学校园里，到现在还保存着一块石碑，上面写着：“三千五百年以前，在美索不达米亚大平原上，人们畅饮啤酒。”由此可见，啤酒是自古已有的一种酒类。

最早的啤酒，据说是用发酵过的大麦和麦芽混合物所酿成，称为“强麦酒”、“涨帽”、“法老王”、“史汀格”、“尼匹坦登”，这些酒在欧洲大陆统称啤酒。

十六世纪中叶，有位德国啤酒专家，灵机一动，在啤酒里加点香料——“霍普”，通称啤酒花。一试之下，清醇味永，于是信心大增。先运到英国试销，在英国各地跟英格兰土制麦酒，展开了非常激烈的竞争，结果加了啤酒花的啤酒大获全胜。一直到今天，世界各国的啤酒，全都掺有啤酒花。一杯在握，立刻散珠喷雪，充满了缤纷馥郁的酒气，酒国君子还把这件事情赐以佳名，称之为“霍普战争”。

当年英国伊丽莎白王朝时代，啤酒分为两种，一种是双料酒，一种是单料酒。双料酒酒精度高，味道像威士忌，比较浓烈，最受瘾大的酒客欢迎。因此酗酒滋事，也就层出不穷，街头巷尾，每天尽是一些醉醺醺的酒鬼。一般从事酿造业的人，又都重利视短，鉴于双料酒利润厚、销售快，索性停止酿造单料啤酒，集中全力酿造双料啤酒。当时是亨利三世时代，基于各地水源不够洁净，时常有疫病发生，同时当时还没有汽水、咖啡之类饮料，曾经下令提倡，将单料啤

酒作为日常饮料，变成一般平民解渴的恩物。因此，清淡的啤酒一旦停办，社会上立刻怨声四起。情势所逼，不得不下诏，勒令酿造业恢复造单料啤酒，才把一场啤酒风波弭平。

现在我们喝的啤酒，虽然没有单、双料之分，却有生、熟之别。只是生啤酒和熟啤酒有什么不同，好多喝了若干年啤酒的朋友，还是弄不清楚的。

酿造啤酒，水质必须明净甘冽，不能含有微生物、矿物质，可是净化得太厉害，又酿不出好酒。它的过程，是先把麦芽和糙米，用粉碎机磨成粉子，放到糖化锅里，加水加热，让它完全糖化后，送往过滤器，滤清渣滓。然后在纯洁的麦汁，加入啤酒花煮滚，抽出啤酒花的成分，再适度蒸煮，用分离机将啤酒花的糟粕滤干净之后，连同麦汁注入沉淀槽。所有澄清后的汁液送入冷却机，经过冷却作用，温度降到摄氏七度左右。再掺入适量的酵母，让它有二十四小时繁殖，导入特制的发酵桶。大约历时一周的发酵，就成了新酒。最后贮藏在零度以下冷窖的贮酒桶里，经过三个月的二度发酵，桶里的啤酒才算正式成熟。这种啤酒因为还没有经过杀菌手续，就是所谓生啤酒了。

这种生啤酒冷香适口，风味复绝，可惜酒里含有野生酵母，虽然无损于饮者的健康，可是一经开桶，短时间就有混浊现象，不耐久存。所以出售的啤酒，在输入装酒机装瓶罐前，必须通过杀菌处理；大约要一小时，才能杀菌，再加严密检查装瓶、装罐出售，这才是市面上行销的熟啤酒。

啤酒是极富营养价值的饮料，除了糖分、消化蛋白质、矿物质外，所含的碳酸气和苦味质，还能促进消化。通常一大杯啤酒，所含的酒精只有四分之一盎司，据医学界化验，饭后一品脱半的啤酒，在人体内所发生的酒精作用，只等于一盎司威士忌酒，那真是微乎其微了。

前几年德国有位营养学专家佛郎士勒博士，在德国医学杂志发表研究报告说：“一升啤酒的营养价值，相当于六十克面包中所含蛋白质，或相当于一百五十克面包所含碳水化合物量。如果以它所产生的热量来说，相当于六十克奶油，六只鸡蛋，五百克土豆，一百克巧克力，或者是四百四十克瘦猪肉。”

日本医学界也认为，啤酒含有丰富的维他命，可以供人体需要的大部分各种维他命。美国医学界说，啤酒对于有高血压的病人，有显著治疗作用，近来更发现有些轻微膀胱结石的人，只要尽量多喝啤酒，细小的结石，在排尿时会不知不觉从尿道排出体外。这些事例，在咱们中国也已经是屡见不鲜了。

喝啤酒的朋友，有人偏爱生啤酒，说是啤酒越新鲜越好，一开桶就有一种蓬勃酒香直透鼻关。啤酒一开瓶，头一口酒确实适口香醇，如果剩下半杯，歇一会儿再喝，不但香味尽失，而且后味苦中带涩，就是证明。爱喝熟啤酒的人则认为熟啤酒蕴存香气，浓郁悠远，是生啤酒中所没有的意境。所以英国诗人威廉傅汉日常以熟啤酒代茶或咖啡，可是生啤酒绝不沾唇。到现在生、熟啤酒谁优谁劣，始终没有定论，只有各从所好来评优劣吧。

台湾早先也制造黑啤酒，不过近年市面上买不到了。欧洲各国，对于黑啤酒的兴趣，仍旧极高，尤其英、德两国。英国有一种力夫牌啤酒，酒精度略高，颇受一般劳动分子欢迎。德国人啤酒消耗量大，举世闻名，男女老幼把啤酒当做饮料。他们有一种羊牌甜啤酒，每年入冬酿造，春天开桶，颜色比普通啤酒重，像琥珀般晶莹，特别醇厚香甜。酒不厌甜，只怕甜而不爽，羊牌啤酒确能让人有甘爽适口的味觉。据说这种甜啤酒也只有德国一个叫爱因贝克的地方才能酿造，酿造时间又限于冬季，所以产量不多。当年上海大来饭店的老板就是在爱因贝克出生，每年春天可以分到三两桶真正羊牌甜啤酒，运到上海来供应老主顾品尝。当年在上海精于饮饌的朋友，若不是识途老马，恐怕尝过这种啤酒的人也不多呢。

美国人酿造啤酒，为时很迟。可是啤酒在美国的社会地位，非仅根深蒂固，而且全年销售量，相当于其他饮料的四倍。除了当饮料外，甚至于洗头发、梳小辮、炖火腿都用得上啤酒。酿造业在美国既为主要生产事业之一，所以尽管起步落后，酿造技术精益求精反而后来居上。大凡说来，美国人对于品酒多半大而化之，没有英、法、德、意的啤酒专家来得精湛。听说英国、德国各有几种著名的啤酒，因为酿造地点不同，而酒的香味也就各异其味，他们到口一尝，立刻能够说出是何处酿造的产品，真是神乎其技。

啤酒和绍兴酒一样，对光线特别敏感，如果把啤酒桶放在太阳下晒上两小时，酒里产生一种令人难以忍耐的怪味。所以瓶装啤酒，都是用黑褐色瓶子，主要是怕日光直射，影响酒味。喝啤酒究竟是泡沫

多好，还是泡沫少好呢？大体来讲，德国人多半喜欢泡沫多，美国人大致喜欢泡沫少。虽然有人说啤酒泡沫多少，与味道无关，可是在一个有粗壮把手、厚重镂花的玻璃杯，注满琥珀色的啤酒，杯上堆满雪白的酒花，边闻边喝，一种灵性融合的意境，不是个中人，岂能体会到这种酒中的乐趣？

喝啤酒的酒杯应该多大？一般来说，一杯酒换两口气来喝光最合理。太小似乎不够劲，太大又嫌换气多，泡沫全化为乌有啦。德国人喜爱用大杯喝个痛快，美国人喝啤酒所用的酒杯全不太大。近几年又出新花样，改用有脚的玻璃杯了。因为啤酒冰冻冷度高，带脚的杯子，可以避免杯底的湿气水分沾湿了桌巾，其实杯子有脚没有脚，对于酒的品质是没有影响的，改用带脚杯，也不过是摆摆排场而已。

有的人撕开酒罐盖子就喝，有的人打开瓶盖，一仰脖就是半瓶下肚。这在懂得享受的人来看，简直糟蹋酒。他们认为啤酒最令人陶醉的，就是它的幽香气体，这种气体一定要酒注杯中，才会喷出泡沫，变成氤氲诱人、如梦如幻的妙香。嘴对瓶口鲸吸牛饮，气塞喉头令人窒息不说，所有啤酒由泡沫蕴发的酒香全部糊里糊涂下肚，委实大煞风景。

喝啤酒的朋友奇想怪论特别的多，有人说，酒里放一小撮食盐，可以增加酒的浓冽。也有人说，撒两粒干花椒，酒的味道能够更冲和些。更奇怪的是啤酒里放上一点香烟灰，味道更清醇，要是放点荷兰烟尤妙，真是荒谬。

至于喝多了啤酒，身体是否会发胖、影响健康？事实上啤酒所含水分，在百分之八十八到九十二之间，此外就是碳气，所以一瓶下肚，立刻觉得肚子撑得胀胀的。其实一盎司啤酒只有九十五卡路里的热量，恰好和一杯橘子汁的热量相等，怎么会让人发胖呢？

有段啤酒的小故事，鲜为人知。

抗战之前，北平双合盛酒厂出产的五星啤酒，驰名中外。“七七事变”发生、日军侵占平津之后，他们平素只知道太阳、樱花、麒麟等牌啤酒，从来没有喝过像五星牌的好酒。一尝之后，两个月不到，就把厂里储存一年的销售量喝得清洁溜溜，勒令该厂加工赶制。

玉泉山的泉水潺潺，供应无缺，独缺酿酒主要原料啤酒花——是从德国进口的。无计可施，双合盛经理邹寅生灵机一动，弄来一麻袋槐花，蒸馏出来的水，颜色是绿莹莹，味道是苦涩涩的，且把槐花充作啤酒花。啤酒出厂，居然照样畅销，把日本军阀蒙混过去。

光复之后到台湾，当时台北只有一个酒厂酿制啤酒，啤酒供应不上，也是采用槐花代替。台北槐树不多，就是槐花也时有匮乏，逼得用干菊花来顶替。用了两三年，直到买进德国的啤酒花才恢复正常。喜欢喝啤酒的朋友，做梦都想不到，当年台湾啤酒曾经用槐花、菊花作为啤酒花的代用品吧？

香水琐闻

笔者虽然爱红无癖，可对于香水自幼就有偏嗜。

当民国八九年上海家家正在大吃蚕豆的时候，忽然法租界、公共租界的清道夫，为了工资问题，在英法租界联合罢工。于是街头巷尾到处堆满蚕豆外壳，三天一过，豆荚腐烂，发出一种极难闻的恶臭。我当时不但不敢上街，就是坐在家里，一阵阵臭味袭来也是恶心欲呕，影响食欲。幸亏当时上海著名西医臧伯庸送了我一瓶防疫香水，擦在耳颈之间，臭味固然闻不出来，同时这种香气历久弥香，能维持三四小时之久。从此我对香水就发生了高度的好感了。

中国古代是没有香水的，贵族妇女衫裳衾裯，都是采撷芬芳药料用宫熏手炉熏香辟秽。这个熏香方法，历史悠久，见诸古籍的，有“汉雍仲子进南海香物供内廷之需，拜涪阳尉，时谓之香尉”。足证衣袂熏香汉已有之。至于搜集花叶果实树皮，或用蒸馏，或用浸渍溶于酒精的香水，那都是原产泰西，渐渐输入中土的。

香水是什么时候传入中国的呢？有人说是元代，有人说是明代，因为年深日久，已不可考。只知清代同治吴嘉善汇刻的《白芙蓉丛书》里有段记载，说到香水香精是欧西制产，是元世祖进军罗马带回的战利品，有数十种之多，其中高级品馥郁袭人，能够弥旬不歇。分储琅玕雕丽、秘佩明珰的玻璃樽缶，颁赏宠幸后宫妃嫔佳丽。流风所及，贵族豪门先知道使用，久而久之，一般民间妇女也渐渐有人擦香水抹香精了。

香水是怎样制成的？整天擦香水的名媛闺秀，虽然知道制造香水手续特别繁复，价格异常高昂，可是十之八九，并不知道制造过程的精细繁剧到什么程度。耗用鲜花香草数量之多，到原料以吨计，成品论磅装的程度。

舍亲范冰澄先生，当年在同文馆俄文组毕业，又到帝俄时代的乌克兰帝国大学研究外交，同一宿舍里的一位学友，是白俄的贵族，虽然研读化工，却专攻香水制造，准备毕业之后，专管宫廷香水配制，也就等于明司香尉一样。不过在帝俄这种职位是世袭的。范与此君气

味相投，耳濡目染，自然对于香水制造也无形中知道了若干高度技巧，同时对于香水气味的辨别，更养成了深邃的修养。

据范公说：“在莫斯科王公伊凡三世宣布自钦察汗国独立，自称俄罗斯王朝，以迄罗曼夫王朝，历代俄皇都是嗜香有癖的。法兰西是以制造妇女使用香水驰名全球的，而俄罗斯出品多半是供绅士们使用居多。在一般社会里，还不知道俄国香水胜过法国，可是，在国际高等社交场合里，大家都知道俄制男用香水是稀世之珍呢。

“最初制造香水所用基本原料，离不开各种芳冽香花精液的，俄国虽然横跨欧亚两洲，可是境内大部分地区属于寒带，虽然有几种奇花异卉是属于寒带特产，可是一般作为辅佐填充的芳香花液，产量有限，所以俄国香水虽然芳蕤馥郁胜过巴黎所产，因为产量稀少，反而其名不彰了。”

据说俄皇彼得大帝是最喜欢使用香水的一位皇帝，仅仅用于擦抹胡子的御用香水，就有二三十种之多。其中有一种叫“多丽佳”的胡子香水，是俄皇最宝贝、最名贵的高级香水，一磅成品不折不扣要用一吨香花才能做成，酷寒地带这种名贵花朵，都是在温室里培植的，虽然这种花朵比热带所产香浓味永，可是油质又比热带反而少了许多。请想这种香水耗料太多，产品又少，价值还能不贵吗？因为这种香水得来不易，怕它自然挥发，所以盛香水的瓶樽，不但是精工镂雕镌出各种角度棱角花纹，避免阳光直射，并且在外面还要加装一种寒带榉木。榉木纹理细密，木质坚实，可防走气。

头一批“多丽佳”制成，一吨鲜花仅得香水一磅多一点点，除了整磅度藏内府留为自用外，只有当时两位佞臣各蒙颁赐一盎司而已，这种恩宠，满朝贵族公卿，无不认为荣逾九袞，欣羨不已。后来范老担任恰克图总领事（外蒙古跟西伯利亚接壤，开放最早的中俄通商埠），当时帝俄的香水或明或暗走私外销，都以此为集散地。范公任满回平，行囊所贮全是些光霞炫目，玻璃焕彩，光怪陆离，玉匣金滕，香水的颜色更是绛雪晶霜，明净莹澈。其中有一小瓶大仅盈握，紫箔重封，冷香未吐，据说就是所谓俄帝御用胡子香水“多丽佳”。可惜金泥银线火漆固封，只能看见浅碧流光，可望而不可闻，究竟香味如何迷人，令人无法悬揣。范老把这小瓶香水视同古董，安置在多宝阁里观赏，不懂香水的人，有谁知是具有历史性帝俄时代的胡子香水呢？

清代金石名家端陶斋的令侄陶略侯，跟笔者是莫逆之交，而且沾点姻亲。他对于酿造洋酒兴趣极浓，于是进入法国里昂大学专攻酿造。去了两年又迷上制造香水，乃转到法国的农学院主修酒类酿造，副科选修制造香水。后来学成回国，他总认为自己在酿造学方面的成就，反而不及副科研究得精深透彻，可惜当时国内只有一家广东人开的广生行，还是以制造双妹墨花露水为主，不肯大量投资延聘高级制造香水技术人员深入研究发展，只不过出产些生发水而已。

陶君既然英雄无用武之地，只好东走烟台，到中国唯一制造洋酒的张裕酿造公司，制造白葡萄大宛香去了。可是他始终念念不忘制造香水，可惜国内的资本家，对于制造香水，了无兴趣。所以他每年回到北平度假，总要到舍下盘桓几天，一边小酌，一边谈天，聊来聊去，总不免又聊到香水上面了，所以又从陶君嘴里增加了不少使用香水的常识。

谈到俄国香水，陶君也认为帝俄时期宫廷中特制几种香水，确实比法国产品高雅清逸的。法国有些香水专家，始终研究不出，是什么原液配制而成的，尤其男用香水种类之繁夥，香味清馨脱俗，更非法国产品所能望其项背。不过法国有些高级女用香水，芬芳浓郁，香气馥郁，变化迷离，又非俄国产品所能企及的了。这些专家品评，都是外界所不容易听到的。

他说制造香水用的鲜花不外是水仙、茉莉、珠兰、玫瑰、紫罗兰、郁金香等，可是制造香水的专家们，不但各人有秘而不传的配方，而且各有不为人知独特的花草香液加入调配。如果第一个香水牌子能叫响，那就一生享用不尽了。所以专家们在化验室配制香精的试瓶用过后，一定要用酒精把试瓶冲洗干净，才肯离开化验室，就是怕人把他的秘方偷去。

法国有一位叫荷比甘的技师，他的香水就叫荷比甘，后来他除了香水，其他产品如头水、肥皂、面霜、头蜡一律都叫荷比甘，此公就因荷比甘香水而起家。虽然此老去世多年，可是他的香水和化妆品，仍然在众香国里一枝独秀，屹立不衰。据说制造荷比甘香水过程，并不过分复杂困难，只是有几种特殊香液，是他们家族的秘密，加上永远货真价实，做出来的香味依旧，所以到现在仍然是世界上最畅销的香水之一。

早年中国妇女喜欢把香水洒在衣襟领袖，或者是丝巾罗帕上，其实香水是应当直接喷洒在身体上的。因为人体不分冬夏，都自然而然蕴存一种体热，香水借助体热的影响，挥发出来，才能馥郁袭人，中人欲醉。同时因为名媛淑女，体香各异，适于甲者未必合于乙，乙用某种香水很能发挥香水魅力，可是换来给甲用，会大异其趣，不但别人闻起来没有柔和感觉，就是自己也能觉得出没有缥缈清新的意味。

譬如说，俄国的紫罗兰香水，法国的白美人（原料白梔子花）香水，都是属于香远益清的一类，在中国销路很广。可是这两种香水在俄国、法国，都不十分畅销。西洋妇女大都属于健美壮硕类型，自然汗液比较多，要用浓烈馥郁、能透肌表的香水，才能发挥妙用。中国闺秀体态多半娇荏玲珑，要用飘逸婉约、若即若离淡淡的柔香，才能显出彼美人兮的风韵。

至于肤色的黑白深浅，对于选用香水就更有莫大的差别。当年有位印度酋长富而多金，他的新婚夫人出身印度贵族，皮肤属棕褐色，他为了博取夫人欢心，特地到巴黎的一家著名香水制造厂，指名要用纯“香水花”的香水订制十磅。当时正是放暑假，陶在这家香水厂化验室担任分析工作，让他大开眼界，看见所谓中俄边境出产的极品香水花。这种花有红紫白三色，花朵大如芍药，重瓣多蕊，花形很像蔷薇，花萼、花梗都有浓厚香味，制出来的香水呈深褐色，沾上一滴，芳蕤馥郁能够余香袅袅，弥旬不歇。这十磅香水据说是一磅子母绿宝石换来的。据陶所知，这可能是全世界最名贵的香水了。

陶又告诉我，法国贵族命妇化妆台经常排列着若干种香水轮流使用，不像咱们中国人弄几瓶不开封的香水，摆在镜台上当装饰品陈列起来舍不得使用。其实原油花液跟化学原料制造的香水，不管瓶子多厚、封得多严，香味都会慢慢消失的，至于说化学香水不走气，那也不过是散失得慢而已，其实香气仍然由淡而失的。有香水不用，不但可惜，简直是浪费金钱。

人家化妆台摆满各式各样香水，外行人认为是故意摆阔，其实真正懂得香水的人，知道四季气温寒燥各异，所用香水也应当照气候而配合，春冬宜浓，夏秋宜淡。再讲究点的人，早晚要有区别，小酌大宴也有差异，清晨所用香水越淡越好，尤其职业妇女，更应注意，以免令人生出遐想。有人说晚宴舞会穿晚礼服的时候，可以使用稍浓的香水，那也是错误的。穿着礼服应当是柔香清雅，过分浓郁，就有失华贵雍容啦。

陶略侯对于制造香水固然深得三昧，哪知道他使用香水的常识也丰富渊博，真是与君一席话，胜读十年书。可惜七七抗战军兴，彼此天各一方，虽然时殷怀想，可是聆教无从了。

民国十六年北伐成功，那时笔者寄居上海，舍亲合肥李瑞九驰马纵犬，击射弄渔，在当时也算上海花花公子之一，他在十里洋场是以玩香水大大有名的。他的夫人是盛宫保家小姐，据说他当初追求盛小姐的时候，是一天一瓶名贵香水，送到静安寺路盛公馆，然后兑进牛奶给盛小姐沐浴润肤，才能获得芳心而缔结良缘的。

当时关务署署长是张福运，瑞九跟他是郎舅之亲。关务署长恳托总税务司，凡是进口商进口香水，请随时通知一声，以便价购。李瑞九有了这条终南捷径，又舍得大把花钱，所以凡是从江海关进口各种香水，他是网罗靡遗，珍奇毕备。

他们贤伉俪都是嗜熏有癖的，婚后在所住孟德兰路公馆，辟有三大间陈列室，金铺瓷牖，碧箔槛窗，耀彩的各国香水差不多搜集了三千种。碰到上海有名的前清遗少刘公鲁，又是好事之徒，给这座楼题名“锁香阁”，特地请吉安缶老吴昌硕写了三个小篆，缶老并跋了一小段说晚年给人写匾额多写石鼓，可是“锁香阁”三个字假借无从，只好写了三个小篆等语。《晶报》主编张丹斧并且把它制版刊登《晶报》三日刊上，真是浑朴苍劲，骀骀入古，的是吴缶老得意之笔。瑞九自夸举凡世界各国香水，他已搜罗殆尽，如果有人拿出香水，是他珍藏中所没有的，他就能从此不玩香水矣。

江小鹈、李金发都是留法前辈，所以认识留法学友众多。某年有一位江西熊公读自法回国，带了一瓶香水，式样奇古，据说是法兰西王路易十三时的产品。江、李跟瑞九素有交往，就把这瓶香水拿到瑞九家请他鉴赏，谁知瑞九遍对度藏，竟然没有这样香水，以为江、李故意寻他开心的，于是气愤交加之下，把橱里名贵香水，从楼上往街心去摔，幸亏江、李左拉右劝，才算停手，可是已报销了好几瓶了。一时余香袅袅，满巷皆香。报人唐大郎曾有《香街行纪盛》，可惜事隔多年，一句也不记得了。

一九四八年，全国工程师学会在台北召开。表弟王汉曾是化学工程师，参加大会后笔者陪他环岛观光旅游。当时樟脑局在十二万坪，有一座芳香油场占地十多公顷，遍种各色奇葩异卉，都是提炼香粉的原料。彼时场内还留置几部提炼橘子精、香蕉油的简单设备和蒸馏

器，他认为这些都是内地所没有的财富，他准备回到上海提出一份详细计划，希望能予以支持展拓。初步以集中炼制香茅油为主体，进而制造各种香液原油，首先使省内化妆品、糖果类、卷烟等香料不必全部仰赖舶来，进而可以出口外销。可惜只写来一份节略，详细计划还没来得及提出。现在偶然想起这件事，心里还有点莫名怅惘可惜呢！

印泥

现代书画名家，写字作画有几件最苦恼的事：第一，想找几张着色着墨得心应手的好纸，真是千难万难；第二，除非您有制笔的高手朋友，特别订制，否则想买几枝挥洒自如的笔也是很困难；第三，凡是凝厚深润的好墨、老坑朱砂、色彩精炼的石青石绿、灵秀淡荡赭石藤黄，都成了可遇而不可求的瑰宝了；第四，是跟书画关系极为密切的印泥。在清末民初能得到极品印泥，已经是稀世珍宝了。至今想找几两不沾不滞，磨而不磷，沉纯不火，历久弥新正朱或深紫的好印泥，比前面三项更是难上加难啦。

我幼年时，在书房上学，除了念诵默背之外，看书还要加以圈点，也是重要窗课之一。一开始先看《史记》、《汉书》，用的是江南官书局大字本，全书不别句读，看书的人要一边看，一边点句。文具盘里摆满了比牙签长一点象牙牛角的点书圈，有单圈、双圈、三圈、套圈、万子、梅花、三角、方胜等。第一遍看用单圈，第二遍看就点双圈或套圈，总之，每看一遍换一种不同式样的点书圈。所用的印泥，无非一般南纸店卖的所谓上等八宝朱砂印泥，装潢倒都是细瓷烧的山水、花鸟、仕女图样印色盒，比起现在台湾市面上卖的红漆铁盒上头贴着“朱肉”两个字的印盒，那要细致典雅多了。虽然印色盒挺讲究，可是盒里所盛的印色未见高明。印色用不了三几月就干了，再加调印油，那可糟啦，夏季天热，不论怎样揉搅卷翻，看起来表面上泥油匀称，两者交融，可是用起来，格格不入，不润不沾。冬季天冷，就是加倍翻拌，泥油依然两不相契，油印殊途。有人说，冬阳一曝，必定可以调和融化，如果趁着印泥未凉，尚可使用一时，等热气一过，泥油化分，泥硬油汪，整盒印色简直报销啦。

本来想专心一志好好点几页书看，让印泥不趁手一搅和，看书的兴趣顿时飞到九霄云外。于是想到何不针对这些毛病缺点自己制点印泥来用呢？说来容易，做起来可不简单，虽然累次试制，都不理想，可是始终未曾气馁。

先伯祖秋宸公当年服官浙江吴兴（湖州）的时候，幕府中有位老夫子鄢慕渊，虽然年纪很轻，他可是祖传擅制印泥的高手。因为宾东相处十分融洽，先伯祖卸任返平的时候，他把自己悉心调制的极品八

宝藕丝印泥，一朱一紫，大约各有四两，放在一只仿定窑，有盖白定长方双格印池里，外面用一只紫檀木织锦里带提梁的套匣相赠。匣盖外面并且用隶书刻了“用行舍藏”四个字，风骨清劲，精练脱俗。不但印泥是灿若丹霞的极品，就连印盒印匣也是文房中稀有的珍玩。在下看书点书虽然苦于印泥恶劣，几次拿出观赏，由于珍视先人遗物，始终没敢拿来点书。因此更坚定了想试制合用印泥的决心。

当时听说杭州西泠印社有两位制泥高手，可是南北远隔，只有徒殷结想而已。到了民国二十一年，舍亲李栩厂组织轩渠轩诗钟雅集，有一次在故都名金石家寿石公寓所举行，在座有位张志鱼先生是位竹刻专家，并且擅长制泥。据他表示，他制印泥是经过海曲鄢慕渊指点。我听到这消息，简直欣喜若狂。后来经过志鱼兄的引介到宣外永光寺中街鄢老的寓庐求见。慕老极为念旧，知我是秋宸公侄孙，又是虔诚求教而来，欣然答应。

累次，慕老把取朱、飞朱、乳朱、理艾、制油配合种种心得都不厌其详地解说，让我一一抄写下来。慕老说：“‘泥封’就是印泥前身，汉代官文书就开始使用了。所谓封泥是一种微含紫色的强力黏土，等公文信件用绳索捆扎好了之后，用一块稀释的封泥，跟绳索包粘牢，就用印章在封泥上捺印，等到封泥凝固硬化，就会和绳索结成一体，若是收件人收到封泥文件包裹，而封泥崩裂剥落，那显然是有人私拆了。后来欧洲各国国际外交文件上使用火漆固封，跟封泥的用意完全相同。”

自从蔡伦发明造纸，很快公私文件奏章函札，一律改用纸张，封泥因此不合实用。于是有人研究把朱砂研成细粉，用水调匀，涂在印上，再转而印到纸帛锦绢上，比起最初使用封泥又简便多了。不过水调丹砂，一定要涂抹得十分均匀，否则模糊难辨反而增加困难，于是古代监印官员必须经过相当训练，才能得心应手。所以从汉唐到明清大官到任，都要携带监印人员。

到了汉末唐初，有人研究出一种新的方法，改水调为蜜调，不但着朱匀净高洁，而且浓艳殷红，色彩持久不褪。后来又有人发明改用油调新法，把油调朱砂拌入千锤百炼的艾绒里，就绒拓朱印在纸绢之上，历代相传一直到目前仍然沿用此法。

谈制印色方面，自然是以朱砂为主要的原料，所以要得极品印泥，首先要精选朱砂。中国朱砂以湖南辰州所产的朱砂为最好。朱砂

又有老坑新坑之分：颜色发紫、色不染纸的是老坑砂，颜色鲜艳、色易染纸的是新坑砂。名称有箭镞砂（俗名箭头）、豆砂（俗名豆瓣）、劈砂、末砂、和尚头几种。箭镞是朱砂中极品，豆砂大小如同黄豆，跟劈砂都算朱砂的中品，末砂夹杂有碎石，和尚头色泽紫中带黑，属于次品。又有一种煅炙过的朱砂，紫而不鲜，外行一看，以为上品，其实过久变黑。宋代开禧德祐两朝鉴赏历代书画所盖玉玺，后来都呈现黑紫颜色，就是印泥所用的炙过的朱砂。

极品朱砂不但颜色鲜红，而且隐泛宝光，先用烧酒搓洗干净，在太阳下曝晒干透，入药臼碾细，用擂钵慢研，略粗的另用细筛筛过再研，总之，越细越好。然后取出放在乳钵里加入广胶水再研，胶水的多寡，那就要看个人的手法了。然后再加滚水跟胶水等份，擂十几二十下后，把漂浮的朱砂，撇到瓷盆里。打底朱砂加胶加水再研，把浮起的朱砂，一次一次撇到瓷盆里澄清，表面会浮起一层黄膘，用凉水再淘，看黄水淘净晒干，不要浮砂、底砂，专留中间菁华备用。这种朱砂叫做砂栋，晒干的就可使用，可是千万不可有尘土麝入。这是制印泥最基本而且最重要的工作，这个方法叫“乳朱砂法”。

制印泥自然是用朱砂最好，如果没有朱砂，也可以用银朱代替。银朱是福建漳州汞炼过的最好。先用泉水把银朱淘洗，银朱里所含的油质，经过洗涤自然会漂在水面，细心把浮油撇去，等银朱晒干，就可应用。有一点要特别注意，朱砂制的印泥，不可掺入银朱，银朱制的印泥，也不可以掺入朱砂，假如两者并用，印色也会变黑。这个方法叫“飞银朱法”。飞银朱的水，以山泉为最，河水次之，井水又次之，雨水矾水均不能用。

制造印泥主要原料除了朱砂或银朱外，还有一样是艾绒。河南汤阴产的叫北艾，浙江四明产的叫海艾，湖北蕲州产的叫蕲艾。理艾的方法首先摘去梗蒂，用筛子筛掉碎屑，专留艾叶，用棕绷搓揉，把艾叶外衣褪尽，再用乳钵磨研。为恐艾衣尚未褪尽，再用小绷弓弹打，把剩余艾衣艾叶筋络弹去，然后用石灰水浸泡七八天，另换清水微火煎煮一天一夜，连续换水榨去艾叶黄水，到黄水变成透明，把艾叶干透，再筛再弹，艾叶里的黑心就可以全部去尽，大约一斤艾叶，最后仅能得到艾绒三至四钱，才算合格。

此外木棉、灯芯、竹茹、藕丝都是可以用来制印泥的。不过棉花性软，灯芯茎刚，竹茹体滑，藕丝柔弱，都不如艾绒。近来有人提倡用藕丝，那要特别加工，如果加工不当，反而不如艾绒。调制印泥的

油，茶油、蓖麻子油、胡麻子油、菜油，都可以使用。茶油清冽，历久不腻。蓖麻子油厚重，好处是着纸不渗。胡麻子油性浮，合色较差。菜油色黄，性滞易渗。不过茶油煎煮，手续过分繁复，一不小心，就全盘失败，所以现在煎油只采用蓖麻一种了，虽然比用茶油手续稍简，可是不会失败。

蓖麻又叫草麻，霜降后选足粒的蓖麻子晒干，放在避尘透风的竹篮里，等到第二年取出，先把蓖麻子用石舂捣碎，榨取蓖麻子油备用。

蓖麻子油五斤、纯净白芝麻油一斤、藜芦三两、猪牙皂二两、炮附子二两、干姜二两、白蜡五钱、藤黄五钱、桃仁二两、土子一钱（以上药物中药店均有售），共同倒入一瓷质容器里（忌用铁器）滚沸四小时，然后改用文火煨炙三天三夜，把渣滓全部滤净，剩下的油汁，贮入有盖的瓷罐，埋入阴凉土下三尺。阴冷十天后将罐取出再晒，夏季晒三天，冬季晒六天，等剩余水气完全消失，就可备用了。如果煨油一时用不完，将罐口严密固封，随时取用，只要保存得好，不沾灰尘，可以百年不坏。凡是精制印泥，十之八九都是用这类煨油制成的。（鄢慕老当时把收藏调制好的印油慨赠十多两，使得笔者后来调制印泥，省却取油煨油最麻烦的手续，而获致意想不到的效果，制成绝妙的印泥。）

一切原料都准备就绪，最后一道手续就是调和印色了。制朱砂或制银砂一两，制油二钱四分，寸方金箔六张，加入煨油少量，以能拌合为标准，放在乳钵里，由里向外顺研，研到油不浮、砂不沉为最低尺度。如果能多研，遍数越多，颜色越鲜艳，而且不褪色。加入制过艾绒，顺研三百匝，放在阔口细瓷器皿里，上盖玻璃板晒五至七天，因为朱、艾、油三者刚刚调和，短时间内彼此尚不相融混，常用竹制或竹骨扁簪随时翻腾拌搅，再经三个月后，朱、艾、油三者才能相混相合，则**淋漓耀彩**，仿佛胭脂初染才算大功告成，制成极品印泥。

请想制泥选料已经如此困难，调制又如此繁杂费时，所耗精神气力更是无法估计，而且识者越来越少，年轻人谁还肯耗费精力去钻研这些老古董的东西呢？想不到我居然毫不惮烦，潜心求教，又是故人之子，所以慕老才愿意把毕生经验倾囊以告。慕老后来并且把珍藏的煨油艾绒举以相赠。

笔者幸得表兄王云骧的帮助，照慕老的指示，一丝不苟地制成印泥九两，飞红染紫，绚烂雄沉，果然算得上是印泥中精品。当年故都画家霜红楼主徐燕荪、花鸟名家陈半丁、湖社金潜厂金陶陶兄妹，有了得意佳构，时常到舍下来借用印泥。其中徐燕荪因为笔下快，产品多，所以借泥次数也多，专卖宋元花鸟的于非厂时常俏皮徐燕荪是“揩油画家”，就是指此言。

可惜当年来台仓促，这一罐经过名家指点精心炼制的印泥没有带出。近来偶或在南北画廊看见有若干书画名家大作，图章也颇有章法绵密、神韵入古的，可惜间有一部分所用印泥粗涩晦暗，所以不由得想起我那罐宝贝印泥。现在在台湾想物色几两上好印泥，恐怕是可遇而不可求了。



唐鲁孙 著

故园情

广西师范大学出版社

•桂林•

图书在版编目（CIP）数据

故园情 / 唐鲁孙著. —2版. —桂林 : 广西师范大学出版社,
2013.1 (2018.3重印) (唐鲁孙作品集)

ISBN 978-7-5495-2705-2

I. ①故… II. ①唐… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第236958号

广西师范大学出版社出版发行

广西桂林市五里店路9号 邮政编码: 541004

网址: www.bbtpress.com

出 版 人: 张艺兵

责任编辑: 孟志成

特约编辑: 苏本

装帧设计: 苗倩

制 作: 陈基胜

封面刻章: 章圣晓

北洋时代的一页 “官场现形记”

每个人大半都是学校毕业，才走入社会或任职或就业，算是发轫伊始，首开其端，可是我却不然，学校没毕业，就先当了一阵子公务员啦。

在民国十几年北伐之前，关外王张作霖挥军入关进驻平津，华北一带悉在奉军掌握之中，凡是有油水可捞的要津肥缺，就像狗抢骨头似的，被一些军政大员抢得一干二净。当时财政部辖下有个印刷局，衙门虽小，可是债券、钞票、邮票、印花，甚至于官钱局出的铜子票、银圆模子，一股脑儿全归财政部印刷局印制。只要机器一运转，财源就滚滚而来，偌大一个肥缺，自然是你争我夺扰攘不休，最后终于在河水不肥外人田情形之下，由杨邻葛（字霆）、郑鸣之（谦）攫夺到手。杨郑二人都是张大帅麾下一等一红人，谁也不能降格以求来干印刷局局长呀！于是找出当时名报人濮伯欣（一乘）来当印刷局的局长，于是不言而喻成了三一三十一的局面。

舍亲中有一位跟杨邻葛是同窗至好，另一位跟郑鸣之是谊托姻娅，同时濮府跟舍间也素有往还。舍间因为先君早年见背，重堂在帷，丁口单薄，区区在束发从师的年龄，逢到亲友家有婚丧喜庆，就要顶门立户，在士大夫公卿之间，言笑周旋，揖让进退了。亲友们都认为机会难得，愿意尽力吁植代为谋干。彼时坐领干薪的人多的是，虽然还没戴上方帽子，能混个小差事借此历练历练也是好的。

哪知濮局长一来接篆到任没几天，印刷局就有信差送派令来了。接到奉派为财政部印刷文书课文牒员的派令后，信差东拉西扯在门房里久久不去，猛然间想起了京剧里连升三级报录的来了，一纸派令封了四块大洋的喜钱，才把信差老爷高高兴兴打发走了。

既蒙委派，自当到差谢委如仪，并且选了一个黄道吉日，蓝袍子黑马褂冠带整齐，径去彰仪门里白纸坊财政部印刷局报到谢委。印刷局琼楼层叠，玉宇高耸，不但庄严肃穆，因为严防露私，站岗的又是警察又是宪兵，令人望而生畏。

北洋时代的印刷局组织，跟后来也大不相同。局长之下分设两厅，总务厅管行政，由顾伯笙主持。顾的尊人竹侯先生是淮安巨族，有名的古钱收藏家，乃弟就是孔庸之先生总揽全国财经时倚为左右手的顾季高（翊群）。首次是由顾伯笙陪同晋见濮局长的，濮平淡夷简，态度雍容，毫无一点儿官僚气息，他知道我大学尚未卒业，告知不必每天到公，等大学毕业再到局效力，诚挚亲切，俨然长者，让我这初步踏进社会的毛头小伙子异常感奋。后来再由总务厅派员引领到文书课拜见主管课长夏承栋（夏是当时财政部次长夏仁虎的公子，台湾名报人何凡先生的令兄），副课长周维则山东人，言谈粗俗一派官腔，正副课长虽然对面而坐，可是两桌之间竖立一座木制屏风，楚河汉界泾渭分明。既然尹邢避面，一望而知正副之间定非乳水。主任课员林昌寿高龄七十有八，趋前寒暄，大约看我年岁太轻，开口就问我多大年纪，只好直告今年十八。林老捻须大笑，说他今年七十八，彼此相去一甲子，龙头凤尾都出在文书课了。想不到头一天到差，就让人起了一个凤尾的外号。

文书课办公室共分三大间，充其量不过容纳三十多位同人办公。可是听说仅文牍员就有一百二十多位，料想都是坐以待币（钞票）的朋友，否则全部来局办公，再有三间办公室，恐怕也容纳不下。我虽然经过局长关照，不必逐日上班，可是第一次做事就尸位素餐，总觉内愧不安，所以每逢周六下午没课，总要到局里签个到，到课里走走。如此每周到公一次，一晃过了四五个月，可是始终也没领过薪水，跟一些老同事打听，据说，这次改组有若干文牍员都是大帽子塞进来的，既然都不是早晚到公的，自然都列入乙类名册啦（甲类名册人员不欠薪，乙类则属于欠薪人员）。我到课里既未办过公，据我猜想，天经地义是属于欠薪一类列入乙册了，同时年轻脸嫩，又怕碰钉子遭白眼，也就搁下不敢再问了。

又过了两个月，会计处忽然送了一份通知给我，由文书课转交，说年度即将结束，希周一至周五携带印章到会计处领饷。敢情承濮局长关顾，我一到差批薪俸数额的时候，薪水虽然只有四十八块银圆，可是另外还有七十二元伙食费。局里向例，凡是有伙食的人员就算正

式办公的，就列入不欠薪甲类名册了。会计处办公时间是跟银行同作息的，我是每周六下午上班，人家会计处周六下午不办公，所以半年以来，跟会计处同事始终碰不到一块儿。

半年薪俸伙食算起来一共有七百多块钱，处里给我开了一张盐业银行即期支票，让我到盐业银行柜台轧现。到了盐业银行柜台上管收付款的行员反而犯犹豫了，因为当时局长月薪不过二百八十元，我一下子就拿七百多块钱。当时经理是岳乾斋，副理是韩颂阁，接谈之下岳老有女待字未嫁，颇想跟舍下结为姻娅，后来知道我已定亲，才作罢论。否则因此或许能讨个老婆回来呢！

印刷局有一个单位叫编译室，举凡向国外采购的印刷油墨各式颜料、钞票用纸、印刷机器，凡是英文文件，一律由编译室译呈局长核阅。这项工作一向由一位萧子玉主任主持，萧因接了天津法商学院的聘书，每周六要到天津去上课，我是每周六才到局上班的，照彼此工作时间来说，正好衔接，所以他就把我签调到编译室来办公。替他因应一切，好在都是些例行公文，照猫画虎的就可以交代过去了。

大概工作了三个月，忽然间政局丕变，奉军势力撤离华北，印刷局局长已经由某系军方兵站总监朱春霖来接替了。照当时各衙门的情形，只要首长一有更动，除极少数的文书档案事务的老班底仍旧上衙门办公外，其余人员一律回家待命，各钻门路静候加委令到，再去上班。别人都纷纷回家待命，我这每周只办一天公的人，北平有句土话，自然是回家抱孩子啦。

过了三五天，林昌寿兄忽然来寓拜访，一面道喜，一面抽出一纸派令，是新任朱局长调升我为仓储课副课长。他明是送公文道喜，其实主要的是托我说项，打听一下我跟新任的渊源。林老拿来这一封派令，我思来想去怎么也捉摸不出我留任升官原因所在，可是既蒙吁植，只好先行谢委，看看情形再定行止。哪知那位朱局长别看人家是来自军中，可是恂恂儒雅，要言不烦，只对我说了句“知道弟台工作认真守正不阿，以后还要多多借重”，就端茶送客了。虽然晤对数言，可是丈二和尚仍旧莫名其妙，好在学校正放暑假，就每天早晚趋公，正式上班办事了。

林老因为平素老气横秋，不受文牍课欢迎，彼此忝有龙头凤尾之谊，只好签调来课专任收发。印刷局日常印制的大面额的印花邮票，以往时有短少，所以工员下班，搜检甚严，想不到这项检查工作竟然

落到我的头上来了。印花邮票体积甚小，随便塞在哪里，都不容易被发现，门口警卫室在工员下班时，虽有裸体搜身规定，可是日久生玩，赤身工员一晃而过。有一天我忽然想起清朝的库丁偷银子的往事，早先各地饷银解京，全归库丁承应搬运银两入库，库丁出库能够每次私藏松江银锭四两出来。当年有一种流氓，专门吃仓讹库，就是敲诈库丁夹带银两而加以分肥。现在如果把印花或邮票卷成小卷塞入谷道，岂不是比带四两松江银锭更容易了吗？想到此处可能就是漏卮，第二天亲自监督，重点抽查，头一天就查出把印花邮票卷细塞入“后军都督府”夹带出局的仁兄，有二三十位之多。奇怪的是金额多寡不一，后来才知道印刷部门管制层层，哪种得手就偷哪种，并不能率性而为小大由之也。过了三天之后，风声所及，全局皆知，立刻弊绝风清，各项有价证券每天的结单回报四柱吻合，毫无短缺的情况了。

两个月下来，局长大人很快就奉到部令嘉奖记功。暑假一过学校开学，在下既不能天天旷课，职责所在又不能天天旷职，只好呈请辞职，还我初服，照常上学。到了旧历年底，局长居然不弃葑菲，派人送了五十份印刷局精印故宫文物日历到舍下来。想不到戎马半生的武人，能够如此笃念旧谊，而我想不到未出校门初入仕途，就遇上这么有人情味儿的长官，实在太难得了。事隔五十多年，偶然想起来当年长官高谊俊迈风度，让我久久不能去怀。

紫禁城的小掌故拾零

养心殿和三希堂

上次写紫禁城小掌故忘了谈谈养心殿了。养心殿原是明代的建筑，雍正时候把这座殿大兴土木加以修缮，抽柱换梁形同改建。养心殿在内廷地势非常之好，内近永寿、翊坤、延禧、储秀、长春、咸福、康华西区各宫。

每逢重大庆典，如庆贺元旦，皇帝登祚，帝后万寿，颁发诏书，遣将出征，抡元大典，都要在太和殿（就是俗称的金銮殿）举行隆重仪式。从养心殿出月华门或隆宗门都离太和殿不算太远，所以雍正以后历朝皇帝就常在这座殿堂里召见大臣，引见官员，甚至于小型的庆典赐宴也在这里举行过。辛亥革命后御前会议清廷下逊位诏书，签订优待皇室条件，结束了中国几千年君主制度就是在那里举行的。

养心殿有东西暖阁，西暖阁是皇帝批阅奏折的地方。墙上挂着当时全国各省四品以上文武官员出身衔名牌。为了避免侍从人等的偷看，所以在名牌外面又加装一道活动木板墙，平时加锁遮盖起来。乾隆对字画碑帖是有特别爱好的，既然喜欢在养心殿办公燕息，于是将王羲之的《快雪时晴帖》、王献之的《中秋帖》、王珣的《伯远帖》等稀世珍宝，都度藏在西暖阁内室，这间内室命名为“三希堂”，著名的《三希堂法帖》就是因此而得名的。

据说乾隆爱梅有癖，当时在屋外栽植了不少异种梅花，起名叫“梅坞”。道光是清代最简朴无华的一位皇帝，即位之后不但把梅坞废了，而且把屋内窗棂隔扇上那些絺绣婉约的梅花雕饰一律拆除，更换其他式样花。据传说道光备位皇储时期，有一段伤心恋史，与梅花

有关，以致终生厌恶梅花，所以他的起居地方当然不要梅花式样，以免触景伤情了。说者如此，咱们就姑妄听之吧。

养心殿东暖阁是皇帝斋戒时的寝宫。光绪幼年，慈禧就在西暖阁垂帘听政。养心殿后殿，东边“体顺堂”，是帝后内廷里临时寝宫；西边“燕喜堂”，是妃嫔们憩息处所。东西两殿虽然不属于正式内宫，可是仪注起居，可以比照行宫一切从简，所以有些皇帝都爱在此暂住。宫监们私下里耳语，也管体顺堂叫安乐窝呢！

永和宫的更钟、广钟

永和宫所存的外国钟表，大部分是清代乾隆、嘉庆输入的英、法、瑞士产品。历经二百多年，这些东西已成了稀世之珍，就连原产地也不一定能找到这样技巧惊人的钟表了。永和宫东配殿有座更钟，西配殿有座广钟，凡是到故宫参观钟表的大众，对这两座钟可能都没十分注意，其实这两座钟才是咱们中国人的杰作呢。

东厢的更钟，是一座一丈五尺高、由造办处制造的巨型座钟。这座钟不用发条，要循着扶梯走上钟楼，绞起几个几十斤重的铅锤，钟才走动。白天它用响亮的钟声打点报刻，夜晚它用悠长的声音报更。最妙的是随着钟上标志的变换，它能把任何季节的昼夜长短分得毫厘不爽。有些外国钟表专家看了之后，认为在那个时代，有如此精算术理，也佩服得五体投地。这座兀立在东配殿看着不十分显眼的更钟，谁又知道，有了它，才把几千年来夜间更漏报时取消呢！

西配殿也有座高高的广钟，据说是广东制造，由一位两广总督呈献的，仅仅运费跟押运官弁、技工的盘缠就用了上万两银子的开销。这座广钟，除了标明时、刻、分、秒之外，在钟面上还能指示出农历的二十四个节气，中国传统的星宿的命名——二十八宿列星的变化，春、夏、秋、冬四个季节地球赤道斜度的不同，以及日期、月份、星期，等等。钟的顶层是一座镂凿精细、镀金框、四面镶嵌厚水晶的亭子，亭子里有一朵三变宝石花，交时交刻不但花朵能够变化，而且底座有一套小机器，交时交刻会响起群籁竞奏音乐和百鸟朝凤的禽鸣。在两百年前居然有那种复杂精确的技艺，难怪欧美人士到故宫参观也都叹为观止。

光绪的瑾贵妃原来是住在咸福宫的，清廷逊位之后，宣统年幼，宫里一切都由瑾贵妃主持，当时内务府大臣那桐、世续、绍英、奎俊一班人认为，永和宫是康熙年间重建的新宫，玉宇璇阶，轩敞美备，改建后是座吉祥宫（没有帝后妃嫔在此宫身故），所以力劝瑾贵妃迁宫。瑾贵妃在永和宫住了将近十年，在宣统出宫前不久，瑾贵妃就在永和宫里病逝。梓棺寂居宸宫，一直未能复土安葬，后来经过清室善后人员多方交涉，才把瑾贵妃灵柩发引出宫附葬西陵。故宫开放之后，才把永和宫辟为钟表展览室的。

造办处

内务府的造办处，就等于现在政府的工务部门，处里是五行八作网罗靡遗。当年奎俊（乐峰）虽然是翰林院出身，可是他曾任内务府大臣。他接任之初，很想把内务府内部好好整顿一番，尤其是造办处鱼龙混杂，在乾隆时期各色人等有八九百人之多，就是到了同光时期还有五百之众。玉器作（雕磨新旧玉器）、铜器作（铜器工艺、响铜、亮铜、仿古锡器）、牙子作（门窗桌椅花牙子）人手最多，约占半数。最妙的是砚工、墨工，也各有十名在处里当差。

据说清宫里有一个不成文的老规矩，就是阿哥们从开笔描红摹字起，一直到幸承大统即皇帝位，都得用未经使用过的新砚台研墨。每一位新主登基，内务府就得由造办处置备大小二三十方端砚，专供新皇帝使用。也就是前一位皇帝使用过的砚台，续承大统的嗣君，绝对不准使用，当然历代相传的古砚不在此限。砚石出在广东的端州、安徽的歙县。砚工的手艺自然也以端州、歙县最为高明精细，可是造办处的砚工，不断制造新砚，修整古砚，见多识广，所以造办处制的砚台，不但閎肆矜丽，而且渊懿秀逸。早年进京的试子如能得到一方，无不视同瑰宝，必定高中无疑。自从造办处撤销，这般老砚工不愿南归，大都流落到了琉璃厂各大笔庄，仍操镌制修理生涯。笔者曾经看过陈石遗前辈得了几块端石，经过造办处的砚工之手琢为端砚，雕云九彩，螺眼呈斑，名手镌裁确实不同凡响。

至于造办处的墨工来源，谈起来也是历史悠久了。据传，沅叔丈（增湘）在中国画会演讲谈到古墨说，在魏晋时代写字才发明墨丸，制墨工艺，最早是河北易县、定州制的墨最好，到了南唐，歙州李庭珪父子把制墨工艺集其大成，歙、徽、婺源制的墨统称徽墨，其名乃

彰。易县、定州虽然是墨的发祥地，反而渐渐湮灭没人知道了。乾隆年间，有一次清理内库文房，发现明代遗留下来的碎烂古墨，都是些缤纷黝柔、不可多得的精品，乾隆认为弃之未免可惜，于是发交造办处重新筹造。而造办处素来没有这类工匠，只好派专人南下徽州，重金招聘一批墨工高手，进京承应。结果制出的墨确实堂皇典雅，于是各镌嘉名，不过墨工在边框上各镌有“再制”两个极小的楷字以资识别。这种墨比清代制墨品质都高。后来这些墨有一部分流散坊间，金拱北、周肇祥两位画家曾出重金收购，这批再制古墨落入他们两位手中的，为数不少。所以这批墨工也就成为造办处固定名额啦。

古月轩洪宪瓷

另外有一个古月轩，是专门制造小件精细瓷器的。乾隆对于古月轩非常重视，关于设计、材料、式样、用料，皇帝时常亲临指点，弄得造办处官员手足无措，一些工人时觐天颜，无形中古月轩变成乾隆自己指挥。乾隆年间古月轩产品，就拿鼻烟壶来说吧，底足连一个沙眼都不容易找得出来，可见当初品质管制是多么严格精细了。

袁项城妄冀非分，强谋帝制，改元洪宪。有清宫内监，讨好项城，告诉他古月轩有一批已领未用的宝石料子，项城席卷库存，烧了一批洪宪瓷，温润缜密，光泽透明，中外藏瓷名家，争相搜求。其中精品比康熙、雍正名窑产品价值更高，料子考究，手工细腻，当然受人欢迎啦。

如意馆

如意馆成立之初也隶属内务府，可是不列入造办处，因为如意馆有点儿像前朝的画苑，承值的都是些能书善画的词臣学士，可是擅长描绘的画工也不在少数。因为历代皇帝尤其是乾隆时常临幸召对，所以如意馆等于皇帝自己指挥。

我们逛故宫各处宫殿，时常看见皇帝宸翰，后妃御笔，一笔的龙虎，工笔的福寿，前后窗户总要挂几方裱好木框洒金笺的春联。绘画方面以屏幅为多，不是大青绿的岁寒三友，就是工笔着色的四季花卉，奇怪的是山水人物则少而又少。乍看那些字画，论字不管是哪位

后妃写的都是凝厚纯正，端严委婉；看画无一不是清新华贵，色彩柔丽。总认为妃耦宫闺果然文秀质雅，卓越天生。

其实字不论大小，体不分真草，全是如意馆供奉把字写好，由巧手工匠做成双钩粉漏，印在纸上的，写字的人只要墨饱笔酣照粉漏一描，立刻就是一幅精品。至于绘画比写字还要简单，整幅画面布局着色，完成八九并且裱好，画面仅仅留下一枝半叶没有着色，再不然就是用藤黄点点花蕊，胭脂描描花瓣，就算大功告成，可以颁赐臣下了。

至于真有天亶圣明、才华并茂的皇帝或后妃，兴之所至亲笔法书绘画，可以说少而又少，谁要能得到一幅，那就太难得，可认为是稀世之珍了。

当年每逢端午，有些王公大臣荣膺懋赏，颁赐御笔“恨福来迟”朱砂判儿，那是整幅画儿早已画好，留着判官双睛未点，“恨福来迟”的蝙蝠未画，朱砂笔两点一勾，判官的双睛灵光闪闪，蝙蝠神采飞扬。如意馆在这幅画儿，确实下过点工夫。民国二十年前后一幅御笔朱砂判儿古玩铺碰巧还能买得到，可是至少也要十个银圆才能成交呢。

如意馆留在外间字画很多，抗战胜利之后北平东城一带小古玩铺，还有慈禧、光绪御笔的龙虎字，不过价钱就高得吓人了。

御药房

清代的御药房原来隶属太医院，自入民国，太医院撤销，御药房只好并入内务府。御药房组织原来非常庞大，拥有官员司工役一百七十多人，并到内务府后缩减到三十人。药房主要工作除了煎煮汤头水药之外，并且配制各种丸散膏丹，还有夏令所需的各种暑药，如卧龙丹、保健丹、平安散、避瘟散、通关散、八宝紫金锭、加料万应锭之类，而其中的紫金锭、万应锭更为名贵。紫金锭有双鱼、吉庆、八仙、福寿字、八卦、双喜，花纹细致，形态古雅，式样繁多，暑天用丝绳串起来，给小孩挂在二襟上可以随时取用应急。万应锭南方叫金老鼠屎，主药是古墨。

清宫藏墨甚多，所制万应锭墨古老，金箔厚，当然药效比起市面药铺卖的要高明多了。当年大栅栏京都同仁堂的万应锭，粒大如绿豆，也掺有古墨，可惜外面裹的金箔太薄，花花斑斑极为难看。阜成门大街的琪卉堂的万应锭也很有名，虽然金光缭绕，可惜墨质欠佳。御药房制品颗粒大小的确像老鼠屎，外裹金箔特厚，古墨性凉，金箔化痰，南人北来每每托京里人代为搜罗一两瓶带回珍藏，遇有小儿惊风抽搐，方敢服用。讹传多服冷精，可能不孕。其实北平小孩视万应锭为平安药，稍觉上火就吞服十几二十粒祛火克食，也没听说谁家小孩吃多了万应锭得了不孕后遗症的。

御药房每年二月初二龙抬头的日子，照例盘点库存清扫一次，凡是残损霉变的药材，一律论斤卖给东华门的永安堂。永安堂知道每年御药房扫出来的库底，其中不乏珍贵异常的药料，于是在每年药王孙思邈诞辰四月二十八日前夕，把御药房的库底，拿出一部分来熬成一大锅膏药，起名百效膏，百病全治。一大枚铜钱两贴，天不亮就有人排队等着啦。一出太阳就都卖光，要买只有明年今天请早光顾了。

江苏扬州有一位大盐商闹无名肿毒，有人送了他几贴百效膏，果然贴上之后其效如神，于是把百效膏看成万宝仙丹。有一年笔者有扬镇之行，特地托我买两百块钱的百效膏带到扬州，准备跟夏天的暑汤、暑药一同施舍。当年两百块钱的百效膏整整塞满了一大皮箱，还是托人才能买那么多贴。

车到镇江后，准备换船过江，镇江关的关务人员验关，开箱一看，一整箱都是膏药，他怀疑一个人买那么多膏药做什么，可能其中夹杂有黑货鸦片，坚持不能放行。后来还是扬州方面有人赶过江来关说解释，才免于查扣。从此京都永安堂的百效膏在扬镇算是出了名啦，每年都要大批买去施舍。一直到抗战，大概御药房的库底也掏光啦，虽然永安堂仍然有百效膏卖，大家都说后来的百效膏药效迥不如前了。

御膳房

御膳房虽然隶属内务府管辖，其实也不过是负责总理采买、分配、添购器皿、工役的管理而已。至于每天菜式的调配，口味的咸淡，因为掌宫首领太监三餐传膳，都随侍在侧，所谓天颜有喜近臣

知，哪一位主子嗜辣恶甜，喜淡厌酸，他们都摸得一清二楚，内务府乐得少担责任，久而久之，这些工作索性就由太监们操持安排啦。

御膳房有句金科玉律的话：“宁生勿烂，宁淡勿咸。”依照宫中定制，每桌的碗盘件数都是按品级规定的。皇帝、太上皇、皇太后的菜品是一百零八样，皇后是九十六样，皇贵妃是六十四样；至于妃嫔、皇子、格格们也有一定的样数，由御膳房往各宫分送，谁也不能乱了规矩。

宫与宫之间最近的也在一里之外，御膳房厨灶总难免烟熏火燎，所以距离帝后进膳的地方，也不会太近。就拿皇帝一百零八样菜说吧，甭说吃，就是排齐了传膳，熬炖煨焖还可以用水碗托住，要是火爆炒炸一类菜式用水汽一熏，岂不是把菜全糟蹋了吗？

别瞧不起御膳房，其中还真有高人。他们把菜做好之后，先盛在加釉的大碗里，把碗盖盖严，一排一排地摆在飞起铁檐有把手的厚铁板上，上面再罩上一块铁板，等于是一只铁套盒，上下都有熊熊的炭火烤着。只要一声传膳，把所有菜肴摆在细瓷菜碗里，一律加上银盖，有的菜还要下衬水碗，放在桌面上摆齐，抬着桌面往方桌上一套，一百多样菜有五张方桌也尽够摆的了。不过有些火爆炒的菜还是要现做的，所以故宫陈列过乾隆、慈禧、宣统的菜单，吃火候的菜是少而又少就是这道理。

奶子房

据民俗专家金受申说：“奶子房由来甚久，清兵未进关之前，就有奶子房啦，而且一直随军。最早的奶子房仅仅备牛羊奶茶、奶饽饽、奶饼儿几样东西。因为奶类吃食都是抗寒耐饥的营养食物，体积小又不占地方，行军作战，怀里藏几块奶饼，随时可以充饥耐战，所以奶子房是最初清兵行军不可少的一个后勤补给单位。到了康熙年间海晏河清，奶子房花样增多，组织扩大，渐渐才演变成宫里制作精细奶类点心的大本营了。”受申兄所说情形，经过息侯金梁的证实，满洲档案里，确有这些记载。

在宣统年间，各盟旗王子年节朝贡，贡品中还有奶饼一项。奶饼比一块银圆略小，有三块银圆厚，每盒十二枚，外用刷了黄檗水的粗

木头盒子装着，酸中带甜并不觉得如何好吃，可是越嚼越香。吃了两三枚奶饼，可以抵一顿饭，这跟第二次世界大战浓缩干粮有同等功效。

奶子房最拿手的是果盒，真是金浆玉醴无美不备。奶品中有奶卷、奶饽饽、奶乌他、奶酪、炸酥螺、小炸食，豆类有枣泥、核桃泥馅的豌豆黄、绿豆黄、黄豆卷、芸豆糕，此外各种蜜饯，各式冰糖蘸的坚果，那真是上方玉食，鹅黄衬紫，色香醉人。有些吃食是外间难得一见的，有些是外间虽有，可是比起奶子房制品精粗可就没有法子相比啦。

奶子房的果盒，分全桌、半桌两种，每盒十六样，四盒叫全桌，两盒称半桌。上赏如果是果盒，就是半桌也比赏一桌燕菜席都实惠得多，因为样样都是平常不容易吃到的茶食。民国十九年，舍亲李木公先生从上海来北平游览，当年他曾经随侍他的尊大人李仲轩（经羲）进京陛见，吃过一次上赏的果盒，这次来到北平总想重温旧梦，再吃一次全桌的果盒。

凑巧北海五龙亭开了一家仿膳，据说是御膳房奶子房两位御厨开的，他们以肉末烧饼跟栗子面小窝头来号召，小窝头掺栗子粉并不稀奇，可是肉末烧饼，可以说全北平城没有第二份。他家吊炉烧饼，固然烙得松软适度不厚不薄，炒出来的肉末，不但净瘦滑香，最难得的是，肉末夹在吊炉烧饼里绝不滴油，盘子也毫无油底。就是这一手，就足以证明他是御膳房出来的厨师。跟他情商之后，终于以一桌燕菜价钱做了一桌全席的果盒，可惜其中只少了一样——奶乌他。因为奶乌他要用上好淮山药，不巧当时淮山缺货，算是美中不足。当年在座的有湘潭袁伯夔、义宁陈散原先生，都认为这一桌果盒，是毕生所吃最精美的茶食了。散原先生并有一首五古纪事，不知后来收入他的诗集没有。

茶库和缎库

那志良先生谈到茶库、缎库，也引起笔者当年经历的几桩小故事。在故宫处分那些物资的时候，有些朋友喜欢喝红茶、绿茶，于是就买些皇家茗茶去品尝。殊不知红茶、绿茶熏制后所含水分都比较高，经过多次自然发酵之后，霉变的结果，红茶结块，绿茶一碰就

碎，而且霉味特重，根本不能泡茶饮用了。倒是大理普洱茶、云南沱茶制成茶饼、茶砖，所含水分本来就低，再一压紧成砖成块不透空气，反而不会霉变。

今年春节文友在台北小聚，庄严兄带来一块乾隆年间的茶砖，沏了一壶，让大家品尝，据说可治感冒。刚一进口，风韵未发，还觉不出好在何处，等喝第二杯就觉出芬芳微涩，就觉出精英上浮，意爽而甘了。笔者在故宫拍卖物资的时候，也曾经买过几饼沱茶。等抗战胜利，把云南新制沱茶两相比较，前者厚重柔炼，后者头一口虽然清新甘冽，但是细细品尝，就觉得有点烦浊下凝，不如前者悠然意远啦。笔者不擅品茗，个人感觉如此，是否是贡品经过精细加工，市售沱茶制造比较粗放的缘故，就不敢妄自悬揣了。

当年缎库清出来的绸缎、布匹久储内库密不通风，年深日久，就是头号三十三大缎看起来光彩依然，可是质地已然糟朽，不能下剪子裁制衣物。北平前门大街泰昌绸缎庄大掌柜的白品三，到故宫拍卖处参观，本是打算买茶膏的，因为茶膏卖完，他是绸缎行出身，于是信步到卖绸缎地方去看看。绸缎糟朽他一看便知，他当然不会去花钱上当，可是他发现两只躺箱，放的都是五颜六色整卷的实地纱跟官纱。这种透明纱原来是夏天衬在袍褂里穿的，现在谁还要透亮的纱呀！可是白品三别具慧眼，他把两躺箱的纱，全部买下来。

北平住家房子玻璃窗上层都是大窗户，冬天糊上纸，只留小卷窗，一到夏天就把糊窗纸撕去，普通人家改糊绿色冷布，讲究人家则糊珍珠罗。白品三觉得那些实地纱花样款式都非常典雅大方，挑选天蓝、浅蓝、翠绿、墨绿、浅绛香色等比较暗淡一点颜色的，代替珍珠罗糊在窗户上，既显得别致秀逸，又有阴凉舒畅的感觉。

后来袁项城的长公子袁克定知道了，千方百计从白品三手上弄了几卷去，糊在颐和园他住的画中游书室。这也是故宫出售物资一段小掌故。至于故宫出售皮货，因为手续草率，闹得若干名流面红耳赤，几乎对簿公堂，我想这件事知者甚多，恕在下不再一一饶舌啦。

人力车与三轮车的沧桑

远在六十多年前，北平就有人力车了。记得笔者韶龄时期，先叔每天到清史馆办公（设在天安门左侧太庙里），家里虽然有玻璃篷的马车，可是因为位卑职小，坐着马车早晚趋公，怕人说招摇，于是包了一辆人力车上衙门。最初北平的人力车车轮子是铁轮圈嵌上死胶皮，轮上别无什么黄铜白铜雕纹刻镂、凿绩剔抉的漂亮饰件，顶多车的两旁各挂一把掸尘用的红绿绸子车掸子，就算很堂皇气派了。

死胶皮拉起来滑动力差，跑长了当然不如后来打气轮胎来得快，当时家舍下人等都管这辆古董式的人力车叫老牛破车，家里人有点儿事上街，宁可步碾儿（北平人用腿走路叫“步碾儿”），谁也不愿图省力坐这辆人力车。这下可好啦，这辆车除了先叔上下衙门，车夫在家里算是全家大闲人一个了。

同是人力车，平津宁沪可是叫法名称不同。北平叫洋车，天津叫胶皮，上海叫黄包车，南京人尾音多个“儿”字，叫黄包车儿。虽然宁沪仅“儿”字一字之差，可是宁沪土话有别，也显得大不相同啦。后来人力车随着时代进步，由死轮胎演变为内胎外胎。自从人力车改成打气的轮胎后，平津两地的人力车改进最快，除了车篷、车身、车把、车头，尽可能增添黄白铜电镀饰件外，一般坐车阔少名花自用包车踵事增华，车的左手边装上一只跟当时汽车音响相同的大喇叭，右手边再装上一具四音的小风笛，脚踩一对双脚铃。拉车的更神气，左右车把各安一具音响，随时警告行人靠边。车的两边，一边是手铃，一边是皮喇叭，跟人赛起车来，风驰电掣，声势赫赫十分惊人。

后来北平花国名姬中，有一最爱炫奇夸异的小凌波，她把车上电石灯由两盏增为四盏，车辆过处，恍如一条火龙。于是北平有几个败家子阔少爷，车扶手愣加上一对铜叉子，再插上一对小巧电石灯。一

车六灯还能不亮吗？车上没得可捋飭（北平话，修饰的意思），脑筋转到拉车的身上，自用车夫换上淡青竹布镶白色宽边大云头的裤褂，或是深蓝布镶大红边的，有的人在扶手车镚四角钉上一个布挡，颜色花样就悉听尊便了。记得当年斌庆社科班出身的小奎官又叫殷斌奎，他的车挡，上绣有“殷斌奎”斗大黑绒楷书，真能让行人老远就侧目避道啦。

天津自用人力车也跟北平的自用车相仿佛，同样干净漂亮，可是一般拉散车的就不一样了。一般散车车身宽而见方，好像与津沪人力车式样大致相同。因为津沪都有租界地关系，车厢后头都挂满了不同租界的牌照，牌照齐全的可以越界而行，否则英国租界的牌照，越界到法国租界，就要受罚，只好到分界点，让客人换车啦。

南京的人力车最可怜，因为地区辽阔，从大行宫到夫子庙，漫漫长途，吭哧吭哧要跑上好半天才能到达，连坐车的都有点儿于心不忍了。同时各街口又有垃圾马车沿途兜揽客人——抢生意，所以南京的人力车算是最吃力的行当了。上海的自用人力车形式跟平津又不一样了，车座子圆形，车把特短，车垫子有的装弹簧，拉车的似乎受过特别训练，跑起来故意颤动车把，坐车人好像被人摇煤球，非常难受。

笔者初次到上海，住在舍亲李府，他们拨了一辆自用车给我外出代步。拉车的叫“阿四”，跑快了连颤带晃，我在车里非常不习惯，偷偷地问过阿四何必如此颤巍巍地摇动。据他说，上海绅商巨室、北里名花，所有自用包车，都是这样的拉法，这样才够气派。请他免去抖颤后，他也觉得省力多了。

民国十六年，江苏省省会镇江代步工具，新旧都有，有二人抬的轿子，也有人力车。从火车站到市内要经过的京畿岭，是一个漫长的高坡，下坡时车夫两手紧握车簸箕下面的两只车撑子，让车的轴轮当中心支柱，车夫乘客两俱悬空，迅若奔马，直冲而下。车夫双脚就像蜻蜓点水，每隔三五丈远才点地一下，以便减缓速度，调整方向。这种凌虚御风、悬泉飞瀑的滋味，一个控制不住，不是人仰马翻，就是上不着天，下不着地，高打天秤。走过京畿岭的人数也许不太多，可是抗战时期，凡是初到重庆，经过朝天门坐过黄包车上坡下坡的人，总都尝过那种惊涛骇浪的滋味吧！

抗战之前，有一年夏天笔者有一次到郑州去，一下火车，站前整整齐齐排列有十多辆人力车，从车身到车把，上面都撑着一节挺干净

的白布篷子，乘客车夫都在布阴之下免受炎炎夏日晃眼灼肤之苦。这种办法的确法良意善，可是别的地区过分保守，没有依法仿制，太可惜了。

台湾在光复初期，市面上仍然可以看得到巨轮、高脚、短把的人力车，这种车形跟在电影画面里所看到当年日本的东洋车一模一样。老友庄主传在接收当时，就坐这样的人力车上下班。有一天我因事急于外出洽公，庄老一定要我坐他的人力车出去，在情不可却的情形之下，只好一试。哪知车到地头，因为车镡子离地太高，下车时脚一踩地，把脚腕子重重地了蹶一下，害得我几天走路都不方便，从此再也不敢坐这种中古式东洋车啦。

抗战之前，名摄影家张之达兄在北平东安市场开了一家明明摄影社，正在生意鼎盛的时候，忽然心血来潮，研究起制造三轮车来了。第一辆三轮车出厂，不但金钩鲮带闪烁耀彩，就是飞轮刹车也都动定灵活，一定要我把这第一辆三轮车留下，给他宣传。当时笔者住在西城，办公地点在北城，早晚趋公，必须经过文津街的金鳌玉玦桥。桥虽不算峭峻高耸，可是坡高渊邈，车身又重，登未及半，劲力已衰，车夫要下车推挽，才能安然过桥。在此情形之下，他只好拿回去重新研究改造了。

经过几年的苦心精研，居然让他研究成功，减低车身重量，踏车过桥。可是市面上，各式各样的三轮车大量陆续出笼，有的车夫在前，有的车夫在后，因为这种车夫在后类型的三轮车很像昔年羽扇纶巾武侯的四轮车，大家都管它叫孔明车。好处是前面没有屏蔽挡头，得瞧得看，跟车夫说话也方便，车夫汗流浹背，不至于汗水乱飞溅及乘客。坏处是如果发生车祸，乘客可是首当其冲。为着交通安全着想，这种车辆不久就首遭淘汰了。跟着又有人发明一种双飞燕三轮车，乘客与蹬三轮者并排而坐，既不妨碍视线，又便与车夫交谈；可是也有一桩缺点，就是重心偏左容易翻车，既欠安全，久而久之，也被淘汰。

台湾的三轮车，在起初虽然算是新兴物事，可是车座子跟东洋车一样，依然是方形。另一件特别事物，在内地不管是拉洋车，或是蹬三轮的，除非逼不得已才肯把车篷子支起。因为一支车篷子，蹬起来兜风太费力气。台湾可好，不论晴雨，那张又破又脏的车篷，永远是支起来不放下，而且用宽橡皮带绑得死死的，想放下来都办不到，一定让他放下车篷，他们还挺不高兴呢！

现在台北、台中、高雄等几个大城市的三轮车，早几年就经当局全部收购辅导就业，分别改行，三轮车在市面上已经全部绝迹了。现在只有东部南部几个县市仍有少数三轮车在大街小巷行驶，这些县市的计程车大半是不用码表不计程收费，一上车就是三十元，若是路远就听凭计程车司机说多少算多少了。因此外来旅客不明究竟，时常吵到派出所解决纠纷，给警察人员增加了无限麻烦。所以每次只要地方政府一声明要取缔三轮车，蹬三轮的固然是命脉所系誓死力争，就是一般市民内心也未见得全都赞成这种举措。因为不计程收费的计程车一时没有办法让它改善，一上车就是三十元，比三轮车贵了一倍，当然拥护三轮车暂缓取缔照常行驶啦。

其实说真格的，有些县市乡镇路面够宽，车辆不多，只要把三轮车上的电动马达取缔拆除以策安全，减少噪音，就成啦。主要的是先把计程车整理得能够遵照政府规定计程收费，然后禁绝三轮车也还不迟呀！又何必急惊风似的先取缔三轮车呢。

前年笔者到港泰观光，泰京曼谷车辆拥挤情形，比台北还要严重，除了耀华力路、石龙路一带有一种机器三轮车（可坐三四人）短程行驶外，人力三轮车一辆也看不见了。可是到了曼谷以外的各县市游览，各地十字路口一辆一辆的人力三轮车，总是三五成群等候乘客，每辆车上的饰件都是电镀铜活灿烂悦目，既干净又漂亮。问问当地住民，他们也认为三轮车行驶短程，价廉方便，现在正在节约能源，短期内泰国政府大概暂时是不会加以取缔的。

到香港观光，在香港九龙码头，看到违别久矣的黄包车，跟当年上海的黄包车大致相同，不过车身的油漆比较鲜艳点而已。港九的黄包车乘客，多半是外地来的各国碧眼黄发旅客，好奇开洋荤而乘坐，外来的中国人看见久违的黄包车，似乎都投以迷惘亲切的眼光。现在台湾人力车固然绝迹，于今就是三轮车也被人目为落伍的交通工具，接近全部淘汰的边缘。料想再过十年八年后，下一代要看稀稀海儿的人力车，只有到港九去开开眼界了。六七十年光景，人力车、三轮车，全都由辉煌灿烂而归于淘汰消失，回想起来，如何不令人有沧桑之感呀！

故都白塔寺杂摭

北平城里有两座白塔，一大一小，小白塔在北海的琼华岛上，大白塔在阜成门大街妙应寺里。这两座喇嘛塔，玻璃珂雪，插云对竖，可以说云蒸霞蔚，气象万千。琼华岛春阴的小白塔有金章宗御制《小白塔纪事》，说明此塔是仿照妙应寺的大白塔建造，挖池叠石而成。由此可证大白塔兴建在先，小白塔敕造于后了。

中国古代农业社会，商贾货物定期辐辏最早叫“务”，后来演变结果，南方叫“趁墟”，北方叫“赶集”。北平因为是历代皇都，既不叫墟，又不叫集，因为都在寺庙前交易，于是称之曰庙会。从若干年前，北平的庙会就规定每月逢三土地庙，逢四花儿市，五六白塔寺，七八护国寺，九十隆福寺。这些都是定期的庙会。至于正月初一到落灯的游厂甸、火神庙，正月初二财神庙借元宝，正月初八白云观顺星会神仙，三月初三蟠桃宫给王母娘娘祝寿，八月初三皂王庙给皂王奶奶庆生辰，等等，那些一年一度的庙会，更是数不胜数。

白塔寺原来叫妙应寺，因为庙里有座巍峨庄严的白塔，大家都叫它白塔寺，叫来叫去妙应寺的本名，反而其名不彰。外省人到北平要是跟人打听妙应寺在哪儿，十之八九都问不出所以然来的；如果问白塔寺，那就无人不知，无人不晓了。寺在阜成门大街路北，阜成门跟西直门都属于内城，也是北京城西方的锁钥。阜成门又叫平则门，故都父老叫白啦，愣叫它平贼门，说是当年吴三桂请清兵，赶走闯王李自成，闯王抱头鼠窜出的就是阜成门。阜成门里路南有个胡同叫追贼胡同，胡同里还有一座小庙供的是金甲韦陀，据说韦陀曾经显过圣，是从这个胡同把闯王追走的，所以这个胡同才改叫追贼胡同。人家说得有鼻子有眼，咱们也只好姑且听之吧！

据庙里喇嘛说：“当初北海小白塔系仿妙应寺的大白塔建造，那时候因为琼华岛地势比较狭窄，塔座子底盘塔的高度，尺寸只好缩减了四分之一，所以后来一个叫白塔，一个叫小白塔。”两座塔的格局乍看一模一样，实在不容易分出大小来，可是细看就大小有别了。

有一年已故的章嘉活佛在白塔寺主持护国佑民息灾降福法会，到了七七四十九天，功德圆满那一天，举行一次善男信女念佛转塔大典。白塔平素塔门深扃，等闲难得登眺遐观，这种机会难得，笔者也随众登临瞻礼。刚一走近塔座之前，尚未登临，猛古丁子（“骤然间”的意思）抬头仰望，崇墉屹屹，白雪皑皑，玉峰矗竖，崔巍擎天，一想塔底就是海眼传说，令人立刻产生一种郁郁森森的感觉。一进塔门，虽在盛暑，自然冷意袭人，暑气顿消。塔里第一层佛殿，高堂邃宇，杰阁四耸，正中锦云圆拱，供奉着诸天菩萨圣容，丹漆卤簿，彩绘幢幡，供桌上铺锦列绣，众彩灿烂，海螺羯鼓，钉盘油槃。还有若干叫不出名堂的供品法器，佛前氤氲袅袅，檀藿藏香，汇成一种蓊勃异味，简直滑息难舒。

门旁并有善众劝告前来随喜的少妇们，最好就在塔外焚香，不要进内瞻拜，即或入内亦不可在佛前久站，因为怀孕妇女闻藏香（又名降香）太多太久，容易堕胎。白塔宝顶之下，有一铜胎七宝华盖，重檐之下玉箔叮当，璎珞悬珠，平时隐隐约约，看不真切，要登临转塔，才能一览无遗。令人奇怪的是，这样金碧辉煌的塔盘里，悬挂着一只盛石灰麻刀的木盘（当年没发明水泥之前，砌墙用青白石灰掺和麻丝以求坚固）和泥瓦匠用的工具瓦刀一把。

当时觉得不伦不类、非常奇怪，下塔之后，有一位老北平讲了一段神话才明白塔上刀盘的由来。他说：“北京城里老早就传说，白塔底下是一座海眼，白塔就是为镇压海眼才砌的，如果塔一崩坍，就水淹北京啦。有一年有人忽然发现白塔的塔肚子裂了很大的一条缝，如果白塔一塌，北京城岂不真的沦为海底了吗？大家都忧心如焚，蹑蹑难安。可是白着急谁也想不出好主意来，因为塔身太大，没有法子把它箍起来。不久白塔寺一带来了一位面貌猥琐的铜碗匠，可是他大言不惭，整天吆喝着要铜大家伙。谁家有破碎的锅盘碗盏拿出来让他或铜或补，他总回说他是铜大家伙的，小东西不铜。一位妇人一生气说：‘既然你不铜盆碗，专铜大家伙，那么白塔裂了个大缝子，你去铜吧！’谁想夜晚真就有人听见铜碗儿的弓子嗖嗖乱响，第二天大家抬头一看，果然白塔塔身裂大口子的地方，居然用一道大铁箍给箍上

了，而且铁箍还用石灰给抹上。要是猛然一看，还看不出加了一道铁箍呢！据说那是鲁班爷显圣，因为赶了一夜的活累了，灰盘儿、瓦刀一忙忘了拿下来，就挂在塔盘底下啦。”这种离奇神话，各地所在多有，人家姑妄言之，咱们也就不必较真儿了（北平土话“认真”的意思）。

北平庙期虽然不少是固定的，可是要说整齐，还得属隆福寺、护国寺、白塔寺三处，因为这些摆摊子的生意人，不但这三处每个会期必到，而且每个摊位无形之中仿佛固定不移。你逛隆福寺想买刮头篦子或者别头发用的骨头簪子，如果觉着大小尺寸不合意，你可以跟他约好，等下期庙会，或是别的庙会，让他给你预备好带来准保没错。

各庙摊子的摆法位置也大致相同，譬如说一进山门都是卖山货的，二门门道两边就全是卖玩具的了，再不就是假珠假宝的各样首饰摊。卖两把头戴的大门花，或是鬓边的绒花、绢花以及卖剪花样的，一律都是靠墙根儿。因为他们的货色既怕风吹又要防日晒，只有靠墙根儿搭个布篷才安全保险呢。至于吃食摊、杂耍场子，那是一般市民吃喝玩乐的去处，跟真正上庙会买东西的人混不到一块儿。庙里最后一进院里宽敞豁亮，得吃得瞧，就成了这班人的固定地盘了。

虽然说各庙会卖的货色都差不了许多，可是也有个别另样的。例如有些喇嘛摊专卖玛瑙松石念珠手串，白银镶嵌的首饰，嘴上说是西藏来的，其实都是尼泊尔的产品。护国寺因为附近花厂子林立，爱花有癖的，都喜欢到护国寺溜达溜达，寻找点儿奇花异草，或买一两盆盆景玩玩。

白塔寺的喇嘛平素不太热衷承应佛事，可是颇有陶朱遗风，对做买卖都有两手。他们摊子上摆满了手工做的木盘木碗，咱们当碗用，可是藏胞自己是用木碗当灯盏的。其实他们主要生意是卖藏香、藏红花、藏青果、当门子一类东西。藏香是以西藏出产的苦楸木为主要原料制成的，这种香是棕褐色，有五尺长，比拇指还粗，黄纸加封，用红绒绳跟细麻秆扎好，论枝来卖，不然香太长，一挤一碰就断了。在西藏这是佛前专用极品供香，北平各王公府邸的影堂（小祠堂）到了除夕，每幅喜容或放大影像之前都要点上一枝，以示慎终追远礼仪隆重。就是烧剩下的藏香头，也算稀罕物儿，遇到孕妇临盆生产不顺利，把藏香在孕妇面前点上，不一会儿瓜熟蒂落如响斯应，准保生个胖娃娃。老一辈的人都这样说，是否真的那么灵验，可就不得而知了。

藏香虽然也是香，可是北平香蜡铺没得卖，只有雍和宫、白塔寺两处有藏香卖。雍和宫僻处东北城角，谁又专程跑趟雍和宫跟喇嘛们打交道呢？所以白塔寺卖藏香无形中变成独门生意了。喇嘛们所卖的藏红花、藏青果、麝香，全说是西藏特产，从西藏来的倒是不假，其实十之八九，都是从产地不丹、尼泊尔运到西藏，再转运到北平的。喇嘛们最看重麝香，假如你说买麝香，他们会很神秘地领你到他们住处，拿出大盒小盒来，跟你大盖特盖，劝你既买麝香，又要买当门子。麝香来自雄鹿身上，雄鹿有个阴囊，分泌一种香液，作用是求偶期引诱雌鹿的，在麝囊迎门口的一撮叫当门子，药效最高。麝香假的特多，一不小心就碰上假货。据有经验的人说，凡是在外面油纸刻着一个“杜”字的，喇嘛们保证是真品，如假包换，所说固然难以百分之百相信，不过你到同仁堂、鹤年堂大点的药铺买当门子，有“杜”字戳记的要比没“杜”字戳记的贵三成，那倒是实情。喇嘛摊卖的藏青果虽然也坚如木石，可是颗粒有葡萄干大小，比药铺卖的体积大逾一倍还多，吃到嘴里也是甘涩微苦，味道大致相同，就不知道功效是不是一样啦。这些东西只有白塔寺有几个摊子上卖，其他各庙间或也有，可是就不多见啦。白塔寺里除了喇嘛的住处，两庑不开锅伙（大伙儿出钱，单身汉共同做吃食卖的小本生意人），不租闲杂人等，只租茶馆棋社，所以两廊的情形，比隆福寺、护国寺稍微整齐干净一点。

白塔寺买卖人里有两位特殊人物倒是在国际上出过风头。一个是捏江米人儿的叫玉子，一个是做棕人的海爷，两人都住在宫门口，每逢五六都在白塔寺摆摊，别处庙会他们就很少趁热闹了。玉子尊姓大名差不离的人都不知道，他参加巴拿马赛会得到优等奖状，上头写着“得奖人玉子良”，由此大家才知道他叫玉子良。他得奖作品是《天女散花》。有一张得奖的着色照片（当时还没有发明彩色照片）他视同瑰宝，不轻易给人看，笔者是做成他一笔好交易才看见过一次。照片上如来佛宝相庄严坐在莲台上说法，金翅大鹏在霭霭祥云中展翼呵护，文殊、普贤各坐青狮白象，十八罗汉怒目低眉姿趣各异。散花天女锦衣珠履，顾盼烨然，素绢垂香，轻裾缥缈。侍儿花奴手持花篮，也是明珠金翠，妙舞无伦。整个戏出装装一只七八寸古色古香素锦糊的玻璃盒子里，布局用色固然秾缛壮美，就是远近离合，也能恰到好处，甚至于人物的眉目衣纹、神情姿态也都刻画入微，宛然有致。笔者所见只是照片，如果是实物，当然更是栩栩逼真了。无怪当年评审结果给他的评语大意说：“巧心妙手，是手工艺品中的伟大杰作。”他捏的江米人的特色是，不论摆多久，不龟裂、不变形，而且不褪

色、不发霉。据他自己说：“我这个画面是脱胎于梅兰芳《天女散花》，天女的服饰甚至于眉眼神情都跟梅老板仿佛，这份展览品有的地方改了又改，捏了再捏，费了三个月时间才完成的。现在上了几岁年纪，这么细致的活儿，自己眼力指力都欠灵活，也捏不出随心满意的活儿来啦。”笔者曾经拿余叔岩在《洗浮山》饰贺天保的一张剧照，头戴罗帽，身穿黑箭衣，背插双刀，手拿马鞭，一个趟马姿势请他照样捏，他捏了三天才完工，果然捏得仔细传神，就连身段脸上神情，都捏得惟妙惟肖，简直绝了。笔者在文玩阁子里摆了两三年，都丝毫没走样。后来被余迷票友何友三看见，连要带夺地拿去了。

海爷就更是怪人了，就连他左邻右舍也不知道尊姓大名，只知道海爷，大家所能了解的是，他是京剧票友，常在阜成门外关厢一个戏园子里票戏，后来忽然塌中（嗓子唱不出亮音来，梨园行称之为“塌中”），一字不出，他一灰心，就做起棕人儿来消遣。他把泥人儿完全戏剧化，铠甲旗靠，冠冕相貂，绮袖丹裳，瑁簪絺绣，每个人物都能做得精细逼真。就是净丑的脸谱，挥戈持戟十八般兵器，也做得一丝不苟。他把每个人物袍服锦裾之下，都用小棍和硬猪鬃环绕粘固，把一个个金玉其外胶泥其中的细巧绺人，放在铜茶盘里，用稻秸秆儿敲打茶盘边缘，棕尾人受了震动回旋游走，不时发生异常的动态，非常有趣。海爷的玩意儿，虽然没有参加过国际展览，可是抗战之前铁道部举行过一次铁路展览（简称“铁展”），海爷的摊子摆在西厢的走廊，被一位意大利籍专门研究各国民俗舞蹈的学者发现，罄其当时所有成品，运回意大利，在一处博物馆展览，让大家欣赏，并且还拿到法国展览过一次。世交江振青在巴黎大学攻研美术，看了之后写信来托我买了十几出戏的棕人寄去，敢情当时巴黎人都认为家里摆几个小棕人，算是最时髦的陈列品呢。

平则门教堂一位神父说：“我们教堂跟宣武门里安利甘大教堂，都是明代兴建的，李自成攻陷北京，在金銮殿倒坐门槛儿十八天，当了几天土皇帝，是从巡捕厅胡同经过平则门一带败走的。残兵败将哪还免得了烧杀掳掠，白塔寺一带遭劫最重，受灾最惨，教堂圣坛破坏不算，而且烧光。白塔寺靠近后塔院，一层大殿几乎夷为平地，坍塌梁柱都是上品的金丝楠木，兵荒马乱人心惶惶，每人自顾不暇，那些木料，凡是好的全被乱民盗走变卖，就连圣坛里长祭台，奉献祭器的条案，都是在变乱弭平之后，花了高价才从附近老百姓家买回来的呢。到现在祭坛有一篇勒石记载得非常详细，还嵌在墙上当纪念。”咱因为不谙意法文字，所以始终想去瞧瞧而没去成。

白塔寺后面宫门口，东廊下、西廊下一带，六七十间一所的大房子，还有带花园子的，很有几处，像宣统业师梁节庵、伊犁将军后裔恩泽臣住的，都是四进宅子外带小花园。最奇怪的是那些宅子正房都特别高阔轩敞，东西两厢的配房似乎矮小了好多，两者颇不相称。后来跟老一辈人谈起，才知道东西厢下，有几所大宅子，正房梁柱就是白塔寺拆下来的梁柱盖起来的。尺寸虽然嫌大，可是木料好，舍不得破开，就着原材料盖好，因此两厢群房的尺寸，就显着不合格啦。好像两条胳膊比原来部位低下了两三寸，非常地不受看。

宋明轩主持冀察政务委员会时代，有三个歌女方红宝、郭小霞、姚俊英，被称为华北三艳，非常走红。姚河南人，是唱河南坠子的，鬓发如云，辫子长可委地，天生一对眯眯眼，颇能风靡一时。抗战前她在西廊下买了一所四合房，她嫌门楼太高，打算拆了重盖，哪知拆下木料一看，从门楼到过道、檐牙、椽桷，全是上好金丝楠木。她把好木料卖了，添了少数几个钱，在宣外大马神庙又赚出一栋小四合房来。照此旁证，明末清初李自成兵败平则门，火烧白塔寺是不假了。这些老古董的事，现在知道的人大概已经不太多啦，把它写点儿出来，大家以后逛白塔寺的时候，可以作个印证吧！

也谈护国寺

白铁铮兄在他新出版的《老北平的故古典儿》大作里写了一篇《忆护国寺》，铁铮兄自称生于西城，长于西城，读书、教书都在西城，所以能把护国寺土坯殿前两个有名古迹，“机灵鬼儿”、“透龙碑儿”说得全须全尾，令人茅塞顿开，好像又逛了一趟护国寺。笔者从小也是在北平西城生长的，读了这篇文章，童年逛护国寺的陈谷子烂芝麻的旧事，又都一一涌上心头。

护国寺原名“崇国寺”，是元代丞相托克托的故宅，燕王棣建都北平，这位皇帝老倌对于前朝故丞相托克托文章道德极为推崇仰慕，于是降了一道圣旨，把丞相府改为托克托宗祠，用资纪念，并且饬令五城兵马司妥为保护。不幸天顺年间一把大火，把个托克托的故居烧得土崩瓦解，片瓦无存。一直到成化七年（1471）追念先贤才又纠工重建，改名“大隆善护国寺”。这一改建就完全改成寺庙式样啦。改建之后一进山门，东西有钟鼓二楼，第一层殿是哼哈二将，第二层殿是四大金刚，第三层俗称土坯殿，就是当年托克托丞相燕息的正房。当时因为瓮牖绳枢，都是壮丽光整，为了要保持原样，既未抽梁换柱，只是歪墙粉壁丹腹彩绘一番，所以这座土坯殿，屡经风雨侵蚀，反而比前面几层殿坍塌得更厉害。据说这座殿里在同光年间还有托克托丞相夫妇塑像，后来因为拳乱，大师兄们在殿里设坛，门窗户壁损坏更甚，到笔者懂得逛庙的时候，除了梁架径石外，已别无踪迹可寻了。

先师阎荫桐先生是穷毕生精力研究元史的。有人说护国寺对门有一家贞记照相馆，保存有托克托丞相夫妇塑像照片，笔者特地陪着先师去了一趟贞记照相馆。贞记照相馆老掌柜的是位慈祥和蔼的长者，立刻让柜上伙计翻箱倒篋找出一份八寸底片，等印出来一看，才知道是画像而非塑像，不过照片旁边有一段短跋说，是明万历塑像未毁之

前一位浙西画师王应麟照塑像原形画成的。这张照片是同治年间一位有心人把画像再照下来，他们保存到现在的。当年因为定影技术有欠精湛，所以照片印出来之后，有一部分已经模糊泛黄了。在寻找这张照片的时候，让我发现了一大批梨园老伶工们稀有的剧照，敢情贞记照相馆当年跟梨园行的名角儿们都有交往，要照相都在贞记，所以他家存了不少北平各大名伶戏装便装照片。想不到此行居然有这样一宗意外收获，真令人喜出望外。

其中我认为最珍贵的是汪桂芬的《取成都》，孙菊仙的《七星灯》，小马五的《纺棉花》，田桂凤的《也是斋》，刘赶三的《探亲家》骑真驴，余玉琴、王楞仙的《十三妹》，金秀山的《忠孝全》，谭鑫培、罗百岁的《天雷报》，刘鸿升的《斩黄袍》，杨小楼的《艳阳楼》，还有跟杨小朵的《画春园》，跟钱金福的《青石山》，路三宝的《马思远》。当时照片不讲究由小放大，全是八寸、十二寸玻璃板底片，我当时每种都洗了两张保存起来。后来张古愚在上海办了一份杂志叫《戏剧旬刊》，不但图文并茂，而且篇篇谈戏文章都是极有分量的，我把这批照片都送给古愚兄陆续在《戏剧旬刊》发表。后来古愚兄托我把贞记的戏照，罄其所有各印两份，可惜那时老掌柜已经去世，改由少掌柜的当家，诚如铁铮兄所说，尽忙着给人照做媒、相亲照片，无暇及此，所以有负古愚兄重托，一直没能交卷，真是抱歉之至。

护国寺门外，靠着高墙的边，摆满了石榴、海棠、桃、杏、丁香等有色有香的一类花木。游客从花丛里走过，会叫人芬香辟秽，目不暇给。江东才子杨云史有一首竹枝词：“崇国寺畔最繁华，不数琳琅翡翠家。唯爱人工卖春色，生香不断四时花。”这是当年护国寺花市的真实写照。护国寺附近有几家花厂子把式们培养出来的花树，随形趋式巧夺天工，实在叫人喜爱。花厂子一共四家，是“奇卉”、“莲记”、“蕙芳”、“远香”，他们每家在丰台都有十亩八亩不等的花圃暖房，在护国寺的也不过等于门市部，摆点应时当令的鲜花盆景，作个宣传而已。“奇卉”、“远香”因为在护国寺附近占地较多，屋宇宽敞，又有暖房温室，所以还代客存花。北平有些大户人家，自己家里没有温室，又没雇用花把式，家里如果有比较名贵而又怕冻的花木，像香橼、佛手、茉莉、白兰、梔子、珠兰等，一过重阳都可以委托花厂子挑去，放在他们的花洞子里保养过冬。如果家里有红梅、白梅、腊梅一类香花，是准备过年在佛前供养、祠堂上供用的，可以事

先告诉花厂子，到除夕前两天给您送来，准保在新年是花开富贵灿烂盈枝。

这几家花厂子跟舍间都有多少年的交往，所以花厂子的名字，虽然事隔二三十年，还能说得出口来。

护国寺后殿西北角是喇嘛院，院里住的都是喇嘛。护国寺的喇嘛可以跟汉人通婚，所以里头住的喇嘛都渐渐汉化，有的小喇嘛，不但不会念喇嘛经，简直连蒙藏话都不会说啦。塔院尽头有两间小砖房，里头住着一位老喇嘛，大家都叫他疯喇嘛。一般喇嘛向来不忌荤腥大吃牛羊肉，可是疯喇嘛，却吃净素而且过午不食。整天四处云游，双扉倒锁。当年戴季陶、汤住心、屈映光几位护法在杭州举办护国息灾时轮金刚法会，会后约同章嘉活佛一同回到北平，章嘉到处托人找一位甘珠尔嘉达乌苏喇嘛，敢情就是那位疯喇嘛。据章嘉说：嘉达乌苏是黄教中现代精研《楞伽经》唯心唯识论，获得真谛的一位圣哲，所以要请他回藏说法，于是把他安置在西湖饭店。汤住心的公子佩煌兄彼时刚从燕大毕业，他听章嘉的侍从们说疯喇嘛会请神拘鬼，他年轻好奇，跟疯喇嘛厮混熟了，天天腻着疯喇嘛露个一两手给他瞧瞧。疯喇嘛被磨烦得没了办法，有一天拿了一碗凉水，也没画符念咒，用凉水在地上洒了一个大圈圈，把黄表纸三张点燃，往圈里一扔，熊熊的火球滚到水圈边上顺着水圈滚了一圈半，才化成纸灰。他说纸灰里就有两个鬼拘在水圈里转，鬼魂无辜，他要诵经一百遍超度往生。这件事是佩煌兄亲自所睹，亲口所述，料想不是骗人的。不过究竟是什么缘故，就让人猜不透啦。

护国寺街还住着一位北平的名人叫郭崽子的，他在护国寺西口路北开了一家冥衣铺，主要业务是给死人做成衣糊烧活，同时夏天给人糊纱窗，也给人糊顶棚、四白落地的壁纸，所以又叫裱糊店。郭崽子的裱糊店叫什么字号，恕我记性不好，一时想不起来了，反正一提郭崽子，西半城的住户大概没有不知道的。人刚死，他家糊的倒头车轿，细巧绫人，金山银山，伴宿开吊的楼库，出殡孝子用的丧盆纸幡，死后五七姑奶奶烧的重檐带座的绣伞，六十天烧的船桥，他都能比别家糊得精巧细致。尤其死者生前所需用的一切衣物家具，只要您说得出口来，或是把真东西看过，就能给主顾糊得出来，而且绝对逼真。

记得先祖母去世，家里让郭崽子糊了一只紫檀的香妃榻，上头铺着白夏布的厚垫子，因为尺寸大，就放在经棚底下走廊上啦。有位舍

亲从南方赶来吊祭，上香行礼后，看见走廊上有只香妃榻，正好坐下歇歇腿，哪知往下一坐，人摔了个屁股蹲儿，香妃榻自然也垮啦。这固然是棚里头光线差点，看不太清楚，也足证郭崽子糊的烧活，真是到了惟妙惟肖的地步了。

抗战胜利后郭崽子虽然去世，可是他冥衣铺还开着。侯榕生女士曾经以美国人身份回北京探过亲，据说护国寺一带大拆大改，盖了一座演样板戏的剧院，甬说郭崽子的冥衣铺，就是占地颇广的贞记照相馆、几家花厂子，也都成了断井残垣，瞻吊无从。往日熙熙攘攘的风光，只有在睡梦里寻找一些历史陈迹，将来跟孩子们说起机灵鬼、透龙碑一类故事，那就更是“白头宫女说天宝遗事”啦。

奇庙雍和宫

北平安定门大街东边，北新桥北面，有座雄伟壮丽的喇嘛庙，那就是雍和宫。这座著名的大庙，最初是前清雍正皇帝胤祯未即帝位前，皇四子时期的潜邸（清制皇子的府邸，俟即皇帝位后改称潜邸）。雍正御极之后，将潜邸一半改为黄教喇嘛的上院，一半改为行宫。据宫里太监传说，早先大小寿安宫丽景轩各有一条地道直通皇四子潜邸。雍正三年（1725），行宫部分有刺客潜入纵火，全部焚毁，这才全部划归喇嘛僧掌管，改称雍和宫，同时把直通宫禁的地道阻塞填平了。

雍和宫最初既是皇子府邸，未来王者之居，自然是秦宫别殿，玉宇璇阶，一切建筑迥异寻常。自从全部改为喇嘛教寺院之后，雍和宫在河北省各县拥有数不清的田产房屋，而且只收房租地租，不纳钱粮。喇嘛们食用富足，把用不完的钱，拿来大兴土木，力求宫室富丽华美，两百年来，几经修缮，雕梁画栋，黄瓦红墙，金芒照耀。比起皇城里冷宫长巷，蔓草迷离，苍梧云冷，荒凉的情形，真令人有说不出的感慨。

雍和宫因为是喇嘛庙，殿苑楼阁明堂邃宇，不像僧道寺观按层分进，飞阁崇楼，都是迂回错落，别具匠心的。宫中最著名的有祖师殿、额木齐殿、永佑殿、绥成殿、法轮殿、鬼神殿、雅木得克楼、万福阁等处。每座殿里差不多供满了大小佛像，十之八九都是金质的。另外就是蒙古沙金镂铸的千奇百怪的十三层宝塔，最大有高逾寻丈的，最小有的高不逾寸的。每座都是累璧重珠，霞光流碧，每层宝塔各有玉果璇珠，更有高僧舍利，每天都有喇嘛绕塔诵经，花香供养。

万福阁又名万佛楼，据说在乾隆年间，云南蒙自有一富绅毕大符，在江心坡得到一株二三十丈长巨大檀香木，诚心诚意，要呈献皇

家，于是不惮跋涉，水旱兼程，从云南运来北京。御前献宝时，龙颜大悦，把这段巨大檀香木运到雍和宫，征召雕塑佛像有名的良工巧匠，尽其可能就檀香木尺寸，雕刻一座立式巨佛。那尊佛像塑成之后，庄严高耸，倏然出尘；据说佛的肚脐跟安定门的城垛子一般高，耳朵眼儿里可容两人下棋，脚背上两人并肩躺卧，还是宽宽绰绰的。总而言之，这块檀香木，有多么大就不难想象了。

这尊巨佛体积既然特大，当然是先把地基打好，随即安座。这座万福阁是先竖起佛座，后盖佛阁，所以佛顶上的檐牙、椽桷、藻井顶部，跟佛身高度是配合得恰到好处。巨佛金身不是一般佛像缀以金箔（俗名贴金），而是镂金垩彩，黻冕明珰。尤其佛顶一颗明珠，光芒晔煜，宝相庄严，手上一方丝绸方巾（喇嘛称之为哈达）均是出自内廷金縢絺绤，外间是不容易看得见的。

绥成殿佛座正中，悬有一张白色素缎伞盖，上面画满了历代活佛符咒，喇嘛们都认为这是具有无上金刚法力降魔至宝。伞下供奉三头六臂佛母，更是密宗九天尊神的主宰。

雅木得克殿有一犬面怪佛，腰悬人头骷髅，足踏妖女，形状极为凶恶。这尊怪佛是拒抗七情六欲，名叫“广大普化天尊”面恶心善的圣哲。

鬼神殿又叫特参殿，里面供的大小欢喜佛，都是人身兽面、千奇百怪的男女佛像，赤裸裸的，一丝不挂。殿里灯光暗淡，引领参观的苏拉喇嘛，点燃起一根蜡烛，瞻拜的香客们才能仔细观赏一番。临走时少不得让您请一两尊小欢喜佛回家，说是福自天申；如果您对欢喜佛不感兴趣，那带领随喜的赏赐，自然要多叨光几文了。因为特参殿所供的佛像，都是别的寺院所看不到的魑魅魍魉，每个人都有一种好奇心理，既逛雍和宫，总要到特参殿看个究竟，因此凡是喇嘛和苏拉轮到特参殿值年，比中头彩还来得高兴呢！

清代有一项特例，当皇帝有灾病的时候，时常到雍和宫去焚香顶礼，然后选定某一喇嘛给皇帝做替身。一经指定，这位喇嘛立刻身价百倍，晋升为大喇嘛，不但从此终身安富尊荣，而权势排场更是无与伦比。雍和宫的喇嘛跟其他喇嘛庙的喇嘛身份不同，等于是个官职，他们也按职司大小按月发给口粮和俸米呢！这种官派喇嘛，可比一般喇嘛神气多啦。

雍和宫除了一般法事之外，每年还有两次宗教特殊仪式：其一，农历正月二十九到二月初一举行“打鬼”；其二，农历十二月初七“烧线亭子”。

打鬼的仪式分三天进行：第一天叫“演鬼”，第二天叫“打鬼”，第三天叫“转寺”。在这三天里，以第三天最为重要。据喇嘛们说，我们人世间常有妖魔鬼怪荼毒生灵，“演鬼”“打鬼”便是为了降魔除鬼而举行的。那三天拂晓星月将沉，就在殿上唪经念咒了，并且事先指定两个身强力壮的喇嘛，一扮黑鬼一扮白鬼，另外有若干喇嘛都戴上獠面獠牙的头套，在黑白二鬼后面唬啸狷奔地追赶，而一些高级喇嘛大声诵经念咒。有的则用黄教独有的驼鼓铜号，在队伍里一路吹吹打打，跛蹶跳跟，这种舞蹈叫跳扎布。所有各处宫殿都要环绕一周，这就是所谓“转寺”，最后把黑白两鬼打倒，这时装扮黑白两鬼的喇嘛，立刻把面具鬼装脱除，用两个油酥灰面做的人像作替身，然后用刀把面人砍得稀烂。他们认为这样做，可以保佑一年之内大吉大利。北平有个习俗，规矩老根底人家，多半不准去看雍和宫打鬼，因为降魔驱鬼，神鬼互相追逐的时候，让他们撞上一下，整年都不顺遂，要是怀孕的妇女碰上，不是鬼胎，就是流产。所以真正的老北平没看过雍和宫打鬼，一点儿也不算奇怪。

“烧线亭子”是在农历十二月初七举行，用秫秸做个架子把丝线彩绸扎成一个凉亭模样，另外纸糊细巧绺人两个，一是须发苍白的老人，一是绿鬓新裁的少年，都架在一个大水盆上。由喇嘛围着念经转咒，然后把亭子和纸人一齐用火焚化。听雍和宫的老喇嘛们说：“老人是岳武穆，少年是他儿子岳云，亭子是风波亭，那天正是他们父子蒙难归天的忌日。岳氏父子忠肝义胆，誓复河山的凌云壮志，是大家所钦仰的，所以给他们诵经祈祷福佑民。”此外，法轮殿四壁绘有一套利支天菩萨道场的名画，跟泰京“越坡寺”（俗名卧佛寺）本堂描绘佛祖一生事迹，也就是佛学上的《本生经》以及两廊排列三百几十尊形态各异的释迦牟尼佛像，被研究佛典学者视为稀世三大瑰宝。不过一般游客观光随喜，若不是内行向导加以说明，大都过眼烟云，一瞥而过啦。

在鬼神殿的殿前，陈列着两只全身黑毛的大熊，躯干伟岸，长有一丈三四尺，是不经见的一对巨熊。据说是乾隆皇帝在长白山行围，亲自猎获的战利品，臣下们为彰天威神武，制成标本陈列殿庑。虽然

其势虎虎，可是比起现在标本大师夏元瑜教授一手绝活，那可差得太远啦。不过在当时能做成标本，还不知费尽多少人心血呢。

北平钟楼的故事

北平从地安门往北，有两座飞檐重脊、鸱甍丹楹、崔巍磔竖的高大建筑物，就是钟楼和鼓楼。

钟楼最初是距今五百多年明永乐年间筑成的。后来被迅雷闪电击中失火，化为灰烬，一直到清乾隆十二年（1747）又重建的。

鼓楼的历史比钟楼更久远，是元至元九年（1272）兴建的，元人称它为“齐政楼”。每月朔望，商贩云集，百戏杂陈，跟后来东、西两庙（隆福寺、护国寺）大家赶集一样热闹。明永乐皇帝对于上元闹花灯特别有兴趣，后来指定鼓楼一带为元宵闹花灯的集散地，把鼓楼雉门础壁又重新丹垩彩绘一番，索性把这条通衢大道也改称鼓楼大街。一直到民国三十五年鼓楼大街依然是北城最热闹的地方。

现在时代进步，大家看钟鼓楼已经不合时用，纯粹是摆样子的两座装饰性建筑了。其实古代没有钟表，宫廷里有日晷、月晷、铜壶、滴漏校正时刻，一般老百姓就全靠钟楼、鼓楼击鼓撞钟来对时了。笔者幼年时节，午夜梦回，漏尽更移的时候，还听到过渊渊钟鼓，仿佛还是前此不久的事情，但是仔细一算，已经是一甲子的事了。听说清光绪年间还有人专司其事，逢更必报，到了宣统时期，才把报更也免了，只在交子、正午击鼓撞钟两次而已。撞钟击鼓，鼓是配合钟声的，每次撞钟五十四下，传说是“紧十八，慢十八，不紧不慢又十八”，昼夜加起来是一百零八响。夜静更阑的时候，钟声及远，可达四十里。

到了民国初年，午夜钟声虽然照撞不误，可是每天日正当中就改成鸣放午炮啦，一声巨响以便全城的人对时。

在鼓楼后钟楼前的空场上，一直放着一口形态古拙、绿锈斑驳的大钟，据说是元代的遗物，钟楼上挂的那座大铜钟，是后来明或清代所铸用来报时的了。这口铜钟高达三米五六，比两个人还高，有八寸多厚，吊在一座龙头蟠木的架子上。一般钟声都是发出“当——当——”的音响，可是北平钟楼这座大钟，发出的尾声是：“要鞋——要鞋——”关于这口大钟，北平还有一段动人的传说。据说很久很久以前，某一朝皇帝要铸一口大钟，结果第一次钟没铸成，于是把所有铸钟高手汇集起来合铸，接二连三地都失败了。北平城里城外铸钟的几乎没人敢承应这一桩铸钟工作，皇帝只好降旨征召妙手良工。后来有一位老铜匠应征承铸，经过若干天，用尽了一切方法，钟还是铸不成。眼看限期一到，这种征召工作，如果不能克期完成，轻则充军，重则砍头。老铜匠只父女二人，相依为命，于是回家跟女儿诀别。父女二人在悲痛难过之下，这个姑娘一定要跟父亲到现场去看看铸钟的情形，老铜匠万般无奈，便把女儿带到熔化炉旁边观望。谁知就在最后一炉铜汁将近熔成的时候，女儿忽然纵身一跃，跳进洪炉，等她父亲起身抢救，已经来不及了，仅仅抓住了她的一只鞋。女儿投炉自焚之后，那一炉铜汁倒进模子里居然铸成了一座宏达遐迩的巨钟。巨钟铸成之后，自然是龙颜大悦，不但老铜匠免了杀身之祸，而且协助工作的一干工匠也都得到厚赏。可是每当敲钟的时候，老铜匠便想他以身殉钟的爱女，对爱女的幻象跟钟声合成一种奇特的响声：“鞋——”老铜匠跟同事谈起钟的声音，大家也都清晰地听出钟声是“鞋”，再辗转传到上九城的居民耳中又变成“要鞋”。直到如今，凡是老北平都知道这段故事。

北平泼街的故事

“泼街”这个名词，似乎已经有好几十年没有人提过了，就是在北平生长，现在四十来岁的中年人，十之八九也不知道这个行当。所谓泼街，是怎样的泼法呢？民国肇建之初，就拿前门大街五牌楼一带来说吧，正中间是行车走马的路（就是现在的快车道），要比两旁的行人道高出一两丈。路虽然高，可也是一层一层沙砾泥土铺上去的。北平天气干旱，雨泽稀少，可是逢到雨季，淫雨连绵，也能没结没完，下上个十天半个月不停。因此有人形容北平的马路：“晴天三尺土，有雨一街泥。”话虽近谑，可也是实情。

听老一辈的人说，最初北平泼街的大半都是堆子兵改行来当的。清代末年每条街上都有一座小官厅，凡是军队过境、官兵放哨、警卫巡逻，都在小官厅歇腿喝水。侍候官厅的，即所谓堆子兵。笔者小时候还记得东单、西四还有小官厅的残迹呢。泼街的虽然熟能生巧，一勺水泼出，水又细密又均匀，可是经过马路的时候，泼街的一不留神，难保不有一星半点水珠溅在行人的鞋袜上。不管有理没理，总得喜笑颜开给人家赔不是，要是没点儿涵养，整天跟人上阁子（当年警察派出所叫阁子）去评理，那就甭干活儿啦。

清道夫因为也算行伍出身，所以发工资也叫关饷。上手关一个半，下手只能关一个。唯有中山公园泼街的清道夫，是公园董事会自己出钱雇用，上手关两个半，下手关两个，不但待遇好，活儿更轻松。可是有一层，公园的清道夫得管地上铺黄土，用轱辘轧马路，所以中山公园里马路始终不铺柏油。因为当初公园董事会的董事长，是由内务总长朱启钤担任，他认为太阳晒在柏油路上不容易散热，而且烤得慌。如果用黄土垫平，日落西山之前，水泼得均匀适度，您穿着千层底黑缎鞋在公园前后溜达一圈，准保神清气爽不说，连缎子鞋也粘不上什么土星儿。

可是您要是逛街，走累了，东四、西单尚有比较完整残留的小官厅还没拆除，遇上狂风暴雨，仍可以到础壁将近倾圯的小官厅聊避风雨，抽根烟卷呢。后来京师警察厅成立，街道环境卫生的整理划归警察厅内外区署，这般无可归属的堆子兵就划归区署担任泼街工作，美其名叫清道夫啦。夏天挑水泼街，冬天铲雪、扫雪，外带打扫街道，在路灯没改电灯还用油灯的时候，每天点灯添油也算清道夫的工作之一。

清道夫主要工作是泼街，两人一组，一只两人合力才拎得动的双耳大木桶，一把藤条编的长把大木勺，工作分上下手，当然持勺泼水的上手工钱挣得多点儿。泼水也要讲技巧，既要泼得远，更要泼得匀，人家泼二十桶水，把这条街泼得又湿又匀称，如果生手来泼，挑了二十五桶还是东一摊西一块的，那辛苦还不是自己白饶上。当年在大街上走的斯文人多半是白袜皂鞋，在茶座上一落座，就得要鞋掸子掸尘土，否则满鞋帮都是土，那有多难受。

据说当年慈禧皇太后每到盛夏，必定是玉辇清游，移驾颐和园，美其名曰歇伏，一直要到金风荐爽，秋蝉曳绪，才能起驾还宫。这一来一去，都要由内务府派工黄土垫道、净水泼街，必须做到土不扬尘的程度。因为扈从接驾的勋戚贵藩太多，要是靴帽袍褂上尽是灰尘，御前失仪，办这档子差事的人，那可就吃不了兜着走啦，所以这档差事一定要侍候得妥当仔细。虽然听人这么说，当年黄土垫道、净水泼街如何如何，咱可没赶上过。

民国十二年虽然清社已屋，可是光绪的瑾贵妃，曾经辇舆卤簿归宁省亲一次，那时是由神武门禁卫军担任净街工作。从北上门经过景山东大街，一直到中老胡同，都是平净无尘，算起来那是笔者所看北平街道最整洁的一次了。

谈泼街的清道夫，不由得又想起一桩名伶梅兰芳跟清道夫的趣事。梅兰芳当年住在南城芦草园还没搬到无量大人胡同住的时候，梅的祖母病故，在家停灵期间，天天念经放焰口。梅跟警察界的吉世安、延少白两位署长交情都不错，梅家每天车马盈门，还有不少显要前来吊祭，于是警方就派了几名保安队员、几名清道夫坐镇弹压，清扫街道。

北平富有人家办丧事，承办酒席的饭馆子，都有中桌招待一些杂役人等，派来担任清扫的清道夫，当然是天天有酒有肉大吃大喝。有

位仁兄大概酒喝得沉了点，忽然异想天开地说，梅老板穿上戏装，就如同天上仙女一样，下了装也是细皮白肉像个大姑娘。咱们各位谁有胆量过去，搂着梅老板要个乖乖（北平市井之徒管接吻叫要乖乖），我送他一块大头。结果清道夫中有位二百五的老不羞，一听有一块大洋可拿，立刻答应下来，欣然愿往。等到梅的祖母伴宿开吊，僧道喇嘛唸经送圣烧楼库，梅老板以承重孙资格麻衣麻冠、于思满面，正在大街跪在孝垫子上低头静听僧道宣圣，忽然从人堆里窜出一人搂着梅氏狂吻几下又钻进人群。正好赶上侦缉队长马玉林带队巡逻，一望有人从人堆里慌慌张张出来撒腿就跑，心知必有缘故，赶上去一腿，就把这人撂在当地。等到问明实际情形，马队长可为难了，这件事非抢非盗，一个苦哈哈，罚锾他没钱，关起来他倒有不花钱的窝窝头啃啦。

想来想去罚这个老不羞，从宣外大街到菜市口这条大街，每天泼街一次，为期十天。这个老不羞虽然赚到了一块大洋，可是这十天的苦累，细算起来，实在有点儿乐不敌苦。当年侦缉队整人，轻重缓急分寸拿得恰到好处，谑而不虐，真叫人不能不佩服呢。事隔几十年，“泼街”已成历史名词，现在写点出来或者让五十岁以上的人引发点思古的幽情吧。

财神爷琐谈

财神颂

财神手捧金元宝，世人见了都想要。
旧岁已随除夕去，春回大地在明朝；
剪下此图墙上贴，明天先见好预兆。
元宝本是黄金做，价值更比钞票高；
没它固然难度日，有它太多也不消。
巧取豪夺枉费心，画饼成空法难逃；
不如节俭多积蓄，快乐平安定到老。

记得小时候腊月二十三日祭完灶，第二天就把过年诸天菩萨、全份神祇到香蜡铺请回来了，请神祇一定要在祭灶之后，灶王爷上天奏事之后再请，否则尚未动身述职，就把他接回来，岂非笑话。请全份神祇除了诸天菩萨之外，还有协天大帝、增福财神、东厨司令、眼光娘娘、送子张仙、二十八宿诸位神祇。所谓当值的财神老爷，早在腊月二十四之后除夕之前就来到人间了。

据老一辈的人说，年根底下事情忙，早点把神祇请回来保险，万一把这个茬儿忘了，到了除夕天擦黑，就有顽童挨家挨户吆喝送财神爷来了。反正一般人的心理，财是多多益善，多请一份财神爷也不过破费几文小钱。如果不打算搭理他，就喊一声有啦，那些小捣蛋也就不啰唆了；要没请财神爷愣说有了，那算欺骗神，这一年就甭打算财源滚滚万事如意啦。

从前三教九流每一个阶层人士，都供财神，所以各式各样的财神无不悉备，多数人家供的是玄冠朱服缙带素鞢，手捧元宝如意，神采灿然，好像利市天官的一位财神。也有人把协天伏魔大帝关老爷当财神供奉的。更有人把文武财神分列并祀的，据说文财神是纣王的诤臣比干丞相，武财神是黑虎玄坛赵公明。剖腹挖心的比干丞相是要与赵公明文武并祀的，一位无心，一位失明，两神合祀才能财源辐辏滚滚而来。

不论南北买卖家更有供五路财神的，领衔的是黑虎玄坛太乙真人赵公明，还有进宝郎君、招财童子等四配。想不到黑虎玄坛赵公明，既然名列武财神，五路财神又忝为班首，一人顶着两份香火，我想众多财神之中那位赵爷可算财神中之财神，最为富有啦。一心想发大财的朋友，应当多给这位增福财神多磕几个响头，必定能够有求必应。

北平广安门（俗称彰仪门）外，有一座五显财神庙，每年正月初二开庙。当年北平的各处城门一交子时就全部关闭，要交卯初才能开门。北平的买卖人，吃开口饭的艺人，以及八大胡同的姑娘们，都纷纷赶到广安门挨城门，等城门一开，大家一窝蜂似的，争先恐后赶到财神庙烧头一炷香，说是谁要烧了头炷香准保一年之内顺顺当当大吉大利。其实说穿了，这头炷香不用说城里头住的人赶不及，就是财神庙附近的住户也挨不上呢。因为这头炷香总归是庙祝们特权，谁也别想抢到他们头里去。人马车辆在城门洞前挤成一团，每年交通事故，总是一起跟着一起，官厅方面有鉴于此，特地核准广安门正月初二提早开城，可是交通秩序，车马壅塞照常，丝毫没有改善。后来有人建议正月初一到初二那一天，索性把广安门城开不夜，交通拥挤的情形这才缓和下来。

梨园行唱小生的朱素云、金仲仁两人都是这个五显财神庙的庙董。据他们两位说，五显财神是姓伍的兄弟五人，是岭南侠盗，生前偷富济贫，输财仗义，后来沦落京师。在他们故后，受过他们五位恩惠的人，打算醵资奉祀，又恐怕官府以淫祠滥祀批驳，所以就以五显财神为名盖了一座财神庙，让他们兄弟永受香火。因为正月初二是大爷伍元的诞辰，九月十七是祭日，所以就拿这两天算是庙期啦。

凡是去五显财神庙的香客，除了烧香祈福外，还有一个项目是借元宝。这种元宝是用硬纸壳做成元宝式样，分金银两种，给若干香敬，就可以换元宝一只。今年借元宝一只，明年还元宝一对，借金还金，借银还银，对本对利，一律奉行。明是钱买，愣要说借，元宝借

回家来，都得高高在上供在神龛里头，明年再借就是加倍，节节高升，过不几年真就金银满库啦。有一年笔者看见四大名旦尚绮霞的令弟富霞装满了一马车的金银圆宝进城，兴高采烈地说是带福还家，那一年甬提准保吉祥如意财源茂盛呢！

当年正月初二到财神庙烧香还元宝，各色人等所用交通工具也是五花八门无奇不有，可是坐汽车的少而又少。因为广安门是北平比较荒僻的一道外城，交通流量不甚频繁的一条西南官道。广安门内大街的马路已经坑坎不平，出了城的马路更是嵌崎难走。该处地方为了便利香客，只好采取临时措施，黄土垫道，净水泼街，洋车走在上面固然舒坦，小毛驴跑起来也不颠得慌，最怕是四轮汽车风驰电闪而过，红尘十丈蔽日遮天，这一阵黄沙，拉车坐车的，骑驴赶脚的，可就成了泥人儿啦。所以就是汽车阶级也要图个新年新岁皆大欢喜，免得汽车一过招得人人咒骂，尽可能也都换乘玻璃篷马车。坐马车也有好处，既可游春观景，又便浏览庙会风光。男女名伶，巨绅名流，加上绮袖丹裳的北里艳姬，更有素雅淳朴村姑野老点缀其间，上海人讲话所谓眼药塌足了。

又有人说，北方的五显庙，就是南方的五通神庙，可是当年在上海擅写小品文的郑逸梅兄说，苏州对门有一所飞阁圆拱、雕琢工巧的五显庙，是明代的建筑，每逢正月初五是一年一度的庙期，所有全城勾栏中人，都约妥自己的私相好前往五显庙祈福进香。有时浪子娇娃为了争风吃醋，吵架打斗时常酿成命案，到了清朝苏州府迫不得已只好把这座五显庙废了。北方五显庙供的是侠盗伍氏兄弟，南方五显庙祭的也是五位弟兄，可是姓冯而不姓伍。因为同是五位，所以通称五显，实际北伍南冯，互不相涉的。逸梅兄说之有据，当然不假。

记得老盖仙夏元瑜兄说过，他所认识的大善士们，请他设计一座财神庙，屈指一算列位仙班的财神爷，已有十六位之多，打算多凑几位（大概是想让他们成立财神爷公会）。于是把古代善于理财又爱国家的范蠡、计然、白圭、子贡四位先贤，各上封号，晋爵财神。可惜当时在下没在当场，否则一定要提醒一声，计然他们三位是什么尊神？我莫宰羊，可是人家陶朱公，据在下所知，可早就叙列财神有案啦。

有一年笔者去海安看韩紫老（国钧），坐的是一只乌篷船，经过一个小镇叫奔叉，一苇所如，忽然轻寒斜雨衣履沾湿，只好弃舟登岸。我在丘墟枯井旁边，找到一所两进小庙，清磬摇穹，香烟袅袅，

庙叫增福灵显宫，里头当然供的是增福财神。庙既称宫，想必是一座道观，应门的小童果然是个小道士，所供神祇，正是扁舟载美的范大夫。至于当地何以称鸱夷子皮为增福财神，小道士也说不出所以然来，料想奔义人氏的想法认为范大夫善于操奇计赢，把他老人家晋爵财神，正是理所当然，跟夏盖仙的想法正是不谋而合呢！

来台后在某处看见旧王孙溥心畲画的一幅工笔财神，玄冠赤帻，犀环金带，撰袖素鞵，神采俊迈，蕴藉俨然。上方还有溥氏亲自写的一段蝇头小楷“财神考”，大约有四百字。这幅画当然是溥二爷精心之作了，可惜当时赏鉴匆匆，未能细细地展读。以他的博解宏拔，定是剥草析羽另有一番说辞的。

当年有位不得志的艺人叫栗庆茂，他跟刘派须生高尘奎是同科的师兄弟，出科后因为外务太多，人又放荡不拘小节，不是上戏误卯，就是台上开搅，所以戏班都不敢领教，穷愁潦倒，沦落在天桥撂地卖艺啦。因为他是科班出身，玩意儿学得瓷实，不但文武不挡，而且六场通透。平常在天桥撂地唱唱，还真有整出京腔大戏，所穿戏装，所用道具，七拼八凑，光怪陆离，令人喷饭。可是他有一件平金苏绣寸蟒，平素深藏不露，不轻易拿出来亮相，每年逢到春节，他打听到凡是走马章台有名有姓的花花公子新正在八埠名花妆阁开果盒，他必闻风而至冠戴起来，或是跳个加官，或是勾个元宝脸的财神来个招财进宝，唱段“喜莺迁”，所得红封，足抵在天桥唱个十天半个月的收入呢。所以新春正月在八大胡同里，栗庆茂是最受欢迎的活财神。

财神诞辰庆典，北方是正月初二，南方是正月初五。北方称初二是财神日，祭财神的供品是猪头、公鸡、鲤鱼。公鸡宰好拔毛，可是要留尾毛，鲤鱼要欢蹦乱跳的，活鱼眼睛上贴一张红纸。祭神完毕鲤鱼要拿去放生，这一年之内，才能驾福乘喜大吉大利。到了长江一带，财神日子一下就晚了三天，变成正月初五了，祭财神的供品，最讲究有用整席鱼翅席的，似乎南方财神的朵颐福厚比北方财神受用脑气多了。

从前梨园行有位唱铜锤的尹小峰虽然声若铜钟，可惜脸庞太窄，不管怎么勾脸，也没法显出魁梧奇伟架子来。因此他发誓收徒弟首要的条件是大脸盘虎背熊腰的年轻人。晚年他收了一个徒弟叫汪鑫福，仪容俊伟，体格高大，当时伶票两界净行中人都认为这位汪小弟是个杰出之才。可惜倒仓的时候没保养好，从此嗓音失润，一字不出，于是拜在翁偶虹门下专门学画脸谱。

有一年我们在协和医院药房大管事张稔年家吃春酒（张曾一度下海，效法金少山以花脸挑班唱了半年多），翁偶虹送了两幅财神脸谱，是他爱徒汪鑫福画的。每幅十二张脸谱，一共二十四位，其中居然有一位是绿碎脸，一位是蓝碎脸的财神。这二十四位财神爷不仅画得工致细腻，而且张张传神。翁偶虹对每一位财神都博涉旁搜，爬罗剔抉一一加以考证，一笔晋唐小楷，更是隽逸有致。可惜当时看来匆匆，事隔多年，只剩模糊印象，否则提供盖仙老兄建庙参考，岂不是更加热闹。

如此算来，我们中国财神竟然有两打之众，方今世界正闹能源荒，经济不景气，祈诸各位财神爷发发慈悲各显神威，早点儿做到民丰物阜，士饱马腾万众一心。大家一定忘不了晨昏九叩首，早晚三炉香来供奉各位财神老爷，仰答天庥的。

当铺票号始末根由

前不久屏东合作金库突然发现一位职员，在一年左右竟然神不知鬼不觉地挪用公款达四千万之多，引起各界对银行作业内部管制不够周密的怀疑。跟几位朋友闲聊，就聊到当年的当铺票号组织虽然古老些，可是管理节制方面，有条不紊，确有其独到之处呢！

依据典籍上记载，唐代初年就有所谓典当业了，再看宋元明历朝的私人笔记，以及诗词歌曲都有关于典当故事和吟咏，足以证明自唐以降，典当业就成为社会上一种用物品来抵押借贷而不可缺少的一种正当行业了。

典当业大致分为典、当、质、押四类，是按资本多寡、利率厚薄、时期长短而划分的，典当业自然是以典的规模最大，当次之，质押更次之。

我们拿清朝来说吧，在政府还没设立官银号金融机构之前，无论是朝廷库收、地方的税赋，以及各种协饷杂项收入，有些省份规定可以存放在典里生息。可是利息比一般民间利息为低，只有七八厘，最多不得超过一分，有些贫瘠省份最高利息还有不到一分的，这对生意人来说，是最稳妥可靠、利润又厚的生意了。不过这并不是每一家都有资格承做，必先经过当地官署审查合格，发给“公典”凭执才能正式承受官家存放款项，在一开始只有典才有资格当公典，一般当铺是不准承办这项业务的。早先典当之分就在于此。

到了康熙末年，凡是幅员广阔、人口稠密、财源充沛的省份，因为库款富足，如果报奉户部核准，也可加以通融，拨一部分库款，存放指定的当铺里，当铺则按八厘以下生息，最高不得超过八厘，这种当铺名之为“朝廷税典”。清朝当时全国共分为十八行省，差不多每

一省份都有几家公典。至于供一般市民通有无的质押那就更多啦！可是最奇怪的，是辇毂之下皇皇帝都，大街小巷到处都有当铺，所谓公典反而极为罕见，就是质或押也是南多于北，南方各省质押随处可见，越往北来质押就越少啦。

据典当业中人说：“顺治时代，北京还是‘公典’，后来自从当铺可以存汇库款，各省解库大宗款项，一到北京，就立即径解户部缴纳。公典因为开支大、利润薄，在做生意方面反而竞争不过当铺，逐渐归于淘汰。倒是华中、华南各省，在北伐之前的上海租界里，典、当、质、押，四者俱全。尤其抗战时期，所谓沪西歹土赌窟林立，质铺小押大行其道，赌赢立刻取赎，赌输多半死当。直到抗战胜利，典固然没有了，质押也无形消灭，就剩下当铺硕果仅存了。”

笔者当年有位教珠算的班长保老师，当铺出身，不但两只手能同时打算盘，而且运指如飞，打完之后只要两把算盘数字相同，根本就不用复盘了。他说：“当票上写的字，龙翔凤舞，这也属于典当行一种特殊技巧，绝不是胡涂乱抹而是有结构有笔法的，凡是吃当铺饭的同行，一瞧便知，外行人就是草圣复生，也认不出写的是天书还是鬼画符。一个学徒能练得正式开当票，还得心性灵巧，最少也要一年多以上才能开当票呢！有人说当铺里朝奉都是徽州人，其实也不尽然，例如嘉庆初年和坤抄家，他出资在北京通县所开的当铺十二家，以及他家人刘全的八家当铺，其中就有若干家没有徽州朝奉。不过在江浙一带的典当，都要请一两位徽州朝奉来掌眼，负责鉴定珠宝珍玩字画皮货等的价值真假倒不差。所以后来大家都误会典当里必定有徽州人主持的说法。”

另外班老师给我们讲过一段典当历史，是向所未闻。他说：“在学生意的时候，听老前辈谈说，前朝的当铺，跟县衙门后墙都是相连的。当铺墙高壁厚不说，就是迎门窗棂门楣，也都粗厚坚固，尤其门外加上一道寸半见方漆的木栅栏，变成当铺特有的标志，让人一看，就知道这是当铺。表面上说是防范偷盗抢劫，其实也有防范当铺里执事人等溜走逃亡的因素在内，因为彼时当铺里的人，都是监狱里的囚犯。凡是跟当铺打过交道的人，总觉得当铺的柜台特别高，心里想着去当是去求人，所以当铺要显出是高高在上，其实完全猜错了。因为他们都是牢里囚犯，脚上都铐着脚镣，让人瞧见难以为情，同时也防着他们逃脱。再则就是进当铺的都是有急用的人，总想物品价值当得越多越好，当铺想法恰恰相反，怕死当不赎，尽量压低价码。双方时

常会因为当价高当价低，发生口角冲突，柜台做得高不可攀，就可以减少若干不必要的纠缠了。”班老师所说的话，照事实印证，的确合情合理，不过从书刊查证，一直没查出所以然来，只好留以待考吧。

北平各大当铺，还有所谓信当的办法。清朝素来就有穷京官之说，因为京官清苦，十之八九都是宦囊不裕的。一到过年过节，或遇上喜庆丧葬大事，一时筹措不及，可以弄一两只大皮箱，里头就是塞点破烂不值钱的东西也没关系，锁好加封。当铺里如果知道这位大老爷根底明白是信用可靠的，当个千儿八百两都不成问题，可是到期必定取赎，否则砂锅砑蒜变成一锤子买卖，下回您再打算信当，那就免开尊口吧。

清朝在乾隆年间当铺已经相当发达，当时北京城里当铺有六七百家之多，掌朝大臣鄂尔泰曾一再上疏谏言，为了稳定钱价（币值），官府应当提拨一部分银两，充作资金，跟当铺合作。因为当铺组织严密信用可靠，发本放债，无虞亏折。后来凡是由内务府经管的皇室款项，也陆续存放典当生息。经户部收的佃租房租，各税关罚赔银两，各王公大臣获罪罚俸，犯罪官吏抄没家产变价款项，上行下效，甚至于各级官署的经费饷银，也都慢慢改成存典生息，视为当然。事实上在没有票号之前，典当业在当时已经成为实际的金融机构了。笔者幼年时只听说某家当铺被聚众持械掳掠，叫做抢当铺，很少听说哪家当铺因经营不善而倒闭的呢。

谈完当铺该谈谈票号了，票号因为他主要业务是汇兑，所以称之为汇票庄，又因为票号最初是山西人创办的，而票号十之八九都是山西人经营的，所以又叫山西票庄。

从前金融界称之为财神的梁士诒说过，中国什么时候有的票号，说者不一。现在虽然无案可稽，可是依据金融界老前辈传说，自从闯王李自成囊括剽窃所得金银珍宝，从北京狼狈西窜，藏在山西康家，后来因官中搜捕甚亟，他又流窜到九宫山，穷困交迫自缢而死，那批财富就悉数落到康氏手中了。

康家骤然之间变成上亿的巨富，于是操奇计赢，由华北而华中华南，他的买卖越做越兴旺，不几年，遍及全国各大都市。那些关系企业为了彼此支援，相互调度头寸便利起见，在山西太原城设立一家总票号，总揽财权。由于资金雄厚，运用灵活，一般商号，没法子跟他家抗衡，当然大赚其钱。本利相权，把营业地区，逐渐伸张到长江上

下游，进而珠江、闽江流域，财势声势更趋壮大。山西一般殷商富豪群起效尤，到了后来，几乎全国各大乡镇都有山西人经营的票号了。

最早的票号是集中山西祁县、平遥、太谷三县的，大家都称之为“山西帮”，又叫三大帮。票号汇兑业务，虽然几乎被山西帮所垄断，可是久而久之，就有安徽合肥的李经楚设立了源顺润、义善源两家票号，云南昆明巨富李湛阳成立天顺祥票号，跟山西帮抗衡。徽李滇李两家在同治光绪年间鼎盛时期，全国各大商埠也都各设有分号达二三十处之多呢。

另外又有人说，康家的票号主要的业务是为自己关系企业周转融通，不能算是一家正式票号。第一家正式票号是乾隆元年蔚盛长绸缎庄东家开的蔚泰厚，也有人认为蔚泰厚业务范围、组织结构，还是蔚盛长绸缎庄外柜形态，也算不上正式票号。到了嘉庆年间，日升昌颜料号开的日升昌票号虽然两家字号相同，可是财务独立，业务也是两不相侔，才是第一家正式票号呢。后来大德通茶庄、存义公布店、三阳木厂、乾盛永粮行，都认为票号容易发旺，货币商品可以彼此流通，相辅相成，除了本身业务外，都用自己匾牌增设票庄。大德通、存义公到了民国初年索性把自己的老本行茶叶庄布店收歇，一心一意经营起票号来，一直到卢沟桥事变前，大德通在钱庄业还是响当当的字号呢。

依据《中国财经沿革史》记述：“担任中国海关总税务的英国人佛尔曼，日本经济学权威平生三郎在他们调查中国金融报告里都说过，中国的票号，不但内部组织严明，采用内外相互牵扯制度，跟欧洲金融机构企业化经营方式，无形中大致吻合。尤其在信用方面，颇令人惊诧，不管是多大款额，不管商品钱盘，有多大起落，说话算数（上海商场所谓‘闲话一句’），从无拖赖情形发生。比起欧西国家，遇事必须立约签字以为凭信的做法，足证他们在商场上的信用，是令人十分信赖的了。

“谈到营业拓展，当年合盛元在日本神户、长崎、大阪、东西两京都有分号；蔚泰厚专做西北各省汇兑；大盛州、北安利除了做外人生意以外，库伦、克什米尔甚至印度的旁遮普都有他家分号；大德恒专事向南开拓，除了华南一带之外，远及老挝、越南、暹罗等国；大德玉是专做东北和俄罗斯生意的。”

照以上这段记载，可见当年票号规模、组织、信誉是非常受人信赖的。再看那些家票号营业范围，在那个时候，交通艰阻，能够披荆斩棘，悉力拓展到国际贸易，他们的精神毅力，实在不能不令人佩服了。笔者同窗好友任相杓是当年大德通票号的少东家，据他所知，山西票号三五人合资经营的占多数，独资经营的全国不超过二三十家。总之不管独资合资，一律是无限责任，股份有的一万白银一股，也有五千、三千、一千一股的。每年底作一次年结，满三年算一次大账，赔赚按股匀摊，统称银股。每家票号另有人力股，又叫身股，是奖励勤奋得力有功执事的。三年分大账，人力股都是优先分配，这跟现在倡导一般企业施行员工入股制度，又暗暗吻合。不过票号钱庄在若干年前，早行之有素啦。

山西票号用人，只限于山西同乡，有的用人范围缩小到同县，甚至仅用同一家族。票号都是采用学徒制，学徒都是知根知底的十来岁的小孩，只要略通写算就成。照规矩三年零一节才算满师，要是聪明有为才堪造就，虽然没满师不能开工钱，只给购置衣履、日常零用，为了鼓励他上进，可能先给几厘身股，积了三年算大账按股分红，买卖越发达，利润就越厚，身股也跟着往上加，过不了几年，也可以衣锦还乡，盖房子置地了。

营业鼎盛自然要扩大范围，各处设立分号，新开分号掌柜的人选，必须首先考虑要派总号得力的伙友出任（除非实在没人愿去，才能外聘）。分号掌柜的，既然都是本乡本土的人，到外地去主持业务，当然更为可靠，可是有一个不成文的规定，无论是谁一律不准携带家眷。表面上是说把家眷留在当地，总号得就近照应，其实彼此心照不宣，谁也不敢耍花枪起黑票（拐款潜逃的意思），否则全家老小就是最好的人质。分号掌柜的在外，一切开销一律由柜上支应，就是个人开支，也都从柜上支销。每月薪资则由总号径送家中，在外三年任满，回到总号一交大账，如果账目清楚，营运得法，东家除了盛筵款待犒劳庆功之外，立刻增给人力股，可以说是衣锦荣归，回家去老小团聚，可以舒舒服服过上一段清闲的生活，然后再行调优，或是回任。照这样小心翼翼，做个二十来年，自己也就可以开庄立号挑起牌匾当东家了。

假如不幸在任上身故，他的身股盈利，只要票号存在一天，股息红利照送不误，遗族子弟如是应对便给，举动有度，能写能算有出息的好孩子，也可以入号工作。

这一套严谨务实的管理办法，只要能跻身票号，只要自己操持严谨，不出纰漏，职业既得保障，生活又能安定，甚至于这一生都不用为衣食再奔走担忧，就是死后还能荫及妻孥。在当年淳朴的社会里，谁能不兢兢业业把这只金饭碗捧得牢牢的，死心塌地龟勉奉公呢？

孔庸之先生是山西太谷人，他的上代就是经营票号卓著声誉的，他对票号有两句评语是：“不督而动，不稽而检。”这两句话可以说是对票号鞭辟入里的评赞。

从清代乾嘉到庚子拳匪变乱之前，可以说是票号黄金时代，全国南北票号多达四十余家，山西票号就占了半数。其所以这样发达，不外当时交通尚未流畅，现金搬运困难，各省协饷都要解往京都，海外贸易日趋频繁，各项牙税征金的收解，还有各省摊派的限额外债，全归各大号划分区域，承揽包做，还能不皆大欢喜，家家发财吗？

可是好景不长，到辛亥革命、武昌起义，举国扰攘，人心浮动，武汉三镇立刻变为金融中枢，各票商的总号在运用调度上发生了周转滞涩现象，而各地分号有的清理账目暂停营业。这一停滞不要紧，立刻影响及于全局，这时候银行兴起，放款有明文规定，凭实物抵押，任何人都可以向银行借贷，与票号论关系讲情面的做法，迥不相同。银行存款分活期与定期、零存整付种种方法，尽量便利顾客。跟票号的老八板旧规矩，利息只给两三厘，甚或不计息，两相比较，自然票号生意做不过银行啦。加上世风日下，人心不古，放款方面，一下走眼，血本无归。银行存款方面利润优厚，一切手续照章办理，心明眼亮当然信誉日增，自自然然票号就被淘汰了。胜利之后全国各省已经不见一家票号了，连硕果仅存萧振瀛经营的大同票号也因时势所趋，改为大同银行啦。

也谈文明戏

三月二十四日，裴可权先生在《中国时报》“人间”版写了一篇文明戏，把我听文明戏的陈年往事，又重新一一勾上心头。民国初年北洋政府财政部次长朱耀东给他慈母庆祝八旬正庆，在寓所唱堂会戏娱亲酬宾，笔者从小就是个标准戏迷，拜寿之后，当然入座听戏。

记得是贵俊卿、路三宝的《浣花溪》刚一下场，台上的文武场一律偃锣息鼓，走进后台。戏提调登台报告说：“下面一出是上海某闻人送的文明新戏，由刘艺舟先生主演的《太平天国》，请各位来宾亲友入座欣赏。”接着就是这出好戏登场，本来是锣鼓喧天，忽然一下子变成有说无唱的文明戏，大家似乎都有点别别扭扭的。可是等刘艺舟饰演的天王洪秀全一亮相，头缠红丝巾，上压镶水钻的慈姑叶儿，身穿没水袖的纯红无花的开氅，足蹬芒鞋，手拿二尺多长金如意，脸上揉红画浓眉，黑鼻窝，大嘴岔，这身向所未见的打扮；以及声若洪钟的广东官话（据说因为洪是广东花县人，所以说广东官话），训谕四位王爵有如长江大河滔滔不绝，还真能静场，台底下愣是鸦雀无声。当时有些人说刘艺舟是天生演说长才，的确允当，这是笔者第一次听文明戏永留脑海的印象。

没过几年，北平市政当局把前门外香厂一带开辟为万明路新社区，先盖新世界，后建游艺园。这两家游乐场，除了京剧、电影、杂耍、魔术之外，都各有一场北平人认为新奇玩意儿的文明戏。新世界的文明戏跟杂耍同一场子，日夜两场都是杂耍在先，文明戏在后；游艺园是魔术团、文明戏同一场子，魔术完了接演文明戏。

新世界的文明戏叫“醒钟社”，是由上海唱滑稽戏的秦哈哈、江笑笑等主持，多半剧情偏重于笑闹逗乐，他们的场子，排在杂耍后面。早年的杂耍以大鼓、单弦、八角鼓、什不闲为主，台下的顾客，

多半是上了几岁年纪的听众，杂耍一散场，大家对于文明戏兴趣缺缺，总是一哄而散，等文明戏上场，台下的观众永远是稀稀拉拉，简直叫不上座儿来。过了不久唱大鼓的白云鹏又发生了一桩桃色事件，被警察厅插标游街驱逐出境，杂耍因此停演。醒钟社的文明戏更是独力难撑大厦，只好鸣金收兵，秦哈哈一般人也就循海而南，回上海重理旧业，演他们的滑稽独角戏去了。

谈到城南游艺园的益世社文明戏，想不到居然轰动九城，热闹了好几年，可算是有幸有不幸了。他们益世社跟魔术大师韩秉谦、张敬扶同一个场子，韩、张的大套魔术，那比快手刘他们旧式中国戏法，要新奇诡异引人入胜多多，加上“大饭桶”、“小老头”的滑稽，男女老幼人人欢迎，每天一开演，观众总是挤得满坑满谷的。益世社接这么热门的后场，一开始就沾光不少。

益世社是由李天然、胡化魂两人主持的，当时警厅规定文明戏禁止男女合演，所以益世社是纯男性组织，所有女角都由男人扮演，比后来话剧社准许男女合演，可就难易有别啦。文明剧跟话剧最大不同之点是话剧有剧本有台词，文明戏虽然有提纲，也分幕分场，可是台词就由剧中人凭个人的口才机智即景生情，自由发挥啦。

李天然、胡化魂一演老生，一演小生，他们所演的《梅花岭》的史可法，《秋风秋雨》的林觉民、徐锡麟，《刺马》的张汶祥都能慷慨激昂，发挥得淋漓尽致。后来又加入两位生角，一位叫刘一新，一位叫周郎，周的戏带点武打招式，演《风尘三侠》的虬髯公，气魄雄浑，声调铿锵，跟京剧《红拂传》侯喜瑞饰的虬髯公魁梧奇伟可称双绝。演旦角的夏天人，是夏佩珍的叔父，此人没有喉结，蓄长发，婉约绮媚，举措多宜，有些女座看了若干次，始终没有发觉夏天人是男扮女装的。薛萍倩是专演悲旦戏的，其人美皙如玉，素面天然，张恨水的《春明外史》对薛有一段极为细腻的描述。陈秋风身材秣纤合度，加上明眸善睐，是旦角的隽才。有一位张双宜国语虽不太灵光，他专攻泼旦，强悍骄倔雌虎发威，人见人怕。张慧影以饰演女佣见长，说的一口天津话，走路好像改良脚，任何人都看不出他是男性乔装的。笔者听他演了两三年戏，有一次偶然在园外相遇，才知道他是男性。

边配角色里有两个好丑角，一叫王呆公，一名钱痴佛。演丑角要冷，要傻，要有深度，最忌硬滑稽无理取闹，此两人兼而有之。可惜当年没有电视，否则王、钱两位是现代桥剧最好的一双搭档呢！

大概是民国十二三年春节，游艺园戏楼崩坍，有位燕三小姐玉殒香消，从此城南游艺园营业一蹶不振，不久宣告歇业，这班演艺人员，也就云流星散各自西东。直到现在，凡是当年逛过城南游艺园，听过文明戏的朋友，大家一提起这班演艺人员，还有点怅惘怀念呢！

我因为小时候迷过一阵子文明戏，所以对文明戏始终不能忘怀。民国十六年初到上海，总想重温旧梦再忆昔游听听文明戏。当时上海新世界、大世界、先施乐园、永安天韵楼虽然都有所谓文明戏上演，可是那些游乐场所，品流庞杂，恐惹麻烦，未敢涉足。后来听说郑正秋、张石川在笑舞台组班演出文明戏，听文明戏也跟听京戏要让案目订座的。所谓案目就是戏园里公开的黄牛，于是请亲友设法找熟识案目预订座位才能观赏，费了九牛二虎之力，只弄到八九排座位。当时还没麦克风，有的演员嗓音细弱，坐在后座台词就听得不十分清楚了。

至于前排好座位都是些北里名葩，章台阔少，不是包月座，就是案目们给常客预留，我们这些外来人，不是老客，只好屈居后席了。当时笑舞台的文明戏，比起以前，已经大有进步，准许男女合演。当年在北平的演员如夏天人、陈秋风都改演小生，最红的女角有李拥翠、纪竹君。花国里大名鼎鼎的富春楼老六，以及花国总统肖红，天天到笑舞台邀客订座捧场，甚至跟李、纪两人结成手帕交。稍后因笑舞台租约期满，同时电影事业日渐蓬勃，郑、张两人一心开拓拍摄电影事业，笑舞台的文明戏，也就成为历史名词了。

抗战前夕，南京游艺界巨子顾无为，鉴于唐槐秋、唐若青组织的中旅在平津一带演出，极为轰动，于是脑筋一动也组织了一个大中华剧团。演员有顾的夫人卢翠兰、应宝莲、陈秋风、秦哈哈等人以及当年演文明戏的边配，有二三十人，浩浩荡荡远征北平，以张恨水的《啼笑因缘》为号召，先后在北平东城真光、西城中央两个戏院上演。他们这个剧团，虽然打着话剧的旗号，实际还没脱文明戏的窠臼，所以颇受一些名门巨室、有闲有钱阶级的欢迎。

想不到演出不久，剧团中有少数败类发生了桃色事件，在东方饭店被警察当局抓个正着，全团受了被驱逐出境的处分。他们这帮人逃到天津另开码头，后来旧习不改，还是因为行为失检，勒令停演，大中华剧团也就无疾而终。听说这一次顾无为大大伤了元气，从此也就一蹶不振啦。

抗战军兴，上海在日军占领初期，英法租界骤然间成了孤岛上的黄金地带，租界里顿然呈现出奇的繁荣。璇宫大戏院唐氏父女主持的中旅卖座鼎盛，石挥、孙景璐他们在辣斐花园号召力也不弱，兰心大戏院张伐、黄宗英的古装戏更是出奇制胜。在那一段时期，话剧的剧运如火如荼，令人振奋激赏。留在上海演文明戏的一般老人，见猎心喜，于是在新新公司里的绿宝剧场也组织了一个剧团，以介乎文明戏与话剧之间的戏来上演。生角有顾梦鹤、于洋，旦角有范雪朋等人，范是现在在台北住院养病的老剧人文逸民的夫人，当年明眸善睐，绰约多姿，是当时最受观众欢迎的女主角。

后来电影大行其道，绿宝剧场的演员纷纷投入电影界改演电影，当时大家还不懂得轧戏，于是演员星散，人手不足，大家心目中所谓文明戏，也就从此告終了。以上所谈都是本世纪前后的旧事，人地时物或有误漏之处，不过云烟过眼，追昔感旧，在中老年朋友心中也许还能兴起潺潺之思、沧桑之感吧！

记名琴师徐兰沅

跟老一辈的梨园行的朋友提起徐兰沅，大概没有不跷大拇手指头的，因为人家不但知道得多、见得广，肚子里特别宽绰，而且六场通透，所以特别敬仰。

谭鑫培的琴师原来是梅兰芳的伯父梅大琐，梅有时活儿多赶不及，徐兰沅在台上侍候过几次谭老板，不但拉得四平八稳，而且托得严丝合缝。后来梅大琐年老不能登台，梅兰芳的琴师改成徐兰沅，两个人合作乳水，梅终其身没换过琴师。而徐兰沅除了乃弟徐碧云在北平初次组班，帮忙性质拉了几场之外，无论大江南北男女名角，不管如何重金礼聘，始终是矢志靡他，傍了梅兰芳一辈子。

梅兰芳的二胡是王少卿，伶票两界都叫他二片，他除了给乃父凤卿、乃弟幼卿拉胡琴之外，专门给兰芳拉二胡。梅兰芳给高亭公司灌全本《太真外传》、《俊袭人》、《晴雯补裘》唱片的时候，只要王二片认为过门托腔有的地方不满意就得重灌。第三本《太真外传》，一晚上重灌了四次之多，徐、梅两位照拉照唱，脸上都没有丝毫不愉快的颜色，这种涵养功夫在座的没有一位不赞叹称许的。徐兰沅跟穆铁芬都是仪表堂堂，一点没沾梨园行习气的，言谈举止更是雍容大度不愠不火。言菊朋常说，徐兰沅往客厅一坐，不认识的总猜他是位封疆大吏，至不济也是位实缺府道。

徐兰沅人虽方正不苟言笑，可是遇上戏班有为难地方，他秉着救场如救火的梨园行老规矩，毅然以赴，毫不犹豫。梅剧团赴美公演，因为角色计算得过分紧凑，上演《庆顶珠》，他曾经上台串演过丁郎儿、教师爷。他送过笔者一张教师爷剧照，可惜没从内地带出来，没法让大家一瞻他又哏又趣的风采。

徐常说：“拉胡琴是傍角的，人主我配，一定要让角儿唱得舒坦如意，所以对于尺寸、垫头托腔、气口、过门都要细心琢磨因人而施，才够得上是把胡琴。至于琴师一上场就来个花腔耍个满堂彩，或是胡琴过门加上若干零碎，引得台下直喊好胡琴，只顾自己要好儿，把个主角僵在台上几分钟，这都是喧宾夺主溢出范围的举措，不足为训的。”他这番话语重心长，确有至理存乎其间，希望后之学者，能够多多玩味。

徐兰沅除了胡琴之外，他的字也写得古朴苍劲，精审入微。他开始写字是从写碑入手，取法乎上，所以他的字气机通畅，赳赳入古。中年以后他极力模仿樊樊山，不但可以乱真，甚至真假难辨。当年樊增祥（樊山）在琉璃厂各大南纸店都挂有笔单，所以时常有人自己登门或找南纸店的人到樊宅请补上款的。后来樊家一算，所得墨润跟请补上款的情形不成比例，虽然犯疑可也想不出什么道理来。

有一天樊云门忽然想到琉璃厂逛逛。遛来遛去经过徐兰沅所开的竹兰轩胡琴铺，玻璃窗里挂着一副自己写的对联，似曾相识可又模糊，到店里细看，自己也分不出是真是假。过没两月果然有人拿这副对联请补上款，后来经派人查访，才知道是徐的杰作。从此徐的书法在梨园行其名大彰，假的樊云门对联，也就从南纸店里绝迹了。

抗战胜利笔者回到北平，曾经跟徐老话旧多时，他那稳健的谈吐，亦庄亦谐的梨园往事，还是令人听得不忍离座。记得笔者来台之前，在劝业场的绿香园茶叙，他认为毕生有三大憾事：第一是乃弟徐碧云在俞振庭的斌庆社习武旦，出科之后经瑞祥老东家力捧改为花衫子，青年人习性未定，惹上桃色纠纷，北平不能立足远走武汉，抗战时辗转入川，最后的下场落寞凄凉，这都是疏于管教的结果；第二件是儿子徐振珊送在富连成坐科习武生，跟刘元桐、哈元章同列元字辈师兄弟，因为从小身子骨就弱一点，王连平又对徒弟有恨铁不成钢的心情，管教严了一点，于是三说五说跟叶龙章、荫章弟兄们说岔了，一怒之下，愤而退学，改名徐振珊，仗着自己面子搭班唱戏，最后弄成了不文不武，只好改行；第三件事是冒樊云老大名写对子，虽然人家大度包容一笑置之，可是自己始终觉得有愧于中。

那天在绿香园只有名票邢君明、果仲禹两位在座，所以聊得时间很长，也聊得非常痛快。从此一别海天遥隔，迄未听到此老消息。上个月从香港传来噩耗，说是徐老已于去年冬天在北京奄逝，海天北望，悠悠苍天，何其有极。

赛金花给戏院剪彩

抗战之前在北平，提起赛金花，不但老一辈的人无一人不知，无一人不晓，就是莘莘学子留心史实的，因为看过赛金花本事的，也都知道赛金花是庚子年间，八国联军进占北平时期的—位杰出的传奇人物。

赛金花晚年以魏赵灵飞名义，住在北平天桥一个陋巷，跟随侍她多年的小周妈相依为命，过着艰困的生活。可是据小周妈说，赛二爷还算是有福之人，每到贫病交迫、走投无路的时候，总会有人送点金钱、药物来接济她们。究竟是恤老怜贫，还是感念旧德呀，那就不得而知了。

北平旧刑部街有一座奉天会馆，屋宇闳敞，而且厅堂置酒瑶台清照，足可迎宾。后来有人—动脑筋，把敞厅舞台部分划出改为哈尔飞戏院。主持者是个大手笔的人，认为既号戏院就要轰轰烈烈，不鸣则已，一鸣惊人。居然让他出了一着高招，开幕之日请赛金花剪彩，“老乡亲”孙菊仙唱《朱砂痣》。

当时在北平剪彩还是件新鲜玩意儿，说好请赛金花剪彩，致送上等衣料—套，彩金银圆二十元，当事人都—照办。赛金花唯一要求是要坐敞篷马车从寓所到哈尔飞戏院。当时北平还有几家马车行，可以雇得到马车，但都是玻璃篷的，要找辆敞篷马车，可就不十分容易啦。幸亏西城甘石桥有一家快利马车行，是借用合肥李瀚章公子经畬的马圈开设的。李经畬每天到清史馆上下班，都是坐自己敞篷马车的。哈尔飞戏院托人情商，李八太爷慨允相借，赛金花总算如愿以偿，坐着敞篷马车到哈尔飞去剪彩。赛金花—代尤物，是善于修饰自己的人，虽然秋娘已老，两鬓花白，不施脂粉，可是气度雍容眉目如画。遥想当年玄霜绛雪，无怪乎能颠倒若干名流雅士。

赛金花是由商鸿逵笔下所谓忠仆小周妈搀扶上台剪彩的。名摄影家张之达、名记者童轩荪分别拍了不少现场照片，在平津各大报画刊发表。赛剪彩后兴趣甚高，并且到池座听“老乡亲”孙菊仙唱了一出《朱砂痣》才走。当时“老乡亲”几近九旬高龄，步履雄健，可是两耳重听，找不准工尺。鲍吉祥饰吴惠泉，吴彩霞饰吴氏，孙佐臣操琴，唱者自唱，拉者自拉，各干各的，虽然两不相侔，可是台下依然彩声雷动。因为二孙加上鲍、吴，足足有三百岁之多啦。

哈尔飞戏院开幕，经过这次别开生面的剪彩，在长安、新新两家戏院没建筑完成之前，哈尔飞在西城一带一枝独秀，风光了十多年，到了抗战胜利，才正式收歇。而赛金花出过这次风头之后不久，也就流烟坠雾，黄土埋香，卜葬陶然亭畔啦。

谈裱褙艺术

一九七六年夏季，叶公超博士在亚太地区博物馆研究会发表一篇有关中国裱褙艺术的英文论文。承历史博物馆何馆长浩天赐寄原文，叶博士对于中国裱褙艺术不但所知精湛宏博，而且颇多阐发。他认为台北“故宫博物院”设有裱褙部门，只能做到抱残守缺，实嫌不够。应当邀请日韩各国裱褙专家，共聚一堂，把这项艺术广泛讨论，对于裱褙及一切有关的技巧技术，设计出一套标准规格的工作程序，最终的目的是要裱成一幅能持久、能达到最高水准的字画。

叶博士这篇论文，不但引起中、日、韩三国裱褙艺术专家的注意，就是欧美各国藏有大批东方字画的博物院如法里尔、纳尔逊美术馆、大英博物馆也都注意到这件事，在裱褙艺术方面深入探讨，希望有所贡献。

中国的传统书画，除了最早的壁画以外，写字画画总离不开宣纸、棉纸和丝绢，可是这三种材料不但质地柔软而且薄弱，精心传世之作，必须装裱起来，才能便于保藏。所以几千年以前的名人字画，能够流传下来，都有赖于装裱得好，才能绵绵胤育流传到现在。

《唐书·百官志》：“熟纸装潢匠唐八人。”《通雅·器用》：“秘阁初为太宗藏书之府，并以黄绫装潢，谓之太清本；潢，犹池也，外加缘则内为池，装成卷册，谓之装潢，即表背也。”这是最早裱褙见诸文字的记载。后来宋人虞龢在《论书表》里有“宋范晔喜卷帖装治”的说法。可见晋代以前，还不会装裱，到了唐初才开其端。虽有专人担任装潢，尚难求其精丽，到了宋时，范晔良工良法才深得装裱之妙的。

明代周嘉胄写一部《装潢志》，清代周二学著有《赏延素心录》，都是有关装潢艺术的著作，可惜都是偏重理论的书籍，对于技法步骤，都约而未详，所以裱褙技艺只有师徒授受，代代相传，一直到现在。叶博士的呼吁，确具有深知远虑的。

笔者自幼对于苏裱名人字画就有浓厚兴趣，虽然自己不去动手，可是旧藏的字画艺签缥带，牙轴锦镶，倒也足供摩挲把玩的了。由于故都名画家萧谦中的介绍，而认识了北平琉璃厂松古斋的装裱高手苏州人汤渐藜。由明代到清代，字画讲究苏裱，而苏裱中能够称得上尽善尽美的能手，也不过几个人，被同行中尊为国手的，也不过是汤、强两家（汤就是京剧《审头刺汤》里的汤动汤大老爷）。汤渐藜就是汤裱褙俊之的裔孙，不过汤大老爷被戏里渲染成奸狡虚猾的势利小人，在大庭广众之间，不愿意承认罢了。

笔者自从认识汤渐藜之后，没事就往松古斋跑，凡是家里的字画，无论新旧都送到松古斋去装裱、重裱。久而久之，汤知道我喜欢装池艺术，而不是打算吃这碗饭的，也就知无不言，言无不尽，毫无顾忌地倾囊而谈啦。

汤渐藜说：“裱画手艺拿北平来说，分苏裱、行裱两种：苏裱讲究手工精细，款式大方，绝不偷工减料；行裱是能省就省，含糊蒙事。苏裱以琉璃厂为中心，价钱虽贵，可是从不欺人；行裱以廊房头条做据点，那比琉璃厂的手艺，价钱尽管便宜，可是手艺工料就差得太多了。一幅作品送到裱褙店去装裱，因为写字画画，不是宣纸、棉纸，就是丝织的绫绢，质地柔软，缺少韧性，所以装裱第一件事是在字画背面，先粘上一层棉纸，把原件增加厚度，稳形定性，内行话叫做‘托’。同时有残缺皱纹，这时候都可以弥补熨平。等衬纸完全晒干，然后把四围不用的边，从落款一边起切割整齐后，就可以着手镶边工作了。镶边先要在裱件背面四周，先比齐粘好细条的纸打底，然后贴上棉纸。讲究的用绫缎，此中高手，为了配合字画纸张的色泽，有的甚至于用水纹绫、古锦缎来托衬，把裱出来的字画显得清新华贵，色彩冷艳，真能把字画的身价抬高。做好了镶边，这幅作品装裱手续，只能算是完成一半。

“裱褙字画过程中，调制糨糊是最重要也是最麻烦的工作。良工巧匠，各有各的手法，日积月累，精神所萃，自然神而明之。不知道的人，总觉得高手们全有密不告人的窍门。

“其实《装潢志》上就列有治糊方法：‘先以花椒熬汤，滤去椒，盛净瓦盆内，放冷，将白面逐旋轻轻糝上，令其慢沉，不可搅动。过一夜，明早搅匀，如浸数日，每早必搅一次。俟令过性，淋去原浸椒汤，另放一处，却入白矾末、乳香少许，用新水调和，稀稠得中，入冷锅内，用长大擂锤不住手擂转，不令结成块子，方用慢火烧。候熟，就锅切成块子，用原浸椒汤煮之。搅匀再煮，搅不停手，多搅则糊性有力。候熟，取起，面上用冷水浸之，常换水，可留数月。’请看古代治糊有多么繁琐精细。其实坦白地讲，治糊要用花椒水，要加白矾、乳香，要调得细，搅得匀就成啦。不必一定要照上面说来做。托画的糝糊要稀，跟水是三与一之比；托绫的糝糊要稍浓，跟水是二与一之比；镶边用糝糊要黏性稍重，不必加水就可以使用啦。大致如此，其中并没有什么特别奥秘。不过一般南纸店书局所卖的化学糝糊，虽然看起来不错，可是您打算裱一幅工细的字画，还是避免使用为是。因为化学糝糊，都是大量制造，黏性有时不够稳定，容易起气泡，生皱纹，日久天长气候急骤变化，不管是横披与组立轴，尤其手卷扇形裱件，都容易发生拳曲、走色、变形种种现象。所以不要只图一时的省事，招致无法挽救的后患，千万要慎之慎之。”以上都是汤亲口告诉我的，到台湾之后跟此间裱褙行家谈谈，都认为汤渐藜很对。

自从第二次世界大战结束以来，全世界物价都在缓缓上升，币值渐渐下降，所以各国豪商巨富，为了谋求自己的财产保值，目标都转移到搜集古玩字画上来了。所以古董字画的行情，日新月异，节节上涨，咱们中国的文化输出，当然也不后人，尤其国际友人对于中国的古玩字画兴趣更浓，因此裱画店的生意不但财源滚滚而来，甚至于裱褙人才也陆续外流到欧美各国去求发展。

因为装池变成抢手的热门生意，于是从事裱褙生意的人越来越多，为了讲求速度，裱褙功夫也就日趋马虎，甚至于比起当年的行裱还要差劲。要知道这种艺术是慢工出细活的，没有任何投机取巧终南捷径。叶公超博士有鉴及此，所以在亚太地区博物馆研究会上发表宏文，也就是希望倡导文化复兴运动的先生们加以注意的，把千百年来经验所积的纯国粹的裱褙艺术维系不坠，要能进而发扬光大起来，让这种艺术不致失传，那就更好啦。

午年话马，马到成功

中国自古以来，在想法上好像龙马总是浑然一体，谈龙必及马，说马也离不开龙。古代前人就把有实体的马和无实体的龙同样升华加以神化，并且给马赐以嘉名，称之曰“天马”。《周礼》更明白说出：“马八尺以上为龙。”古书上更有“龙马出而易兴”的说法，汉武帝撰《天马歌》，米南宫作《天马赋》，陈抟老祖名句“开张天岸马，奇逸人中龙”。唐三藏降服孽龙幻化成白龙马，不畏艰难险阻完成万里关山求取真经宏愿。薛仁贵乘神马东征高丽，班师跨海肃清叛将而安社稷。南宋时泥马渡康王，才有宋室偏安之局。这些都是神龙天马的事证。

唐代宗有匹名马叫九花虬，每嘶群马耸耳，身被九朵花纹，赐予了定国安邦元臣郭子仪。五代的朱温有一匹良驹全身乌黑，通体没有一根杂毛，锡名“一丈乌”。朱温珍爱异常，结果在良马配良将的情形之下，终于割爱赐予宠将寇彦卿了。从此可知古代君主为了羁縻部众，时常会把名驹颁赐臣下以彰圣德而励有功的。

《周礼》上记载：“天子之车驾六马。”《汉书》上说：“阶下骋六飞。”唐太宗的昭陵六骏，在贞观初年不但亲自把“飒露紫”、“拳毛騧”、“白蹄乌”、“特勒骠”、“青骢”、“什伐赤”撰写了一篇《六马赞》，让欧阳询用八分书写出来，在龙驭上宾的遗诏里并且念念不忘让丘行恭在陕西九山昭陵勒石，足证前朝帝王对于名驹良马是如何地爱惜重视了。

中国西南的四川，西北的新疆、青海都是出产名驹良马的地方，可是养马名家对川马都加上一“小”字，叫小川马。因为川马跟新疆的伊犁马确实有小大之分：一个是躯体玲珑，蹄脰可弯，爬山越岭，毫无碍难；一个是昂首阔步，鬃厚蹄坚，奔驰原野，快可追风。可惜

川马产量本来不多，加上后天调教饲养食水不足，因此繁殖力日益衰退。加之抗战军兴，西南公路陆续开发，军需民用物资，渐次改用卡车，川马慢慢更变成英雄无用武之地了。可是新疆就不同了，新疆全省可耕面积只有百分之三十，水源短绌，别的畜牧事业一直无法开拓，倒是马匹得了天时地利，还能繁殖壮大。

新疆全省伊犁是马种最好的地区，在新疆买马，都讲究买伊犁马。伊犁马虽然没有西洋马躯体高大，但是跑起来，一口气能跑三百里，比起西洋马只能跑一百五十里，耐力要长出一倍。所以杨鼎新（增新）主持新疆省政时期，俄国人用骡马驮了土产来卖，回程总想把骡马卖掉。那些俄国洋马看起来雄姿英发膘足马大，可是新疆同胞除了哥萨克马队的马以外，对那些中看不中吃的洋马是从来不屑一顾的。洋马耐力太差姑且不谈，尤其是新疆草原有一种丛生野草叫醉马草，本地牧马人放青溜趟子的时候，马都认识哪一种是醉马草，知道避而不吃。可是俄国马则不然了，不但不避，而且爱吃，马一吃了醉马草浑身发软，疲惫不堪，要经过一天一宿才能恢复正常，驮货上路。请想成群的马队，要有几匹在平沙无垠的草原上卧槽，那有多伤脑筋呀！

中国各地贩卖马匹的商人，要买马不是奔新疆，就是到青海去买。青海全省的面积，差不离有七十二万平方公里，马匹的数量虽然稍次于新疆，可是马市反而比较集中。仅仅海源县的两三家牧场，每家就经常有三万左右的马匹待价而沽。逢到牧场放牧，万马奔腾，飘飞飙举尘土遮天声势赫赫，有如地震一般。

内地北方贩卖骡马的都称之为“马贩子”，他们到新疆、青海甚至蒙古，整群地买了马匹，再赶到各处去卖。在当年交通不发达，公路未修好，没有卡车之前，货物运输，长途跋涉，全是有赖骡马驮运代步的。所以贩卖马匹这一行，虽然工作辛苦，可是能赚大钱，当年也算是大生意。马贩子到新疆、青海买马，都是在春寒解冻的时候。资本雄厚的大马贩子买马讲究论沟不论匹，沟分大小，有三百五百匹一沟的，最大的有八百到一千匹一沟的。买卖成交之后，虽然根本用不着一匹一匹地点，可是一沟马的确数，上下也不过相差十匹八匹而已。马匹成交之前，先讲明是买主自己赶，还是由卖主清沟交货，两者价钱大概要相差总价五分之一或六分之一。

据说高手的马贩子，先到沟边相马，认准这一沟马里哪一匹马可以当顶马（就是能够带领马群的头马）。只要认准顶马，先赶出沟，

其余的马就乖乖地鱼贯而上，一匹也不会走失短少。假如买马的经验不够，把顶马看走了眼，把普通的驹子看成顶马，只要一出沟，这些野马立刻咆哮炸群，四处狂奔。等师傅们挥动长鞭，把桀骜不驯的劣马围回来，走失的马匹如果太多，这一批生意，就没什么厚利可图啦。所以技术稍差、相马没有十分把握的马贩子们，担不起那么重的干系，索性讲定沟外交货，虽然价码高点，可是就无虞马匹有炸群走失的情形了。马贩子到沟边相顶马据说也是有秘诀的。整个朔风刺骨的冬季，马群都挤在沟里避风过冬，霜雪结冰，衰草偃伏，良驹体健耐寒，蹄坚力大，遇有冰下水草，能用健蹄踏碎坚冰茹草饮雪，虽然一冬饥渴，然而比起一般驹马仍然显得昂藏不群，列为顶马，马群自然慑服。

金树仁接替杨增新主持新疆省政，他的一位贴身侍从，早先是相马高手，曾经相得一匹五花马（毛色黑白相间的马），脚力特快，献给金氏而受赏识的。此人姓氏事隔多年已不记得，只记得金氏当面叫他“乞银”，后来查过《佩文韵府》，才知道“乞银”西番语就是马的意思。

云贵之间有一种行当叫马帮，是养着大批骡马、专门代客运送货物的，帮规很严，禁忌更多，有些举措，很像早年镖局子行径。他们跑三天以内的里程叫短程，三天以上的叫长程。在对日抗战初期，运输工具不济的时候，滇缅公路、川黔省路上也曾经仰赖成群结队一两百匹大马队支援军需民食呢。马帮出发上路之前，先由帮主（他们帮里叫他锅主，或是帮头）选定一匹能孚众望、任重致远、识途的老马带队，他们称它为“头骡”。如果大队超过一百匹以上，还要选一匹副手又叫“二骡”。出发之前头骡二骡都拴上红绿彩色辮头，额悬明镜颈挂鸾铃，金芒照野，超逸绝尘，真是威风凛凛。随帮的伙计，如果是一百匹牲口，长程买卖，最少也得雇上二三十位伙计才能照顾得周到圆满。甭说别的，二三十口随身的衣服、帐篷、炊具就是一大堆，晓行夜宿，出发前备马装鞍，上驮子，伙计们真要大忙一阵子呢。

马帮说话禁忌很多，那是任何一个帮会都有的现象。“汤”要叫“菜花”，“碗”叫“莲花”，“筷子”叫“篙竿”，“柴火”叫“明子”，“睡觉”叫“入窑”。谁要是犯了忌讳，货主愣是要另掏腰包，请全体帮众打上一餐牙祭；要是帮众犯了呢，轻者罚多干苦活，重者就要罚上夜巡更啦，所以大家无不小心翼翼，谁也不敢粗心

大意犯禁条。笔者挚友王同荫、同义昆仲，抗战时期服务某军事单位运输处，就时常跟马帮打交道。第一次押运军糈，马帮首次给了他们一本小手册，大概有二十多条禁忌。旅途走了十七天，两人犯了四次禁忌，这趟公差把差旅膳食全赔光还不够呢！

先伯祖文贞公最爱名驹良马，他老人家有一对大宛名产“菊花青”，雄肌健骨，卓犖不群。别的车辆经过北平北海三座门金鳌玉蜆桥的时候，因为桥基长耸，跟车的必定要挽上勒下。唯独这对菊花青所驾的敞篷车上不需挽，下不用勒。当年德国公使馆也有一对棕色骏马，公使夫妇也喜欢乘坐敞篷马车逛街，有时两车在文津街相遇，我们的车直上直下健步而前，他们的车可就办不到啦。所以德使夫妇对于舍间的这对菊花青爱慕之极。后来洵贝勒载洵的大管事梁增，在西单牌楼大木仓胡同口外开了一家天福马车行，特别订制一辆结婚礼车，银饰彩袂，雕云九色，车门由正面开阖，新人上下隆重端庄。所以当时讲究人家举行婚礼，都愿意租用天福的新式礼车，梁管事就时常商借舍间这对菊花青充场面。先伯祖故后，这对菊花青护送灵輶到京西核桃园莹地安葬之后，这两匹名驹，不饮不食，没有几天就双双瘵废殉主了。桐城马其昶前辈写了一篇《飞马行》，引起当时学者名流以及先伯祖生前同年友好，如陈宝琛、李盛铎、黄体芳、宝竹坡、梁鼎芬纷纷以诗文词赋，纪实表扬。可惜那些汇集成册的诗文都散失了。

北伐成功后，笔者住在上海新重庆路，临近马霍路，在寓所阳台上就可以用望远镜看到跑马厅赛马的热闹情形。笔者虽然不喜欢买马票，可是对于看赛马则颇有兴趣。马霍路一带有很多的马厩，每当晨光熹微或是夕阳衔山的时候，三五成群的马夫，都把马牵出来遛弯儿。这时候轻裾缓辔，人马意态都是轻松闲散。若是能跟一些马夫一边闲聊，一边漫步而行，可以从马夫嘴里听到许许多多关于马常识。据他们说：马场里黑幕重重，为鬼为蜮的事，实在说之不完。大赛的时候争先让位，马师们捣鬼的花招千奇百怪。姑不谈人，就拿马来说吧，如果是匹名驹这次大赛夺标有望，侍候这匹马的马夫，前两个星期，就要眠食与共寸步不离，来看好自己的马。加水上料固然要特别小心，每天还要加喂一餐新鲜红萝卜，马吃红萝卜等于人吃人参进补一样，不但增加耐力，而且可提高速度。可是要特别防范别人喂它苹果，马是爱吃苹果的，要是赛前有人喂它苹果，等于下毒。出赛时一下马道子，立刻劲道全失，只有看着别的马绝尘而驰了。更有些不道德的骑师，赛前给自己马偷偷打一针吗啡，给别人的马暗中注射镇静

剂，或是在马鞭子上加钢针打短刺。不过这类事情要是让赛马会查出来，不但骑师不准出赛，事态严重的，甚至被马会永远除名。虽然处罚如此之重，可是仍旧有人以身试法，希望侥幸成功的。

上海跑马厅的马夫如果马主的马怀孕生产，多余的马奶，向例归马夫出售，算是马夫外快。上海卖马奶并不吆喝，在马脖颈上系一铜铃，铃声叮当马就施施而来了。马奶入口微酸，没有牛奶好喝，可是当时上海有名的西医臧伯庸、曹子清，中医夏荫堂遇到下肢痛风的病人，必定是劝病人多喝马奶。一般人都嫌马奶酸难下咽，夏荫堂告诉病家，马奶里放几粒炒焦的松子仁，果然就不泛酸而且隐泛奶香了。

民国二十二年笔者正在武汉工作，元旦那天清早，平汉铁路局几位名票何友三、费海楼、章晓珊、南铁生都到舍下来拜年，拉了笔者一起去中山公园迎春兜喜神方。哪知一进公园，就碰到印花烟酒税局的一位廖君，他全副骑师装束，好像就要出场赛马。一问究竟，果然廖君新近加入骑师公会，特选定元旦吉日，正式下场举行处女赛。他未经我的同意，就塞给我十张他的马票，笔者虽然爱看赛马，可是无论在平津或是武汉、上海从未买过马票。这次碍于情面，只好花个二十块钱买下来。想不到这场廖君居然跑了个头马，因为他是新人新马知者不多，算是爆出冷门，一张票子可以分到六十多元奖金。元旦岁首，福自天申，意外进财，自然是要请同来各位，于是在汉口大吉春吃了一顿丰盛的春卮。

费海楼是专攻小丑的，平素最爱诙谐，他说您那位朋友太不够意思啦，早知如此，要是事先递个话儿，咱个每人买上十张八张的，岂不皆大欢喜了吗？费君的话虽然是句笑谈，可是笔者确得到了一些启示。一般马迷谈马经，论骑术，讲场地，分里程，个个说得头头是道，其实只要掺杂了人为的因素，一切一切就都不要谈了。

古今画家喜欢画马的不少，唐玄宗时代的韩幹就是最古的画马名家。此外林风眠、刘海粟以及现代的叶醉白各位所画的马，让人看了都有一种天马行空、超然物外的感觉。

依据中国古籍的记载，汉将张飞有一匹马，名“玉追”，又叫“豹月乌”，霸王项羽座下的乌骓，还有唐太宗平刘黑闥所乘的拳毛騧，都是脚程快耐力强而雄健高大的名驹。可是苏格兰奥克尼群岛谢德兰地区，偏偏出产一种最小的马，身高只有四十英寸，这种马的特征是前额宽广，斜肩塌腰，全身矮胖健壮，四条腿骨劲肌丰，鬃毛尾

毛都特别软厚。以往岛民除了用这种马驮载货物外，就是用来作斗马。因为这种马繁殖力不强，当地人渐渐知道爱惜这种小马，大都卖给动物园当宠物和儿童们骑的马了。现在高雄县旗山的花旗山庄动物园就有这样两匹小马，他们说是丹麦进口的，叫它“迷你马”，其实就是英属谢德兰马。中国人从古到今讲究高头大马，我想爱马的朋友，看了这种袖珍型的小马，一定感觉新奇有趣吧！

《易经》有云：“马壮，吉也。”孔子说：“骥不称其力，称其德也。”都是祯祥的象征。岁次戊午，自助天助，万众一心，马到成功，就应在马年了。

从香港满汉全席谈到清宫膳食

最近一家日本电视台，为了摄制一部中国烹饪影片，在香港国宾酒楼订了一桌满汉全席，由著名模特儿达木丽莎主持，参加饮宴的有电视明星美滨子、影星天地稔子、作家小林西星、漫画家东海林以及TBS电视台七位高级职员一共十二人。这桌盛筵吃了四十八小时，全部费用十万元（折合美金两万元），仅仅到各处采办稀有的材料就用了三个月时间，动员了二十二位名厨，配置成七十道名菜，分成两日四宴。

第一天午餐叫“玉堂宴”，菜谱是“鹧鸪肉糜”、“瓮酝瑞蹄”、“杏酪凝脂”、“麒麟素胎”、“高官燕喜”、“天锡鸿厘”、“金榜题名”、“二甲传胪”、“龙运吉祥”九道大菜；晚餐叫“龙门宴”，菜谱是“雁塔题名”、“御扇生香”、“王侯扣冠”、“回锅大翅”、“一掌山河”、“雪菊瑞龙”、“满堂吉庆”、“福禄鸳鸯”、“琅玕鹿脯”、“九如献瑞”十道大菜。

第二天午餐叫“金花宴”，菜谱是“凤池波暖”、“维扬菁蜚”、“梦笔生花”、“泮水芹香”、“太极宏图”、“力拔千钧”、“桂耳雀舌”、“如意双鸡”、“龙船海参”九道大菜；晚餐叫“鹿鸣宴”，菜谱是“龙凤交辉”、“紫带围腰”、“袖掩金簪”、“牡丹凤翅”、“昆仑网鲍”、“海屋添筹”、“烧蛤儿巴”、“松鹤遐龄”、“月影灵芝”、“巨海皇鲜”十道大菜。

这四桌筵席一共是三十八道菜，加上“王母蟠桃”、“上林春景”、“渔樵耕读”、“爵禄封侯”、“和合二圣”、“三星拱照”、“八仙过海”、“五福献瑞”八色用面粉捏制的供品，另外还有四京果、四生果、四水果、四蜜果、四看果，总共是七十样菜式。

酒楼负责人表示全部菜谱是从古籍中考证而来的，餐具也特别遵古仿制，全部镀金，所可惜者，猴脑一味格于香港法令，未能入饌……

照以上的说法，如果当初满汉全席真的是这样穷奢极欲，那我们中国岂不成为只图享受、挥霍无度的民族，而不是懂得饮饌艺术的泱泱大国了。

我们先看轰动海内外的香港国宾酒楼这桌满汉全席菜单。以菜式来说，既像念喜歌，又像祝寿词。当年满汉全席，不管是归光禄寺拟，还是由内务府定，能否把似通非通的词句定为菜式名称，实在不能令人无疑。当年广州、港九、上海各地的广东酒楼，遇到有人订酒席请客，喜欢把菜式起些不伦不类的名称，弄得精于饮饌的食客也是一头雾水，非得请教堂倌，否则为鸡为鸭，是荤是素也分不清呢！

这次满汉全席两次午餐都是九道菜，两次晚餐都是十道菜。照目前一般情形而论，一桌酒席上个九道十道菜，并不能算菜式太多，不过有些不经见的山珍海错，像象鼻、雀舌、鲸鱼、鲨肚、鹿尾等，纷纷入饌，弄得人眼花缭乱莫测高深而已。至于猴脑一味，格于香港法令没能治饌享客表示遗憾一层，照一般人传说，吃猴脑要把猴头剃光，身穿锦衣，桌心开洞，嵌紧猴嗓，引锤一击，大家掬血而饮；那种惨不忍睹的活剧，能列入庄严肃穆的国宴中吗？

以笔者所知，中国历代皇朝，对于宫廷饮食记载，大都约而不详，就是近年民俗丛书出版的“饮食篇”，虽然说是集唐宋以来茶酒、肴饌、蔬果之大成，可也不能算是一套详明完整的专著（因为有关清朝饮饌方面实录，都未收入此篇）。

吴相湘教授说过，他曾经看过故宫珍藏的清代膳食档册，自乾隆以后，大都完全。每日帝王御膳进用时刻，膳品名目，治膳厨役姓名，用膳多少，临时加传膳品名目，用膳剩余分赏何人，均详列档册。另外清宫膳档还有一项记载，是乾隆朝高丽国进贡各种海味，中有海参二百斤，总管太监奏报说：“奴才们侍候万岁爷赏人用。”不交御厨做菜用而赏人，可见在乾隆时代，鱼翅、海参都没有作为天厨上食。所以有人说清宫菜单，在乾隆以后才有鱼翅列入，可能是不假的。康乾时代正是清朝物阜民丰的全盛时期，属国贡奉朝覲使臣，络绎于途，当然国宴开的次数也最多，此时如果没有灵肴珍异盛食上味，到了嘉庆道光，国势已蹙，就是偶张国宴，款宴来使，恐怕也不会超过康乾吧。

有人说，慈禧晚年穷奢极侈，一道晚餐，多达一百二十八碗菜。同治元年十月初九穆宗即位，正逢慈禧万寿，那时候她是母仪天下了，御膳房申初二刻在养心殿侍候的晚膳一桌，菜单上写明用海屋添筹大膳桌摆黄膳单。火锅二品：猪肉丝炒菠菜、野味酸菜；大碗菜四品：燕窝“万”字红白鸭丝、燕窝“年”字三鲜肥鸡、燕窝“如”字八仙鸭子、燕窝“意”字十锦鸡丝；中碗菜四品：燕窝鸭条、鲜虾丸子、烩鸭腰、溜海参；碟菜六品：燕窝炒烧鸭丝、鸡泥萝卜酱、肉丝炒翅子、酱鸭子、咸菜炒茭白、肉丝炒鸡蛋。照这桌寿筵来看，所用材料，除了燕窝配用较多外，各种菜式一直在鸡鸭上打转，鱼类无一入馔，鱼翅仅仅列入碟菜热炒。平心而论，比现在一桌鲍翅席还有所不如呢。

清朝膳食档册，笔者虽然没有见过，可是从历代名臣札记书简里，时常有太和殿赐筵的记载。凡是年节万寿，各项恩荣抡才喜庆大典，向例都要在太和殿大宴文武百官，同申庆贺的。要是逢到邻邦属国进贡来朝、平乱献俘庆功两项国之大事，才很隆重地举行一次盛大国宴。赛尚阿著《云笈七录》里有一段形容国宴的奇裔夔丽说：“饰则铺锦列绣，剑戟粲目；食则膳馐酒醴，甜醪纷投，清罄摇穹，钧天乐奏。扬我天威，怀柔远人。”可见当时国宴的水陆杂陈，丝竹并进，是别有深意存焉的。说句俗话就是摆摆谱儿，给他们来瞧瞧。

当年故宫博物院开放参观，永寿宫曾经陈列一张宣统未出宫时早膳菜单，计开：口蘑肥鸡、三鲜鸭子、五绺鸡丝、炖肉、炖肚肺、肉片炖白菜、黄焖羊肉、羊肉炖菠菜豆腐、樱桃肉山药、炉肉炖白菜、羊肉片氽小萝卜、鸭条溜海参、溜鸭丁、葛仙米、烧慈姑、肉片焖玉兰、羊肉丝焖疙瘩丝、炸春卷、韭黄炒肉丝、熏肘花、小肚、卤煮炸豆腐、烹掐菜、花椒炒白菜丝、五香丝、祭神肉片汤、白煮赛勒、煮白肉。这个菜单除了白煮赛勒不知是什么菜外，其他菜式虽然有二十多种，大都粗劣平常，不成格局，甭说没有驼峰猩唇八珍一类贵物儿，就是鱼翅网鲍等普通海味，菜单上也不经见。一般人总认为宫廷饮馔是如何靡费浮夸，以此类推，就是早年宫廷大宴，也没法跟香港的满汉全席来比的。

民初清宫里总管内务的，仍然叫内务府大臣。有一次旧任耆龄跟新任世续新旧交接，移交附册有一份光禄寺《大宴则例要录》，满筵汉筵固然各分等类，就是满汉全席也分上中全三等。上筵一百八十

品，中筵一百五十品，全筵一百三十品。可惜当时看见清单的朋友基于好奇，匆匆翻看了一下，只记得上中全三种满汉全席的品数而已。

民国二十二年笔者有苏北扬泰之行，盐商李振青前辈住在扬州金桂园饭馆对门，振老藏有一轴乾隆南巡长卷，趁笔者到金桂园赴宴，坚约到他家品鉴一番。李府上代跟乾隆丁丑正科探花邹奕孝有姻谊，手卷是当年的聘礼。这些工笔人物长卷，大都出自内廷供奉手笔，只要看画的装裱，金钩鲙带、玉琯悬璜，就知是百年以上的内府藏珍了。在镂漆描金的画匣中，垫着一张黄色龙纹纸的单帖，上面字体都是木版镌刻，然后印上去的，敢情是一张御用膳食礼单。乾隆毕生有十二次南游，三下扬州，这张礼单虽然没有注明年月，无疑是清帝南巡供应御用的一份食单。既然用木版刻印，一定印了若干张，料想是不会假的。单上开列：计大海十件、中海十件、小海十件、烧烤十件、卤腊十件，蜜饯二十件、热炒二十件、中小冷盆二十件、干果十件、鲜果十件，共计一百三十件。附注另有看碟二十件，所谓看碟可能就是香港国宾酒楼的看果了。可惜这个单子，仅列件数品名，没列菜名菜式，由此可知乾隆南巡，淮扬盐商巨绅是如何地竭尽所能铺张供应，比起朝廷大宴用的满汉全席上筵，恐怕只有过之而无不及了。民间传说满汉全席如何豪华奢靡，可能由此而来。

这次香港国宾酒楼把满汉全席命名为“玉堂宴”、“龙门宴”、“金花宴”、“鹿鸣宴”，全是科举时代科考传捷的吉祥话。其实当年只有“重宴鹿鸣”时是用“鹿鸣宴”，状元及第赐宴名为“恩荣宴”，而且都不属于满汉全席范围。“玉堂”、“龙门”、“金花”等名称想必是酒楼方面现想现抓的名词吧。予生也晚，既没见过满汉全席，更没吃过，有关满汉全席种种，也都是些东鳞西爪如是我闻，尚请各位高明有以教正。

华筵馐余

据香港娱乐界透露，十一月二日三日两天，日本TBS映画社的演艺高级职员，为了拍摄一部满汉全席纪录片，除了港日飞机票、演职员食宿，跟这部纪录片的制作费用之外，单是那桌酒席，就花了港币十万元。这么大的手笔，不但震撼了港九，就是东南亚各国人士看了这段新闻，也觉那班暴发户的日本人，真是太烧包了（不存财的意思）。其实拆穿了说，以一个庞大电视机构来说，广告如果满档，区区一二十万港币，根本算不了一回事。不但一切花费绰绰有余，如果让日本饮食业能把那些珍馐美味的烹调技术学了去，那此次赚的钱，还要“木老老”呢！

这桌满汉全席，台湾报纸刊载，动员了二十多位名厨，可是由谁来主厨呢？倒是引起了笔者的兴趣。经向港方调查所得，是由一位姓梁名藻的大师傅主厨。梁师傅这份手艺，听说得自两广水师提督李直绳（准）军门府中厨师“梁生”的衣钵真传。梁藻当年跟名师看过、学过、吃过，所以这次才敢担此重任。

至于这次席面上陈列的四十余件用面粉捏制的供品，满汉全席称之为看果，清宫膳食单又叫看碟，香港的杂志曾经把其中最精彩的四件（“碧水金鳞”，是两条栩栩如生的龙睛凤尾鱼。“喜庆珠联”，是一个老婆婆看见她的母猪一胎生了十多头仔猪。“金龙绚彩”，是龙潜巨浸云光闪烁，花浪翻风。“独占鳌头”，是祥鳌顾尾，抱月飘烟）分别拍了彩色照片刊登出来，这些供品出自一位何佳师傅的精心制作。

席上各种卤味烧腊，又是出自岭南烧腊梅博的杰作。据国宾酒楼负责人说：“这一次满汉全席实际是动用厨师百人左右，另外还请一

位退休多年赵不争师傅当顾问。赵师傅曾经处理过满汉全席，有多次经验，所以这次特地请他来加以指点。”

赵不争师傅说：“满汉全席，真正是灵蟠木，山珍海错，包罗万有。以类别来分，大致可分为‘飞’‘潜’‘动’‘植’四大类：‘飞’是指飞禽，包括白鹤、鸳鸯、山鸡、水鸭、鹧鸪、鹌鹑、竹鸡、斑鸠、猫头鹰、白鸽、燕窝等。‘潜’是指海产，包括龙虾、大虾、网鲍、排翅、山瑞、海狗鱼、桂花鱼、嘉鱼。潜类里最难得的是鲟龙鱼，而且是满汉全席的必需品，因为菜式里有道菜叫‘龙运吉祥’，是用巨大鲟龙的肠子做的。这种‘龙肠’已绝迹四十多年了，这次是打听到有位美食专家还藏有晒干龙肠十两，托人情商结果，因为人情面子所拘，以港币二百元匀了二两，才能登盘荐餐，与宴的各位士女，可算口福不浅。‘动’就包括的更多啦，比如熊掌、象鼻、猩唇、驼峰、果子狸、鹿尾、山猪、豹胎、驼蹄、猴脑等种类一时也就数不清了。至于‘植’则是各种干鲜菜蔬，像竹笋、石耳、冬虫夏草、名贵蘑菇越发不胜枚举。这桌满汉全席，除了无法罗致的材料外，凡是能搜求到的，无不尽量设法弄到以襄盛举。猩唇因为当时缺货，无法供应，猴脑格于香港禁令只得放弃，驼峰虽然已经订货，可是TBS映画社不喜欢这道菜，所以也取消了。”

照赵师傅所说情形，纵或满汉全席真的是那些灵肴异味，经过日本人的挑挑拣拣，再加上有些东西缺货，恐怕也不是最初满汉全席的石髓玉乳，琼果璇蔬啦。

有人透露，这席华筵，龙门宴是灵异所萃，最为绚丽，除了一道雪菊鲟龙的龙肠是稀世之珍外，“一掌山河”的熊掌，就重达十五磅，用文火炖了三天，加上沙雉、禾花雀、斑鸠、鹌鹑、山鸡、鹧鸪所谓六禽作配料。上菜时熊掌掙六禽，因此叫“一掌山河”。这道菜在高价粤菜大宴上也有人吃过，羊脂温润，厚而且醇，倒不是徒拥虚名的一味正菜呢。

据曾经参观过的人形容餐厅布置，云母螺钿酸枝台椅，堆金砌玉屏风，尊彝壘卣，哥瓷汝瓿，树石盆栽，宫熏炉鼎之外，银饰彩仗，紫丝帔鍱各缀莛卉鲜葩。王维诗所谓“九天阊阖开宫殿”，宋台梁馆恐怕也不过如此吧。

宾客既快口福之乐，当然不能无视听之娱。盛筵宏开，八音竞奏，古乐迎宾，并由长衫马褂堂侍高唱芳衔，依序在芬芳沤郁、水泛

柔香犀玉镂金水盘净手，然后肃客入座。每进一簋，也由堂侍唱出菜名，并且解释内容（可惜不知当时是用什么语言报菜）。筵席所用杯盏器皿一律都是仿古镀金。这一堂近年来香港最豪奢的华筵，分成两天足足吃了四餐，才算结束礼成。

与宴的豪客有人说，象鼻吃起来味道像红烧牛肉。熊掌虽然味浓质烂，可惜就是胶质太重。有几位女明星说，其中最好吃还是明炉乳猪，尤其烤乳猪皮，迸焦酥脆，耐人咀嚼。总而言之，整桌酒席都是有美皆备，无丽不臻，只可惜一般人胃纳太小，没法子一一容纳消受罢了。

最有趣的是香港电视明星薛家燕女士，她是香港影剧界最讲究饮饌的美食闻人，对于这次满汉全席欣羡不已。她说：“如果公司要我拍一个这样的特辑，我宁可什么报酬都不要了，因为可以大快朵颐呀！”冯宝宝说：“人一世，物一世，有机会真的要一试满汉全席，不过十万港币才能尝到，似乎太贵，中下人家一世也赚不到这笔钱呀！”

由她们两人的话，可见港九仕女对于这席盛筵是如何地向往了。现在已经席终人散，可是余音袅袅，饮食界的朋友，大宴小酌仍不时拿它当谈话资料呢！

赵尔巽收服张作霖

无补老人赵尔巽（次珊）是光绪年间的翰林，做过东三省总督，民国后袁项城尊为“嵩山四友”，主修《清史稿》，任清史馆馆长。北洋军阀时代，赵尔巽、王士珍被称和合二佬。民初到北伐成功，北平城郊乡镇，历经兵燹，而城里安堵如恒，姑不管史学家对赵的论断如何，但北平的老百姓提起赵次老，都是肃然起敬的。清末民初，东北的红胡子，西北的白狼，都是地方的大患，赵在东三省总督任里，正是胡匪在东北拉大帮闹得最猖獗的时候。朱子桥（庆澜）那时在赵的麾下任统领，银枪白马雄姿英发，有白袍小将薛礼的雅号。当时胡子里以张景惠、张作霖两股势力雄厚，各踞一方。有一次张作霖连着打劫粮车饷银，并且杀伤官兵十多人。赵大怒之下，严令朱子桥把张作霖逮获归案。朱率所部四处追缉，有一次在某地跟张作霖相遇，展开了一场搏杀，作霖见势不妙，突围而走。朱一马当先，赶紧追赶。张骑马窜进荒山，朱仍穷追不舍，越追越近。张忽然回马横枪说：

“相好的，见好就收甬追啦！姓张的今天是放你一马，别尽惦记升官换纱帽呀！”朱闻听之下，一摸顶戴，果然顶子没啦。张的枪法如此神奇，朱知难力敌，只好勒马回缰，颓然而返。赵次珊鉴于张作霖有胆有识、剽悍勇武，须以智取，于是设法找到线索，委屈笼络安抚招降，终于在黑山谈妥条件，张果然率众来归。走到奉天城外，日已偏西，作霖坚持要在城外住宿，第二天清早进城，差官只好听他。当晚作霖假装肚子痛，在炕上翻滚，差官问他是否要抽大烟，张说大烟不能止痛，要止痛非吃五十只白菜鸡舌头馅煮饽饽不可（东北人管水饺叫煮饽饽），这是他止痛秘方，屡试不爽。差官一算计这顿煮饽饽，非宰一百多只鸡的舌头，才够勉强拌馅儿，于是进城请示次帅。哪知赵次帅听了之后，哈哈大笑，毫不犹豫，让快马传知立刻照办。于是各处搜罗小鸡，杀鸡割舌做馅，忙到天亮，才把五十只饽饽煮好端上来。张吃了两三只，立刻把筷子一扔，自动请求加上手铐、脚镣，进

城一上总督衙门大堂，立刻跪下磕头输诚。次帅亲自下位解下镣铐，让他随军当差效力。

后来有人问张作霖何以忽然想起吃鸡舌头馅煮饽饽，张笑着说：“百把只鸡都舍不得宰，还谈什么有诚意没诚意！既然一口答应照办，足证老帅确实有爱将之意，我才戴上大八件辕门投诚，否则的话，一跺脚我就起了黑票啦。”由这件事看，张作霖虽然出身草莽，可是机智、胆识，都非常人所及的。后来张在东北声势日隆，俨然关外王，张的北平行辕设在顺承王府，每次进京，都是警铎森严，黄土垫道，净水泼街。可是每来必先到北兵马司赵次帅公馆请安，还是老规矩不用名片递手本，双折大红禀上写“沐恩张作霖”几个大字。他对赵次帅感恩图报，崇敬师长终身不衰的精神，实在非常难得。

多子王证婚忙

以前上海商会会长王晓籁，因子女众多，大家叫他多子王。一般人家举行结婚典礼，都喜欢讨“多子”这个口彩，请王晓籁福证。王交游广泛，在上海交际场合，是著名有求必应的烂泥菩萨，差不多天天都要给人证婚。逢到节日，或者黄道吉日，一天给人证个几次婚乃常事。喜礼虽只送喜幛一悬，可是架不住家数多。王晓籁平素只是兜得转而已，并不是真正富有，日积月累，这笔送喜幛应酬费可就非常可观了。

大家知道之后，有人给他想出一个绝妙送礼办法，哪家请他证婚，他只做一份喜幛上下款送给办喜事的人家，由本家自备喜幛悬挂中央，这么一办，可真给王会长节省不少开支，解决一项头痛问题。

王因应酬太多，给人证婚，一听婚礼进行到证婚人退，就赶快鞠躬下台再赶一场。所以他也极少证过婚坐下大吃大喝过，主人家觉得情谊未周，请证婚人定个日期送一桌酒，或是外会或是堂吃，确实给王会长解决了若干问题呢！

梁鼎芬终身不修脚趾甲

梁鼎芬节庵虽然是广东人，可是魁梧奇伟，方面浓髯，很像北方人。他少年早第，才气纵横。甲午之战，他认为是李鸿章因循延误、丧师辱国，列举十大罪状，具折参奏，西太后恨他出言无状、指责过深，罢黜永不叙用。他于是隐居焦山，读书自娱。他自己刻了一方“年二十七罢官”的图章，凡是诗酒酬和，都印上这方图章自勉。

等到德宗驾崩，他又跑到西陵梁格庄庐墓三年。有人说他过分做作，可是能够布衣粗食，在一间聊蔽风雨的茅屋一住三年，也不是一般人所能做得到的。民国肇建，宣统仍住内宫，一般逊清遗老鉴于梁的孤忠志节，请他跟陈宝琛、朱益藩每天进宫授课，梁的不苟言笑，使得宣统对他最为畏惮。梁一副银髯飘拂，年过五旬即需随从搀扶，才能迈步。

后来他的听差透露，他从二十七岁罢官起，就没剪过脚趾甲，所以趾甲越长越嵌入脚心，足掌不能全部落地，必须有人扶持，用脚后跟走路，所以显得特别龙钟老迈。究竟梁髯是什么理由不剪脚趾甲，就是他少君梁思孝也说不出所以然呢！

初试金龙牌香烟

台湾省烟酒公卖局产品长寿牌香烟，在东南亚各国来说，论包装、印刷，或者没有日本香烟来得精致细腻，如果谈到香烟的香味，可以说是鳌头独占。您要是到东南亚各国，尤其是日本，去公干或旅游，送朋友一条长寿牌香烟，比送什么礼物都让对方珍惜高兴。烟酒公卖局自从出产长寿牌香烟之后，可惜有十几年都没有新牌子问世了。

最近公卖局出了一种属于特高级的“金龙”香烟，一吸之下，不但烟味清沏柔和，可以媲美英国“三五”；就拿卷制技术来说，也是松紧适度，不截火，不空虚。照这样的品质，如能持之以恒，永不改变，不但能够发扬光大，增加政府的库收，同时更能给走私进口的洋烟一项最严重致命的打击。

这次新产品烟支的长度，公卖局真能从善如流，有了很大的进步。当年长寿烟初初问世，抽惯了英式、美式香烟的人，觉得长寿烟味不错，有若干人本想改抽长寿，可是点着一抽，老有烟支长度不够尺寸的感觉。因为滤嘴一短，烟抽到后半截，就有一股子烟油子味啦。其实照经济眼光来看，烟叶的成本，比滤嘴的成本要贵得多，大约是受了卷烟机的限制，十多年来屡屡有人向公卖局建议把长寿烟的烟支加长，可是始终未蒙采纳。这次新产品金龙香烟烟支毅然加长，能跟英美烟支比美，在瘾君子们来看，实在是一种进步的表现。

这次金龙牌纸盒图案设计，完全仿照“黑猫”，易“黑猫”为“金龙”，既明晰又醒眼，可称是个聪明取巧办法。同时盒盖启闭，灵活自如，也不像“总统”、“宝岛”两种二十支装烟盒，有打开后关不严、关严后打开又费事的毛病，给抽烟的人增加不少便利，便增加个好的印象。

不过有两件小事，本着春秋责备贤者的意义，尽美矣再求其尽善的心理，提出来作参考。

第一，烟支上的钢印本是表明烟支身份的标志，尤其是英式香烟更特别重视钢印的雕丽工细。我们如果回想一下当年茄立克香烟人首狮身的钢印，那是何等的乔采壮美呀！所以金龙牌既然是我们台湾的特级品，烟支钢印也应当力求精美。在一个金粉印的圆圈里刻一个篆体“龙”字，在身价分量方面似乎有点不相称。如果把盒面上画的金龙缩小制成钢印刻在烟支上，飞龙在天，光彩腾耀，就堂皇富丽多了。我想松山、台北、丰原三家烟厂都训练了不少刻钢印的高手，做几个飞龙钢模，在技术方面，应当是没问题的。

第二，烟支是使用白色螺纹纸，配上浅绛花斑过滤嘴，比起长寿烟的白纸白嘴已经醒目多了，再粗心的人，也不应当吸错了头。现在“金龙”反而又多加上一粗一细两道红线，在计算生产成本方面，多加一道工。我想成本也要增加，为了降低成本，这两条红线有点儿蛇足，似乎可以取消。假如加两条红线，并不增加成本，我想把长寿烟过滤嘴上不十分显眼的绿条，改成红线岂不是更有意义吗！一愚之得，我想，凡我吸烟同志都会赞成的。

一段观气见鬼的传奇

现在科学虽然日渐昌明，可是无论中国外国怪力乱神的事儿，还是所在多有。一般灵魂学家用种种方法，据说能够跟鬼魂灵感交通，确认有鬼的存在。可是同时有若干事物，如果以科学眼光来衡量判断，似乎又在可解不可解之间。所以现在只能说今天科学的发展，尚未足以解释这类情理无法解说的事，只能暂时存阙存疑了。

下面有一段事实，是笔者亲身经历的。民国十四年北洋时期，内务部褒扬司有位新到任科长黄同生，既能看气又能见鬼。笔者彼时正当血气方刚，好奇心盛，经一再恳求次长王嵩儒片介，约了精研命理的合肥李芋龛同去。

黄科长家住西铁匠胡同，住宅是一所四合房，当时正是夏季，我们是下午四点多钟前往拜访的。据说日将西沉前往看气时间最为恰当，中午日正当中，光线过强，上午阳气太盛都不相宜。

据黄科长说：“我是二十八岁那年，忽然觉得双眼又痒又痛，虽然找了若干眼科名医，可是越治越坏几近失明。后来有人说河北省定州马应龙眼药，治疗眼科各种疑难杂症有奇效，于是托人买个几瓶照方搽用，居然没有多久把眼睛治好。从此眼前总有烟云缭绕，人影幢幢，可是碰不到，又摸不着，自己体会到一定是鬼物。起初心里非常害怕，于是每逢行动，不分昼夜，都点起一支蜡烛，两眼注视着烛光，来减少内心的恐惧，过了大半年，渐渐习惯才不燃烛而行。”

谈到看气，他说：“每个人头上都有一股子气体，往上直冲，以颜色来分，有紫、红、黄、白、蓝、灰、黑几种颜色。以气质来分有长有短，有粗有细，有浓有淡。积聚若干年我的观察所得，根据物稀为贵的原则，就颜色方面来说，紫色最为少见。袁世凯跟陈宝琛都是

属于紫色，可是紫色不浓罢了。名利心比较重的人大半属于红色；黄色的人又都工于心计，只图利己不顾别人。京剧里把王僚、宇文成都的脸谱画成黄色，真是不谋而合太巧了。白气的人十之八九是淡泊名利、心中坦荡的高士。蓝色的事业心重，勇往直前不太在乎成败。至于灰色不外体虚气弱身体有欠健康的特征，全是由别的颜色转变而来。至于黑色是在各种颜色里最坏的一种了，不但品德欠佳，而且心狠手辣，所幸头上冒黑气的人并不太多，否则天下必定更乱，让人睁不开眼了。

“此外气的长短粗细跟人的寿元长短心思粗细也统统看得出来。一般正常人的气，都有四五丈长。一间屋子里人一多，彼此的气互相虬结盘绕，感觉气闷，要打开门窗透透气，大家立刻感觉舒畅就是这个道理。有的人气细而长，表示此人心细有耐性，寿元也长。要是长而且粗，这个人当然是神满气足直往直来的鲁莽汉。曾经有位同乡介绍名报人邵飘萍来谈点事情，邵的头上是黑白相间的气，而且头顶上的气，不是源源上冲，如同点燃太平花筒，火花时断时续，虽然看出邵的寿元不会太久，可是交浅不敢言深，又是来谈公事的，更不敢惹人不快。结果邵飘萍果然因为一篇讽刺张宗昌的文章，不久被张拘捕枪决啦。”

谈到鬼的问题，芋龕兄首先问到《左传》上故鬼小新鬼大的说法正确不正确，黄科长认为这个问题问得非常之妙，从来没有人问过这个问题。他说：“就多年观察所得，并不是每个人死后一定都有魂灵，都是些凶死暴毙的人，骤然殒命，死后三魂七魄，不能立刻消散，才有所谓鬼的存在。至于年老力衰，或者疾病缠绵床第多时而死，迷茫缥缈，魂魄也就随风而逝了。新死的鬼魂，据我所见，确实跟生前身材大小不差，而且面貌清晰如生，久而久之，不但缩小也越来越淡。有时候马路上有辆汽车疾驰而过，鬼影躲避不及，一被撞散也就归于乌有。有人认为鬼一定都躲在空屋阴暗的地方，其实不然，反而人多的地方才有鬼。虽然鬼不敢碰人，可是也不愿离开人太远，咱们不了解真相，好似人多气盛的地方，对鬼影的维持是有帮助的。尤其放过鞭炮后，烟硝气味浓烈，群鬼猬集不散，更令人不解。”

笔者问他，故去亲属友好，曾否遇见过，仍否相识？黄科长说：“最亲跟最好的亲戚朋友，我只看见过嫡亲姑母跟同班至好袁公英同学两人，神态仅介于似曾相识又不相识之间，当时心神一震栗，也就不知所之矣。”

芋龛兄又问黄科长曾否看见过神佛。黄说：“有一次我在广和楼池座听富连成小科班唱戏，忽然觉得身后暖烘烘的烤人，回头往楼厅正座一看，有一位容仪高古，望之俨然，朱服相貂的伟丈夫居高而坐，一股子天地浩然正气，不觉肃然起敬，猜想大约是文信国史阁部一类殉国孤忠，神游至此。另一次是在参加一位亲戚家丧礼，晚间由法源寺一位大和尚登座唪经放焰口，午夜照请时分，陡然虹霓贯月，瑞彩烛天，云端出现一位正觉尊者袒裼裸裎，璎珞被体，宝相庄严。仔细凝视，敢情祥云绕中，无男相无女相，这一逼视不要紧，因为佛光强烈，好像配眼镜放大瞳孔一样立即失明，经过一二十天之后视力才逐渐恢复。”谈到此处打搅了将近两小时，只得辞谢出门，已经是归鸦噪晚的时候了。黄科长告诉我们离我两丈多远电灯杆子后面，就有两团鬼影，边说边指，令人生出毛骨悚然的感觉。

我看电视

自从台湾电视公司正式开播，咱就天天看电视，接着中视、华视先后开播，三家电视台的节目，真是争奇斗艳，各有千秋。对咱来说，哪家节目合咱的胃口，咱就看哪家。积十多年看电视的结果，多多少少总有点儿个人看法，现在写点儿出来，请各位高明的观众加以指教吧。

看电视咱先不去研究寓教育于娱乐，还是寓娱乐于教育一类大问题，可是每天午晚两次新闻，为了了解国家大事、社会动态，总是列为必看节目的。

中午播映时间，只有缩短的一小时，我们不去说它，可是晚间新闻气象时间，三家电视台都挤在七点半到八点的半个小时里报告。虽然说新闻报道三台大同小异，看哪家还不是一样，可是细研究起来，三家电视台，哪家都偶或有独家新闻。三家同一时间播报就难免顾此失彼，与自己要看的新闻失之交臂了。更何况同样是一条新闻，各家对现场镜头选择、事件重点的叙述也不尽相同呢。

例如气象报告，咱一定要转到中视去听，因为他家气象报告，不但生动细腻，毫不公式化，而且有些言人所欲闻的气象消息。我想凡是注意气象方面消息的朋友，一定会有同感的。

八点到十点是各电视台的黄金时间，自然应当由各电视台自行安排臻于边际效用的节目，增裕财源。可是六点半到七点，七点到七点半，连同原来的七点半到八点，一共是一个半小时，在这个时间里，正是晚饭当口，三家电视台都认为是黄金外时间。如果大家能够开诚布公，把新闻、气象在这个时间里分别轮流调配，岔开播放，咱想并不是一桩顶困难的事情吧。

电视节目最吸引人的是电视剧，最受人批评的也是电视剧。照咱们的看法，一切往求真求实上去做，则一些诟病就可能澄清、化解了。

譬如说，有些闽南语电视剧演员，国语实在太差劲，不但怪腔怪调，甚至于“支吃”不分。偏偏在国语电视剧里，要他（或她）成本大套地去说国语；反之，演国语电视剧的演员，闽南语说得生硬难懂，也硬要挤在闽南语剧里插一脚凑热闹。自己虽然懵然不觉甚且沾沾自喜，可是电视机前的观众可就坐不住啦。如果制作人能在一个电视剧派角之前，慎重加以考虑，电视机前观众可就大大有福，不会听了之后，浑身起鸡皮疙瘩啦。

现在电视剧，真正最让人觉得别扭的是布景、道具、服装跟剧中时代不能配合，民初的戏有清代服装，一会儿又有现代服饰，最显眼的是发型。谁都知道民初的军人，从大帅到兵卒，不是大光头，就是平头、小分头，留大背头的，除了察哈尔主席刘翼飞有几名侍从，大家背后叫他们兔儿兵外，军队里找几位留大背头的，那就不太容易啦。

前些时有个电视剧，大帅是“张长腿”、“韩青天”型的大帅，从正面看，两鬓长长的，从后面看，雄冠佩剑，金带黄绶，脖子上拖着蓬松的头发，所有副官、马弁，也是长发垂肩，让人看着不顺眼事小，整个戏的气氛，都让这几位男性长头发给破坏了。如果电视剧负责人临场有求真求实的意念，任何人不把头发剪到合乎当时的程度，不准上戏，严格执行，咱认为这出戏就不会让人觉得马马虎虎儿戏一场啦。

凡是演清代戏的男演员十之八九都要留一条辫子，照当年实际情况来说，年轻人的辫子上额都要剃成月亮门，青年人还要留一圈孩儿发。甚至于小女孩也不例外，要到十五六岁才把前额留满不剃，叫做留头，无形中说小姑娘渐渐变成大姑娘了。至于中老年人，虽然没有一圈孩儿发，可是剃头打辫子的时候，前额也还是要剃成月亮门型的。

现在电视剧里可好，不论老少，前额都一律粘得四鬓刀裁的整齐，甚至有些少年朋友，从顶门心就辫起辫花儿，一直辫到把根，再跟油松大辫子汇总一辫。这种辫子，可以说古所未有，今却见之，这都是不求真实的现象。希望负责化装的朋友，能研究研究把它改过来，不要再错下去了。

电视京剧在台北的观众来说虽不算稀奇，可是对台北以外各县市爱好京剧的观众来说，大家对这个节目都特别珍视，尤其每周六孙元坡的京剧介绍，不但功能启迪后学，甚至于西皮二黄不分的年轻朋友，听了几次京剧介绍之后，不但上瘾，而且对京剧发生莫大兴趣，甚至有人想立刻拜师学戏呢。咱想如果真正打算振兴京剧，像这类节目应当多多提倡，才是振兴京剧根本之途呢。

不过有一点令人觉得遗憾的是，这个节目的讲解全用口语，并且还掺点儿少数北平土语才能带神。可是字幕上打出的字句，音同字讹的地方实在不在少数，也不知道是写字幕的先生写不出来，或认为无所谓。如果是因为土话字句写不出来，不妨费点儿时间请教一下对京剧有研究的高明之士，切不可将错就错，一直错下去。当年梨园行抄戏本的朋友，把狠毒的“狠”字多加了一点变成“狠毒”，一直“狠毒”了几十年，不知费了多少劲才改过来，前车之鉴，不可不慎。

以上几点都是咱看电视后想说而没说的话，不知各位观众以为如何，是否也有同感？

北平的素菜馆

北平人除了笃信佛教、一年到头吃长斋的外，有的人每月初一、十五持斋；有的人每月逢三逢八持斋叫吃三灾八难；有的人每月初一、初八、十四、十五、十八、二十三、二十四、二十八、二十九、三十都持斋，叫做准提斋，又叫花斋；二月、六月、九月每个月的十九都持斋叫吃观音斋；每年九月初一到初九持斋叫吃九皇斋。还有一种持斋的，只有每年正月初一，茹素永日，说那天是诸神下界，如果那天持斋，被过往神灵看见，交值日功曹登录在积善之家名册内，上天就会降福。因此北平住家户儿，正月初一持斋的特别多。

当初北平没有专卖素食的饭馆，要吃素讲究是“三寺一庵”。三寺是法源寺、拈花寺、广济寺（又叫花之寺）；一庵是三圣庵。它们都是戒律严谨的数百年古刹，所做素菜绝对是净素，五蕴七香，食唯菰菹。这些寺庙跟王公府邸、殷商巨宅多有往还，每逢佛日年节，就让铺派（即庙里杂役）挑着圆笼到有往来人家致送素点素菜，说是敬佛余，吃了可以添福添寿。少不得各家施主回奉香敬，比素菜所值要高出若干倍，一般寺庙也把这项香敬列为主要收入之一。正是这个缘故，所以早年北平的素菜馆极为罕见。

谈到吃素，还有一个吃素的小故事，据说睿王府当年有位太福晋精研禅理，长年茹素，经年累月不近荤腥，自然胃口欠佳，时常因为饮食不遂心，影响情绪。睿王奉亲至孝，于是成立小厨房专给太福晋做素菜，可是所雇厨师，做不了多久，就因为不合太福晋口味而被辞退。老福晋戒律严谨，小厨房里不但葱蒜韭菜不能进入，就是锅勺碗盏，也有专人检查。后来经人推荐一位厨师来，干净利落，炒出来的菜，更是媲美元修，堪称上味，从此太福晋胃口大开，三餐怡曼。久而久之，大家对于这位厨师的菜这样鲜美，起了疑心，可能做菜时耍了什么花样。由于府里监厨搜检严格，毫无破绽，后来经过多时观

察，发现他每天早晨进府上班，肩膀上总是搭着一条白粗布条巾，一到厨房先把那条条巾大煮一番，随后炒菜里或多或少都要加点煮条巾的水。日久天长被人发现，敢情那块条巾是用极浓鸡汁煨过晒干带进府来的。这个秘密一宣扬出去，那些持斋念佛吃净素的人，个个都怀有戒心，逢到斋期，等闲不敢在亲友家用餐。

后来有笃信佛法的庄居士，在隆福寺路北开了一家宏极轩素菜馆，宣称他家的菜蔬绝对净素。每天一清早，他就大马金刀地坐在柜台前，等灶上派的人到市上买菜回来，他必得亲自仔细盘查搜检一番，不但荤腥不准进门，连葱蒜韭菜也在禁止之列。因为葱蒜之类含有混浊之气，念佛的人如果吃了含有浊气的菜蔬，天人就不来说法了。他是一年三百六十五天，风雨无阻严格执行。这个风声一传开来，凡是正心诚意吃素的人，全都不约而同纷纷到宏极轩吃纯粹的净素来了。至于一些官宦人家的内眷们，当年风气未开，固然不便随意下小馆，可是到了持斋的日子，总要派人到宏极轩去叫。所以他家买卖越做越发旺，可是他们只卖门市不应外烩，说是一做外烩，跟人家大厨房一搅和，就没法保证净素了。这种硬派作风，使得一般善男信女，更死心塌地相信宏极轩的素菜是真正净素啦。

自从香厂万明路一带开辟为新社区之后，有一位脑筋动得快的朋友，立刻在万明路小吃素人鞋店对面，开了一家六味斋素菜馆，布置得清新华贵，秀逸脱俗，璇阶复式登降，几席俨然，杯箸超俗。登楼迎面巨额由元忍老和尚草书“南无阿弥陀佛”径尺大字，雄奇壮丽，更让人产生渊懿庄敬的感觉。六味斋的主厨据说是在江苏常州天宁寺做过火功道人，重金礼聘而来，再加上名报人濮一乘（做过北洋时代财政部印刷局局长），他当年在天宁寺就尝过这个火功道人的手艺，的确不同凡响。这一宣传不要紧，立刻就把六味斋捧起来了。可是人家六味斋做出来的菜，的确跟北平各寺庙做的素菜不一样，就拿炒菜用油来说，北方厨师炒菜都用香油，甚至炒菜起锅还要加上一勺浮油，所以炒出来的菜，都有很浓重的香油味。六味斋的掌厨出身江南，炒菜习惯使用花生油，油又煸得透，各式菜蔬既无油性味，入口香润而不濡腻，自然吃者大悦。同时对门开了一家小吃素人鞋店，是从上海分来，所做便鞋，除了款式玲珑，又能服帖合脚，大家闺秀、北里名花都是小吃素人主顾。就是一般殷商阔少、名伶大亨，夏天穿的各式纱葛便鞋，也都是小吃素人杰作，由于小吃素人鞋店的名字吸引人，也给六味斋带来不少生意。当时六味斋普通素席，是八元一桌，奉送草籽念珠一挂。十元素席菩提子一挂，十五元以上就奉送星

月菩提子念珠了。这样一来，宏极轩除了东北城老主顾外，西南城的主顾，几乎全让六味斋抢去了。

六味斋最拿手的菜，是“太极两仪”，把青豆（毛豆）舂碎，加水加调味料煮烂，用芡粉勾成糊状，嫩粟米也用同样方法勾成糊状；用紫铜片弯成S形，由边部涂上热花生油，趁热一边倒上青豆糊，一边倒上粟米糊，把紫铜片提起，就成了太极图形。青豆羹上滴一点粟米羹，粟米羹上滴一点青豆羹，黄绿相间，不但好看而且好吃。

还有一样拿手菜叫豆腐松，老豆腐三四块放在清水里，煮上三四个小时去净卤水，用纱布缝袋把老豆腐挤干，在热油锅里翻炒研碎，加酱姜酱瓜炒至入味，稍加白糖腐乳汁，滴少许麻油起锅。这个菜黄花翠翘，入口融酥，既能下饭，又宜佐粥。到六味斋来的客人，不管是小酌大宴，都要来个炒豆腐松，因此豆腐用得多了，所以豆腐都是到豆腐坊订做特别老的。加上火力用得恰当，他家的炒豆腐松，不管别人怎么学，也炒不出六味斋松爽适口味道来。后来因为新世界城南游艺园先后关闭，大森里的名花又都迁回八大胡同重张艳帜，香厂一带由繁弦急管笙歌达旦而趋于消沉黯淡，六味斋也就在白云苍狗中收歇了。

过了没两年，在西四牌楼丁字街开了一家香积园，小楼一角，布置得清丽静穆。虽然格局小了一点儿，可是几案陈设，都经过高明人士指点，出尘高雅，苍浑脱俗。掌灶的大师傅是什么出身，虽然不得而知，可是脾气特别地嘎古，只供小酌，不办筵席。据说这位大师傅是位虔诚佛弟子，他说灵肴珍饿，罗列满前，已经有乖天和，明明是素菜，愣要起个荤菜名字，都是什么鸡鸭鱼翅的，实在太罪过了。他有几盘素菜做得非常够味，一个是冬菇扒发菜，别的素菜馆给这道菜取名佛法蒲团，他说那简直是冒渎佛祖。这道菜只用冬菇和发菜，先把冬菇发菜分别用滚水泡约两小时，拣去发菜里的杂质，冬菇去蒂洗净，用油下锅一炒，随即加入发菜，泡冬菇的水、细盐、姜片，用小火慢炖约三十分钟，汁汤将近收干也入味了，再加酱油、绍酒、麻油，略滚起锅。这道菜说起来很容易，可是做起来能否入味就全看个人的手艺火候了。香积园的冬菇扒发菜确实做得味醇质烂，滑而不糜，别家素菜馆是无法企及的。还有他家的冲菜也是一绝，有位素食专家庄惕生说：“他家的冲菜，选料认真，完全用的是芥菜之心，风干的时候是在楼上平台上晒，竹篾子上还要盖冷布，所以特别干净而且辛辣，冲味也能恰到好处。”到了芥菜季儿冲菜上市，凡是到香积

园吃饭的主顾总要买点冲菜回去。香积园有现成的小瓦罐，买个一两罐带回去也很方便。这个馆子以平易诚实来号召，一直到抗战前夕，还开得欣欣向荣呢！

北平中山公园里餐馆茶座林立，中西餐点俱全，就是缺少一家素食处，于是有人动脑筋在后河沿格言亭附近开了一家功德林的素食处。设想虽好，可是到公园溜达溜达的人，谁又愿意来吃素斋呢！所以从一开张，每天只能卖点素包子素汤面而已，到功德林点几个菜吃饭的主顾，可以说少之又少，于是一变又改以冷饮小吃为重点。北平是出栗子的，白果也不贵，他家白果栗子羹，冷吃热吃均可，糯而且香，别具一格。枣泥凉糕，红白蔼彩，凉润如饴。河北省是红枣的产地，所以枣泥就真是枣泥，绝不掺假，枣香馥郁，甘润适口。还有一样甜食也是别处没有的。他把老藕洗净连节切段，把糯米洗净沥干，加入可可粉，桂圆肉切碎，最后加桂花糖拌匀，用筷子把每个藕孔塞紧，放入蒸笼里用大火蒸熟后，凉吃热吃均可，比起庙会上卖的红米藕，又清香甜糯得多啦。那种可口糯米藕，似乎颇受友邦人士的欢迎，有好些欧美的男童女娃一进公园，就直奔后河，跑到功德林先吃一客糯米藕再说，可能藕孔有可可味道才能适合他们的胃口。公园里的游客是夏天人多，冬天人少；功德林也就夏天开张，冬天收市，一年只做六个月，生意如何能长久维持呢，久而久之，到公园想吃可可藕就变成陈迹啦。

北平有一个时期几乎没有素食馆，吃素的朋友，只有到各大寺庙才能吃到真正素菜。东安市场稻香村楼上的森隆，不但卖中菜，而且卖西餐，后来在三楼辟出一部分，专门卖素菜，并且另设厨房，表示是真正净素。他家办的素席菜名可就大大不同啦，有用粉丝做的三仙鱼翅、糖醋素牛肉、烧素蹄筋、水晶鱼等。总之一切素都离不开豆腐、豆腐干、豆腐皮、粉皮、粉丝、洋芋、冬菇一类东西；可是技巧横出，赤枣菖蒲，比诸燔豕蒸鳧，其鲜美适口并不多让。

森隆还有一样拿手菜叫醋熘石耳，等闲客人去小酌，点这菜他准回说没预备，要是成桌酒席，他才把这道菜列在菜单子里头呢。因为石耳是江西庐山特产，采购固然困难，而且知者不多。最初是陈散原先生约了几位研究禅宗的诗友到森隆吃素斋，石耳是散原先生自己带来的，哪知森隆做出来的，比陈府做的更爽脆适口，从此一般老饕就把醋熘石耳列为森隆的拿手菜了。

近两年来，由于营养卫生学专家研究所得结论，动物性的食品多半容易使血液发酸，谷类主食虽然是我们身体热能来源，但是含有较多磷质，也能使血液发酸。可是米谷一类主食又不能不吃，因此我们要在副食方面，多量摄取足够的矿物质，均衡一下酸性碱性作用。因此素食在台湾也就大行其道，现在不论哪个县市，都有一两家素食馆，使得素食者到处可以有饭吃。笔者也吃过不少次，不是味精太多，就是每个菜都浇上一层浮油，令人望而却步。记得当年担任过内务部部长的王润生先生介绍过，观音山有两处素斋还不错，若干年总想去趟观音山，可是繁冗太多总走不开，将来一定要找个机会去尝尝台湾的好素斋究竟是什么滋味。

北平人三大主食：饺子、面条和烙饼

自从元朝在北平建都，经过明清两朝一直到民国初年，六百多年的皇皇帝都，人文萃集，在饮馔方面，真是称得上膳馐酒醴，盛食珍味，集全国之大成。可是如果有位外省人初履斯土，跟北平人打听哪一家是地道北平饭馆，就是北平老古典儿也没法指明，说不出来呢！

北平人大都有俭朴的习惯，在饮食方面但求适口充肠，每天能有白米白面吃着，也就心满意足啦。真要想换换口味解解馋，山南海北哪一省的饭馆都有，也就不计较哪家是真正北平口味的饭馆了。

以中国各省同胞口味来区分，南甜北咸、东辣西酸，大致是不差的。南方人以大米为主食，如果三餐没吃米饭，上顿下顿都吃面食，就会觉得胃纳不充实，好像没吃饱似的。北方人一直是拿面食杂粮当主食的，要是顿顿都是白米饭，那就整天有气无力，恨不得来张烙饼，啃个馒头，才像正餐，把肚子填饱啦。

北平人既然把面食当主食，自然在面食方面就要不断地变变花样了。虽然北平面食种类赶不上山西巧手能做出六七十种之多，可是除了面食做的点心之外，平常能充主食的也有十来样之多。先说饺子吧，北方人有句俗语是：“舒服不过躺着，好吃不过饺子。”吃犒劳是饺子，逢年过节也吃饺子（北平在旗的管饺子又叫煮饽饽），要说谁脸上没笑容，就说他见煮饽饽都不乐。由此可知，饺子在男女老少心目中是什么分量。

北平人吃饺子讲究自己和面，自己擀皮或压皮，好手压皮五个剂儿能一块儿压，压出来的饺子皮，不但滴溜滚圆，而且厚薄非常匀

称。现在机器压皮外软内硬，滑而不润，煮出来膨胀了三分之一，吃到嘴里怪不得劲的，简直有上下床之别。饺子馅有生熟之分，荤素之别。饺子好吃不好吃，饺子皮的厚薄软硬固然居于首要，可是饺子的滋味怎样，那就要看拌馅炒馅的手段高低了。

一般人多一半喜欢吃生馅，现拌现包，喜欢吃熟馅儿的并不太多。大致说来熟馅只有三鲜、虾仁、冬笋、肉末三数种而已（现在超级市场所卖冰冻鱼饺是山东水饺，当年北平很少见）。拿生馅来说吧，肉类以猪、牛、羊为主，至于菜蔬除黄瓜以外，几乎差不多的菜蔬，都可以做馅儿，甚至于萝卜缨、掐菜须都有人拿来包饺子馅，这是外地人想不到的事。虽然说饺子馅是包罗万有，可是北平人讲究凡事有格、有谱，不能随便乱来的。譬如说吃牛肉馅一定要配大葱，羊肉馅喜欢配冬瓜、葫芦，虾仁配韭菜，如果乱了套，不但失了格，而且准定不好吃。饺子包的方法也有两种：一种是捏，一种是挤，捏的慢挤的快，所以家庭吃饺子讲究点的多半是捏，既好看又好吃。饺子馆因为应付众多顾客，来不及捏，只好挤了。匆匆忙忙挤出来的饺子当然不太受看，而且厚薄不匀，可是挤出来的饺子大锅宽汤一下百八十个都没关系，不会破烂。捏的饺子可就不同啦，要注意一锅不能下得太多，而且要看情形点上一两次水才能起锅呢！

吃饺子一定要蘸醋才够味，在内地吃饺子以山西米醋、镇江香醋为上选，若是不避葱蒜的人，用独流醋加蒜瓣泡腊八醋蘸饺子吃，醪香浩露，那就更美了。自从来到台湾，有些饺子馆，好像是一个师傅传授的，蘸饺子都是用化学白醋加凉水，碰巧了醋多水少真能把人酸得头上冒汗珠。百不一见，发现桌上放着一瓶黑醋，等吃到嘴里才发现是工研香醋，异香异气近乎辣酱油，比化学醋掺凉水，更让人没法受用。可能是醋的味道不太对劲儿，于是有些饺子馆为了讨好顾客，不管馅儿咸淡，另外堂敬高酱油一碟浇上些小磨香油。别的省份同胞觉得怎样我不敢说，可是北平人就觉得那是糖葫芦蘸卤虾——胡吃二百八啦。

说到吃面条，北平人最初不太喜欢吃机器切面，爱吃抻条面（又叫把儿条）。有人说机器切的面煮出来没有什么面香味儿，所以爱吃抻条。抻把儿条要先把面沾碱水溜开了再抻，那非有把子蛮力才能甩得起来。家庭妇女所做抻条，多半是先擀成面片，然后切条再甩起来抻，据说非这样连甩带抻面香才能出得来，否则跟机器切面就没什么差别了。北平人对面条最普通的家常吃法是热汤面，也就是山东所谓

炝锅面，把所有的材料作料宽汤大滚，然后下入面条大煮，这跟苏北的清汤鸡火面，浇头、汤水、面条，各不相侔，就大不相同了。热汤面的好处是翻汤，所有汤里的鲜味就全都掺入面条里去了，所以北平人吃热汤面并不需要三盘五碗的，只要有一碟大头菜，拍一盘小黄瓜来就着热汤面条吃，已然其味怡然自适了。

炸酱面也是北平人日常的一种吃法，分“过水”、“不过水”两种。过水面是把面煮熟挑在水盆里，用冷或热水冲一下再盛在碗里拌炸酱，面条湿润滑溜，比较容易拌得匀。不过水是从锅里直接往碗里挑，加上酱虽然不好拌，可是醇厚腴香，才能领会到炸酱面的真味。抗战胜利之后，各处北方小馆差不多所卖炸酱面，肉丁或肉末之外，愣加上若干豆腐干切丁，不但夺去原味，而且滞涩碍口，甚至还加辣椒，这种炸酱面吃到嘴里甬提有多别扭啦。

北平人每逢家里有点喜庆事，面菜席就要酱卤两吃了。卤分“氽儿卤”、“混卤”两种。做氽儿卤比较简单，先用鸡汤或猪牛羊肉熬出汤，再讲究点，也有用口蘑吊汤的，然后把鸡蛋切小丁加海米、肉丁、黄花、木耳、鹿角菜、冬菇、口蘑就是所谓氽儿卤了。混卤除了以上材料之外，鸡蛋不炒不切丁，等勾芡的时候，把鸡蛋甩在卤上，另外用小铁勺放上油，把花椒在火上炸黑趁热往卤上一浇，那就是混卤，台湾所谓的“大鲁面”啦。如果加上茄子就叫茄子卤，加上鸡片、海参、火腿就叫三鲜卤。

说起烙饼，花样也不少，以用具说分支炉烙、铛烙两种。提起支炉也是北平一种特产，出在京西斋堂。北平人熬粥用砂锅（京剧里有一出玩笑戏叫“打砂锅”，俏皮人话说起来没完卖砂锅的儿子论套），煎药用薄砂吊儿，烙饼用支炉，都是小贩在斋堂趸到北平来卖的。支炉像一只圆锅，圆径大约一尺三四，翻过来正好扣在煤球炉子上，上面全是窟窿眼，火苗子就刚刚蹿进洞眼，所以烙出来的饼有一个一个小焦点。这种饼香脆松焦，因为用油极少，爽而不腻。北方人虽然爱吃支炉烙饼，可是南方朋友多半嫌它干硬滞喉。此外家常饼、薄饼、葱油饼、一窝丝发面饼，在台湾现在只要是北方饭馆，大概都会做，而且做得都不错。

另外有两种饼叫葱花饼、芝麻酱糖饼，在内地差不多的人家都会做，可是总也比不上蒸锅铺烙得好吃。蒸锅铺又叫切面铺，除了卖各种粗细宽窄面条之外，同时卖花卷大小馒头。这种铺子早年以卖蒸食为主，北平住家办丧事放焰口，和尚用的护食也由蒸锅铺承应，所以

又叫蒸锅铺，后来加上卖切面，才叫切面铺。他们烙的葱花饼跟现在饭馆烙的葱油饼不同之处，是松而不焦，润而不腻，有菜吃也好，没菜吃也妙。另一种芝麻酱糖饼松美柔糯，蜜渍香甜，我想凡是现在台湾北平老乡回想蒸锅铺葱花饼、芝麻酱糖饼是什么滋味，大概都不禁有点莼菜鲈鱼之思吧！

北平人经常吃的主食以上列三种最普通。至于其他面食做法花样还有很多，有的兼代主食，有的是纯粹点心，等有机会再一一介绍吧！

吃抻条面

记得早先在北平，大家都是吃伏地面（又叫本地面）的，自从有了机器洋白面，粉质精细，色白胜雪，伏地面自然而然就归于天然淘汰啦。在没有机器面之前，卖本地面的没有专门行业，一向是由大米庄碾制出售。到现在所能留下的印象，就是大米庄给住户送面粉用的面粉袋，是圆滚滚近一人高，一个大粗布口袋上头印着字号、地址而已。伏地面也好，洋白面也罢，北平人似乎对于机器切面，都没多大兴趣，好像对抻条面有一种偏爱，总觉得抻条面吃到嘴里利落爽口，软硬适度，而且有股子咬劲儿。抻面的“抻”字，笔者在上书房认字块的时候，老师就教过了。可是这个“抻”字用的地方实在太少，久而久之，也就把这个“抻”字怎么写也忘了。舍亲合肥李木公是桐城派古文家马通伯的入室弟子，他初次到北平跟我说想尝尝北平的拉面，他一说把我也愣住了，继而一想才知道皖北一带管抻条面叫拉面。我告诉他北平叫抻条面，他说就是不知“抻”怎么写，所以才叫拉面。可是当时我怎么样也想不起“抻”字怎样写了。等来到台湾，广播公司在《早晨的公园》节目里，请何容先生播讲“每日一字”，讲到“抻”字，从此我才又把这个字拾回来。

抻面不但要有技巧，同时两条膀臂还要有把子气力才行。抻把儿条都是厨师傅来抻，至于女佣们也会把面擀成片切条连甩带抻，虽然也算是抻条，吃到嘴里总嫌不够劲道，严格地说，实在不能列为抻条面的正宗。抻面要先把面揉成长条，提溜起来拧成麻花，要拧得越匀越好，然后尽量地上下甩动叫溜，溜上个三两回就要蘸点碱水再溜，碱水多了面色泛黄，碱水蘸得少了又伸张不开。等面溜够劲头，一条大面柱由一变二，二变四……一直拉下去。粗细可以分帘子棍、家常条、细条几种，再要细叫一窝丝，只要关照灶上的大师傅多搭一扣，那面条可就细多了。

北平饭馆子里抻条面以隆福寺灶温抻的最够标准，到对门白魁买点烧羊肉宽汤，来个烧羊肉煨氽儿，那可是一绝。或是到福全福馆来份鸭架装打卤，也别有风味。除了北平，您到任何一个地方也吃不到这两种滋味。东安市场润明楼的店东老段自己讲究吃抻面，所以灶上大师傅抻面手艺都是老段调教出来的，一听说掌柜的要吃抻条，谁也不敢马虎。可有一宗，他家的小碗干炸，实在不敢恭维，酱太咸不说，肉末也太差劲，吃到嘴里总有点木木扎扎的感觉。梨园行有位唱须生的贯大元，平素是精于饮食的，他说：“润明楼面抻得好、酱炸得差，咱们就改吃打卤吧，来个肉片卤、三鲜卤仍旧是砣锅。最好是叫一个中碗烩三丁宽汁，浇在面上吃可就精彩啦。因三鲜打卤面是列在普通大众小吃价码里，必须价廉，才有人吃，价码一高就没人敢吃了。您要个烩三丁，柜上列为正式熟炒，得用上好刺参，真正南腿，带皮的鸡丁，货高价出头，调和不同，自然要比三鲜卤高明多多了。”后来吃了几次，证实贯老板所说的果然不假。

舍下当年在北平所用的厨子叫刘顺，也是抻面的好手，粗细由心，一次能抻出两斤面条儿来。他的炸酱比饭馆子的炸酱确实味道不同。他说：“炸酱用的酱一定要用上好的面酱，能买轱辘把儿（地名）西鼎和的酱最为理想，避免太咸，八成黄酱，加上两成甜面酱，千万别放糖。先用开水稀释和匀，把鸡蛋炒好碾成碎块，另外用小金钩（北平有种小虾米两三分长，通体赤红，其味特鲜）开水略发，葱、姜爆香，然后炸酱，那比肉丁、肉末炸出来的酱都鲜美。不过面一定要吃锅儿挑不过水，那就更腴润而甘了。”人家吃面的面码儿是掐菜、青豆、黄瓜丝、芹菜末，我吃炸酱不搁面码儿，要用广东罐头的生姜菰头（又名什锦子姜）。把又甜又酸的子姜汤浇点在面上代替米醋，不但清爽适口，而且吃完不会叫渴。若是再有点真正四川泡菜就着面吃，人家说美尽东南，我说这种吃法简直是味压四方啦。

炸酱吃腻了，有时换换口味吃打卤面。打卤分清、混两种，清的叫氽儿卤，混的叫勾芡卤。氽儿卤作料是肉丁、鸡蛋摊好切丁，加上虾米、黄花、木耳，用高汤或白汤煮；混卤用三鲜肉片，再加上虾米、黄花、木耳、鹿角菜，还可以把茄子切片炸好一块勾芡，又叫三鲜茄子卤，最后炸点花椒油趁热往上一浇，一股子麻辣清香，更能开胃。以味道醇厚说，当然要算勾芡卤啦。不过当年跟家里长辈一块吃打卤面一定要斯斯文文，不准筷子在碗里胡翻乱挑，吃完面剩下的卤底儿应当不涸，否则就要挨训啦。所以虽然勾芡好吃点，可是小孩宁

愿吃杂儿卤免得挨训。总而言之，不管吃什么卤，也是抻条才够味，要是用切面，味道就差了。

笔者当年在湖南衡阳的一家北方馆，看见墙上贴着北平炸酱面，于是要了一碗来尝尝。面当然是切面，酱是浇在面上，酱咸不说，全是香豆干，还自动撒上一把掐菜当面码，异香异气勉强吃完，好像不是吃的炸酱面。后来又在另外一家平津馆叫炸酱面，仍旧是豆腐干炸酱。知友刘孟白在衡阳住过三年，他说衡阳炸酱面家家如此，好像是一个师傅传授的。抗战之前因事到过一趟包头，平绥铁路客运频繁，最普通的面食叫碗炸酱面，大概不会太离谱儿。谁知炸酱面端上来，膻腥肥腻不说，酱里尽是花生仁儿，软中带硬，没法下咽。换了一家，做法依然。一南一北，相互辉映。此后离开北平，到任何一处通商大埠，都不敢叫炸酱面，那种莫名其妙的都敢叫炸酱面，简直吃怕啦。

抗战胜利第二年，笔者到苏北泰县去探亲，有人指点泰县“大东”的肴蹄白汤面是里下河有名，自然要去尝尝。先说面吧！泰县有一种叫小刀儿面，是用本地面做的，虽然没有洋面那么白，可是隐约有一种麦香。面是和好摊在面案子上，用一枝丈把长、四寸多圆径的木，一头插在墙洞里，人坐在杠子上翻来覆去地压瓷实了，再切成面条的。所以吃到嘴里非常利落爽口，如果给灶上带个话儿要煮得呛一点（就是硬点），那跟抻条面就极近似了。所以白汤面的汤除了鸡鸭架装、猪骨头之外，还有鳊鱼中骨跟鱼虾，汤整天在锅里翻滚，汤浓味厚，白同乳浆，配上皮烂肉糜的肴蹄，这碗小刀白汤肴蹄还能不好吃吗？

初来台湾，甭说吃小碗干炸抻条面，就是想吃任何内地口味的面食都不容易；后来内地来的人渐多，内地的小吃也就五花八门层出不穷，说到如何地好，是谈不上的。像不像三分样，好坏别苛求，大致不离谱儿，大家也就心满意足啦。有一个时期，新公园西门怀宁街一带，各省的小吃店如同雨后春笋，越开越多，到了午晚饭口，伙计在门前拉客，有的穷凶极恶，有的哀哀求告，又可气又可怜。时间不对，笔者经过怀宁街总是绕道而行，以免麻烦。有一天到三叶庄旅馆访友，凭窗下望，看见有个叫半分利专卖饺子面条的小馆，面案子上正有一个精壮的年轻汉子在溜面抻条，动作程序都很熟练自然。本来打算到三六九吃午饭，由于好奇心驱使，改在半分利吃抻条面，准知道酱绝炸不好，所以叫了一份三合油芝麻酱拌面。来台湾二三十年，

这一次吃的抻条面算是最够水准的了。后来为了整理市容，拆除违建，怀宁街一带违建全部拆迁，半分利也不知迁往何处去了。有位上海朋友说，台北武昌街一处的炸酱面不错，口味标准。本来南北不同，等有空去吃一回，才能知道是好是坏呢。

烙合子

前些时候，逯耀东先生在报上谈过台北的天兴居会做烙合子，于是把我这个馋人的馋虫勾了上来。当年在北平，北方小馆只卖褡裢火烧、荤素锅贴、铛煎馅饼几种带馅的面食。烙合子属于家庭面食的一种，也许笔者浅陋，好像还没听说哪家饭馆有烙合子的。

有人管烙合子叫菜合子，其实花素馅才叫合子，要是牛羊肉加大葱，一咬一兜汤，这是肉饼，不算是烙合子啦。

烙合子最注重的是拌馅儿，您到饭馆要一笼花素蒸饺，那些白案子上的先生好像一个师傅教出来的，除了小白菜、大白菜之外，猛加豆腐、粉条、黄花、木耳，炒点鸡蛋丝，抓上一把虾米皮，这一碗花素蒸饺的馅儿，就算大功告成啦。要是面烫得好，皮子擀得薄，还可以吃几只搪搪饥。可是十之八九蒸饺皮厚面硬，吃到嘴里扎扎乎乎，愣是咽不下去。所以家常做的烙合子，一定要在馅子上下功夫了。

做合子馅应当以菠菜、小白菜各半为主干，爱吃韭菜可以加一点韭青（老一辈的人说烙合子只能加点韭青，不能放韭黄，究竟是什么老妈妈论，咱就不懂了）。鸡蛋炒好切碎（不要摊成鸡蛋皮），上好虾干剁碎（忌用虾皮），黄花、木耳、豆腐、粉丝，饭馆是用来当填充量的，非常夺味，最好不用，要用也只能少用一点配色。然后加入各种调味料拌匀，备用合子皮一定要自己擀，烙出来一合子吃到嘴里，才肉肉头头没有桑硬的感觉。

烙合子不用平底锅烙，更不能上铛爆，讲究用京西斋堂特产支炉来烙，烙子上点油不沾，所以吃起来非常爽口。贪嘴的人碰巧或许吃得过量，可是合子上没有浮油，不会有膨闷饱胀的感觉的。烙合子也是要懂得手法的，因为不刷油，一个捏不好就会咧嘴；所以合子大

小，以三寸圆径为度。合子包好，要用小瓷碟四边切齐，再捏一遍。有人避免合子咧嘴，特地捏上花边，好看是好看，可是吃到花边，就觉得有点硌牙了。其实压过边，用手错着再捏一边就不会散啦。薄边当然比花边好吃。

烙合子是河北省的吃儿，还是山西省先有的，因为年深日久，可就没法子究诘啦。不过据当年阎百川先生的秘书长赵戴文说，烙合子是他们山西家乡吃食，而且是他的本命食（北方人把自己最爱的东西叫本命食），所以赵先生家里三天两头吃烙合子。甚至有客人来，不是太外场的朋友，赶上吃烙合子，也会款客入座的。赵府的烙合子不但脍炙人口，而且吃烙合子要蘸高醋，山西省的醋，是举国闻名，而赵府的佳酿，当然是沉浸浓郁、酸中透鲜的陈年老醋。凡是在赵府吃过烙合子的，提起当年无不津津乐道。在台湾想吃一回精细入味的烙合子并不难，可是在台湾甬说想吃山西的陈年高醋，固然渺不可得，就是想来点镇江米醋也是没法子的呀！

烙春饼、蒸锅铺、盒子菜

按照北平的旧习俗，每年一过上元灯节，这个年就算过完啦。有些出门在外，来不及赶回家过年，或者是有孝服在身，怕人家忌讳，不拜年又怕老亲老友挑眼，说是不懂礼貌，所以拜晚年的，还是所在多有。北平人有一个不成文的规定，只要青草没高过驴蹄，在清明节之前给亲友去拜年，人家还照样要按新年来客人一样款待的。

北方民风朴素，灯节一落灯，各行各业一律恢复旧常，居家过日子，每天三餐当然也一仍旧贯，恢复粗茶淡饭的生活了。北方春晚，从灯节过后到清明之前，要是来了拜晚年的远客，最省事就是烙点春饼叫个盒子菜来招待。北方住家户，什么家常饼、葱花饼、发面饼、油酥饼，有的用平底铛，有的用支炉（北平斋堂出品，与砂锅同为京西特产），可是要提到吃春饼，除非家里有大师傅，否则十之八九，都要照顾蒸锅铺了。

提起蒸锅铺，也是别地没有的一种行当，既然叫蒸锅铺，自然是以蒸食为主啦。除了卖蒸馒头外，每天清早天没亮，还要蒸上大批豆沙三角、豆沙包、红糖白糖的糖三角、开花馒头、混糖馒头，还有椒盐的咸卷子，供应小贩批发了去沿街叫卖。此外代客蒸寿桃或是您自己拌好馅儿，送到蒸锅铺去蒸，按个儿收点儿费用，也是他们工作之一。蒸锅铺蒸的包子，形态跟一般包子不同，都是高桩式，包子上的褶子，纹路细而且密，连包子上的红点，人家都是有讲究的。猩红一点，明艳晶亮，老北平一看就知道是出自蒸锅铺的杰作。

北平的蒸锅铺除了蒸食，跟念经放焰口的护食江米人之外，还有烙饼、芝麻酱糖饼、脂油葱花饼。您自备麻酱、红糖、脂油、葱花也可，让他代办也行，烙出来的饼，那比咱们自己烙的可高明多啦。谈到烙春饼，更是蒸锅铺的拿手活儿，他们烙春饼面粉以斤为单位，每

两张合在一起叫一合。照春饼的大小，分为八合、十合、十二合三种，合数越多，张数越少。每斤烙十二合算是最小的春饼，再小就没法卷盒子菜，只能卷烤鸭吃了。

民国初年虽然洋白面用机器切大行其道，可是有一部分人仍然觉得抻条面有咬劲又挡口（北平话耐嚼的意思）。大多自己家里不会抻，于是抻面条的成了蒸锅铺营业项目之一了。吃把儿条炸酱面，一定要锅儿挑（北平不过水的面叫锅儿挑），面味酱香才能发挥出来，所以小碗肉丁肉末干炸，也就一并拜托蒸锅铺代办啦。

讲究人家吃春饼，除了炒个和菜，摊一盘鸡蛋，来盘韭黄炒肉丝之外，盒子菜是必不可少的主菜。北平一般酱肘子铺都代卖盒子菜，西城最有名的属天福号、泰和坊，东城的宝华斋，北城的庆云楼，南城的便宜坊都是赫赫有名的。盒子菜品质粗细有别，种类有多有少，一只盒子里最少是七种，最多有十五种的，当然在价码上也就不大相同啦。从前在内地京剧里有一出玩笑戏叫“送盒子”，讲述一家少妇请人吃酒，让盒子铺送一只盒子菜来，跟送盒子的小力笨打牙涮嘴，诙谐百出。不过其中有几句双关语，比较黄色，如果能够加以删除净化，倒不失为一出消痰化气的好戏。近来京剧舞台演出的《打面缸》、《双摇会》、《小过年》、《连升三级》，都能赢得全场笑声，可以证明这一类通俗小戏，比起一唱就是二十来句反二黄的大戏，较易让大众接受。

北平名票莫敬一（须生）、世哲生（武生）都是讲究吃喝的，经常在月牙儿胡同票房消遣。有一年春节过后，票房第一次响排，散戏之后，莫、世两位约我一块去吃春饼，说是王华甫（小丑）、玉静尘（老旦）在烟袋斜街醉仙居等着我们。当时我想醉仙居是个二荤铺，哪儿来的春饼吃，就是有也高明不了，既来之且安之。等到了醉仙居，王、玉二位已经落座喝茶，等候多时了，王华甫对我说：“今天让您吃一回各别另样的盒子菜。”等盒子一上桌，尺寸比一般盒子大而且高，素漆红丹，古色古香，跟一般的彩绘迥然不同。菜色虽只有九样，可是菜格的木托上没有什么龙纹凤彩，画的都是些平沙无垠，牛群牧马，赤帻戎冠的游猎人物。群菜也普普通通，只有一样拆碎的熏雁翅，虽然熏得很入味，可是雁翅是从来不上盒子菜的。主格里好像是一式小个儿的炸虾球，又像虎皮鸽蛋，吃到嘴里柔酥松美，究竟是什么珍味玉食，可真把笔者考住啦。

莫敬老说：“盒子菜是隔邻一家叫晋宝斋盒子铺特制的‘敬菜’。晋宝斋是多年老字号，因为要清铺底报营业所得税，托莫敬一的表弟会计师陈同文给清理，才发现晋宝斋在元朝至正年间就开业了。折算结果缴纳营业税，所得税给省了若干税金，这是人家柜上的一点敬意。盒子虽然不一定是当年故物，可是也可以确定不是晚清产品。至于主格像虎皮鸽蛋菜式，是牛的睾丸，那是晋宝斋祖传的一味菜式，因为原料难求，这次是特地一显身手，以酬高宾的。据说在元朝建立大都烟袋斜街一带，附近有什刹海、积水潭，荷香十里，溪流映带，正是元朝消夏避暑胜地。晋宝斋的铺东名叫‘伊克楞得’，当然是蒙古人无疑了。”听了莫敬老这一番话，才知道这一顿含有历史的春饼，吃得太名贵了。

来到台湾已有三十多年，内地小吃也陆陆续续日渐增多，什么南京板鸭、北平熏鸡、保定熏肠、镇江肴肉……在台北都能吃得到嘴。现在春风骀荡，仍透嫩寒，正是吃盒子菜卷春饼的季节。目前台北的北方馆，最保守的估计，也有百十来家，可是您打算吃一次正式盒子菜卷春饼，可能目前哪一家也备办不出来呢！

端午节，吃粽子

每逢端午节，大概十之八九的人家，都要吃粽子。可是口之于味，所嗜不同，所以同是粽子，以包法来论，有正三角、斜三角、铲子头种种形状，材料方面更是五花八门，各尽其妙。

北平粽子

先拿北平来说吧！过端午节自己家里包粽子的人家还真不多，大半都是从街上买点回来应景的。北平粽子是小三角形，个儿式样都很小巧，北平管糯米叫江米，街上推车卖粽子的一吆喝就是“江米小枣的粽子”。这种粽子讲究裹得严紧，煮得透而不烂，枣儿小，核儿细，冰得凉，吃到嘴里扎牙根儿的凉才过瘾。另外北平豆沙做得粗，多半不去皮，做豆沙包儿很好吃，可是包起粽子来就显得硌硌棱棱有欠滑润啦。北平人还喜欢吃白粽子蘸白糖或糖稀，要是再加上点玫瑰汁、木樨卤那就更清逸馥郁，冷香宜人啦。

广东粽子

包粽子花式多，用料全，要属广东粽子了。甜粽有绿豆仁、莲蓉、四黄、胡桃、枣泥、豆沙等，咸的则有火腿、蛋黄、咸肉、叉烧、烧鸡、烧鸭，山珍海错几乎全是包粽子的材料。包粽子大家都用糯米，取其香濡性黏，可是胶质太浓，又怕腻不爽口，所以广东美食专家讲究包粽子糯米要山地产品，或是瘦瘠土地产品才算上选。广东还有一种碱水粽子，是用碱水泡米，不咸不淡，粽子煮熟趁热用丝线勒成一片一片的，用线串起来晒到干透，收藏起来，随时可以拿几片

跟粥同煮来吃。浆溶碧玉涩后甘香，据说可以清胃火，却风湿，是否属实，姑且不论，可是吃起来，确实别具风味呢！

台湾粽子

台湾粽子分两种：一种叫菜粽，是花生仁、花生粉几种干果做馅儿的；一种肉粽，则用鲜猪肉、鸡鸭肉、蛋黄、香菇、虾米、油葱包的。台湾粽子对米的选择很考究，一般都喜欢用圆糯而不喜欢用长糯，说是圆糯香浓味正，远胜长糯。所以每到端午节前，圆糯长糯每斗市价，相差很多，不是有相熟的米店，甚至买不到圆糯，就是这个道理。台湾粽子也是大三角形，粽体硕大，比广东粽子还要壮观，如果北平粽子跟台湾的一比，简直小巫见大巫渺乎其小啦！台南市有一家百年老店，所做肉粽，因为货真价实驰名全省，有很多小食店也都以“台南肉粽”来号召，其中谁真谁假，只有天知道了。

湖州粽子

湖州粽子不但举国皆知，就是美国的旧金山、洛杉矶也有湖州粽子出现。湖州粽子分甜咸两种：甜的是脂油细豆沙，这种甜粽子最难包，一个弄不好靠近豆沙一圈的米，会发生夹生的现象，所以包豆沙一类甜粽，必须用网油先把豆沙网起来，就不会有夹生的毛病了。至于咸粽，火腿咸肉双包、分包都好。只要是湖州粽子，一定是铲子头包法，一头扁平一头凸出，也可以说是湖州粽子的特别标记。湖州粽子是最讲究火功，肉糜米烂，渗透均匀，同时对粽叶的选择也特别精细。尤其包甜粽所用粽叶，最好采用带有青色的新竹叶，吃的时候另有一种清远的幽香。扎结的绳子，要扎紧，不然米粒一煮膨胀，粽子一变形就不美观了。每只装米量要均匀，肉要包得严，可是又不能包得太满，满就胀开；同时要用大火煮，煮好还要焐上个两三个小时。所以说湖州粽子讲究可大了，其驰名国际，也绝非偶然的。

湖州粽子虽然如此出名，可是您如果让北方人吃，有些人也许认为粽子哪有吃咸的感觉，而且又是烂嗒嗒的，一点也不骨立。反过来让南方人吃北方江米小枣粽子，他们或许认为冰凉挺硬，吃下去之后，恐怕不容易消化吧。由此可观，赤枣菖蒲，所好各异。粽子种类

还多，这里不过举其荦荦大者，端午节到了，咱们还是各随所好，吃几只自己爱吃的粽子，喝点雄黄酒，过一个久雨喜晴的端午节吧！

常州菜饼

咱们中国人和印度人，是亚洲两大民族，大概是最喜爱吃饼的民族了。根据一位印度朋友说：“我们印度烙、烘、烤各式各样做法的饼差不多有三四十种之多，一家堂堂正正的饭馆，最少也得有六七种不同的饼类应市，否则只能算是饭摊儿，不能称为饭馆子了。”

咱们中国幅员辽阔，自东徂西，从南到北，甭说饼的种类，就拿和面用的水来说，就分凉水、热水、温吞水，发面、死面、馓面，谈到饼的做法花样，比印度饼的做法，多上一倍恐怕还不止呢。

民国初年，印度诗人泰戈尔来华讲学，在北京大学设讲座，有一篇论诗的文章在商务印书馆出版的《小说月报》上发表，他说：“中国文化真是浩若瀚海，拿饼来说吧，在印度时我认为印度做的饼，可算是世界上花样最多的国家了。哪知道到了中国，吃了中国各式各样种类繁多的饼，才知道印度文化跟中国文化一比较，如同吃饼一样，真是小巫见大巫了。”他这话虽然是句笑谈，但可以证明他对中国的饼是十分欣赏的，而中国饼的种类，实在是太多了。

中国人吃面的风气也是南北各异其趣的：黄河流域以面为主食，三天不吃面，就觉得浑身不是滋味；长江流域各省只能拿面食当点心，如果以面代饭，总觉得没吃饱似的；至于珠江流域，连虾饺、粉果、烧卖的外皮，都用大米磨碎的澄粉来做，大概只有发面的蒸食，不得已才用面粉，平常简直是不吃面粉的。

据说中国最会吃面食的省份是山西省，巧手的主妇，能做出七十几种不同的面食来。笔者虽然没有吃过七十几种山西面食，可是三四十种是有的。以笔者的品评，面食中饼的花样最多，因为常常花样变

得多，口味换得勤，所以觉得饼最不容易让人吃厌。可是吃来尝去，中国饼类最好的一种，不是山西的饼，而是江苏的“常州菜饼”。

常州菜饼又叫烂菜饼，据名报人濮伯欣（一乘）说：“在明朝末年，常州有位孝子叫萧公亮的，因为母亲老迈，牙齿摇落，胃纳不开，萧孝子为了娱亲，试做这种菜饼，不但适口开胃，而且不需过分咀嚼，吞下去也不影响消化。后来这种菜饼流传开来，所以早先有人又叫它萧公饼。”

做菜饼馅子、和面是两项最重要的工作，做菜饼的菜以菠菜、小白菜各半为正宗，没有菠菜、小白菜的时候，用野生荠菜或是苋菜、萝卜的也可以。不论用什么青菜，总以剁得越碎越烂越好，三七成肥瘦猪肉剁成肉酱，加油、酱、姜、葱炒成细肉末，小河虾剁烂加少许胡椒粉，一并加入菜里拌匀。馅做好就要和面啦，和做菜饼的面是需要高度技巧的。面一律用高筋的，先把面粉放在盆里用凉水稀释后，拿擀面杖或是搅拌器顺着同一方向，慢慢地搅和；搅到面已起劲，然后揪下一块，捏成一块面片，把菜馅放在其中，从四边把面拉起包好；在平底锅上，用铲子压成饼状，轻油文火慢慢烤熟。这种菜饼以季节来说是朝霞沆瀣，四季咸宜，盘香翡翠，对于老人更能促进食欲，膏润脏腑。在南方面点中，常州菜饼的确称得上是逸品。

抗战之前，财政部常务次长李调生是常州人，因为他本人酷嗜菜饼，所以调教出来的庖人，做的菜饼也非常拿手。李府约友小聚，登盘翠盖，最后少不得总有一味菜饼呷稀饭。当时财政部部长是孔庸之先生，孔是山西太谷人，他的家乡是会做面食出名的。他自从吃李家菜饼之后跟人说：“吃面食花样翻新，全国各省山西不属第一也属第二，可是要论精巧细致，那大家还是到李调生家吃菜饼吧。”由此可见，常州菜饼是多么名贵了。现在在台湾的常州同乡一定不少，会做地道常州菜饼的一定也大有人在呢。

扬州的富春花局、卖花木、卖面点

大凡去扬州逛过瘦西湖、平山堂、五亭桥、梅花岭的朋友，少不得也要拨冗光顾一下大名鼎鼎的富春花局，品尝一下扬州面点到底滋味如何。笔者当年因为业务上关系，每年总要去一两趟扬州办事，一到扬州钞关，总是把行李叫人先送到住处，就一脚直奔富春品茗小酌一番，稍解征劳，然后再行公干。

富春原本是卖花木盆景的花局，所以后来虽然富春以面点驰名苏北，可是门匾一直保留水磨砖镂镌“富春花局”四个大字。据说富春花局因为地势轩敞，穿廊圆拱，除了栽种蒔葩异卉之外，打算兼售面点以消永日。想不到久而久之，面点生涯蒸蒸日上，卖花木盆栽反而成了副业啦。

扬州有钱有闲的人很多，加上文人词笔的渲染，历代帝王的轩輶清游，自然而然对于饮饌之道，酥酪醍醐，精益求精了。在扬镇一带，面点馆是一面品香茗吃点心，一面谈生意的场合，所以面馆必须要准备经久耐泡的好茶，才能拉得住主顾。富春的茶叶，耐久经泡，是久负盛名的，他家茶非青非红，既不是水仙香片，更不是普洱六安，可是泡出来的茶有如润玉方罇，气清微苦。最妙的是续水三两次，茶味依旧淡远厚重，色香如初。

有一次笔者正在浅斟啜饮，怡然自适，想不到上海大中华电影公司名导演徐欣夫偕同顾氏双姝梅君兰君也翩然莅止。他们三位对于富春的茶，都有偏嗜，因为在金焦拍摄电影外景，特地从镇江赶过江来品茗吃点心的。欣夫说：“富春的茶叶，是富春老板亲手调制的，用六七种茗茶麝合而成，以辕门桥金吉泰的绿茶为主体，其余几种是分别在几家茶庄买来，而后照不同分量匀兑合成的。这是人家悉心精研

的秘方，咱们是学不来的。”如此说来，无怪有若干茶客对富春的茶特别欣赏赞美了。

富春花局的建筑虽称不上什么紫翠丹房、雕楹曲槛，但是柳色荷香，绿榕苍松，倒也布置得井然有序、古拙多姿。扬州跟苏锡镇宁等地一样，都是讲究吃早茶的，所以每天清早到中市，城厢的三教九流，杂沓纷来，履舄交错，来晚就要向隅的。因为流品庞杂，基于物以类聚的定理，每天常来的茶客中有告老时贤、颐养天年的老封翁共聚一厅，携扶杖，全是些耆年皓首，茶客公锡尊号曰“老人堂”。有些簪缨家世玩日偈月的一群花花公子，所到之处人影衣香，花光酒气，他们也以一处豁亮敞轩当聚会笑谑的场所，大家也锡以嘉名“育幼院”。有些闾閻中人，踩行盘，谈交易，耳语呢喃，虚矫恫喝，姿态各异，争在毫芒，这些人过分嘈杂扰攘，知道茶客嫌他们讨厌，所以也另辟东厢一室，自称“交易所”。西厢有一竹栏小榭，高雅无华，比较清静，就成了双双情侣谈情说爱的场合了，当年周瘦鹃称之为“鸕鶿廊”。他说上海乔家栅汤团店有一“鸳鸯小阁”，跟“鸕鶿廊”贴切典丽，二者可以比美。想不到他在《新闻报》“快活林”副刊一发表，“鸕鶿廊”倒出了名啦。

富春中厅四面有窗，比较开阔，凡是不属于四者的茶客，堂倌多半都接待在这个厅里吃喝，上海闻人小辫子刘公鲁，叫这厅为“大杂院”，也算名副其实。

富春花局每天冠盖云集，觥筹交错，品类驳杂，因为各有泛地，所以秩序井然。茶客们的茶刚一沏好，就有些卖卤牛肉、卤胗肝、酱鸡、酱鸭、花生、瓜子、蚕豆、酥糖的小贩，提筐挎篮围了上来。人家富春老板慈祥仁厚，抱着我吃肉你喝汤的心理，任凭他们川流来往，挨桌兜售，从不驱逐。甚至卖烟嘴、烟盒、梳子、篦子、耳挖、牙签也麇杂其间，外地游客到此，目不暇给。这跟武昌黄鹤楼上茶馆，有人拿着搪瓷盆兜揽给客人烫脚修脚，同时蔚为茶馆中奇观。

朋友们到富春吃茶，少不得先来一卖（一客叫一卖）干丝。扬镇的干丝松软细嫩，刀口绝佳，当年扬州面点馆的学徒，一磕过头穿上围裙，第一件事就是要学切干丝，切干子（扬州管整块未切的干丝叫干子），要等干丝片得厚薄一样，切得长短划一，才能进一步学其他的手艺呢！扬州当地老资格的茶客请朋友吃茶，有个不成文的规矩，要请场面上的朋友，表示尊敬冠冕，必定要个煮干丝，客人表示谦让，还要来上一句“烫个算了”。至于请一些比较熟识、不拘礼数的

熟人，多半改煮为烫了（所谓烫就是北方拌的意思）。不管煮也好，烫也好，谈到面上浇头，花样可多了，老一辈的吃客能叫出十多样来。当年名小说家李涵秋一碗面上能叫出二十几字的浇头，真是洋洋大观。笔者到富春，总嫌煮干丝油水太厚，不够清爽，喜欢叫一卖鸡皮脆鱼浇的烫干丝。鸡皮腴而不腻，脆鳝酥而不焦，配上润气传香的干丝，可以说宜茗宜酒的小饌。不过要是碰上自命扬州大佬请吃茶，可就惨了，堂倌也摸清了他们好排场讲面子的习性，一手奉上干丝，背后还藏着一小碗重重麻油的调味料，堂倌表示老尺加一，还要来上一句，“知道是您老要的，自然加工加料”，然后把这碗麻油调味料往干丝上一浇，主人固然是满脸光鲜，面子十足。可是像我们这些一向口味清淡，吃不惯重油厚味的客人，实在无福消受。虽然美饌当前，只好浅尝而止，说什么也不敢恣意大嚼，否则库不存财，尽跑厕所了。

翡翠烧卖、翡翠蒸饺也是富春面点中的隽品，既名翡翠，自然是一种甜点，玉果柔滑，溶浆碧绿，富春所制说它味压江南，确也当之无愧。上海精美食堂以淮扬面点来号召，红白案子的做手，确也都是从淮扬重金礼聘而来，除了所做枣泥锅饼不大走样，足堪跟富春比美外，至于翡翠蒸饺，论滋味、论形态，就没法跟富春相提并论啦。

富春有两种面固然一般面馆不预备，就是富春也要应时当令才能吃得到呢！每年到了野鸭季节，他家有一种野鸭煨面应市。上海有名中医师夏应堂、张聿聿，对于年高体弱的老人，总劝人多吃野鸭，说是可以益气补中，所以野鸭煨面成为食补双佳的美味。富春在野鸭季儿，每天准备的数量也不会太多，要看当年野鸭进货多少而定。有一年左卫街一家盐栈，在富春请些外路客人吃野鸭煨面，头一天还到富春特别关照过，结果第二天端上来不过二十碗左右，就没法再添了。蚌螯白汤面，汤是用鳝鱼骨头熬的，所以下面的汁水其白胜雪，汤浓味正，腴不腻人。泰县大东酒楼白汤肴蹄面，泌浆赛乳，味醇肉烂，两者在苏北里下河一带，同是脍炙人口的面点。不过以我们外人来说，总觉得螯面鲜腴而爽，肴蹄面醇滑脂厚，浅尝则可，食尽一器，则势所难能了。

在大陆除了各大都市外，大小乡镇真有些清朴淳古、渊雅出尘的茶楼酒肆，像苏州的吴苑啦，扬州的富春啦，都是格调别具，意境特殊的。

北平、上海、台湾的包子

中国不管哪一省的人都会做包子，不过有的地方拿包子当主食，有的地方把包子当点心罢了。

先从北平说起吧。北平有一种包子正名叫“门丁”，又叫肉丁馒头。一般包子不论甜咸荤素，都是用手包馅上笼屉来蒸，唯独门丁是把包子皮擀匀，铺在多棱形木制模子里，把肥瘦肉丁加大葱的馅儿填上封口，磕出来再上笼屉蒸的。门丁以煤市街致美斋最出名，您要是跟致美斋交买卖立折子，赶上午饭后到前门外几家园子听戏，让致美斋柜上打听到，约莫四点钟，中轴子的武戏一下场，人家柜上的伙计就手拎提盒送点心来啦。不是“葱肉门丁”就是“火腿酥饼”，大概听戏听饿了，觉得此时此地的门丁特别好吃。他们做门丁肥瘦肉搭配得恰到好处，而且大葱绝对挑好葱，没有葱须枯叶，所以特别腴润适口。甭说外地吃不到这样的肉丁馒头，就是在北平，也只有致美斋才有那么好的门丁呢！

“攒馅包子”，北平凡是大点儿的饭庄饭馆都不做攒馅包子，只小饭馆二荤铺才卖，可是也不普遍。攒馅包子以西单牌楼西长安街拐角的小楼最出名，这家小馆小到连字号都没有，其小可知，后来起了个名叫会仙居，可是大伙仍然叫它小楼。小楼一角有两个小单间，一共也坐不下十位客人，每早晨光熹微，天街人静，先泡一盏香茗，凭槛啜饮，等候新出屉的攒馅包子。如果喜欢甜咸两进，叫伙计到楼下端一碗热气腾腾的杏仁茶，否则来一碗本铺现勾的炒肝，就着热包子一块吃，不但特别落胃，并且有一种说不出的情趣和滋味。攒馅包子的馅儿以鸡鸭血胡萝卜为主，此外不过是豆腐、粉条、黄花、木耳、白菜、胡椒而已，可是人家调味料配得好，虽然素不见肉，可是吃到嘴里，一咬一兜红渗渗、油汪汪的汤，不明就里的人还以为是蟹黄汤包呢。还有一绝是包子皮并不光滑，皱皱巴巴颇不受看，吃到嘴里却

是越吃越爱吃。二楼的包子只卖早点，以三十笼为限，卖完此数，就明晨请早啦。离开北平之后，只在天津大胡同吃过一次攒馅包子，屈指算来已有三十多年不尝此味矣。

在民国十五六年时候，北平西城忽然发现一个卖天津包子带坛子肉的，每天下午三四点钟就沿街吆喝叫卖了。起先大家以为他拿天津包子来号召，一定是油大卤水多的狗不理的包子啦。等买回来一尝，敢情跟狗不理的包子完全两码事。他卖的包子，皮松馅多，肉不成团，松散腴润，轻油重卤，的确是下午点心的隽品。至于坛子肉，五香味太浓，生意就没包子兴旺啦。他做出来的包子不但滋味好，选料认真，保温方法更妙。他用一只口小厚缸带盖，加上棉套，包子拿出来，永远像新出屉儿热腾腾的。笔者后来跟他熟了，才知道他姓冯，叫葵子，靠近天津的杨村人，所以他的包子才叫天津包子。他的手艺确实是天津狗不理学出来的，算是同宗一脉，人家葵子能够别具手法而加以变更。他每天只卖一百二十只包子，分两次蒸，下两次街来卖，只在西四到西单一带胡同串卖，大约每趟用不了一小时就卖光啦。后来东北城又出了几个卖天津包子的，讲滋味油水，和葵子的包子一比，那简直差远了。过了两年此人忽然不见，听说卖包子赚了点钱，回杨村开蒸锅铺去啦。

“河间包子”，名为河间包子，其实包子是河间府人做的，摊子上挂着一方“河间包子”木牌幌子而已。他的包子摊设在东安市场南花园杂耍场子旁边，正对润明楼。笔者当年每天中午在润明楼吃饭，凭栏下顾，就看见一个胖子在一座白布篷子里一边包一边蒸，忙得井井有条。胖子胖得眉眼都挤在一堆，永远笑咪咪的，跟当今影剧双栖名艺人葛小宝仿佛像兄弟一样，两只手揉面活似两只大肉包子在那里翻动，尤其到了夏天，他穿一件夏布小坎肩，胖嘟嘟的身材，浑身哆里哆嗦，时常引得游人驻足而观。他做的包子别具一格，既没卤汁更没汤水，馅子松散可是柔润，同时保证不掺味之素（当时还没有味王味宝等等名堂，只有日本味之素）。他的紧邻就是爆肚王，叫一碗水爆肚配合着河间包子吃，凡是吃过的主儿准能回味出当年那份滋味吧！

“淮城汤包”，照字面上说，既然是淮城的名点，当然是淮城做得最好。笔者在苏北的时候，往来淮城十多次，每次到淮城总要吃一两次汤包。当地大小有名饭店的汤包大概都尝过了，以我个人的品评，吃来吃去还是北平玉华台的淮城汤包独占鳌头。玉华台的白案子

师傅是清末以美食著称的杨世骧家调教出来的家厨，所以玉华台的汤包半烫半发，面醒得好（面发好放一段时间再包叫醒面），吃到嘴里面不粘牙。汤包的卤水足，可是腴而不腻，据说他们另有诀窍。做卤水所用肉皮，是先把肉皮煮软，然后猪毛钳净，挂在通风的地方全都抹上老酒，让小风吹到半干，然后熬汤起卤。这样做出汤包来，就溶浆精美、腴滑不腻了。玉华台的汤包经过一般吃客交相赞誉，不久在北平出了名，后来神气到三五人去小酌，不是熟脸色，要点汤包，堂倌十之八九总会说今几个没预备。要整桌筵席，点心里才给您配上一道淮城汤包呢。

广东人有每天清早一盅两件到茶楼酒家饮茶的习惯，在上海一般酒家，在点心方面无不争奇斗胜，花样百出，用广招徕。有一个时期时兴吃大包，于是大家都在大包上别苗头，一家比一家做得大，你家馅儿好，我比你家用料更精细考究。笔者当时年轻好弄，跟几位好诤的朋友，一家一家去尝，所得结论是：“京华的包子大，新华的馅儿鲜。”京华新华两家在生意上素来是互不兼容的，既然叫大包，京华的大包做到五寸碟那么大，一些老客原来是每天一盅两件的，京华的大包既然大大放盘老尺加三，每天改为一盅一件就足够果腹的了。新华方面脑筋一动，量的方面不跟你争，在质的方面要把京华压倒，所谓新华鸡球大包，滑嫩腴润，的确不凡。大包在上海滩足足出了三四年风头，后来弄到供应不及，只限堂吃，谢绝外卖的程度。

闲来跟几位住过上海的朋友聊天，提起当年上海爱文义路美琪大戏院旁边专卖大肉包的摊子，大家都不胜向往怀念之至。他家的包子，以个头论，比天津狗不理的包子还大一号，不但面发得好，松软洁白，而且选肉认真，绝没夹筋带骨，吃到嘴里润气蒸香，异常适口。从天蒙蒙亮新屉包子出笼，做到十点左右，两千只包子就能卖完收市。摊子前既无长桌，更没条凳，吃客雁序排列，鱼贯而前，有的立而就食，有的包扎带走。当年上海名画家白龙山人王一亭、中南银行总经理胡笔江，都是那包子摊立食的客人。据说他家包子一出屉，站在旁边趁热吃特别腴美，等凉了再吃味道就差啦。

上海南市邑庙有一家卖南翔馒头的也是一绝，每逢假日早上，要去吃南翔馒头有时也得排队。他家南翔馒头比一般的个儿稍微大一点，优点是馒头皮上下四边厚薄擀得十分匀称，绝无上薄下厚的情形，而且只只完整，绝不会一夹漏汤。别家奉送配馒头喝的汤，全是酱油高汤加蛋皮，他家是鱼虾煮的白汤，浓鲜味正。有人带点回家拿

来下面，真可以跟驰名苏北泰县的白汤面媲美呢。上海好吃的包子种类还很多，在此不过介绍几种比较特殊的罢了。

台湾刚一光复，笔者初来台湾，人生地不熟，想吃两只新出屉的热包子，那真是戛戛乎其难。有一天在台北衡阳街，发现一家小饭馆叫绿园，居然有包子卖，于是叫了一客。包子形状怪异，颇像带褶的高桩馒头，面虽发得不错，可惜太甜，馅子是碎肉末，也是甜甚于咸，其味近似福州包子，而甜度尤有过之。在聊胜于无的情形之下，居然一口气吃了四只，这是来台后第一次吃的甜肉包子。

屏东夜市场，就像具体而微的万华圆环，百味杂陈，珍肴罗列，有一家温州人专卖温州馄饨跟小笼汤包。馄饨普普通通而已，小笼汤包可精彩了，面是半烫半发，肉馅的调配，纯粹江浙口味，腴而能爽，入口柔滑，每笼八只，价仅十元，堪称物美价廉。笔者来台三十年，足迹走遍全岛，可是所有吃过的小笼汤包，屏东夜市场的，要算第一家了。可惜这家老板食指浩繁，虽获小利，仍难赡家，年前改投别业，所谓屏东夜市场的小笼包，现在已成历史上的名词了。

去年十月十日在台北，有人介绍东门福利中心餐厅对门，有一家鼎泰堂吃蟹黄汤包（原来是油行，现在做起面点生意来了）。他家既卖粽子松糕，又卖油豆腐细粉馄饨汤包等等，这些面点不过尔尔，并无特色。所做蟹黄汤包每笼十只，售价五十元，虽然价不算廉，可是包子非常地道，蟹七肉三，毫不偷工减料，可惜蟹黄略少，因为所用蟹肉是石门水库豢养的河蟹，自然没法跟内地湖蟹相比啦。不过此时此地能有这样的蟹吃，已经是难能可贵了。写到此处忽然想起一个小问题来，我们大家都知道没馅儿的叫馒头，带馅儿的叫包子，可是偏偏北平的门丁，叫肉丁馒头，南翔馒头也是有肉馅儿的包子，一南一北都把明明是包子叫成馒头，百思而不得其解。本想送请中视公司综艺节目“头脑体操”栏目研究一个正确解答，可惜这个节目又告停播，只好暂时存疑！如有高明之士知道原委惠予指示，那就感谢万分啦。

宋子文在武鸣园大啖河豚

究竟河豚在鱼类里是不是最为鲜美，我不敢说，可是大江南北“拼命吃河豚”这句话，古已有之，而且真有嘴馋的朋友，因贪吃河豚而被鱼子胀死的惨剧发生过。

河豚别名叫鲑，可不是美国人喜欢吃的那种鲑鱼。古时又叫鲀，生长在河海交流咸水淡水之间，中国的河豚以淮海一带生产的最为鲜美。这种鱼小嘴大肚子，属于无鳞鱼类，肚腹都是雪白颜色，也最敏感，一碰到水藻鳞介，立刻像皮球一样膨胀起来，所以淮阴一带土话又叫它气泡鱼。

河豚种类繁多，虽然全都有毒，可是分为可吃跟绝对不可吃的两种。淮城淮阴一带，到了春末夏初，河豚正肥的时候，大家小户都要吃上几顿来解解馋，因为所见者多，所以出了若干割烹专家。他们一望而知何者肥腴可吃，何者不但不能吃，而且要立刻弄死深埋地下，以免别人误吃中毒。据精于此道的人说：“河豚脊背花斑纹理越鲜明，毒性就越剧烈，背颈呈现浅灰色每条不足一斤的，那是属于花斑河豚幼鱼，土名叫做灰气泡子，也不能吃，吃了也能送命。”总之，河豚味道鲜美，别有一番风味，是别种鱼类无法跟它比并的，所以有人宁可拼着性命来吃河豚，这足以证明河豚的甘鲜腴美是多么诱惑人了。

其实割烹河豚有几条基本原则，能把握住原则来吃河豚，是不会吃出人命来的。到了河豚上市时节，淮阴一带讲究接姑奶奶回娘家吃河豚。如果时常吃出人命来，谁还敢冒偌大风险接姑奶奶呀！吃河豚主要选毒性轻微河豚，其实河豚肉大部分是无毒的，其毒多在肝脏、卵巢、鱼子、鱼血里，只要收拾得干净，那几种有毒的鱼摒弃不吃，就不会出问题了。笔者两度到淮城，一次是冬季，自然无河豚可

吃；另外一次正是荆芥开花（据说荆芥花落入河豚汤内，吃者中毒无救），应当是河豚上市的季节，只见当地住户家家洗盆刷桶，那是准备吃河豚的前奏，以为这次必定可以大快朵颐了。谁知那一年鱼汛稍迟，还没有河豚应市，可是公务紧迫，又不能稍延，幸亏淮城居停沈劲冬兄家中存有隔年晒制的河豚鱼干，烧肉煨汤，总算稍解馋吻，可是干鲜有别，始终有一种隔靴搔痒的感觉。

民国二十二年役于汉，武汉也是出产河豚、讲究吃河豚的地方，尤其硚口的武鸣园是武汉三镇远近驰名的百年老店。真有远从沙市、宜昌慕名而来，特地赶到武鸣园吃河豚的。硚口地区已经算是汉口郊外，武鸣园是一座木造楼房，楼上楼下可以坐六十位客人，迎门就是一铺大灶，溶汤沸滚，鱼香四溢。可是墙宇黧黑，泥垢斑驳。第一次光顾的时候，猛然想起李时珍《本草纲目》上说：“煮河豚时忌梁壁火焰。”看了这种情形，哪还敢倏然入座，幸亏同去的赵知柏兄光顾过多次，毫发无伤，这才抠衣坦然入座。武鸣园这大锅鱼汤，平素是煮鳊鱼，河豚上市加河豚，终年鼎沸，羊脂温润，其白胜雪，比起扬泰的白汤面自更鲜腴肥美。到武鸣园吃河豚，都是专程而来，既然豁出去啦，自然是一大碗一大碗的，像吃蛇羹一样大啖一番。请想能够拼着性命不要也要尝尝的美味，其滋味如何，还能错得了吗？所以吃完之后，每个人全是湛然香暖，其乐无极。

民国二十三年春天，财政部部长宋子文来汉口巡视财税机构，统税局的谢奋程、印花税局的韦颂冠、江汉关的席德炳、金城银行的王毅灵，都是财税要员，公余自然追陪游宴。当时汉口只有一家粤菜馆是冠生园，连吃两餐，就都厌腻，宋一再提出要吃一次武鸣园的河豚，可是在座政要，谁也不敢应声。第三天在吃中饭时，宋忽然掏出一枚银圆，笑着说：“我打听出吃河豚的规矩，要吃就是自摸刀（自己吃自己），因为有危险，所以没人敢请客的。我自己出钱，不要人请客，你们这些识途老马，总应当陪我一尝异味了吧！”他这一番连玩带笑的话说出来之后，晚饭大家只好硬着头皮，陪他到硚口武鸣园吃河豚啦。

宋体力充沛，食量兼人，有一年因为某种政治因素辞去财政部部长职务，某一位新闻记者访问，问他是否健康欠佳，他毫不考虑地说：“本人体健如牛，这次请辞完全基于政治上看法不同。”率直大胆，上海新闻界的严独鹤先生，称宋是天真无邪的部长，可以说批评得恰到好处。后来他再度出掌财政部，部里同人背地里送他一个绰

号，叫他牛部长。这次到武鸣园吃河豚，既然是想望已久，自然是大啖一番，想不到顷刻之间，他连吃四大碗，好像意尚未足，连说过瘾痛快，“拼命吃河豚”这句话是有它的道理的。

自宋吃过武鸣园后，这家馆子名气就更大了，中央要员道经武汉，赶上河豚季慕名前往的，大有人在；比起苏州木渎吃鲃肺汤还要来得轰动。

胜利还都，有一次资源委员会在上海中央银行开会，笔者又跟宋氏相值，他想起当年在硃口武鸣园大啖河豚的往事，豪情飙发，自信虽然事隔十多年，仍有连啜四碗的食量。笔者告诉他在抗战期间，日机轰炸武汉，硃口受灾惨重，武鸣园已经成了一片瓦砾。彼此相顾，回想当年大家狂啖河豚的豪情壮举，心里都有一种说不出的滋味。

从民国三十五年来台，久已忘记河豚鲜美滋味，哪知道日本人爱吃河豚的也大有人在。前几年日本料理银锅在台北新开张，银锅主人跟亡友徐松青有旧，他从日本运来一批河豚，知道松青最嗜河豚，所以约了我们几个不怕死的大尝鲜味。可惜日本烹调方法跟中国不同，他们是吃生的，配料也是吃沙西米的一套，把河豚鲜腴肥润的特长，都让芥末辣味给搅和了。虽然觉得可惜，可是又未便说出口来。这件事距现在又有十多年，想吃适口充肠的河豚，只有等将来解馋吧！

也谈猪油

前些时看到万象版刊载《猪油何处去了》一文，于是也使我想起许多有关猪油的事情来。

早年在华北，甚至于全国各省，无论是家庭或大小饭馆，除非您事先对家里厨子、饭馆跑堂交代要用素油，十之八九都是用猪油炒菜的（华北有些省份，像山东、河南，猪油还要加个“大”字，叫猪大油）。平心而论，用猪油炒的菜，如果适量适时，滚热上桌，那的确比素油炒出来的菜滑润好吃。舍间当年所用女佣大半都是从南方带回北平来的。重堂在闺，长辈中有的终年茹素，有的啖经礼佛，每月总要吃几天花斋，持斋的素菜恐怕大厨房锅碗不干净，全是由女佣们动手烹煮。那个时代尚无所谓的红花籽油、色拉油等，北方人炒素菜只知用小磨香油，南方人才会用花生油，所以舍间的素菜是花生油或者小磨香油两者兼用的。用素油炒菜，唯一要诀，是油一定要滚得透，菜再下锅，否则有豆腥气香油味不好吃。最早德国医院法国医院两位名医狄波尔、克礼极力提倡他们的病人吃香油或花生油，不要吃动物油，后来协和医院开业后，院里大小大夫众口一词，认为凡是动脉硬化、胆固醇浓厚、血管栓塞、身体过胖的病人，十之八九是吃猪油太多所造成的。劝病人以后不吃动物油，改吃植物性的油类。舍间对这点倒是得风气之先彻底响应，让厨房炒菜，不分荤素一律改用植物性的油脂。可是一般饭馆因为猪油做菜腴润滑厚，而且多年以来成了习惯，硬是改不过来。

北平最负盛名的山东馆是东兴楼，厨房大灶就设在大门左边，不但来的饭座儿，就是过往的行人，都可以看见掌勺的大师傅在灶火边上，一把大铁勺能把勺里菜肴一翻多高，勺铲叮咚乱响，火苗子一喷一尺多高，灶头上大盆小碗调味料罗列面前，举手可得。最妙的是，仅仅猪油一项就有四五盆子之多，不但要分出老嫩，而且新旧有别，

什么菜应用老油，什么菜应用嫩油，何者宜用陈脂，何者宜用新膏，或者先老后嫩，或者陈底加新，神而明之，存乎一心，熟能生巧，仿佛在油上功夫运用到家，才能获得调羹之妙。所以说吃火候菜，家庭烹调技术再高，也没法跟饭馆子来比的，就是这个道理。至于后来提倡用素油炒菜，诚如该文作者陈明所说的猪油在我们四周“化明为暗”，那是百分之百事实，一点儿都不假。

在北平，猪油另外一条出路是中式饽饽铺，他们无论做什么样的点心，一律都用猪油，因为猪油起酥容易。至于持斋人吃的素点心，有专门卖净素的点心铺，因为北方人最初全不懂得使用花生油一类的植物油，所谓素油就是香油，因此做出来的点心一股子香油味，除了吃斋的以外，谁也不愿意吃素油的点心。谈到饽饽铺所用的猪油，不但特别，而且讲究，有一年笔者让西四牌楼兰英斋做点藤萝饼，自己家拌好了馅儿让他们去做，在柜房一聊天，就聊到猪油上了。他说柜上特别另外做了二十个藤萝饼，是柜上送的，让我回家用瓷罐子收起来，保证留到年底吃，绝对不会走油发霉。这些饼是三十年陈猪油烙的，不但特别酥，而且放个一年半载保证不坏，后来这些藤萝饼，真是放了大半年才吃，一点都没坏。

早先北平没有屠宰场，屠户杀猪的地方叫汤锅，都集中东四牌楼西四牌楼一带，汤锅除了杀猪之外，就是熬炼猪油。他们把熬好的猪油，倒在陶制大坛子里，做上年月记号，就窖藏起来，每年一过重阳，登过高，饽饽铺的大掌柜的就忙着进货了。这时候汤锅方面，同行公议的油价也挂上水牌（北平买卖家都有一块木质记事板挂在柜房，随时记事叫水牌），油价是年代愈久，价钱愈高，最久的有三十年以上陈油，虽然早晚市价不同，可是听说要比新油贵到十倍以上的价钱呢。不过这样陈年猪油价钱太高，每一家饽饽铺，每年也不过买上二三十斤而已。

华中华南一带得风气之先，早就知道用菜油跟花生油豆油炒菜了，当年上海闻人关纲之（号关老爷）开的素食馆功德林，有一个名菜叫炒豆腐松，因为香酥松脆，腴润味永，大部分人都不相信是用素油炒的。其实人家功德林楼上设有佛堂，佛门善地，绝对不进荤腥，功德林是为方便茹素人而设，既不谋利，又何必自欺欺人呢。

台湾在光复之初，不但大小饭馆清一色是用猪油炒菜，就是家家户户炒菜也都用的是猪油，游弥坚做台北市市长时期，工程师学会在台北召开，舍表兄张文田从上海来台与会，游张两人在内地时是同班

同学，而且同屋，游请舍亲在寓小酌，所有炒菜都用的是素油。在座有一位老者是游市长的一位长亲，每一道菜上来，他老人家一直不动筷子，后来说出是不吃素油，当时笔者觉得很奇怪。后来参加了几次本省朋友的大宴小酌，任何菜肴一律使用猪油，无怪游氏长亲骤然间对吃素油无法适应呢。

近十几年来，每位家庭主妇都知道吃动物油对身体健康极为不利，所以无论到本省外省亲朋好友家吃饭，饭桌上几乎已经闻不到猪油炒菜味道，几乎都改用植物油了。虽然有些饭馆仍旧阳奉阴违地偷偷用猪油炒菜，点心店用猪油做糕点，可是植物油的使用量确是直线上升，时常呈现供不应求的现象。准此以观，动物油的使用量自然是相对地减少了。不过有一项令人不解的是，现在每天屠宰猪只头数，依然渐有增加，大小饭馆，中西点心店铺也消化不了偌大猪油数量，这些多出的猪油都怎样消化掉了呢，诚然是个令人不解之谜。最近有位海关朋友对我说，剩余猪油，已然列入外销物资行列，拓展外销，你大概还不知道呢。我希望海关那位朋友说的百分之百是事实，否则若干的猪油化明为暗在我们左右作祟，对我们大家健康的影响实在太大了。

做酪新法

今年春节跟梁实秋、夏元瑜诸兄，在台北国宾饭店小叙，聊来聊去就聊到北平的奶酪了。实秋兄说：“有一种外国货凝乳片，用来做酪不但简便，而且可以乱真。”当时我以为中山北路一带伙食房一定有得卖，可是问了几处，都是摇头全是莫宰羊（不知道），后来有几位读者写信来问凝乳片何处有售，于是我又到高雄几家大百货公司去问，仍然不得要领。

七月初实秋兄自美旅游返国，承惠寄美凝乳片“JUNKET” Rennet Tablets两盒，每盒十二片，每片可制两饭碗奶酪，制法非常简单。

一、新鲜牛奶两小饭碗，约八分满，一并倒入锅里稍煮，只要温热，不可滚沸，如太热，要等吹凉再用。

二、煮牛奶时加糖，但不可过多，太甜就不像奶酪了。如有适当香料此时加入，否则不加为是。

三、趁牛奶微温时，放凝乳片，先用温水把凝乳片泡几分钟，等稍软化，用匙羹碾碎，调成糊状，加进奶内搅和均匀。

四、等牛奶凉透，放入冰箱约两小时就凝固可吃了。奶酪做好试尝之下，凝而不滞，濡而能润，虽非正宗心法，可是比起当年黄媛姗在中华路制售的奶酪，以及高雄大水沟“都一处”老板做的，都显得高明点。唯一缺点是嗅觉方面似乎少点糟香，下次再行试做，准备溶化凝乳片不用温水，改用甜酒酿（北方叫江米酒），喝酪微带糟香就尽善尽美了。

自从梁实秋兄在《联合报》“万象”版写了一篇《酪》，在下又补充了一段《续〈酪〉》，跟着有若干读者写信给咱，问酪的做法跟凝乳片在何处有售。这种用凝乳片做酪的方法，不但简单明了，而且跟老法子做出的酪，极为相似，所以特地写来公诸同好。

红烧象鼻子的秘密

先母舅张柳丞公游宦粤省多年，所以对于羊城饮饌，品尝殆遍，常听他老人家谈起，民国二十年前后民康物阜，在饮宴方面奇裔豪华，珍错悉备，当时广州有所谓四大酒家，最负盛名。西关的“谟觴”、“文园”，南关的“南园”，长堤的“大三元”。这四大酒家各有自己的招牌菜：大三元是以红烧紫鲍排翅为号召；南园是以上汤称雄，上汤一海碗外卖，是小洋两元，照目前银码折合价钱，也就太惊人啦；文园以四热炒驰名百粤，他家热炒纯粹用螺蚝蛤蚧一些珍异水族入饌，上味横出，争夸异味；谟觴珠帘玉户，鸱甍飞檐，锦铺俨然，壘灶清奇，当年如设满汉全席，非有谟觴那样高堂邃宇，才能够撒筵翻席周旋进退，揖让自如，推为当时最开阔的场地。谟觴在广州以会做满汉全席驰名，同时香港德辅道中有一家大同酒家也以擅制满汉全席自夸，尽管岭南富饶，豪商巨富、西绅买办云集港九广州，每天觥筹交错，锦衣玉食，过着纸醉金迷、穷奢极侈的生活，可是谁也不会随随便便来上一桌满汉全席大啖一番。两个酒家互别苗头的结果，毕竟谟觴主人棋高一着，独出心裁，把满汉全席的熊掌、驼峰、象鼻、猩唇四珍之一的象鼻拿出来奉客，凡是一百二十元以上的酒席就外赠敬菜红烧象鼻一簋请客品尝，这道菜羊脂温润、濡肥腴烂，可是毫不腻人。

梁均默（寒操）先生是粤菜饮饌大名家，张梁两公对这道菜的质量时常发生疑问，大象在中国并不是一种普通动物，搜求并不简单，如此供应，难道就不怕原料不济了吗？而且肌理滑香，象肉何以如此柔嫩，屡次向堂倌探询，也不得要领。台湾光复两老先后来台偶或聚晤，还常把在广州西关吃的红烧象鼻当话题来谈说呢。

上次笔者在“万象”版写了一篇《华筵馐余》，也谈到了象鼻，承读者周逸亭先生赐告；据说约莫在二十年前，香港毕打街有一家蓝

天餐厅，周先生就在该餐厅工作。餐厅老板庄保庆把中餐部分包给一位罗医生承做，罗医生手下有位厨师谢乐天，曾在清宫御膳房当过差。于是他们想出一道御厨名菜“红烧象鼻”，为了招徕吃客，凡是预订酒席，每桌在二百五十元以上者，便每客奉送一小碗。周先生因为近水楼台，常到厨房舀一两碗来吃，味道确实跟红烧牛肉差不多。在生意最旺盛时期，每天要送出好几十碗，但最令人奇怪的是，从没见有人把整条的象鼻子背进厨房里来过。究竟象鼻从何而来，厨房里一千人等固然是守口如瓶，就是问掌灶的谢乐天，也只笑而不答。

直到庄罗两人因故拆伙，罗大夫到九龙河内道开了一家江南之家，谢师傅当然跟着跳槽，临分手的时候，谢乐天才把这个秘密说出来。敢情所谓象鼻，实际是猪大肠的肠头冒充的。把肠头最肥厚一段切下来，用粗绳一道一道地扎成象鼻的横纹，浸在卤水里三天，肠头已然成形，然后用重油浓料红烧，脏气全消，再也吃不出是大肠的味道了。

经过周先生这一番解说，几十年的疑惑豁然顿开，同时周先生亲身经历与张梁二公所知大致吻合。由这件事情证明，所谓山珍海错，并不见得完全是名实相副。有些菜名叫起来，让人觉得这道菜是灵肴异味，如果西洋镜拆穿，实在稀松平常，没什么奇特之处，不过是唬唬人而已。

新剥“鸡头”糯又香

芡实在北方又叫“老鸡头”，剥好的叫“鸡头米”。芡实生在濠濮潢泽之中，叶大而圆，平贴水面。面青背紫，花茎有刺，夏天茎端开紫色花，很像鸡头，所以才叫老鸡头。头里果实累累，还有几层含有黏液的软皮，因此剥取鸡头米不但手续繁复，而且一不小心很容易被硬刺扎破手。除了北平之外，在下只在苏州无锡吃过芡实米，其他各处只有晒干的芡实米当药卖，照《本草纲目》、《雷公药性赋》阐释，芡实具有健脾利湿、去积滞等功效。

北平各种吃食，都是有节气管着，抗战之前，比如说爆烤涮，任何一家饭馆，不交立秋，“烤涮”两个大字招牌，是没有哪一家敢挂出来的。自从日本军阀攻占华北一带，那一群土包子一吃涮羊肉，敢情比他们的鸡素烧滋味鲜美，再一尝烤肉，比他们铁板烧更是香而且嫩，因此不管夏日炎炎，虽然顺着脖子流汗，或烤或涮，照吃不误。可是人家卖老鸡头的，跟日本人沾不上边，依然是不交立秋，绝不挑着挑子下街。卖老鸡头呀，刚上河哟，他永远吆喝老鸡头，其实最嫩的煮出来之后，外皮浅黄，刚刚完浆，不但不好剥，而且也嫌嫩了点。真老鸡头煮出来之后，外皮颜色呈青褐色，要用砖头把外皮敲碎，剥开来吃，要有牙口，喜欢带点咬劲的，才爱吃真正的老鸡头。一般人大半都爱吃不老不嫩，煮好之后，外皮是深老颜色，老北平管它叫二苍子。这种鸡头剥好用清水漂洗干净，放在新鲜牛奶里加白糖煮来吃，甜糯九投，珠泛雪液。苏锡一带最讲究吃甜食小品，可是香糯清新，就是苏州荡口菱塘的芡实也有所不及。当年白发鼓王刘宝全就讲究吃鲜奶子煮鸡头米，他说：“这种吃法既可补中益气，又能让嗓音打远，尤其是海淀天一堂一带河塘产的老鸡头更好，因为那一带水田是玉泉山泉水灌溉的，菱藕鸡头固然比别处生产的鲜嫩带甜，就

是当地御田的红湛稻，又何尝不是一绝呢！”所以每年老鸡头一上市，他总要托朋友到海淀带点老鸡头回来尝尝鲜。

笔者一到秋天，老鸡头一上市，只要卖老鸡头的在门口一吆喝，天天买上二三十个，立刻叫人挑二苍子，煮熟了有空闲就自己砸碎剥着吃，不是此中人，不会领悟这份情调，没有时间就只好用牛奶煮来吃了。来到台湾一晃二十多年，不但没听说哪儿有鲜的老鸡头卖，因为这些年也没进过汉药店，究竟药铺里有没有干芡实米卖，还不得而知呢！爱吃老鸡头的朋友，听到说老鸡头馋不馋？

春江水涨刀鱼肥

前两天陈嘉骥先生在“万象”版写了一篇《松花江冰下网白鱼》，把渔把头钻进冰窟窿里拉网钓鱼的情形，写得绘影绘声，同时把冬天松花江白鱼（当地人又叫它冰窰儿）细嫩鲜美刻画无遗。我想凡是吃过松花江白鱼的人，看了之后口水都要直流。

中国人吃鱼讲究焦山的鲥鱼、松花江的四鳃鲈、浔阳江的活鳊鱼、松花江的大白鱼，这四种鱼被称为鱼中四大隽品。其实要论鱼肉细嫩滑润，这四种鱼肉的细嫩，都要逊刀鱼一筹。刀鱼本名魴鱼，又叫鲙鱼，鱼身狭长，两侧窄薄，极似尖刀，所以才叫刀鱼。

太湖出产的刀鱼，鳞细色白，通体如银，比天津卫河的银鱼还要白亮，太湖渔家叫它湖魴，还不算刀鱼中的上品。最好的刀鱼，是产在江海交汇的海域，江苏的瓜州一带，四月底五月初，回游到里下河一带，这时候春江水涨，正是膘足肉细、甘肥适口的最好时光。无论怎样烹煮，都没有腻滞成糜、碍口不爽的情形。古人说，鲥鱼多刺，海棠无香，曾子固不能诗，是世间三大憾事。口之于味，当然各有不同，以在下吃鲥鱼品尝所得，鲥鱼之妙，妙在附鳞之肉，蕴有油脂。这部分鱼肉确极腴美，可是其他部位的鱼肉则粗糙滞涩，别无可取之处。

少年时曾跟三五友好，自己操舟在焦山江面捕得鲜鲥鱼，立刻在船上割烹下酒，那种刚出水的鲥鱼，可以说是最新鲜的鲥鱼了吧，可是仍旧有鱼肉太粗的感觉。古人常把鲥鱼多刺列为憾事，其实鲥鱼的精华就在鳞，冗刺虽多，倒也无碍。可是刀鱼就不同了，全身密密茂茂尽是细刺，刺越多的地方肉越细嫩。北方吃鱼，除了天津人的技巧可以媲美江浙人士外，多数北方人对于多刺的鱼，都是望鱼兴叹，莫可奈何的。

有一年在扬州某次宴会上，座客都是美食专家，又赶上刀鱼季，笔者夸赞刀鱼的肉实在太鲜美了，可惜细刺太密，令人无法享受。同席谦益永盐栈经理许少浦君，即席约定第二天在盐栈早茶吃刀鱼面。届时共有七八位客人应约而来。扬州人吃东西一向是斯斯文文的，可是吃面用的碗可真不小，比北方的小海碗稍微秀气点，每人刀鱼煨面一大碗（煨面仿佛北方的炆锅儿面）。玉润鹅黄，剔好的刀鱼肉，每碗上都是铺得厚厚实实，照我估计每碗差不多要七至八条的刀鱼肉才能铺满。

当时我觉得非常诧异，哪儿来的若许厨子专剔鱼刺？后来有一位盐栈执事透露，刀鱼刺多冗细甬说没法剔，就是剔也没法剔得一根刺不漏，刀鱼剔刺，有一个巧妙方法，困难问题自然迎刃而解。刀鱼面最好以上等口蘑吊汤，取其清逸湛香，加入少许京冬菜红烧，选一大铁锅，用木质锅盖先拿碱水清水洗净，把生橄榄（又叫檀香青果）榨汁，在锅盖阴面涂抹几遍，然后把烧好的刀鱼，排列锅盖阴面。另用细竹片分头中尾三段，把鱼嵌牢，不让整条滑脱，锅里放下烧鱼原汁略注鸡汤或高汤，随后把锅盖盖严。大约经过一小时，鱼肉经滚汤热气蒸熏，自然全部掉到汤里，整条鱼骨头，仍旧完完整整粘在锅盖阴面。用这个方法做的刀鱼面，可以放心大啖，就不必担心鱼刺卡喉啦。

后来曾经依法炮制，历试皆然，从此每逢刀鱼季节，总要大啖几次。现在栖迟海隅，虽然偶或有刀鱼卖，台湾刀鱼也微蕴甘香，可是肥腴醇厚比内地的刀鱼，相差太多了。望风怀想，立刻引起无限乡思。

纤纤春笋忆鲥鱼

前两天在超级市场蔬菜柜里，看见收拾得干净细嫩的春笋，立刻想起当年在内地，不正是吃春笋烧鲥鱼的时候吗？江南春早，在江淮一带，献岁发春，水暖鱼肥，第一道上市的鱼鲜，就是古人称鲑、鳊、鲈、鲙，中国人跟日本人都爱吃的河豚鱼了。

河豚将近残市，接踵而来的就是刀鱼。刀鱼的学名是鲟，又叫鲟鱼，苏东坡在宋代不但诗词书法冠绝当时，他的好啖也是出名的，东坡肉就是他老人家的杰作。他的《寒芦港》诗：“溶溶晴港漾春晖，芦笋生时柳絮飞。还有江南风物否，桃花流水鲟鱼肥。”诗里所说的鲟鱼，就是我们现在说的刀鱼了。

每年清明过后谷雨之前，柳絮成团，丁香初绽，也正是刀鱼下市鲥鱼登盘荐餐的时候。鲥鱼原名鲙鱼，大家叫惯了鲥鱼，久而久之，有人叫它鲙鱼，反而觉得有点陌生了。靠近长江一带口岸，都有鲥鱼踪迹，不过以江淮地区所产肉嫩味鲜，特别出名。

鲥鱼因为体型宽厚，每尾都有二三十斤重量，如用网罟，往往被它挣脱，破网潜逃，所以捉捕鲥鱼一定要用滚钩才能得手。鲥鱼肉细味厚，骨软多脂，因此容易朽腐，所以鲥鱼一离水，就必须立刻冰藏。运往市场销售，售价也就比较一般鱼鲜为高，就是这个道理。

鲥鱼既少人清蒸，更没人煎炸，多半都是红烧。鲥鱼上市，春笋正肥，鲥鱼只有鱼骨，没有冗刺，把鲥鱼连骨带肉，切成寸半骰子块，用重油文火煨炖，起锅上桌，热腾腾、红炖炖、汁稠稠、香喷喷的，膘足脂润，腴不腻人，可算是宜汤宜饭鱼中隽品。吃刀鱼怕刺，吃河豚怕死，只有吃鲥鱼可以随意大啖大嚼，此在老饕们来讲，鲥鱼季若能够放量吃几顿春笋烧鲥鱼，也是人生一大快事。

民国二十年笔者于役汉皋，同人在武昌蜀园上巳春禊有一味豆瓣鱼，瘦小枯干，人人摇头，在座有位同人说武昌太守梁大胡子（梁鼎芬因留有络腮胡子自号梁髯，所以人称梁大胡子）宁吃武昌鱼，把武昌的鱼说得天花乱坠，其实不过尔尔，何足为奇。同座有位詹君子寿，湖北麻城人，是黄石港水泥厂厂长，他说：“黄石港有一种时鲜名菜叫鲰鱼，因为长江江面浩瀚，波涛汹涌，黄石港是长江江面最狭仄的一段，鱼群拥至，腾波鼓浪，触石吐云，共声骇人。此时正是鲰鱼盛产时节，等网得大鱼，当请在座饱啖一番，就知道梁星海所言非虚了。”我虽然吃过不少次鲰鱼，可惜始终未曾一窥鲰鱼的庐山真貌，现在既有的吃，又有的看，所以一接电话，立刻命驾而往。敢情鲰鱼鼻短有须，嘴巴生在颌下，腹泛青白，有类鲇鱼，鱼身巨大无鳞，背上有一条竖立的鱼鳍，所以古人叫它鳍鱼是有道理的。不论多坚韧的渔网，鱼鳍一划而过，有如利剪裁帛，迎刃而分，由此才知道网鲰鱼一定要用滚钩的道理在此。自从在黄石港吃过一次鲰鱼，证明鲰鱼潯洄地区广袤，并不限于淮海一隅了。

抗战初期，政府南移，凡是来不及随军转进的，大家都麇集沪渚暂避尘嚣。有一天柳诒徵、柳贡禾叔侄修禊春酒，请吃鲰鱼，想不到清道人李百蟹也是座上客。久闻李百蟹大名，能获晋接欣幸之极，他除了大块吃肉之外，并且专拣鱼骨吸吮，据说：“鱼肉固然甘肥适口，可是鱼的骨髓有同玉液琼浆，那比鲢鱼头脑，羊脂温润高明多矣。”自从这次得聆教益，嗣后每逢吃鲰鱼，对于鱼骨总是嚙咀啜啍，不轻言放弃。

世交徽州潘锡九、金陵周植庵，因为久居邦江，对于鲰鱼，同有特嗜。民国十年春季，啬公张季直在南通召开大生纱厂理监事会，潘周邀我同去南通出席，这次结果非常圆满，啬翁前辈异常高兴，会后请潘、周、胡笔江及我宽住两天，请吃田四嫂拿手菜烧鲰鱼。田四嫂是苏北宜临人，曾经侍候过绣圣沈寿多年，沈在南通去世，田四嫂仍留张家，在小厨房工作。田受沈氏指点，颇得调羹之妙，蒸鳧炙鵝，醇正昌博，尤其烹制鲰鱼，更是技擅易牙，巧手薪传。田四嫂烧鱼向来是不用鲜笋而用笋干，每年春笋上市，河虾正肥，洗出晶莹温润的虾子阴干，用极品白酱油浸泡经年，然后再把新上市春笋用虾子酱油泡上三五天，取出晒干，密封收藏，等烹制鲰鱼时候，开封使用。不但助鲜提味，而且色香味永，烹调精细入微，这是所吃过鲰鱼中的极品。大啖之余，此后每逢鲰鱼季节，对于田四嫂鲰鱼，都是念念不忘。据张季老说：“欧梅阁落成后，曾经在阁内东楹请欧阳予倩、梅

晚华吃鲥鱼，前清遗少小辫子刘公鲁，啬公知他酷嗜鲥鱼，曾折简相邀，惜他正值卧病，未能践约，事后自怨朵颐福薄，写了一篇情文并茂的《鲭鱼颂》，登在天津出版的《南金》杂志上，被袁寒云看见，说他馋人嘴脸、贪饕丑态跃然纸上。两人竟然为鲥鱼打起笔墨官司来，两支健笔，你来我往，煞是热闹，报界的张丹斧、郑逸梅由劝架都被卷入笔战漩涡，最后还是陈筱石知道后，请大家吃了一次鲥鱼来排解，这场官司才算落幕。”这段鲥鱼趣事，不是啬老亲口述说，外间恐怕知道的还不多呢！由此可见，鲥鱼对馋人的诱惑是多么大了。

对虾

台湾叫大虾，华南叫明虾，华北叫对虾，这种虾除了不近鱼腥的人以外，大概没有人不爱吃的。故都美食专家谭篆青说：“海味里除了鱼翅鲍鱼之外，最爱吃对虾。中国从东北到闽粤，整条海岸都出产鱼虾海味，气温低水越凉，鱼虾鳞介的纤维组织就越细润，鲜度也就越浓郁，所以天津、烟台一带所产的对虾，虽然也都鲜嫩适口，可是跟关外营口的对虾一比，吃到嘴里，味觉上就有所不同了。”篆青说这话的时候，我还不知营口的对虾是什么滋味，可是每年到了对虾季儿，平津大小饭馆所做的炸烹对虾、红烧虾段、虾片炒豌豆，甚至北平红柜子卖熏鱼附带卖的熏对虾，都是佐餐下酒的无上美味。

有一年我从上海回北平，坐的是招商局北洋班的新铭号海轮，船到塘沽等候检疫验关进口，正赶上对虾旺季。搬夫脚行们就在码头边上，一只红泥小火炉，花椒盐水煮对虾，边吃边剥，香风四溢，其乐陶陶，令人垂涎。船上的茶房说，码头工人煮的对虾，除了花椒盐外什么都没有，可是吃起来别有风味。起初我不相信，后来他拿了两只让我尝尝，微含咸味，鲜中带甜，的确所言不虚，慢慢剥壳下酒，平淡中另有淳朴的原味。后来不管在什么地方吃怎样做法的对虾，都会想起塘沽白水煮对虾的滋味。

烟台威海卫也出对虾，我觉得他们晒的大对虾干也是一绝。轮船经过烟台，多半不靠岸，而在海中下锚，卖香蕉苹果、大头鱼、大对虾干的小贩就纷纷从舢板揪住钓竿鱼贯而上。在民国十五六年一百只对虾只卖一块银圆，到了上海把对虾干用五花肉红焖，吃过的人都认为是酒饭两宜的美肴。虽然谭篆青告诉我，华北的大对虾，还赶不上东北营口的对虾肥美，可是总有点儿不相信，纵然是心向往之，可惜当时没有机会去一饱口福克解馋吻。

有一年舍亲范其光从海参崴总领事调任中东铁路局理事，在哈尔滨办公，托舍间给他物色一名厨师，因为东北工钱高，比关里挣得多，所以福兴居的江师傅愿去趟关外。他红白案子都是高手，整桌酒席也应付得下来，于是介绍他去了。过了一年多，他托关外来人给我带了一个封口的饼干罐子，他带话说：“里头装的是营口虾油。营口是关外出海鲜的地方，新鲜鲍鱼又肥又嫩，大对虾壮苗多膏，不但关内吃不到，而且价钱又特别便宜，经久不坏。”起先我以为是关东卤虾的虾油，等把罐子打开一看，浮面上是一层晶莹凝玉的油脂，底下殷红柔曼，膏腴泛紫，全是剔净虾脑熬出来的红油，表面看像辣椒油，拿来煮面，鲜味扑鼻，那比上海大发餐馆的虾脑面不知道要醇厚多少倍了。从吃过营口对虾熬的虾脑油才相信，当年谭篆青所说海味鲜腴北胜于南的理论不是夸张骗人的。

台湾沿海多港湾，出产大虾，尤其是东港大虾驰名远近，近些年来台湾凡是喜庆宴会，成桌酒席，似乎主菜里都少不了番茄明虾或是红烧虾段一类菜肴，于是对虾的身价越提越高，一大盘明虾价钱，比四五位烤涮两吃价码还要结棍。严格地说，台湾的对虾讲个头论卖相都很不错，可是头大脑小，尾长而虚，虾肉老而且粗，鲜度更是淡而不足。依我个人来看，这种货色要卖到几百块钱一斤，是不值得的，甚至有些不太规矩的菜馆，伙计一看客人是生脸色，要是再带着如花似玉的美眷，不管冰箱里对虾新鲜不新鲜，干脆狠这秧子（冤大头）一家伙吧，愣说对虾不错。您要同着生朋友或是新交的女伴，一个磨不开，点头认敲，三两人的小酌，吃完一算账，真能敲您半桌酒席的价钱，这种堂倌可就太狠心啦。您要是遇上这种场合，挨敲事小，吃坏了肚子事大，咱们也就只好以牙还牙啦：冰箱宿货，快要变味，不但变色，而且一糟就切不成片，您此时不吃炸烹，也不吃番茄红烧，跟他点个清炒虾片或是虾片鸡蛋炒饭，要是您对虾不新鲜，他就抓瞎没咒儿念啦。常在外面跑的人，难免碰上这种尴尬场面，我虽然不愿意整人，可是也不愿意让人整，用这种方法去应付不规矩的堂倌，准保是百试百灵呢！

白肉馆——砂锅居

北平有一家小饭馆，开在西四牌楼缸瓦市大街东路，门面简单狭窄，慕名前往的人，时常当面错过。北平市内大小饭馆饭铺林林总总，真是不计其数，可是专在猪身上动脑筋，除了“口子上大师傅”（北平有一种厨行，每天一清早就到清茶馆喝茶等候主顾，专应红白喜事。因为价钱便宜，所以专在猪身上找，有人叫他们猪八样，又有人叫他们跑大棚的）以外，砂锅居要算独一份儿了。

据老一辈儿的人说，乾隆年间有一位亲王，唯一嗜好就是喜欢吃猪肉，于是物色到一位名厨，叫他用各式各样烹调方法，全离不开猪肉，让这位王爷痛快淋漓地每天大嚼大啖。因此天天都要宰头肥猪来侍候王爷的膳食。王爷虽然爱吃猪肉，可是那位王爷食量比不上汉高祖的猛将樊哙，享用之余，余下的肉，厨子开了后门给自己找外快，给猪肉找出路啦。他想出的方法很巧妙，串通府里侍卫们，靠近府门侍卫执勤室开了两扇后窗户，窗外就是王府外墙，压了几间灰棚，算是开一个雨来散的小菜馆。日子一长，谁都知道清茶馆里头有肉吃，侍卫室不能大锅大灶，都用砂锅小灶来做，所以大家管它叫做砂锅居，其实人家有正牌匾的。

去春在台北某次宴会，庄严兄曾问在座各位，砂锅居正式名字叫什么，当时谁也说不上来。过了很久有位朋友说，砂锅居原名和顺居，据说原来的匾还挂在正屋里，是道光进士文华殿大学士倭艮峰（仁）写的，不过大家都没注意罢了！

砂锅居虽然在北平小有名气，是唯一专卖白肉的白肉馆，可是笔者一直没光顾过。一则是对全猪席觉得过分单调没有兴趣；二则是一走近砂锅居，总觉得有股子油腥内脏气味，所以始终没有勇气进去一尝。有一年舍亲李木公携眷来北平观光，久闻清同光时代，早朝散

班，各位王公大臣都在砂锅居聚会议事，一定要尝尝砂锅居的白肉滋味如何。在被逼无奈情形之下，于是订了一桌全猪席来舍间外烩，等菜往桌上一端，花色倒是不少，足有三四十样，猪头、猪脑、心、肠、肝、肺，沫沫丢丢，一碗接着一碗地往桌上端，甭说吃，看着闻着都觉得不舒服。真想不出当年军机处衮衮诸公怎么有那么好的胃口，这一桌全猪席最后自然便宜用人们啦。

北平有一位擅长写铺匾的名家冯公度（恕），他病故后，在西四牌楼羊肉胡同开吊，僧道喇嘛尼姑经忏都念全了。北新桥九顶娘娘庙的方丈心宸大和尚跟冯老是方外之交，冯老去世，大和尚自然送一棚经，还得亲自转个咒。九顶娘娘庙是子孙院，和尚不但不忌荤腥，而且可以公开娶妻生子。心宸大和尚魁梧奇伟，实大声宏，食量更是惊人，公事交代完毕，一定找到砂锅居吃白肉。丧宅跟砂锅居近在咫尺，距离舍下更近，人家从北城到咱们西城来，既然指明要吃砂锅居，咱也只好舍命陪君子，硬着头皮前往。心宸大概跟柜上极熟，堂倌们对大和尚更是特别巴结恭维，在心宸提调之下，只要了三四个菜，每个菜的色香味都跟前次所叫的全猪席完全不同。尤其白片肉五花三层，切得肉薄片大，肥的部分晶莹透明，瘦的地方松软欲糜，蘸着酱油、蒜泥一起吃杠子头（北平一种极硬发面饼），确实别有风味，是前所未尝的。炸鹿尾本来是庆和堂的拿手菜，可是砂锅居的炸鹿尾酥脆腴嫩，不腻而爽，也是下酒的隽品。饭后在铺子前后一溜达，敢情砂锅居的后墙跟庄王府的墙是一而二，二而一的。传说中乾隆时代爱吃猪肉的王爷，那十之八九就是当年的庄亲王啦。可惜中厅挂的一块匾，烟熏火燎已经不辨字迹，如果真是倭文端写的匾，那可失之交臂啦。

看到鲜花椒蕊，想起来了烧羊肉

来到台湾将近三十年了，不但没吃过鲜花椒，而且也没看过花椒树，跟人家一打听，才知道胡椒、花椒台湾都不出产。后来高雄农业改良场从国外引进几株胡椒幼苗，经过几年细心的培育，已经结实累累，虽然甘平青辛程度不足，可是总算我们自己已经能够出产花椒了。

因为产量太少，您想吃点清新麻辣的鲜花椒蕊，还是办不到。前两天有位朋友从台东屏东交界的寿卡来，送了我几枝鲜花椒蕊。据那位朋友说，他在大武山区经营一座小型农场，鉴于此地没有花椒树，前几年去印尼之便，带了少许花椒种子，经过六七年的努力，现在居然育成了十几株，现在自己可以有鲜花椒蕊吃啦。

台湾近年流行歌曲多如过江之鲫，要让咱叫歌名，实在脑子里记不了那么多，其中有一句“看见沙漠就想起了水”，咱是“看见鲜花椒蕊就想起了烧羊肉”。北平吃东西，都是按时令，不到时令，您就是花钱也没处去买的。就拿烧羊肉来说吧，当初有叫贡王四的，那是以卖蜜供发家，在北平买卖地来说，也算是一号人物。可惜他生了一个不成材的宝贝儿子，整天熬鹰、弄犬、遛鸟、养鱼，十足是个败家精的坏子。有一年刚到元宵节，这位大爷忽然心血来潮，想吃烧羊肉。北平东四牌楼隆福寺街白魁，那是多年老字号，烧羊肉是出了名的。在白魁对门灶温借只碗，到白魁买点烧羊肉多带点儿汤，让灶温抻一碗把几条，用羊肉汤下面，那是一绝。可是这位大爷对白魁的烧羊肉不欣赏，没兴趣，他住在粉子胡同，一定要吃西斜街后泥洼把口洪桥王的烧羊肉。洪桥王的烧羊肉在西城也是赫赫有名的一份羊肉床子，听说他家烧羊肉的老汤，比白魁的老汤还要来得年高德劭。同时洪桥王后院有个地窖，人家每年一过烧羊肉的季儿，一年滚一年，保存的老汤就下窖啦。尤其洪桥王家有一棵多年的花椒树，金风荐爽，

玉露尚未生凉，烧羊肉一上市，恰好正是椒芽壮茁，嫩蕊欣欣的时候，凡是买烧羊肉带汤的，他知道准是买回去下杂面吃。（地道北平人有个习气，烧羊肉汤买白魁的一定是下抻条面，买洪桥王的一定是下杂面，南方人说北平人吃东西都爱“摆谱儿”，就是指这些事情说的。）

贡王四这位大爷所以指明要洪桥王不到时令，破格给他特制烧羊肉，就是大爷要吃烧羊肉汤下杂面啦。您猜怎么着，洪桥王愣是守着孔夫子的教训“不时不食”的原则，任凭贡王四来人说出龙天表给多少钱也不能破例来做，贡王四拿他一点办法也没有，从此成了一句歇后语：“洪桥王的烧羊肉——不是时候。”

胜利第二年，笔者回到北平，正好赶上烧羊肉刚刚上市，多年没吃过烧羊肉啦，少不得要光顾一下洪桥王，老满巴（掌柜的姓满）虽然白眉皓发，牙齿臃兀，可是神采隽朗，词情豪迈，一见面立刻认出是老邻居出外多年回来啦。大铜盘子仍旧是擦得晶光雪亮，羊腱子、羊蹄儿、羊脸子，红炖炖、油汪汪、香喷喷、热腾腾，堆得溜尖儿一大盘子，内柜陈设布置仍然老样，丝毫未改，仅仅后山墙多一幅五尺长吴子玉（佩孚）将军写的岳武穆《满江红》中堂，刚健映丽，已经把洛阳过五十大庆，八方风雨会中州，强悍骄傲之气消磨殆尽了。敢情吴玉帅抗战时期虽然蛰居北平什锦花园，日本人威胁利诱，用尽了种种歹毒方法，人家吴大帅愣是辨析芒毫，不上圈套。因为爱吃洪桥王的烧羊肉，所以跟老满巴交上朋友啦，每到烧羊肉一上市，满巴总要亲自去几趟什锦花园给大帅送烧羊肉去。这幅中堂就是吴玉帅兴致来时，笔饱墨酣送给满巴儿的得意之作。

胜利之后回到北平，总觉着有若干事物，照表面上看是面目依然，可是骨子里好些东西都有一种说不出的滋味，似是而非啦。就拿吃食来说吧，点心铺的细八件、小炸食、小花糕，甚至庙会的玉蜂面糕，滋味好像都有点儿变啦，跟抗战之前似乎不大对劲儿。只有少数几样还没走样，烧羊肉就是其中之一，仅仅吃了一次非常落胃的烧羊肉花椒蕊羊肉汤下杂面，因为羽书火急，又匆匆出关，连再吃一顿的口福都没有了。

去年在香港听乐宫楼老板说，北平的白魁、洪桥王，甚至牛街、门框胡同、南小街子几家有点名气的羊肉床子的烧羊肉，早已不做，就连整个羊肉床也都关门大吉。乐宫楼本来想秋天添卖烧羊肉，可是

请不到师傅只好作罢。现在想吃烧羊肉不但在台湾办不到，就是在港九也戛戛乎其难了。

北平小吃羊双肠

不是土生土长的北平人，大概都没吃过羊双肠。外地人可能连这个名词都没听说过。羊双肠只有羊肉床子有的卖。一年四季只有夏天卖，究竟什么道理，曾经请教过回教长老，也没说出所以然来。

这个别具风味的小吃羊双肠，是用新鲜羊血跟羊脑麋和一块，灌入羊肠子里做成的。因为每个羊肉床子每天屠宰羊只有限，物以稀为贵，所以每天做的羊双肠，一做好就被人一抢而光。您打算吃羊双肠，都得头一两天跟羊肉床子预定，在阿訇一清早宰过羊后不久，双肠灌好，您得趁早去买，才能吃得到嘴。双肠买回家后，要先烧好开水，把双肠放入滚水里，用漏勺捞几捞烫熟，捞的手法火候是很讲究的，烫不熟固然不能吃，烫过头不爽不嫩，那就风味尽失了。羊双肠烫熟切成寸半段，用芝麻酱、白酱油、米醋、香菜拌着吃，吃到嘴里更有一种清爽香嫩的滋味。

当年有一群爱好戏剧的朋友，陈锦、熊佛西、刘曼虎、马一民，在北平组织了一个葳娜社公演话剧，也就是舒舍予笔下所说的“畜生剧团”。大家经过马一民的提倡，马家有个厨子叫梁顺，曾经跟过热河都统马福祥，擅长做羊双肠炸羊尾。炸羊尾实在太肥厚油腻，大家只有浅尝辄止，可是剧团的人对羊双肠可能发生了兴趣，一个月马一民总要请大家到他家吃一两次羊双肠。羊双肠虽然不是什么贵重物儿，可是马一民一请客，总要让梁厨子事先跟几处羊肉床子预定，大家届时才能大啖一番。

有一次青年会的总干事周冠卿拉了齐如山一块儿到马家凑热闹，如老对于北平各种小吃，一向有特别研究的，他吃完梁顺做的羊双肠，认为家厨名庖，洁美湛鲜，足臻上味，是所吃羊双肠最够味的一次了。

笔者对于羊双肠，起初并没有太大兴趣，有一天在朋友家聊天吃晚饭，桌上有一碗羊杂汤，大家喝羊杂汤，可就谈到羊双肠。在座各位有人没吃过，甚至于更有人没有看见过，座中有一位客人跟齐如老有世谊，说是如老曾经吃过梁顺做的羊双肠，可算此中独一份儿了。同席旧同寅吴子光兄，是位美食名家，住在安定门分司厅胡同，他说梁顺的羊双肠，他也吃过，好虽好，还不能算独一份儿。他的房东崔老太太做的羊双肠，才是一绝呢！于是约好一天大家到吴府吃羊双肠。果然这份羊双肠端上桌来，的确与众不同。一般做法是把买来灌好的双肠洗净，用漏勺在滚水里捞熟加佐料凉拌。这次吃的是用高汤氽的而不是凉拌，吃到嘴里嫩而且脆，石髓玉乳，风味无伦。据崔老太太讲：她的双肠是买回羊肠、脑、血，自己灌的，血多则老，脑多则糜，血三脑七，比例不爽，吃起来才能松脆适度，入口怡然。凉拌缺点是外咸内淡，只能佐酒，她用口蘑吊汤，加上虾米提味，把每节肠衣上多刺几个小洞，下水一氽，不但熟得快，而且能够入味保持鲜嫩脆爽。

崔老太太不但气韵冲和体貌涵秀，而且谈吐也颇得体。散席后，笔者偷偷向子光兄打听，他笑着说，谅你猜不出，崔老太太就是崔承炽夫人，笔者才恍然大悟：敢情这位双鬓如霜、慈眉善目的老太太，就是名噪一时美艳亲王刘喜奎呀！这一餐的羊双肠，如果让龙阳才子易实甫前辈来吃，不知要写出多少奇文妙句呢。薄醉归途，想起当年她在广德楼唱《喜荣归》、《罗章跪楼》一类梆子腔，娇嗔笑谑的情景，立刻让人兴起美人不许见白头的感慨。民国三十六七年在台北，时常在永乐戏园听顾正秋，不时跟齐如老碰面，提起美艳亲王刘喜奎做的那份羊双肠，颇以未能一尝为憾。

北平的红柜子、熏鱼儿、炸面筋

提起熏鱼儿、炸面筋，可以说是北平独有的小吃。卖这种小吃的，都是每天下午两三点钟才背着一只漆得朱红锃亮的小柜子，沿街叫卖。虽然吆喝熏鱼儿、炸面筋，其实四月底五月初北方黄鱼上市，他们才熏几条黄鱼用竹签子串起来，一对一对地卖，来应应景儿，至于炸面筋除了老主顾前一两天预定外，平日要买炸面筋，十趟总有九趟回您卖完啦。到了后来，有些红柜子根本就不常炸面筋。说实在这种面筋，熏得虽好，口味嫌淡，把这种面筋在用毛豆烧茄子的时候加上几条，那才够味儿呢。因为他们背的是红柜子，所以老北平管这行买卖叫红柜子。他们所卖的吃食除了熏鱼、面筋、鸡蛋、片火烧之外，其余吃食五花八门，种类繁多，可全是猪身上的。

他们每天下街，以猪肝销路最好，做出来的猪肝卤后加熏，味道虽淡，可是腴润而鲜，细细咀嚼后味还带点甜丝丝的。他用闪烁的大片刀，把猪肝切得飞薄胜纸，拿来下酒，虽算不上什么珍品上味，可是微得甘香，腴而能爽。

当年北平家常住户儿，谁家都少不得养一两条巴儿狗，或长长毛狸花子，这类猫狗都爱吃红柜子卖的猪肝切成碎末拌的饭。有些人家甚至于跟卖熏鱼的讲定规，每天固定送多少钱的猪肝来供养自己的爱物，而且是风雨无阻一天不断呢。

猪头肉是他们卖的主要肉类，配合着他们卖的发面片儿火烧，在酒刚足兴，来两个片儿火烧夹猪头肉，酣畅怡曼，既醉且饱，也不输于元修玉食呢。

他们熏小肚做法滋味也跟盒子铺卖的不同，因为卖熏鱼的虽然是个人小本经营，可是从古到今都是同一锅伙（北平又名作坊）大批熏

卤出来的。谈到做熏腊吃食，长江、珠江流域多半是用红糖或茶叶来熏，只有黄河流域才是用锯末子熏（早年没有洋锯、电锯，北平各大木厂子都雇用几名“拉大锯的”，把原木或木枋支起一半，木材上方站一位，木材下方站一位，您拉我推，一会儿工夫地下就是大堆锯末子）。据说用什么树的锯末子来熏鱼，还有讲究呢！最好是榆树，再不就是杉木；柳树有青气味，白杨后味带苦，锅伙里熏肉都摒而不用。

北平人喝晚酒，也就是现在所谓消夜，冬天讲究买羊头肉、蹄筋、羊眼睛下酒，粗放一点的朋友爱吃驴肉或钱儿肉。到了夏天喝酒的朋友就都喜爱买点红柜子上的猪耳朵来下酒啦。他们熏的猪耳朵骨脆而皮烂，咸淡适中，最宜于低斟浅酌。当年有位记者张醉丐，就是每晚四两白干、两毛钱熏猪耳朵，边吃边喝写稿子的。

北平的土话管鸡蛋叫鸡子儿，一般卖熟菜的，不是盐水煮的就是卤水里卤的，要吃熏鸡子儿，只有红柜子卖的鸡子儿，才算是真正独一份的熏鸡子儿呢。

北平人讲究吃大油鸡子儿，偏偏他们的熏鸡子儿，小而又小，简直跟鸽子蛋大小相差不多。您要是问他们为什么专挑这么小的鸡子儿来熏，他们还有说辞，他们认为熏鸡子儿是先煮后熏，鸡子儿个儿一大，熏不透，夹火烧就不好吃啦。他们说的话也许有点道理。当时摩登诗人林庚白在北平的时候，每月总要有一两次到周作人的苦茶庵去谈诗论文，每次必定要带点熏鸡子儿、片火烧，另外在东安市场买一扎保定府特产“熏鸡肠”去。苦茶庵有的是各种茗茶，酽酽地沏上一壶，火烧夹熏鸡子儿另加鸡肠一根，清醇细润，香不腻口，配上柔馨芬郁的苦茗，两人都认为这样啜苦咽甘，比吃上一桌山珍海错还来得落胃。

当年北平玛噶喇庙里就有一处卖熏鱼炸面筋的锅伙，昆曲名家俞振飞从上海到北平，加入程御霜的秋声社担任当家小生的时候，就住在玛噶喇庙，跟一群卖熏鱼的锅伙结为芳邻。俞小生偶然发现锅伙里熏鸡子儿，熏的味道特别，向所未尝，许为异味。有一天程砚秋到俞的住处走访，程的酒量是梨园行久著盛誉的，两人对酌，有酒无肴岂不大煞风景。俞五儿灵机一动，临时到锅伙，切了几样熟食来下酒，碰巧正赶上对儿虾上市（明虾，北平叫对儿虾），卖熏鱼的在对儿虾大市的时候，偶或也熏几对大虾来卖，多半是熟主顾预定，不是熟人很难有现货供应的。程砚秋一尝之下，认为熏对虾下酒，比两益轩的

烹虾段，还要来得清美湛香。从此红柜子上的熏对虾，还走红了一阵子呢！

卖熏鱼儿的还外带卖苦肠，有些养猫狗的人家，如果自己的爱物喂惯了苦肠，假如赶上连日狂风暴雨，卖熏鱼儿的没下街，小猫小狗又挑嘴，没有苦肠不吃饭，那就有劳它们的主人移樽就教，到锅伙里去买苦肠啦。当年名净金少山一只猴一条哈巴狗，都是吃惯苦肠的，不得已只好冒着风雨，移樽就教了。所以北平卖熏鱼儿的锅伙，金霸王都摸得一清二楚的。

卖熏鱼儿的这一行，究竟供的是哪位祖师爷，咱们虽然不知道，可是论行规，讲义气，确实可风末世。第一，一个锅伙有多少红柜子是有固定名额的，若参加一定要填空补实，下街串胡同每人都有自己的辖区，不作兴乱窜乱闯的。第二，卖熏鱼儿柜子里，凡是猪内脏，可以说应有尽有，唯独不卖腰子，据说是祖师爷留下来的规矩，究竟是什么始末根由，就问不出所以然了。北平旧世家中，有一家叫钟杨家的，据说清代内廷所用的钟表，都由他来供应。抗战前他家有位公子喜欢抽签，只要卖熏鱼的胡同里一吆喝，他必定把卖熏鱼的叫到大门里、二门外，抽两筒真假五儿、大小点什么的。有一天他心血来潮，想让卖熏鱼的给熏两对猪腰子尝尝，虽然是极熟的老主顾，可是人家格于行规，杨大爷许下另外送他一只闷壳金表，人家也没答应，足证人家行规有多么严格啦。第三，卖熏鱼儿切肉用的刀，前圆后方，薄而且大，钢口特强，虽然是铁器铺定制，可是钢刀开口之后，刀口用钝了，必须自己珠切象磋一般细心地琢磨。如果交给磨剪子磨刀的一磨，那就犯了严重行规，视为大忌。第四，每个锅伙出来的红柜子，下街吆喝，一个锅伙一个味，他们自己一听，就知道是哪个锅伙的人，不会混淆的。北平有位说戏迷传的华子元，有时也来两段单口相声，他能把卖熏鱼儿吆喝声音，分出十多种长短低昂的声调来，这段玩意儿在台湾可能已经失传啦。

总而言之，红柜子卖熏鱼炸面筋的，虽然谈不上什么调和鼎鼎割烹之道，可是三五友好凑在一块儿，提起熏鱼儿炸面筋，多少还带点儿渺渺乡愁呢！

吃枣子、做枣糕

当年在内地，无论是南方或北方，干果子里的红枣，一年四季，到处都有得卖，而且非常便宜，算不上什么稀物儿。拿华北来说吧，高粱一红头，豆荚一泛黄，各式各样的枣子就陆续上市啦。山东乐陵的没核的小枣，是全国驰名那就甭说啦；北平近郊郎家园的枣儿，讲品种就有二十几种之多，老虎眼、大红袍、嘎嘎枣、葫芦枣、一捻红、半面娇、胖墩、胭脂等，一时也说不清。像老虎眼大而且圆，大红袍呈椭圆形甜而且脆，嘎嘎枣两头尖肚子大，葫芦枣活像一只葫芦，一捻红娇小红艳，半面娇半红半青引人注目，胖墩圆而厚实、核小肉多，至于胭脂自然是颜色特别红得可爱了。华北冀、晋、鲁、豫几省，都是枣子出产地，把吃不了的枣子晒成干果子，运销华中、华南，甚至于出口到东南亚各国，每年都要赚取不少外汇。

枣子树是不怕水的果木树，俗语说旱瓜涝枣，哪年雨水多，枣子就越丰收。围绕北平的各县来说，山坡河边到处都种有枣树，枣花的香味固然馥郁醉人，等枝头枣子渐渐由青而转为浅绿翠白，最后琥珀流光，烂漫炫目，芳蕤馥郁，顺风而宜，就更可爱啦。北平的大宅小户或在门前或后院，几乎家家都有几株枣树，点缀在家庭的院落里，如果是临街树上枣子成熟，过往行人，只要是跟主人家道声“劳驾”，溜几只树挂的枣儿吃（北平人从树上打枣儿又叫溜），是常有的事。因为枣子产量多，价钱又便宜，所以在内地用枣泥做馅儿的吃食种类很多，不但货真价实，而且说枣泥就是红枣泥，绝无黑枣红糖乱掺乱搅。枣糕最粗的是不去核不退皮，用砂锅扣出来的黄米面的枣糕，香甜解饿，是最为大众化的食品。到了长江一带做的枣糕就细致了，枣泥跟糯米粉揉匀了擀成薄皮，中间包上桂花糖，或者是芝麻、山楂、核桃、松子馅，填在各种式样上的木头模子里，印好花纹，然

后磕出来上锅蒸熟，一块糕用一块粽叶托着拿来奉客，晶莹凝玉，入口甘沁，是春节待客的隽品。

当年在内地舍间，每到农历新年，总要蒸一两屉枣糕，虽然枣子便宜好吃，可是做起来费工费事。还珠楼主李寿民兄说：“这是唐府拿手好戏，一年只一演，机会难得，不可错过。”这种枣糕，第一要枣子选得好，皮粗肉淡虚泡囊肿、中看不中吃的倭枣不入选，要挑皮紧肉厚核小的红枣，加凉水下锅煮到七成熟，取出趁热剥皮去核，再上锅蒸软，把枣肉研烂成泥，鸡蛋二十枚，去壳倒入大海碗，顺一个方向打匀（现在可用打蛋器打），陆续放入白糖二十两。如不喜欢太甜，糖的数量可减少。等糖蛋搅匀，将干糯米粉二十两，随打随慢慢掺入，等三者混合，再将枣泥陆续搅入，此时愈搅愈吃力（可是打的时候越久，蒸出来的枣糕才松软适口）。枣糕米浆打匀后，用白铁皮做的圆盒或铝制器皿，涂遍花生油或色拉油，铺上一层豆腐衣，将枣糕浓浆倒入铝铁器皿里八分满，上面放几粒胡桃仁，用笼屉大火蒸两小时就大功告成。另外要注意笼屉要严，时间不到，切忌掀开笼屉看。枣糕蒸好，可切成小片飧客，凉后再蒸，或者用小火轻油煎热吃，都滑润香柔、甜醅九投，允称细点中隽品。

这种枣糕，是哪一省做法，笔者当年也说不上来，我家做法是从外祖母家传来的。以前在台湾各处还可以买得到红枣，所以舍间逢到岁除，总要蒸一块枣糕来祭祖上供，后来原料来源不继，只好从阙。近两年来，每逢旧年，物资局都要从韩国进口一些红枣，价钱也不算贵，今年更是大量供应民众，所以舍间近年来也就重复旧仪，蒸块枣糕上供。喜欢吃枣泥甜品的人，不妨自己试做点儿尝尝。在台湾会做这种枣糕的人家并不太多，除了舍亲黄季陆姻丈府上外，听说贾沁老（景德）生前，贾府也会蒸这样枣糕，并且说这种做法是他老人家的家乡风味。我想贾老这样说，一定源出有自的，可惜龙光早奄，请益无从了。献岁肇始，大地回春，喜欢吃的朋友，春假里做块枣糕来尝尝，我想大家吃腻了奶油蛋糕，来块儿纯中国味的枣糕吃，准保别有一番新的滋味呢。

围炉吃火锅

梁实秋教授在看了拙作《中国吃》之后，写了一篇洋洋洒洒的文章，他说：“中国人馋，也许北平人比较起来最馋。”在下忝为中国人，又是北平土生土长的，可以够得上馋中之馋了。

想当年在内地的時候，一进十月門，大家小戶就都生火取暖了，只要西北風一刮，天是灰暗暗阴沉沉的，想到“晚來天欲雪，能飲一杯無”兩句詩，就想約個三朋四友，找到小館，煽個鍋子，大家一圍，吃吃喝喝來消寒暖冬。

提起火鍋，各有各的吃法，種類可多啦。以四川來說，令人回味無窮的是毛肚火鍋，四川人叫毛肚開堂，所謂毛肚却包括了牛身上各種可吃的東西，例如肝、肚、腦、腎、脊髓、牛肉，不過是以牛百葉為主罷了。吃毛肚選料要精，刀功要細，吃到嘴里，軟硬程度要恰到好處，講究脆而不韌，連吃几箸毛肚，不會讓腮幫子發酸。吃火鍋大家都愛喝鍋子湯，可是毛肚火鍋里除了辣椒之外，花椒多，老姜多，既麻且辣，除非從小習慣于重辣，否則毛肚火鍋里的湯是真够勁兒的。能够大碗喝毛肚鍋子湯，既麻且辣，又燙又鮮，那您吃麻辣的道行，可就够瞧的了。

珠江流域的廣州，冬天雖然不算冷，可是到了冬令也時興打邊爐吃火鍋。廣東的飲食是比較精細的，所以打邊的材料，以海鮮為主，除了魚片、蝦仁、魷魚、鮮魷、腰片、雞片、肚片之外，肉片所占比例極少，而且限于豬肉。所以廣州的邊爐，可以說是滑香細潤，清淡味永。不過有些喜歡甘肥厚重的人，吃起廣東邊爐就覺得不能十分解饞了。廣東的吃家說，打邊爐紹興白干都不對勁，最好喝羊城的雙蒸，這是知音之言，大家不妨試試。

沙茶火锅是广东潮汕一带人冬日围炉的隽品，沙茶属于潮汕的特产品，每家都有自己特制的独家秘方，味道也就各有所长，拿来做涮锅子的调味料，确实别具风味。笔者去年在曼谷千秋架（地名）一家真正潮州饭馆，吃过一次正宗沙茶火锅，沙茶是店里自制，腴润味正，跟市面上所卖的罐制沙茶酱迥然不同。猪肚肉片，并不是切得其薄如纸，都是厚厚实实的，起初以为这么厚的肚子和肉片，一定嚼不动，就是能嚼，一定要多费咀嚼之力。哪知涮好了一吃，前者脆，后者爽，厨师的刀功火候，似乎别有一格，跟北方吃火锅，完全两工。最妙的是火锅膛深汤滚，涮料一下锅，岂不是鱼入大海，没法网获了吗？无怪乎前人曾经说过，吃在岭南。人家吃火锅有特制钢丝编织的小漏勺一柄，各自据勺而涮，既不怕涮得鱼肉流失，而且免得东捞西夹，既不卫生又欠雅观，其实凡是涮着吃的火锅，每人跟前放一把小漏勺使用，岂不甚妙，可惜咱们从前怎么就没想到呢。

安徽在全国各行省里，虽然不是特别讲究美食的省份，可是在乾隆嘉庆年代徽州饭馆，玉糝羹、金整脍是赫赫有名的。徽馆到了隆冬腊月，也讲究吃边炉。民国二十年，笔者在武汉工作，有几位同学也都在武汉金融界工作，彼此都未携眷，每天散值，晚饭大家总是凑在一块儿打游击下小馆。最高纪录曾经有过两个半月，没进同一饭馆吃晚饭。

有一个冬晚，大家从汉口中山路信步而前，不知不觉走到硚口，忽然发现了一家有楼而古色古香的饭馆，楼上雅座居然是红木桌椅，有炕床有炕桌，最妙的是炕床上还有一对瓷帽筒。照这个排场来看，这个饭馆最少有几十年历史啦。堂倌是个五十多岁的老伙计，我们要了一个六人份边炉，他介绍我们来个全份鸭馄饨，先上酒菜喝酒打边。徽馆鸭馄饨比温州馄饨还要大，全份是六个酒菜，既充实又地道，足够十个人的酒菜了。他家边炉是用一种绿釉烧炭的瓦炉，铜底锡里扁而浅的锅子，汤清味永，各种锅子料，一氽就熟，每人三五箸子，差不多已经一扫而光，此刻的汤仍旧是爽而不濡。下个十来只鸭馄饨醒醒酒，适口充肠，非常落胃。后来去的次数一多，没事跟堂倌一话家常，才知道这家饭馆，在晚清也是享过大名，当年张香涛（之洞）、梁星海（鼎芬）一班清流派的大官，如果在汉口举行文酒之会，多半是到他们这家百年徽馆“醉白楼”来诗酒流连，畅叙一番。那就无怪这家徽馆，招呼客人，上菜烫酒，都能中规中矩，一切井井有条呢。

东北各省属于寒带地区，冬天特别冷不说，而且时间也分外的长，到了冬天，来个火锅，饥寒两样都可以解决啦。东北的火锅以酸菜为主，东北冬早，不到立冬，就见冰碴儿，把经霜的大白菜，开水一渍，拿大石墩子压上三五天，就成了酸菜啦。虽然人人会做，可是手法各有巧妙不同，高手渍出来的酸菜，晶莹凝玉，微酸而鲜，入口怡然。熬汤讲究用野鸭、冰蟹、蜊蝗、珧柱，汤鲜味厚，爽而不腻。锅子料主要是酸菜、白肉、血肠、山鸡、粉丝、黄花、木耳，能再放点白鱼片、大蛤蜊，那就更为滑香腴润啦。酸菜火锅除了鲜而不腻之外，因为酸菜既开胃，又能助消化，所以吃完酸菜火锅没有膨闷饱胀的感觉。前些年台湾没有经霜的大白菜，渍出来的酸菜，鲜度固然有差，同时后味总有点苦涩。近来市面上有金门跟梨山大白菜上市，都是经过霜的，渍出来的酸菜跟内地大白菜其色澄明，其味芳甜丝毫不差。此时此地虽然吃不到松花江的大白鱼，可是白令海的鳕鱼近年已经到处有售，用鳕鱼代替白鱼，更是觉得甘肥适口。台湾东北朋友不少，大家不妨试试，就知道在下说的不假啦。

平津一带，到了交秋，一换上衬绒袍，正是东篱菊绽，鹅黄衬紫，吃菊花锅子的时候了。北平的菊花锅子，以当年廊房头条第一楼的玉楼春最拿手。玉楼春虽然是河南馆子，除了糖醋瓦块是他们门面菜之外，到了重阳九九登高，喜欢凑热闹的朋友总要到玉楼春来个菊花锅子荐荐新。菊花锅子似乎跟一般锅子吃法有点不一样，其他锅子是一边吃，一边往里续肉料，以吃饱为度。菊花锅子的锅料不外是鸡片、肉片、山鸡、胗肝、腰片、鱼片、虾仁、炸粉丝，最后浇上一盘白菊花瓣，讲究清逸浥郁，菊香绕舌，等于是个汤菜。玉楼春的菊花锅子，是菊花跟别家不同，他们掌柜的姓甚名谁不知道，谈吐斯文，当年可能是位读书人，能写能画，自署“逸菊使”，跟陶渊明癖好相同，是位养菊名家。据他说只有白菊花才能入馔，白菊中有一种叫餐英菊，做菊花锅子最好，不但清馨芬郁，而且不苦不涩，烫热之后，绝无熟汤子味。所以他家的菊花锅子，能够独步当时。这种餐英菊一年也不过培养十盆八盆，不是真正吃客，他还舍不得用来待客呢。

什锦火锅，名为火锅，实际就是大杂烩暖锅，冬天吃成桌酒桌，最后来个什锦火锅压桌，其中蛋饺、鱼丸、海参、鸡块、白菜、粉条，酒量大、食量宏的朋友，最后来个热气腾腾宜酒宜饭的什锦锅，的确非常实惠，滋味如何不谈，您最后总能闹个酒足饭饱。

最后谈到平津冬天最流行的涮锅子全是羊肉片（牛肉只有烤着吃，没有涮着吃的），讲究切得越薄越好，所有大饭馆切肉师傅都是重金礼聘的切肉高手，一冬所得，要够一年的嚼谷（生活费用），而且要头一年预约，否则真正的高手早就有人请去啦。您临时能够请到的，全是些二把刀，羊肉片切得厚，一冬下来，柜上的损失可就大啦。

在民国十六七年，一盘肉说是四两，其实能有三两出头，就算不错。一位高手把冻肉切得飞薄而且打卷，看起来满盘，其实数量不多，十二两肉，能充一斤卖。一冬下来，像东来顺、西来顺到冬天以卖爆烤涮为主的饭馆，要是一等一的高手，能给柜上省多少钱呀。涮锅子牛羊两下锅，是到七七事变才时兴的，有人一提倡，立刻就行开啦。

北平的火锅一端上桌，可真是君子之交，白水滚滚，后来怕外行客人挑眼，弄一小盘干虾米、冬菜、姜末花往锅子里一倒，算是熬汤，其实放不放都不发生什么作用。一般吃客，吃涮锅子的大概多少总要先喝两盅。谈起吃涮锅喝酒，必定是高粱二锅头，要不然来瓶五加皮，至不济也得来上四两玫瑰露。十拨客人难得有一拨是要绍兴酒，如果吃涮锅喝绍兴，八成是外地来的客人。既然喝酒就得先叫几个酒菜，老北平一定要来一个口蘑卤鸡冻，您就是不要，伙计也会提醒您点，因为卤鸡冻下酒固然好，吃不完的鸡冻往锅子里一倒，清水可就变成鸡汤，那比跟伙计商量来份锅子底，可又卫生、冠冕多啦。当年在内地吃烤的、吃涮的，肉片的名堂可算五花八门，什么腰窝、上脑、三叉儿、黄瓜条儿、大肥片儿，您要什么有什么。

去年从香港来了一位朋友，在下请他吃涮锅子，他跟伙计说来几盘上脑跟黄瓜。可怜此地的羊，都是小山羊，根本没有大尾巴肉羊，吃涮锅子，端上来的肉简直分不出是哪一块儿的肉。伙计能端几盘肥瘦分明的羊肉，就算挺够意思啦，哪还谈得上什么上脑、黄瓜条儿呢。又到冬天，节交霜降，在内地此刻正是吃爆烤涮的季节了，可是台湾的平津饭馆都不大愿意卖涮锅子。据说主要原因是羊肉太差，恐怕耽误主顾，另外是卖涮锅子特别忙碌，可是又不下钱，所以能免就免，还是煎炒烹炸，多卖点时鲜小菜来得划算。

寒风冷雨开锅香

在台湾吃狗肉是犯禁的，可是自西徂东，从南至北，到了冬令进补的时候，大小城市乡镇，都可以吃得到狗肉。不过卖狗肉谁也不挑明，多半在门口挂着一盏纸灯笼，贴上“香肉”两个大红字，那就是狗肉开堂啦。中国有句俏皮话，是“挂羊头卖狗肉”，大概早在若干年之前，屠狗生涯就悬为禁例了。

春秋时代，越王勾践矢志复国，生聚教训，希望增多兵源，鼓励国人多生壮丁，凡是生男子者赐予一酒一犬，生女子者赐予一酒一豚，足证当时狗肉的身价比猪肉还高。《史记·刺客传》：“荆轲既至燕，爱燕之狗屠，及善击筑者高渐离。”既然有以屠狗为业者，史可以证明春秋时代不但不禁止吃狗肉，而且还很普遍呢。

在内地各省，广东烹制狗肉是全国有名的，此外福建、广西、江西部分地区，也把狗肉视为冬补珍品。据一些屠狗高手说：“狗的颜色不一，肉的肥美良窳也就差别很大。狗肉讲究一黑（黑狗最补）、二黄、三花、四白（白狗营养价值最差），讲究吃狗肉的人，都是先选定狗种，自幼饲养，对于饲料的调配，冷热咸淡都照拂得无微不至。随时还要抚摸狗的颈下脆骨勘定狗的肥瘦：如果太瘦，炖出来的肉，味薄无膘；如果太肥，吃不了两块觉得腴而腻人，无法大啖了。”

所以吃狗肉必须选择自家饲养的黑狗，腰头要肥瘦适中，狗龄要两至三月，体重在十斤左右，才膺上选。至于欧西各种名狗如拳师狗、牧羊狼狗、虎头、大丹，尤其是猎犬，都是些中看不中吃的，肉是又粗又柴，皮是韧中带臊。据说一般偷狗贼，除非万不得已，对于洋狗都是不屑一顾的。同样是犯法，卖香肉的对于外国狗，又兴趣缺

缺，因此值个十万八万的西洋名犬，到了屠狗市场，身价一落千丈，反而没有土狗值钱，就是这个道理。

屠狗也是专门手法的，首先要割断其喉管，立刻放血，然后浸入滚水里烫。手法好的，把狗烫到恰到好处，用手一摸，狗毛就连根应手而脱，比杀猪拔毛来得干净利落，而且省事彻底。若是烫得不到家，那就得一根一根地拔吧。狗肉的吃法很多，但以炖着吃的居多。本省做法讲究多放蒜瓣和大量红标米酒以除腥气；粤闽的做法，以放老姜、葱白为主，除了调味料之外，同时也少不了放些白干酒。炖狗肉一定要切大块而且带皮，才能红炖炖、油汪汪、香喷喷地好吃。爱吃狗肉的老饕们说：“吃狗肉要口不发言，食不停箸，不饭不粥，一味到底，才算达到吃狗肉的最高意境。”这些深得个中三昧之言，不是局外人所能领会的。

福建闽西的永定，也是最讲究吃狗肉的县份。当地有当棉被吃狗肉的说法。这句话可分两种解说：其一是穷到当棉被，也要换钱来吃狗肉；另外一种说法，是吃了狗肉浑身发暖，夜晚睡觉，连棉被都不需要盖了。

近年来有医学界的朋友，把狗肉加以分析化验，所得结果，不但荷尔蒙成分不多，就是热量在肉类中也不是顶高的，多吃狗肉并没有什么高度的补益。虽然言者谆谆，可是听者藐藐，你说你的，爱吃狗肉的依旧照吃不误。大概狗肉的诱惑力太大，借着进补为名，多吃几顿解解馋而已。

当年陆荣廷雄踞百粤的时候，狗肉朋友甚多，听说他异想天开曾经做过整桌狗肉全席请客，煎炒烹炸，熘扒烩炖，从头到尾全以狗肉为主。狂啖之余，吃者大悦，所闻如此，是否真有其事就不得而知了。不过以陆之任性好奇，传说可能不假。

最近日本有些影剧界朋友忽然食指大动，似乎有点炫豪夸富的意味。在香港国宾大酒店订了两万美金一桌所谓满汉全席，大啖一番，不但轰动港九，就是东南亚各国也都认为是一豪举。如果知道还有狗肉全席，我想他们一定也要一尝异味，所可惜者，香港当局严禁屠狗，如被查拿，严惩不贷。我想香港一般大酒家，谁也不敢以身试法挺身而制，只好让我们那般日本朋友，垂涎三尺，瞪眼着急了。

从喝矿泉水想起了“天下第一泉”

近几年来，不知道欧美哪位营养专家，忽然发现喝矿泉水对身体最有益处。这一提倡，不论男女老幼大家都喝起矿泉水来。最近美国有一位对地下水研究颇具权威的教授说：“台湾的地下水蕴藏量异常丰富，而且含有碘、磷、铁、钙、无机盐等成分，这些成分对于心脏病、肠胃病、小儿麻痹、血压不正常、胆固醇过高、血液循环系统欠佳、甲状腺一类疾病，不但有治疗的功能，而且有预防的效果。在美容方面，更有滋润肌肤、防止面疱、帮助发育的营养元素。”所以第一步先派了两位得意高足到台湾来探勘、采样、分析、化验，如果初步测定符合理想，他就要亲自来台，复勘重验，加以确定扩大利用了。

笔者记得世界十大名医密勒博士民国十六七年第一次到北平协和医院讲学的时候，也讲到饮用水的问题，他说：“水是每个人身体内不可缺少的重要物质，三天不进食，还没有生命之虞，可是三天没水喝，人就活不成了，由此可知，水对我们生命是多么重要。有些一知半解自命讲求卫生的人，喜欢经常喝蒸馏水，其实蒸馏水才是最没有营养的水，我们日常饮用的水，必须含有适量的矿物质，方能促进人体新陈代谢的功能，才是合于标准的饮用水。

“有些人，尤其小孩喜欢拿汽水可乐当日常饮料，因为汽水可糖糖分多热量就高，对肥胖的人来说，热量过剩自然对身体是不利的，尤其患有糖尿病的人，更容易引起病情恶化。又有人说啤酒是最好的饮料，啤酒最大的好处是利尿，可是喝得太多，摄取过多的热量，还是有损肾脏机能的。尤其越喝肚皮越膨胀，也是一桩累赘。所以严格地讲，每天能够把含有适量矿物质的矿泉水当饮料，那才是对人类真的有助益呢！”他在北平协和医院讲学期间，颇能身体力行，有机会就到西郊玉泉山弄些泉水来当日常饮料。

中国历代帝王，清朝乾隆皇帝是颇知考究饮用水的。他每到一处，只要当地有泉水，他总要设法教人汲取品尝一番，凡是他认为水质清冽合于他审定标准的，总要锡以嘉名，或是评定等次赐名第几泉。当年北平近郊虽然有圆明园、静宜园、颐和园三大名园，翠微、香山、妙峰三大名山，名山胜景，像一道屏风，把北平叠嶂环抱起来，蔚为一个雄奇秀丽、穷巧极工、伟大的观光区域。所可惜者，就是水源太少，不但西郊一带宫殿园囿翠竹苍藤全赖玉泉山的泉水潏洄沾润，就是三海的湖水，御苑石泓琪草也多亏玉泉涓涓潺潺，回清流注，才能欣欣向荣呢。

玉泉山山势虽然嶙峋崔巍，可是占地并不宽广，泉水是从乱石峥嵘石隙里散珠喷雪般直冲而出的。玉龙走潭，汇成水泊，风泉泠泠，明净见底，泉水因而压挤力大，撑空涌地，星簇珠聚，雄奇突兀。这座小湖，地势高耸，触石吐云，振岩而下，拖练奔泉，由湖畔汇成一条三丈宽的小溪，因为是玉泉下注，大家都叫它玉河。您别看这涓涓之流，向东一直流入北通州的运河，当年中国南北水路交通运输，江浙各省粮米杂货北运，就全仗这条水道补助陆运之不足呢。

乾隆皇帝品评各处名泉结果，钦定玉泉山的泉水为“天下第一泉”，还写了一篇《玉泉山记》，说这泉水，质轻、水甘、满杯不溢，喝了可以益气轻身，滋补养颜。尤其南北物资能畅其流，厥功甚伟，所以堪称天下第一。特地山麓龙王庙前御笔勒石以志其盛。据说从明朝起，明清两代皇宫里喝的水，都是用船从玉河运进宫去的，到了同光时代，才改用插着黄旗的马车运水。玉泉山从辽、金、元、明一直到清朝，历代帝王都把玉泉山列为夏天行宫，高寒涌翠，水木清华，的确是避暑的好去处。尤其是各处风景都能存真葆朴，高古典逸，笔者认为这是北平行宫御苑中最没有富贵气的园林。当年地质学家丁文江说过：“玉泉山的泉水是世界有名矿泉之一，玉泉山的风景也是不尚雕饰、駸駸入古的画境。要是到北平，不去逛逛玉泉山喝几口矿泉水，那真是既无眼福又无口福的蠢人了。”丁先生这句话，我当时极具同感，所以深印脑海一直到现在都没有忘记。

笔者少年好动，在求学时期，暑假里跟几位友好到西山露营回来时，经过玉泉山，大家打算喝点儿泉水歇歇腿再进城，但是看到湖心泉眼霞光流碧一串串玉泉璇珠，一阵阵沁人心脾的冷潮，立刻暑气全消，四五个人，都想跳到湖里游个痛快。可是玉泉山汽水公司在附近设厂制造汽水，汲取矿泉，同时泉水漩涡吸力太猛，湖里向来是禁止

游客下水游泳的。管理员一看就猜出我们的意旨，徘徊瞻顾寸步不离左右。

我们同伴中，有一位李威年，他是当年我国参加远东运动会四百米纪录保持人，他乘人不备，把挎在肩头的照相机丢入湖心。既然游客不能下水，他要求管理员下湖打捞，管理员说这泉水冬暖夏凉，盛暑时候奇寒彻骨，园里人谁也不敢下去打捞。李威年一听此话，立刻不脱衣服纵身跃入湖心，跟着有一位清华的倪因心同学也追踪而下，只见他们两人围着湖底的照相机打转，就是摸不到。我们岸上四人一看情形不妙，立刻把野营帐篷绳索接在一块儿，一头拴在树上，四人鱼贯下水，哪知刚一下水，水温凛冽刺骨不说，而且吸力强劲，令人无法摆脱。可能李、倪下水地段，正是泉眼总脉。四人一咬牙，总算咬紧牙关没松开绳索，死拉活揪才把李、倪两位拉出水面。李是运动健将，体格强壮，神志尚清，倪君是个白面书生，拉上来已经奄奄一息啦。

玉泉山宫门外有一个小茶馆代卖南路烧酒，于是弄了一大瓶烧刀子，我们一面喝酒御寒，一面用烧酒给他们两位用酒浑身搓揉，再生起一个小火堆，足足有两个小时，李、倪肢体才能伸屈自如，照相机也不要了。大家垂头丧气刚出园门，经过小铺人家，老掌柜的已经煮了一壶热气腾腾的红糖姜汤，请我们每人去喝两碗驱驱寒气。

老掌柜说：“大家都知道泉水是冬暖夏凉，可是谁也料不到玉泉山的泉水冷到凝髓裂骨的程度。《七侠五义》中翻江鼠蒋平，到鹅毛沉底碧水寒潭，给颜查散捞取八府巡按九头狮子金印，虽然有些是说部的渲染，但有些确是言而有据，不是随嘴乱扯的呢。就拿玉泉来说吧，跟碧水寒潭还不是一样。我这小铺开了二十来年，每年夏天总有三两拨学生，偏不信邪下水受洋罪，我给你们沏姜汤水，一方面是驱寒免得进城感冒，一方面你们来趟玉泉山，并没有感觉天下第一泉的好处在哪里。”一边说着一边用饭碗倒姜汤，“你们看。”果然姜汤漫过碗沿，有一块银圆厚，而汤不外溢，足证这儿的泉水重量，跟一般河水井水是不一样的。

后来笔者回到北平，有一次尝到用玉泉水泡的六安瓜片，真是茶香绕舌，微涩回甘，确实有一种说不出的明快爽口。从此之后，才醒悟到当年皇宫的茶水，很少红绿香片单独饮用的，各宫所用茶叶种类虽不一致，可是大半都是瓜片、珠兰、水仙、龙井掺配饮用。因为宫

里饮用水都是玉泉山的矿泉，非得几种茶叶掺和，才能显出它的香远益清的妙处。

山东济南是华北泉水最多的一座城市。当地人说城里城外有七十二处名泉，当然城西趵突泉跟督办公署的珍珠泉，是其中最佼佼的了。可是笔者品尝之后，趵突珍珠之水用来泡素茶，澄清怡曼，甘如啜露。可是一换花茶后味青辛倏爚，说句俗话，就是有点熟汤子味，不知是什么道理，是否汲取泉水的时间不得当，就不得而知了。

在浙江西湖飞来峰底下，有一座冷泉，也就是“峰从何处飞来，泉从何时冷起”传为千古佳话的名泉。用这个泉的水泡茶，也是凝杯不溢，虽然泉水甘滑，可是冷度并不凛冽。据西湖老游客说：“冷泉的温度，因为一年平均下来，比其他泉水温度为低，尤其是夏天更低，并不到寒冰刺肤的程度，所以有些人说冷泉名实不副，其实错了。”

来到台湾，泉水倒也看过喝过不少，可是台湾泉水多半属于温泉，宜浴而不宜饮。苏澳地区倒有一眼冷泉，大家去冷泉也以洗澡的人居多。有一次特地取点儿温泉来瀹茗，品尝之下，有点跟江苏扬州平山堂第六泉仿佛，甘平漱玉，风趣宛然，只是所用茶叶宜绿不宜红，不知研究茶经的朋友有无这种感觉。此外，有一年笔者随着大批人马到花莲的燕子口天祥游览，经过长春桥的长春古刹，高岩峭壁一股急流，矫若惊龙直泻而下。笔者在嶙峋怪石上拈巾拭汗，想不到风泉泠泠跟玉泉山的泉水清寒湛美极为相似，可惜未带瓶罐，没法子汲取试尝。如果这水是一道山泉，水质一定是一处极品矿泉无疑。

最近，台湾的营养专家医学界权威也纷纷提倡饮用天然矿泉水，台北并且有一家公司开始发售矿泉水供人饮用。民航局主任医师洪钧研究出患有糖尿病的人长期每天饮用一千毫升天然矿泉，血糖血脂都能逐渐降低。这种临床试验，如果成效卓著，则大家恐怕都会拿矿泉水当日常饮料；矿泉的身价，又要热闹一阵子了。

故都中山公园茶座小吃

台湾省无论大小县市，差不多都有一两所公园绿地。有的石泓春草、古苔夹径，有的曲槛雕栏、疏林掩映，经过若干年的经营布置，大都错落有致。可是逛公园走累了，想在公园里找个茶座，沏壶茶品茗歇腿，那可办不到。据说本省公园管理规则明订，公园以内一律不准经营小吃、设座卖茶，以免影响环境清洁。所以每逢逛公园，遇上走得又渴又累的时候，想起当年在故都中山公园找个茶座，歇歇腿，喝碗水，点点饥的情形，一种莫名的向往，不觉油然而生。

北平中山公园茶座，冬天在平房的雅座，夏天就在松柏树下阴凉的地方，藤桌藤椅露天茶座，既通风，又凉快。地下既不是砖地，也不是水泥，而是洁净的黄土，碾平洒水，尘土不扬。坐在茶座上南眺北望，一边是古柏高耸，一边是新柳垂阴，藤榻当阶，如坐幽篁。这种情调，似乎只有北平才能享受得到。公园西街，所有茶座都汇集一处。把着路口的春明馆是一些皓首耆宿谈古论今、笑傲烟霞的聚会场所，他们大概都是每天准时必到的常客，熙熙融融，比目前正在各处大力提倡的长春俱乐部还来得火炽。有的精神龙马、步履轻健，有的头秃齿豁、伛偻其行，可以说凡是到春明馆来的茶客，最年轻也在知命以上年龄的。就这些人可能还是追陪杖履随侍左右的晚辈子侄呢。

老人们大多在夕阳下山前后，就陆续驾临了，有画展先看看画，没画展要是正赶上牡丹花开，或芍药初绽，那就漫步徘徊，逐细评赏，然后再入座歇息。天天见面的不外都是些熟识老朋友，品茗、聊天、下棋、论诗，各适其兴，投其所好。最凑趣的是公园里有一种专门在茶座兜圈子的报贩，手里拿着各种新旧画报杂志，平津宁沪各地大小报章，以及平津两地的晚报，他们都熟悉哪位老太爷喜欢看什么报纸杂志，哪位老封翁要看什么晚报画刊。只要茶客一入座，就把报纸杂志递过来，约莫一拨报纸看完，又来给您换几份新的，临走赏个

三毛两毛，他们就千恩万谢啦。您要今天没带钱，扬长而去，明天一块儿多赏几文也没关系。

春明馆平常对一般茶客准备龙井、香片、红茶三种茶叶。可是有些长期主顾，都是品茗专家，品位不同，所好各异，有的喜欢沱茶普洱，有的专喝水仙瓜片，有的不分冬夏永远是菊花龙井，说是可以明目清心。更奇怪几位茶客，什么茶叶不喝，专门喝高末儿（香片碎末，北平茶叶铺叫高末儿），所以春明馆西厢内柜里摆满了瓶罐，各有记号，都是一些老太爷们寄存的茶叶。

客人们既然是专门来喝茶的，当然对泡茶的水就特别讲究注意了。靠近社稷坛内圜卫生陈列所旁边有一口甜水井，说是当年皇帝为祭告社稷坛、斋戒净手而凿的，井水及泉，甘冽清醇，是一口绝妙的活泉。公园西街一带的饭馆茶座都用这口井的水来烹茶，至于哪种茶叶要初沸就沏，哪种茶要落开才对，有几位经验老到的茶博士，能把各位长期茶客的习性特嗜摸得一清二楚，甚至于老先生等友未来枯坐无聊，他们工作清闲时候，还能山南海北地跟您聊上老半天呢！茶博士中有位周二簪当年是周学熙家更夫头，周学熙故后，他就到春明馆半东半伙当起茶博士来。因为他听得多见得广，茶客没事都喜欢找他闲聊。北洋时代京兆尹王铁珊（瑚）、中国画会会长周养庵每天到公园总要跟周二簪聊上一阵子才舒服，否则好像当天有点儿什么事没办似的。周二簪的“簪”字非常冷僻，好多人不认识这个字更不敢念，久而久之大家就把“簪”字免去，叫他周二了，想当年在公园提起周二簪还算一号人物呢！

春明馆除了卖茶之外，还卖几样点心，可就是不卖菜，他们掌柜的说：“一者是忙不过来，二者是不愿跟紧邻长美轩（后改上林春）抢买卖。”春明馆虽然卖甜咸两种包子，不南不北，实在有欠高明，每天卖不了多少份，可是他家的清汤馄饨、煨伊府面，真能叫座。春明馆的馄饨既跟挑担子卖的薄如一片云的馄饨有别，跟温州大馄饨也不一样。汤是整只鸡整块排骨吊的清汤，味正汤纯，不油不腻。皮子是自己擀的，不厚不薄，既能搪饥，又适合老人肠胃好嚼好消化。火腿鸡丝豌豆苗煨伊府面，那就更绝啦。整锅炖鸡汤鸡肉鸡皮自然是取之不尽，用之不竭的，至于火腿，当年在北平各大饭馆里也不算稀罕物儿，配料豌豆苗儿，在春夏秋三季虽然菜市随时有售，可是到了冬季，春明馆煨伊府面仍旧配上油绿细嫩的豌豆苗儿，冬季固然卖不了

多少，可是经常要准备点儿洞子货的豌豆苗儿，这也是别处办不到的。

春明馆的紧邻是长美轩，他的主顾除了公教人员外，多半是一家男女老幼家庭聚餐。既然到长美轩乘凉，也就点几个菜，在长美轩把晚餐问题解决啦。他家准备的吃食跟春明馆正好相反，不卖点心专供大宴小酌。后来“七七事变”，长美轩东家无意经营，把店盘给周大文、李壮飞，改了字号叫“上林春”。胜利还都，上林春还开了一段时期，他们的白案子是从四如春约过来的。师范大学教务长殷祖英对上林春的灌汤饺极为赞赏，曾约同笔者光顾过几次。南方白案子师傅，对于和面揉面，跟北方师傅不同，尤其蒸饺和面用点糖水，除了有点粘牙，就是饺子边皮风一吹就发僵。四如春约来的师傅虽然是上海人，可是他做出来的灌汤蒸饺就没有这个毛病，软而不腻，柔能爽口。至于馅子纯粹肉馅，照说多少总应当有点滞腻，可是人家灌汤饺，滑腴松润，绝无厚滞之感。货高味醇，所以专门来吃灌汤蒸饺大有其人，胜利不久，上林春东伙不合，也就关门大吉啦。

靠近公园溜冰场有一家叫柏斯馨的西点饮冰室，因为当年穿上四个轮子溜冰鞋在水泥场子里滑来溜去，在故都曾经热闹过一阵子。柏斯馨就是配合溜冰场驰骋游乐的红男绿女而开设的，后来双双情侣爱它雅座幽静，藤榻沿街。北里名花喜其当风惹眼，易于招蜂。一般招呼客人的都是一律穿着制服的十六七岁男孩，不但行动洋里洋气，没事时候嘴里哼着《璇宫艳史》，仿效飞来伯几乎黑海盗的斗剑姿势，还有板有眼，令人解颐。所以三十岁以下青年男女游客，一进公园直奔柏斯馨。

从前北平有位专门用俏皮话写小说的“耿小的”，他说：“中山公园里来今雨轩是‘国务院’，因为一些政要公余都在来今雨轩碰头，谈点半公半私的事。长美轩叫‘五方元音’，不管哪一省的人，只要是家庭娱乐聚餐小酌，都喜欢长美轩物美价廉，豁亮凉爽，所以长美轩茶座客人最杂，乃被称为五方元音。春明馆是‘老人堂’，柏斯馨是‘青年会’。”那真是形容得恰到好处。闲话越扯越远，还是谈谈柏斯馨有什么好吃的吧！柏斯馨的冰柠檬水是冷饮里一绝，那时候还没电冰箱电冰柜，到了盛暑时节，柏斯馨特备四只木质包铁皮大冰柜，里头都是成方的天然冰，做好的柠檬水一瓶一瓶地往冰柜里放，吃的时候现开瓶，不像别的冷饮店，现卖现对冰水。所以柏斯馨的柠檬水浓淡划一，绝对是开水晾凉做的，准保不会吃坏肚子。除了

堂吃，柠檬水还应外卖，隔邻的长美轩、春明馆暑天都是它的好主顾。照最保守的估计，夏季每天卖个五百瓶，是毫无问题的。

柏斯馨厨房做西点的师傅有六七位，夏天固然是忙上加忙，就是冬天刮起西北风，瑞雪纷飞，他们仍旧不能清闲。此时堂吃虽然近乎绝迹，可是外卖一拨又一拨地源源而来。按说做西点师傅是以做西点蛋糕面包为主的，人家柏斯馨的师傅们，除了偶或做几块大蛋糕切着卖，应应门市，所有甜咸面包、各式西点，都是从哈德门里法国面包房、东安市场荣华斋两家趸来供应的。他们厨房里专做咖喱饺就够忙的啦。

提起柏斯馨的咖喱饺，就笔者所吃过的来说，柏斯馨的要算第一份。他们的咖喱饺分猪肉牛肉两种，牛肉是三角形的，猪肉是长方形的。不加咖喱是为不吃牛肉跟咖喱的人准备的。刚出炉的热咖喱饺，香腴松脆，入口即酥，无论牛肉猪肉馅儿，都是鲜嫩细润，爽而不糜。不是笔者替他家夸张，凡是吃过柏斯馨咖喱饺的，大家可能都有同感。尤其到了严冬腊月，朔风飒飒，雪压松楸，在柏斯馨当窗一坐，室内是炉火熊熊，远望巍峨宫墙城堞，鸳瓦凝白，崇阁飞絮，喝一杯热气腾腾的柠檬茶，吃几块鹅黄隼燕酥松适口的咖喱饺，远胜啖佳饌饮醇醪，可也当得上是人生一乐。

摩登诗人林庚白、京华美专校长林风眠，两位都是名士派人物，每逢大雪弥漫，天街人静，总相约来园，到柏斯馨赏雪斗诗。有一次两人五古联珠，一共联了一百二十多韵，轰动诗坛，一时传为盛事。梨园行尚小云、富霞兄弟也是最爱大雪纷飞踏雪到柏斯馨吃咖喱饺的，同去的不是梨园公会会长赵砚奎，就是尚富霞的师兄弟高富远，碰巧了坐在一旁，听他们说点儿市井俚闻，谈些梨园往事，那比听连阔如说段评书，高德明来段相声，还要来得痛快过瘾。程砚秋也是最爱欣赏雪景的，冒雪而来必定是和北平戏剧学校校长金晦庐或是须生贯大元，先到唐花坞看花，然后踏雪到柏斯馨吃早点。某年罗瘿公给程砚秋排了一出新戏《聂隐娘》，里头要练一趟紫云剑，那趟剑就是在柏斯馨旁边溜冰场上，冒着风雪，一位剑术专家王老师在雪地上教的。当时柏斯馨有一位小伙计是程迷，侍候茶水之余，这趟紫云剑，居然被这位小老弟偷学全了，后来新艳秋《聂隐娘》里舞剑就是那位小老弟加以指点排练的。曾二庚、贾多才两个丑角都喜欢在舞台上当场抓哏，谈到新艳秋那趟剑法神满气足无懈可击，贾多才一冒坏可就

说啦：“好虽好，可惜带点咖喱味。”知道这段事的人，听了都忍不住相视而笑。

到台湾也吃了不少次咖喱饺，都没法跟柏斯馨的相比。有一次在东门国际面包房，遇见名票李心佛买咖喱饺，他说：“在台湾要吃咖喱饺，国际算是第一份儿啦，肉是上肉没有筋头马脑，也不乱塞洋葱蛋白，烤得也算地道。您要吃像柏斯馨那样的咖喱饺，也要缓口元气，不是马上能吃到嘴的呢！”细细一想，颇有道理存焉。近两年最怕进饭馆吃饭，堂倌也好，女侍也好，招呼客人不是热乎得让人害怕，就是冷冰如进冰窖。想起北平中山公园茶博士们不愠不火亲切至诚的招待，令人不禁生出无限的感触。

老鼻烟壶其来有自——读了《师徒对唱》后

盖老如晤：

读了第八十二期《电视周刊》，有令高足钱璐女士写的一篇《师徒对唱》，您师徒二人吃饱了打牙涮嘴儿，来消食化水，怎么把区区也裹到您二位的对唱里头来了？多蒙抬爱，实在深感惶恐荣幸之至。古人云，“名师出高徒”，有状元师傅就有状元徒弟，有老盖仙就有小盖仙，是一点儿也错不了的。令高徒称在下老鼻烟壶，您知道老鼻烟壶儿这典故所由来吗？北平老年间有一句歇后“有鼻烟不闻——装着玩儿”，这件事得从言菊朋说起。当年的北平京剧名老生言菊朋由票友下海，以老谭派自居，不但在台上学老谭，就是饮食起居也要模仿老谭。老谭有闻鼻烟洗鼻子的习惯，咱们言三爷自然也得照闻照洗不误。烟袋斜街有一家开古玩铺的毓四，是专喜欢冒坏的，有一天拿着一个鼻烟壶在言三爷眼前晃悠，言三哪有不闻不问之理？一问之下，毓四说是从谭老板那儿得来的。言三一听之下是谭老板把玩过的鼻烟壶，死乞白赖要求毓四让给他，这个鼻烟壶最后自然以高价到了言三手里。言三把它视同瑰宝，整天揣在怀里，遇见熟人，就掏出来显摆一番，您要想闻一鼻子，那可办不到，言三宁可拿另外一只烟壶装的鼻烟请客，那个宝贝烟壶只能摩挲摩挲，而不能开盖一闻的。当时弟正给沙大风的《天风报》写梨园掌故，于是在报上给言三起了个外号叫他“老鼻烟壶”，再经奚啸伯、叔倜昆仲一起哄，言三这个外号大家就叫开啦。想不到小弟给人起的外号，居然有人还绷子，把老鼻烟壶这个名词加到咱的头上来了。令高徒博学多闻，真叫人钦佩，“名师手下出高徒”这句话的确不假。

咱哥儿俩是平起平坐的好朋友，您的高足一时高兴叫了小弟一声“唐爷爷”，这个尊称实在愧不敢承，只好效法古人“谦称敬璧”了。不是别的，您徒弟再矮一辈不要紧，岂不是连师傅也掉炉坑里了吗！

听说台北因为受开梅台风环流的影响气温骤降，弟本打算再去趟台北吃几次爆烤涮解解馋，听听元彬的《嫁妹》、元坡的《长亭》过过戏瘾。可是一听您的高足说：“等这老鼻烟壶儿来了，准备下美酒先接风后讨教。”萧太后的筵席，弟准知是好吃不好克化，弟这二把刀不南不北的手艺，怎能在您师徒二人跟前献丑呢！赶大车的有话，踏！踏！咱赶紧往后捎吧！

舞屑

第八期《时报周刊》上，夏元瑜兄写了一篇情文并茂的北平交际舞今昔谈，上溯到庚子年以前的往事，在下实在自惭孤陋，说什么也描摹不出来的。只有把所知北京饭店鸡零狗碎的事写点出来，聊供喜爱跳舞的各位一粲。

东交民巷法国公使馆最早有舞池

关于北平最早的跳舞场所，据先师阎荫桐说，东交民巷的法国公使馆最先有舞池（初称公使馆而不称大使馆）。阎师是同文馆早期毕业生，该馆的毕业生，毕业之后，都被分发到各有邦交的国家当实习领事。大家平素知道有所谓交际舞，可是谁也没见过。为免出国露怯，所以带他们到法国公使馆见习一番。只见男女互拥，婆娑起舞，虽然觉得舞步曼妙多姿，可是没有一人敢于大胆下池，跟彼美人兮临餐起舞。同文馆监督袁昶告诉同去学员说，这是北平唯一有交际舞的场所。

有人说太平红楼是最早有跳舞的，其实真正设有小型舞池开始跳餐舞的是法国公使馆！

北平餐厅带旅馆正式设有舞池的，要算北京饭店了。在当时飞阁崇楼，巍峨矗耸，四层楼的大厦，一般人看起来参天接云，仰之弥高，太伟大了（因为在清代，内城是不准建筑高楼，恐怕高建筑可以俯瞰内廷）。这块地方有人说在前明时代是招待外国使臣和通商使节的会同馆旧址，最初大家听了还不十分相信，后来却获得了证实。

原因是这样的：原来北京饭店临街各层走廊里，珠宝玉器、皮革、古董、手工艺术品，千行八作，各行各业凡是能外销的产品，都在新红楼（北平人管早期的北京饭店叫新红楼，以别于太平红楼）设个摊位，林林总总拥挤不堪，同时进进出出的人品流庞杂，实在不像话了。当时北京饭店的大股东是中法实业银行，于是创议把紧靠红楼的一片土地买过来，加以扩建。施工的时候，在工地上挖出不少明代碎瓷片，其中有一只完整的瓷器是明成化窑的碧绿龙纹瓷碗，经过考古家的精心鉴定，证实此地实是明代会同馆旧址，并且正式列入《顺天府志》。

一次空前盛大的舞会

北京饭店新厦落成，经理邵宝元忽发傻劲，异想天开，开了一次空前盛大的庆祝舞会，听说发了五百份帖子。可是来的嘉宾比帖子要多出好几倍，一时座交金织，裙屐如云，花光酒气，人影衣香；士则燕尾，女则袒肩。这一次舞会，各界名流、璇闺淑女，九城尽出，比起袁、黎两次公府舞会只有过之而无不及。当时新建大舞池，是使用拼花地板，具有弹性的翩翩曼舞，似醉疑仙。进餐所用杯叉刀箸，除了堂皇典丽兼具古雅高华，餐桌上每人有一只剔金镂银的洗手水碗。有若干人士，不知手边水碗用途，拿起水碗就喝，以致后来传出有人喝洗手水的笑话。

这次舞宴，每人赠送特殊设计丝制餐巾一条，有些仕女后来遇到乘坐敞篷汽车，郊游兜风，把餐巾当做头巾，轻绡雾縠束髻拢鬓，氍丝焕彩，一时成为风尚。

北平风气在建筑方面比较保守，当年除了“安利甘”、“西什库”两所教堂的神坛各有一面五彩玻璃浮雕外，北京饭店在舞池西面栏，石纹墨缕，用刻花的玻璃砖，拼成众彩绚烂的精细浮雕。既不同于先铸好铁框，往里镶嵌彩砖的方法，更不像后来把图案画在玻璃纸上往上一粘了事，这种全凭灵性塑造出自我多变的意境山水人物，仿佛都在云雾缥缈间，实在是迥异凡构的杰作。

舞倦兴阑灯炮，拿一杯浓咖啡，停眸凝望，颜骏人（惠庆）先生认为有任何伤脑筋的问题，一杯在握，冥想注视，一面融合己意，自

然而一切难题迎刃而解。证之其他几位外交界前辈，跟颜先生都有同样的感想。

几个例外的传奇人物

北京饭店最初举行舞会，对于男士服装，有极为严格的规定，必须着整齐的晚礼服，才准进场。唯一例外的除了辜汤生（鸿铭）先生外，还有一位是江宇澄（朝宗），可是他们二位也有一个自我约束不成文的规定，就是在舞厅里绝不卸去马褂，以示庄重。至于后来班禅活佛几位侍从堪布，到北京饭店跳舞，不但黄袍马褂，所有喇嘛应行佩带的全份活计（包括荷包、解手刀等）也一件不少。最初大家都觉得他们服装怪异，动作特别，久而久之，也就安之若素了。

这班喇嘛虽然舞步呆笨，可是出手阔绰，时常从荷包里掏出小金豆子来放赏，所以颇受一般侍者的欢迎。有些交际花草也乐于跟他们周旋共舞。当时交际花草有一句隐语是“拉骆驼没有”，骆驼就是指那群喇嘛僧而言的，其他就不言而喻了。

数当年人物谁最风流

当年中央公园夕阳漫步、“真光”听梅兰芳唱京剧、北京饭店跳交际舞，三者都是高级绅商名门闺秀荟萃的场合。初期在北京饭店风头最健者有睿王福晋、曹汝霖如夫人瑞卿、顾维钧原配黄夫人、名票李秉安宠姬侯姑娘，继之而起者有陈清文夫人朱三小姐，北京大学校花马珏，昆曲名票俞珊，冯六、赵七两位的如夫人青蛇、白蛇都在北京饭店有名一时。至于第三代后起之秀有朱六、蔡九、谭四、赵四、白玫瑰、蝴蝶姑娘等人。

随着时光嬗递，长江后浪推前浪，一代新人换旧人，一拨比一拨出色，靓妆刻饰，琼花九色，态度雍容华贵不谈，就是言谈笑语中规中矩也能恰到好处。比起现代新潮派人物来，似乎是气氛各殊了。也许笔者老迈，似乎觉得总有一些今不如昔之感。

第二次大战方兴，北京饭店产权从法国人转移到日本人手里，那些宋台梁馆、珠帘玉户被日本不懂风雅的市侩，改成不东不西的料理

雅座。每过此地，回想当年，内心总有一种说不出的惆怅感触。

附录 舞低杨柳楼头月：北平的交际舞兴衰

夏元瑜

提起交际舞来，当然是洋玩意儿。中国人最早参加过舞会的，是同治六年（1868）清廷派赴欧美各国去的钦差志刚（满人），他参加过法国拿破仑三世的宫廷舞会。我们遥想当时，一位身穿清代袍褂、垂着长辫的中国人坐在凡尔赛宫的大厅里，周围全是盛装的法国男女。他的处境不易，很令人钦佩。以后，上海开为商埠，外国人来得日多。中国人和洋人的交往和友谊也日渐增加。所以上海对一切外国风俗都先受熏染，交际舞不过是其中之一端罢了。

庚子事变以后出现了最初形态的“舞厅”

《时报周刊》的编辑先生不知怎的忽发雅兴，想起交际舞在中国的发展来，要以此为题，叫我写出一篇稿子来。我一想，这事非先从上海说起不可，别的大都市全步上海的后尘，最好请一位老上海来执笔。现在请到周先生——他在三十多年前出入上海舞厅足够十年——写得一定不错。

上海的一切新风气大概要在一年之后才能传到北平，跳舞当然也得如此。大概在民国十八年以后，北平有舞女的舞厅才逐渐多起来，也很蓬勃过一时，到“七七事变”才完结。虽说是受上海的影响，但在另一方面却也许在上海之先。就是“庚子事变”以后，由于《辛丑条约》规定，东交民巷（长两公里，在正阳门与其东的崇文门之间）

成为使馆区，德、英、俄、法、日、美均有驻军。东城的崇文门大街、东单牌楼、东长安街及王府井大街一带，为了适应日渐增多的外国人，逐渐地欧化起来。于是形成东西城的不同，西城较保守，而东城较为西化。最初出现了北京饭店，它是有大舞厅的，可能是跳舞的先河。现在我把它的沿革说一说。

北京酒馆几度春秋

在“庚子事变”（1900）以前，北平已经有不少外国人了。在东城的船板胡同口，有一对法国夫妇开了一家小小的餐馆，卖酒和零点的菜。他们雇了一位学徒，姓邵名宝元。餐馆生意很好，又开辟了四个房间租给客人住。这就是北京酒馆的创始。

后来又在附近的东单牌楼的小头条胡同（庚子后拓宽为东长安街）租了一所大房，改为北京饭店。老夫妇年老多病返国，把生意顶给一位眇一目的意大利人——光绪三十三年（1897）也很得意，迁到原街较西一点儿的一所大住宅，把门窗全改成西式。第一次世界大战时意人回国，让给法人劳曼，在原址之东兴建五层的红砖大楼，有客房四五十间。那时在北平已算高得吓人了。

劳曼又转给中法实业银行——掌握百分之七十五的股权，大投资，在西隔壁开建六层的大楼，六楼有一部分是屋顶花园。法国来的蓝图，承包是法人包可苏，他转包给刘氏兄弟。砖头是用北平之南的丰台马家堡的空心红砖，河北唐山出的水泥，钢筋大概是舶来的。民国五年时地下室已建好。完成后，共有二百二十五间客房，这块地皮的主权却属于一所意大利的天主堂。它的发财一则由于大批的外国观光客；二则由于屡次内战，大批的中国人避入洋人开的旅馆以图安全。

它在路北朝南，进了大门是一个大厅，向西走是一个大舞厅。当中是舞池——比地面高一厘米——用长条地板拼成。这种地板下面有许多人字形的木架托住，人少时走在上面不觉得，人多了就略有弹性之感。

每周有两次跳舞，周四下午四至六点有茶舞。白俄的名提琴家欧罗甫领着四人乐队演奏，没舞客时就奏古典音乐，所以跳华尔兹的时

候居多——它四分之三拍，三步一并脚，节拍较慢，带点儿古典的气氛；周六从八点开始跳舞。太平不戒严时可以通宵。欧罗甫带着十几名俄人和菲律宾人演奏。男客必须穿上晚礼服，假若穿着浅色西装或中国长衫，服务人员会很客气地把他请出去。女客当然争奇斗艳不在话下了。

辜鸿铭也是常客

北京饭店的西餐是有名的，监厨是法国人。那位主厨是浙江舟山人姚宝生——癞痢头——是由一百多名报名的厨师中被各使馆的人员品尝之后，选拔出来的，胜利之后他才退休。全餐合三元美金。最初在船板胡同时的邵宝元对于法文、英文能说、能写，德文、意文能说不能写，现在他做华人经理已经多年了。

西餐厅和舞厅是相连的，前者在南，后者在北，靠北墙有小戏台。那时外国的大音乐家或歌唱家全在这台上表演。如把桌子全移出去，可以排得下七百张椅子，地板是大条的拼花地板。观光客来了，用餐时，表演中国的戏法——快手刘、快手卢等人；或是滦州的皮影戏，以及宫戏（傀儡戏）等中国老玩意儿。试问现在所谓的观光旅馆又如何呢？别说服务人员绝不会给客人介绍女人，就算客人自己带进去也办不到。吃饭时男客要穿深色西装、打黑领带——存衣室里有预备好的，请客帖子上也有注明。最初去这洋人饭店的中国客人是若干满洲贵族青年，有一位脑后垂着白辫子的老者倒也是常客——他是牛津留学生辜鸿铭先生，大概也只有他老人家不穿西装。

二次大战，法国战败后，中法实业银行把本行持有的百分之七十五的股权卖给了一位法籍日人律师和一位美籍日人水果商。跳舞取消，英美人已成俘虏，中国人更没了那跳舞的心情。大餐厅之旁添了几间日本料理的雅座。胜利后，老经理邵宝元先生退休了，由他的儿子邵毓彬先生接替。产权归了北平市政府，借给励志社作第二招待所。

另一个洋人开的六国饭店在使馆区内，地名叫做水门，也始于庚子前后。老板英国人，华人经理天津李某。面积比北京饭店小，四楼，英式西餐。因为它在使馆区内，所以军阀内战时失败的军人和政客全逃进去，中国军警因有条约的关系不能进去抓他们。日本对英美

宣战之后被日军接收，改为贵宾招待所。抗战时，旧军阀张敬尧在那儿被志士刺杀。它没有专门的舞厅，不过在餐厅内也有乐队，客人在厅中央的余隙中也可婆娑起舞。

第一辈的舞女和舞步

民国十七八年时北平已有备有舞女的舞厅了。最早的一家在西长安街路北，有位教授的洋太太，曾在那儿与美国大兵伴舞。第一辈的舞女是于碧澄小姐。此后王府井大街的交通饭店（前身是大陆饭店，后改为中原公司——百货公司）也开了舞厅。有名的“北平李小姐”就在那儿初次亮相。有一天开化装舞会，她穿了欧洲古时的伞状大裙子出场，真是仪态万千。也有几位名门闺秀下海的。相继开了三星舞厅（酒吧小白楼改的），老板意大利人，白俄老板娘兼当舞女。中国舞女中有一位唐槟香，身材玉立，很是漂亮。这家和白宫、美琪，全在东长安街上，距北京饭店不远。客人可以带出场，和舞小姐上北京饭店去，那儿是要客人自带舞伴、不预备舞女的高级场所。

北平的舞厅用舞票制，一元三张，跳一场用一张，有些舞厅没有乐队，用留声机放音乐唱片，一场极快，只有三分钟。有时去请那成排坐着的舞女，走得慢了，到她那儿音乐就停了，倒省了一张舞票。北京饭店的一场就长得多了。客人送舞票谁也不好意思数着跳几场送几张，总得多送点，舞女全塞在高筒丝袜里。在北平请舞小姐来坐台子要花十元开一瓶香槟酒。酒虽不高明，可是噗的一声大响，声震全场，客人和舞小姐全显得面子十足。那时通用的舞步是狐步、布鲁斯、华尔兹。探戈是表演用的，很少出现，有位北大的魏教授夫妇很擅长。

几位奇特的人物

舞女中有几位奇特的人物。一位是天生的歪脖子，她的脸老像歪着头看东西。一位较矮的，头发老是斜盖着右眼，后来我才知道那一只眼是凸出的，可是盖着却很美。还有一位天老（没有色素的人，白发白皮），把头发染得红红的，舞技却十分高明。这些原是灯下美人，白天如何，却不足深究。在有舞女的舞厅中，客人穿得很随便。我记得有警局的一位区长（今分局长）穿着白衬衫，鼓着肚子，挂着

把手枪。有些二十来岁的青年，头发梳得发亮，穿着腰身细窄的长衫，高高的领子，十分媚气。最可笑的是民国二十年左右，西藏的班禅额尔德尼大国师——简称班禅喇嘛来到北平，有他的随从官员（想必也是大喇嘛）穿着缎子袍和马褂，也佛光普照地照到舞厅来了。地板滑，一走一跤，一跳一跤。后来，钱花得够了，居然也练得不错。这些喇嘛以普度众生、现身说法为目的。不知他们度了几许舞女。

北平基督教青年会里有个组织叫狐狸社，专教交际舞。由荫铁阁先生主持——他父亲是清末赴德学陆军的荫昌，是有名的军事学家，娶了德国太太。

这些往事，回忆起来挂一漏万，我记性远不如唐鲁孙，这篇稿子本当由他来写，不过他的夫人身体违和，两老情深，他无心动笔，只好由我来杂凑成文。也学学他的笔调，把一家店铺的祖宗三代都找出来；不过东施效颦，自愧不如。



唐鲁孙 著

老古董

广西师范大学出版社

•桂林•

图书在版编目（CIP）数据

老古董 / 唐鲁孙著. —2版. —桂林 : 广西师范大学出版社,
2013.1 (2018.3重印) (唐鲁孙作品集)

ISBN 978-7-5495-2704-5

I. ①老… II. ①唐… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第236810号

广西师范大学出版社出版发行

广西桂林市五里店路9号 邮政编码: 541004

网址: www.bbtpress.com

出 版 人: 张艺兵

责任编辑: 孟志成

特约编辑: 苏本

装帧设计: 苗倩

制 作: 陈基胜

封面刻章: 章圣晓

天寒数九话皮衣

宝岛台湾夏季虽然郁热蒸熏，让人喘不过气来，可是到了隆冬三九，内地正是呵气成云，滴水成冰，冻得人哆嗦发抖，缩手顿脚的时候，台湾如果没有寒流来袭，那简直跟内地春秋一样地令人神清气爽舒适异常。三十年前台湾刚刚光复，台北中华路一带还没有改建中华商场之前，在铁路的两边的棚户地摊上，偶或还能够发现男装女装的皮袄皮大衣待价而沽，想必都是内地来台士女们带来压箱底的皮货。时光荏苒，一晃三十多年，近十多年来要想在中华商场或是万华一带残存的估衣铺趖摸点旧皮货，那简直如大海捞针难上加难了。

台湾的隆冬岁腊，若是碰上巨大寒流接踵而来，照样寒飙凛冽，清沧袭人。走在大街小巷，青年男女虽然很少有穿着皮衣外出的，可是年高血气两衰的，穿上皮袄来挡挡寒气的也还颇有其人呢！

记得一九五〇年圣诞夜，台湾与英国尚未“断交”，淡水英国领事馆特地举行圣诞晚会。天刚傍晚，忽然下起小冰珠来，虽然落地就化，可是西北风儿吹刮脸上居然有点刺痛，这样冷的天气在台湾实在太难得了，笔者那天特地把压箱底的皮大衣拿出来穿上赴宴亮相，同时也趁此机会让皮衣透透风。想不到各国淑女名绅都是纷御狐裘貂袄前来与会，我方应约来宾浦薛凤、任显群两位也是穿了皮氅来的，区区这件皮大衣总算不枉飞天跨海万里关山带到台湾，居然也派了一次用场。

当年在内地有些讲究穿皮的人家，一到冬天先穿小毛，再冷换穿大毛，先穿弯毛后穿直毛。清朝对于什么节令穿什么皮毛都有一定之规的，《宫门抄》先厘定日期，昭告臣民，到期大家一律改穿，名为换季。行走宫廷之间的文武官员，一律恪遵，不容稍有混淆，否则是要受处分的。

所谓弯毛也就是羊皮，一般人都知道老绵羊皮是最普罗化的皮袄了，白茬儿筒子，不吊布面，不钉纽扣，用一条搭膊（布袋子华北叫搭膊）往腰里一系，虽然不雅观，可是温暖利落，是一般卖力气朋友们冬季的恩物。羊皮是西北特产，分西口货、北口货两种，其中以宁夏产品最好。毛头细密而长，质地轻柔而暖，高级品叫“萝卜丝滩皮”，毛穗有九道弯，可想羊毛有多长啦！还有一种特级品“竹筒滩皮”，整件长皮袄筒子，能卷在粗仅盈握的竹筒子里，这种皮筒子是如何的轻软名贵，就不难想象了。

“黑紫羔”也属于羊皮的一种，毛头黑亮，在日光底下一照，表里都泛出殷殷深紫颜色。青海、宁夏、新疆都出产紫羔，其中以新疆库车的最著盛名，毛头细短，拳曲韧密。清朝定制凡是列入品级的职官，逢到国殇，临哀吊祭都要反穿紫黑外褂参加叩拜，因此大家把黑紫羔视为不祥的丧服，就是讲究收藏皮货的人家，也不愿意收藏黑紫羔的。一遇大殇全是现买现做，除服赏人，皮货庄碰上了这种好生意，染色羊皮就借此大批出笼。由于早年染色技术欠佳，霜雪一沾，顺手掉色，这种假紫羔当然就更没有收藏价值了。当年有句话是“少不了的金丝猴，不上谱的黑紫羔”，凡是收藏家一定要有金丝猴皮货才算搜集齐全，可是没有紫羔。

金丝猴的毛有一尺多长，五色斑斓，隐现金光，大都是拿来做成坐褥，铺在炕上取暖之用。传说当年北洋军阀中有位土包子师长，拿金丝猴做了一副套裤，因为底毛太长，只好卷在裤筒里头，走起路来自然显得鼓鼓揣揣。有一次他去中海居仁堂参加直奉军联席会议，会场戒备森严，门卫看他军服臃肿步履蹒跚，坚不放行，后来弄清楚此公是穿了皮套裤的原因，从此就被大家封为套裤师长矣。

说到黑紫羔还有一桩故事。民国初年北平东交民巷法国公使馆（当时不叫大使馆）有几位法国员司忽然对于黑紫羔发生兴趣，在北平各大皮货庄大量搜购。绅士们做帽子、换大衣领子，淑女们做反穿大衣、手笼子，一时间供不应求，于是有少数商业道德差的皮货庄就把沙羊皮拿来冒充。这种染过色的沙羊皮乍看很像紫羔，可是宜于远观，不能近觑，要是走近仔细地瞧，黑则黑矣，可是黑不泛紫，光芒更差。还有一桩事，令人腻烦，纵然是反穿，可是从雪地一走进有暖气的屋子，立刻有一种轻微的臭味，因此热闹一阵子之后，穿紫羔的风气也就烟消雾散啦！听说盖仙夏元瑜兄染皮子的手艺别有窍门，染出来的假紫羔可以乱真，可惜当年皮货庄那些皮匠们不认识他。

“珍珠毛”又叫“藏羔”，顾名思义是出在西藏，这种羔皮是胎羊已经生毛，还未等到小羊降生，就把母羊剖腹取出来的。取胎羊时间要掐得准，太早仅生茸毛，稍晚毛长不曲，都不值钱，而等茸毛鬃起像一粒粒米星珠子似的时取胎才算上品。珍珠毛有黑白两种颜色，黑珠羔产量少，所以两者价钱相差很多。内地在凉秋九月，已凉天气未寒时穿珍珠毛，为期不过短短十来天，而且剖腹取胎过分残忍，有些人宁可穿衬绒袍也不愿意穿珍珠羔，就是这个道理。可是一般讲究玩皮货的人，最少也要有一件坎肩或马褂来聊充一格，才算皮货收齐全了呢！

笔者小时候一到冬令看见人家穿着皮袄，就眼热得不得了，可是恪于家规，小孩子不到成年，一律不准穿皮衣。一则是怕从小养成奢靡浮夸的心理；二则是小孩筋骨不加以锻炼，将来外出就业闯南荡北，如何能够抵御酷暑奇寒？后来家里给我做了一件珍珠毛的马褂，春节外出拜年，穿在身上沾沾自喜得意非凡，后来到了真正有资格穿皮袍子时候，才知道自己当年所穿是麻丝做的赝品，根本不是什么珍珠羔呢！

谈到直毛皮货种类可就海了去啦！大概凡是四条腿的动物，都可以拿来做法袄或褥子垫子等的。直毛最便宜的要算狗皮猫皮啦！狗皮虽也能挡寒，可是皮板太硬，而且太重，拿来做法袄铺在炕上取暖倒不错，喜欢穿狗皮大袄的多半是巡更守夜看家护院的爷们了。猫皮比狗皮轻软，当年练武的人讲究穿猫皮套裤，什么理由咱就不得而知了。当年巡更人住的更房，大炕上总要铺上一张猫皮褥子，据说冬天上夜，少不得要呷两盅赶赶寒气，拉拉杂杂剩下点鱼头虾脑，最容易引来老鼠，铺上猫皮褥子，鼠类就闻风远扬不敢轻捋虎须啦！至于是否灵验，传说如此，咱们就姑妄听之吧！

“貉绒”俗名“关东貉子”，热河围场一带貉子最多，因为它爱吃一种黑壳甲虫，身上时常散发一种怪味，虽然皮板深厚，毛头滑润温暖，可是当初不能列为皮货上品。后来欧美各国影剧女星，提倡反穿貉绒女大衣，一阵风行，貉绒的身价，立刻增加百倍。

狼皮有“古狼”、“银狼”两种。古狼毛长板重，如果做皮袍穿，暖则暖矣，可是太压人，所以古狼皮也是拿来做法袄的居多。至于“银狼”又叫“白狼”，取它腋部做法袍子，那又算是上等皮货了。

民国初年北京瑞林祥绸缎庄皮货庄忽然陈列了几张黑熊皮出售，毛滑绒厚，一色纯黑，别无杂毛，据说是长白山猎的大黑熊，跟所谓蒙古褐熊（又叫草地熊）毛头光彩两者简直没法相比。这种蒙古褐熊经过制皮毛工厂巧手毛匠加工整理染黑，皮货行给它起个名字叫“青克拉楞”，外行人谁也摸不清是什么兽类，其实就是蒙古狗熊皮染色。天桥的一班新出道鼓姬都喜欢用“青克拉楞”做大衣的皮领子，远看倒也黑而且亮，缺点也是容易掉色，在呵气成烟的冬天，时常把玉面朱唇染成半边美人，后来大家也就不敢用来做皮领子啦！当时东北黑熊皮都是整张硝好运来北京的，尺寸过大，用来做褥子糟蹋材料太可惜，有人索性把它铺在小客厅地毯上暖脚，反而实惠得用。

“金钱豹”的皮，斑斓耀彩，中国人喜欢拿来做褥子或炕垫。自从北欧几个国家，有人花样翻新穿豹皮大衣，再配上豹皮帽子、手笼子，于是豹皮在国际市场大涨，直到目前豹皮大衣在欧洲价钱还是很贵呢！

虎为百兽之王，中国古代王侯爵邸宝座都罩上一张虎皮，三军统帅的中军大帐，卤簿仪锒赤帟戎冠，主帅座位要披上张虎皮，才显出銮铠俨雅我武维扬。

“灰鼠”又叫青鼠，吉林长白兴安岭都有出产，背灰腹白，跳跃灵活，极难捉捕。淡灰泛白的是上品，深灰色是中品，灰里泛红的是次品。全部用灰鼠脊背拼制的皮筒子叫灰背，因为耗用灰鼠太多，一袭灰背要比灰鼠价格贵上两三倍，于是大家都不舍得用灰背做皮袄，做成反穿女大衣，既轻暖又高华。中外名媛都喜欢灰背大衣，尤其北欧有几个国家，比貂皮还看重呢！

“银鼠”又名石鼠，也是长白山特产，聚族穴居，因毛色银白，猎人在冰天雪地极难发现，可是一经踩出银鼠进出秘道，一网捉个三五十只并不稀奇。不过银鼠虽然洁白色纯，可惜皮板太薄，过分娇嫩，在时序轻寒天尚未冷的时候，一袭银裘穿在风姿绰约、肤如凝脂的闺秀名媛玉体上，真是雍容高雅、卓然不群。

南美洲有一种“兔鼠”，躯体比灰鼠、银鼠稍大，听觉视觉异常机警，纵跳如飞，是鼠类最难猎捕的一种。它们生活在一万英尺以上的高山草丛岩穴里，毛色蓝中带灰，欧洲年轻贵妇都普遍喜爱它。去年在巴黎女服展示会上一件兔鼠女大衣大约是四万至六万美金之间，其名贵可见一斑。

“猢狲”简称猢狲，是介狐鼠之间一种兽类，产于乌拉山带，体态轻盈，能在枯木繁枝猢狲跳跟，古人叫它天鼠。它的耳大毛长，形状跟狐狸近似，所以有人说它是狐，又有人说它是鼠，其实非鼠非狐是另外一种动物（夏元瑜兄说它是东三省产的一种大山猫）。猢狲皮的底板坚柔，枪子耐磨，是做皮袍子最好的材料。

狐的种类最多，有“玄狐”（又叫元狐，俗称黑狐）、“青狐”、“白狐”（又叫银狐）、“火狐”（又叫红狐）、“沙狐”、“草狐”等。玄狐也是产在东北，极品玄狐纯黑发亮面带白针，到了清朝初年，已经少见。凡是猎到玄狐的，认为国家祥瑞之征，十之八九列为贡品，进奉皇家。皇家也只是冬令郊天祝厘时才御玄狐袍褂，赏赉止于亲王。亲王薨逝，还要立刻缴回，除非奉旨赏还，才敢收归己有，加以度藏。所以当年的王公勋戚、显宦豪门就把玄狐视为无上珍品呢！

“青狐”，辽宁昂昂溪、铁岭都是青狐产地，颜色是青里略带黑黄，黑多黄少的算是上品，黄多黑少价钱就差了。虽然青狐毛色驳杂，并不十分美观，可是据说当年努尔哈赤行围射猎，如果穿了青狐皮氅，一定是出行大吉射必中的，满载而归。从此清朝皇帝就把青狐视为祥瑞之兆，后来并且定制，要晋爵贝子贝勒才够资格赏穿青狐，其重视程度，可想而知。

“白狐”除了轻暖之外，论颜色是洁白如玉、晶莹胜雪，穿上一件白狐女大衣周旋于明珠金翠、银衣朱履之间，一枝独秀确有鹤立鸡群的感觉。当年富贵人家，陪嫁妆奁里，白狐斗篷是不可缺少的，一般人家陪送不起白狐，也要弄一件假白狐天马皮来充充场面。所谓天马皮，就是沙狐草狐肚子底下一块白毛，如果板子拼得巧妙，花头接得整齐，乍看也分不出白狐天马来。不过仔细一看，白狐的毛细长而润，天马的毛略短而涩。天马皮最大的缺点是怕樟脑，收藏装箱时只要撒了樟脑粉或樟脑丸，第二年拿出来穿，天马皮就由雪白渐渐变成乳黄色啦。

“火狐”又叫红狐，顾名思义，其红似火。笔者曾经看见过京南绿林总瓢把子钱三爷子莲有一件火狐大皮袄，是一对火狐做的皮筒子，照此推想狐身长度必定是出号的火狐，才能够用。火狐红润坚重，金缕闪烁，正配绿林大豪的身份。有人说当年北平城郊的四霸天各有一件珍奇的皮袄，可是谁也不愿意穿出来亮相，可能言者有据，谅非虚假。

“沙狐”又叫草狐。生于长城各口子，如古北口、冷口砂砾地带的叫沙狐，生于西北草原的叫草狐。这种狐皮算是最普通的狐皮筒子了，唯一的好处是压风，平素在口里口外赶火车拉骆驼的朋友，遇到连环旋风骡马骆驼就地一卧槽，他们跟着把草狐大袄没头没脸往身上一裹，也往牲口堆里一卧，任凭风怎么刮。风一停歇，他们站起身来，挥挥沙土，立刻上路，准保毫发无伤。

狐的种类繁多不算，狐身上用来做皮衣地方也各有名堂。头部叫“狐头”，腿部叫“狐腿”，并且有顺腿倒腿之分，更有前腿后腿之别。狐的肩臂交接地方叫“腋”，特别柔软，也就是《史记》上所说：“千羊之皮，不如一狐之腋。”可见自古以来，狐腋之裘已经非常名贵了。“狐脊子”这种狐皮取自狐的脊背，毛头不厚，可是制出筒子来特别轻暖。民国二十年笔者在大同，当地赵镇守使的公子在买卖场买了一件灰狐脊皮筒子孝敬老太爷，酒席筵前赵镇守使一看乐得连喝三饭碗黄酒。据说他们当地乡风，凡是儿子能买件狐脊子孝敬上人，就表示这家出了一位孝子，而且是事业有成、飞黄腾达啦。狐身上最贵重的是脖子底下一块叫“狐嗒子”，这是狐身上最轻暖的毛皮了。从前家里如有狐嗒子一定先尽老年人穿，年岁未过花甲是不敢随便乱穿的。

谈到“貂”，连小学生都知道东三省三宗宝：人参、貂皮、乌拉草。本来东北各省松江、合江、安东、吉林、嫩江、黑龙江山区都是产貂地区，凡是越高冷酷寒的地方所产的貂皮越好越能保温。最大的貂身长也超不过三尺，前后腿不平衡，前腿短后腿长，尾毛像狐狸毛粗而长。东北南边的安东省产的貂毛根略带灰白色，猎人叫它“草貂”。吉林、黑龙江更冷地区的貂毛根泛紫名为“紫貂”，毛头细软厚密轻暖保温，比草貂的价钱高一倍还多。

猎人捕貂费时费工是一种专门行业，东北土话叫他们“逮老貂的”。每年一交霜降，猎人牵着猎犬，驾着雪橇，驮着冬粮、御寒用具结伴入山，先搭好了木屋，然后分头踩道。东北早寒，此刻千岩万壑都是落叶弥漫，一片枯黄，貂鼠虽不冬眠，可是趁着瑞雪尚未封山的时候，在茂草枯叶之间追奔逐北，寻觅食物。猎人探出貂鼠不时出没的地方，一一做好暗记，然后设下弩弓套索各式各样的陷阱。有经验的猎户此刻全部按兵不动，因为貂性机警，虽然住在枯木岩洞树窟里头，可是并无长久居住固定的巢穴，一下惊着它们，立刻远扬不归。何况天未大冷，皮毛还不够稠密，他们术语叫狩貂。到了冬至大

寒，雪深盈尺，深山温度均在零下四五十度，此刻的貂鼠一个个吃得又肥又壮，底绒厚密，油水正足，按着雪痕爪迹，加以捉捕，人人都能饱载而归。有人说捕貂有用苦肉计的，方法是捕貂的先吃少许信石（砒霜），然后脱去上衣赤身躺在貂鼠出没的雪地上，貂性仁慈，看见之后必定跑来趴在人身上送暖，猎人乘机就把貂捕获了。笔者曾经问过东北朋友，他们虽没捕过貂，可是有亲戚朋友是捕貂能手，据说零下四五十度气候，任何精壮的汉子，就是吃过信石，赤身在雪地也挺不过半小时就冻僵了，就是貂鼠真来覆体也没力气捉捕，纵能捉捕也不过是捉个一两只，太不划算了。虽有这种传说，恐怕也不见得有这种事实吧！

貂在直毛皮货里，比任何名贵狐皮都轻暖适体不显臃肿。有一种“貂仁”皮筒子，整件皮筒都是貂的脑门一块皮子拼成，穿在身上如同穿实衲棉袍一样，轻暖不说，而且合身利落。试想一件貂仁皮筒子要用多少只貂鼠，价钱还能不贵得吓人吗？依照清朝制度，文官三品、武官二品以上才有资格穿貂褂子。反穿貂褂子讲究“貂翎眼”，这是皮货庄加工匠人（俗名毛儿匠）挖方做出像孔雀翎眼一样的花头，穿在身上显得特别雍容华贵。京官也有例外，翰林学士虽然头戴蓝顶子，但是可以反穿貂褂，动辄好几百两，一般穷翰林，这份儿行头如何置办得起？于是当时有一种“翰林貂”应市，所谓翰林貂实际就是猫皮染的，巧手工匠也能仿造底茸枪子让人真假莫辨。这种翰林貂，当年几十两银子就可置备一件，顶翎貂褂，髦佩明珰，周旋于公卿士大夫之间了。而到了民国，貂翎眼的外褂虽说英雄已无用武之地，可是拆大改小，一变成了名媛贵妇反穿翎眼的名贵大衣啦。

先师阎荫桐夫子曾经任驻俄国塔什干总领事，据说俄国有一种野生“黑貂”比中国的紫貂还要名贵。这种貂又叫“俄罗斯伶鼬”，生在茂密蓊郁森林高地，它的皮毛浓密柔韧，人用口吹，也不能把毛吹开。而且，保温力特强，凡是穿戴貂皮衣帽的人，身上沾有雪花，在进屋之前，必须先行拍落，否则立刻融成一片雪水。俄国人因为黑貂皮价值高昂，于是设法用人工来繁殖，当然皮毛没有野生貂厚密耐穿，但是价钱仍旧是十足惊人的。

去年巴黎秋冬季时装展示会，出现了南极貂皮女装大衣，跟我们东北的紫貂极为近似，时价是四五万美金，真正俄国纯野生的黑貂比南极要高三倍还有行无市，一袭女褙要十多万美金，岂不令人咋舌。

此外专门做皮帽子皮领子的有旱獭、水獭、海獭，三者之中海獭底绒厚、油水足，最好，旱獭最差，有一种不拔针的海獭，外观保温比海龙并不差，那是一些精于鉴赏的人才懂得穿的带针海獭，可称为物美价廉。另外有一种叫“海留”的，也是水獭一类，颜色绒头跟水獭仿佛，不同之处就是一个倒毛一个顺毛而已。至于海龙，颜色比水獭黑亮，而且带白针，不论是做皮帽子做大衣领子，的确气派不同，可是一定要身材高大魁梧的人穿戴起来才合身得体。要是瘦小枯干的躯干，戴上海龙四块瓦的帽子，穿上海龙领子大衣，活像北平有种泥玩意儿——小孩蹲坛子，不但不相称，而且看起异常滑稽。

孔庸之先生生前对于各种皮货都有深入研究，据他说华中西南，到了冬季最冷的时候，也是要穿皮衣御寒的，不过雨雪烂漫，雾霰霉湿，不是皮板硬化，就是脱线走硝。如果皮衣有这种情形，赶紧送到山西请山西的朋友代为保存一冬两冬，然后拿出再穿，硬化走硝就全都化为乌有了。有人听信，照孔先生说法试过，果然灵验，僵硬皮板柔韧依然。内地来台的朋友如果有人带点皮货来台湾，要发现以上情形，将来不妨把这些皮货送到山西试验试验，一定能包君满意呢！

可抓住了小辫子

要抓对一条小辫子还真不容易呢！

自从台湾有电视，我跟电视就结了解之缘。尤其晚饭后所谓“黄金时间”，恰好是我一天中最悠闲的时刻，所以三台连续剧不择精粗，只要有空，一律照看不误。可是遇到演清代戏剧有人留着稀奇古怪大辫子的，总觉越看越别扭，剧情多引人也只有割爱转台了。

清代太近了，骗不了人

演历史剧夏桀商纣怎样夔夔恣肆，西施玉环如何玉貌冰肌，因为去古已远，谁也没看见过，自然也就没法挑眼较真了，可是清代服装发型就不同啦。内地来台以及本省花甲以上的老人现在活着的还很多，当年男女老少是什么样的打扮，脑子里多少还有没能磨灭的印象，尤其看到电视里男人梳的辫子，离了大谱简直完全走样啦。不知道是哪位师傅传授的，所有电视剧里男人梳的大辫，不是前额四鬓刀裁，就是正额留个小发尖，甚至于电视剧里的青年才俊，居然在顶门心分出一络来，编个小辫子，万发归宗再跟大辫子混合一起，这种发型真是前所未闻，今竟有之。请想顶门心梳小辫，不把头发掀了顶才怪呢！真亏那位美容大师，是怎么想出来这样超时代的发型。

林照雄可圈可点

七月十二日偶然看到“中视”《春风秋雨未了情》闽南语连续剧节目，剧中林照雄饰演一位叫陈阿泰的所梳的一条油松大辫子，颈后

既没鬍髻真发，前额又剃成油光瓦亮的一个月亮门，可以说是目前所有电视剧里，最近事实的一条辫子。可是这种化装必须本人先剃光头，然后再上头套，林照雄为艺术而牺牲的精神毅力，实在可圈可点，比起一些又要上节目赚钞票，又要留着滋毛大头的大牌可高明多了。

现在既然有了当年辫子的典型，希望各台编导在可能范围之内能够注意，让那些奇形怪状的大辫子，不再出现在荧光幕上，那我们观众的眼睛就舒服多啦。

汤婆子的种种

汤婆子这个名词，差不多有半个世纪没听人说过了，七月间《联合报》“万象”版有一篇附照片谈水龟的文章，细看之下所谓水龟就是古人所说的汤婆子。照片上的水龟式样很新，大概是民国十几年出品。

汤婆子是什么年代的产物，现代已不可考，不过宋朝就有人使用了。苏东坡写给杨君素信上说：“送暖脚铜罐一枚，每夜热汤注满，塞其口，仍以布单衾裹之可以达旦不冷。”黄山谷诗：“千元买脚婆，夜里睡天明。”所以汤婆子又叫“脚婆”，当时也有人叫“汤媪”、“暖足瓶”的，总之，依照上面说法，汤婆子在宋代已经很流行是可以确定的了。

当年在长江一带，隆冬虽然不是朔风刺肤，但半夜归卧，衾褥沍寒，往往彻夜两脚不能温暖。有一个汤婆子焙煨下股，或是暖玉在抱，自然一觉酣然，适体舒畅。北方冬早，一般人家至迟九月中旬大半都生起炉子或是烧上热炕，满室如春，自然不需要什么汤婆子来熨脚暖被啦。不过豪门巨室，一些富贵人家仍旧是睡床而不睡炕的，又免不了使用锡或铜做成的汤壶取暖温足，所以无论南北姑娘出阁，汤婆子都是嫁妆中不可缺少的恩物呢！铜玉锡器店做的汤婆子先是用木头做的塞子护套口，可是偶一不慎，被褥容易沾湿。后来进步到橡皮口螺旋塞，不管汤婆子在被筒里怎样翻腾，热水仍不会弄湿被褥。橡皮水袋本来是医疗器材，热敷灌开水，冷敷放冰块用的，不知哪一位高明之士，把它注入滚水，当手炉脚炉来使用。

民国十二三年笔者初到上海，朋友请看郑正秋、王恐演的文明戏，戏园子里前五排坐的都是豪门艳姬、北里名葩，每个人手里都捧着一个热水袋，嫣红姹紫，大小各异。每个热水袋又都用五颜六色的

丝巾绸帕裹着，案目们奔前蹿后忙着换装热水的镜头真是令人叹为观止。您再到南京东路新新、先施、永安三大公司橱窗看一看，整间橱窗摆满各种不同颜色的大的小的热水袋，并且分透明与不透明两种，龙纹凤彩，可称目迷五色，不知买哪一种好呢！

彼时行销中国的橡皮水袋，多半是英国一家厂商供应的，突然一年之间销往中国的皮水袋增加了若干万打，而且订货单仍然源源涌到。主管远东推销事务的经理，百思莫解，于是亲自来中国，首先到上海考察一番，他再也想不到，皮水袋在中国除了少数用之于医疗器材外，百分之九十以上，都成了深闺绣榻暖手熨足的皮汤婆子啦。

法国出品的一种妇女喝的COINTREAU甜酒，中文译音叫口利沙，因为这种酒畏见日光，所以都用陶土做的瓶子盛酒，靠近瓶口还有一只把手。瓶口瓶盖，因为怕酒香外溢，做得都异常考究，不但严封密合，而且不会走气。后来不知哪位聪明的人拿这种空酒瓶子，灌上开水来代替汤婆子使用，不但保暖，而且不虞漏水，因为瓶身圆滑，放在被窝里，圆转如意比当初的汤婆子更为得用。先慈在世的时候喜欢口利沙清醇秀雅，偶或浅尝两杯，瓶酒未罄，就有人等着讨空瓶子啦。后来经人说明，才知道口利沙空瓶子注热水暖被，比旧式的汤婆子还要实惠。

北方的冬天，大家小户都要生个煤球炉子放在屋子里取暖，炉子上用支碗（用沙板砖磨的斜坡长方形砖块，用三块三角分立在炉口，免得锅盆壶盖把火压熄）架上一壶水。水气氤氲蒸腾，可免室内空气过分干燥，同时要用开水就方便多啦。当年梨园行有位唱二路老生叫甄洪奎的，满面红光同时生就一副上人见喜的面孔，永远是笑咪咪的，所以有些人叫他“笑脸先生”。此人体质上火下寒，冬天不能睡热炕，可是脚又怕冷。他每天晚饭之后，就找两块沙板砖竖在煤球炉子的炉口两边，等到他睡觉之前两块砖都烤得炙肌灼肤，用毛巾一包，往被窝一放，一霎时春温被底，他再宽衣入卧。据他说：“人过中年，血气渐衰，到了花甲最容易闹老寒腿，如果用热砖暖被，就不会有这毛病发生啦！”他的妙论，倒也合乎科学原理。今年冬天，住在北部有寒腿的朋友不妨试试，我想就是没有什么效果，大概也不会有什么害处吧！

肥得籽儿、刨花、皂荚

从前北平孤苦无依的老太婆，有一项独门生意叫换肥得籽儿，后来肥得籽儿受时代的演变，没人用了，于是又兼换取灯儿（北平人管火柴叫取灯儿），所以又叫换取灯儿的，这种营生本小利薄，穿街过巷负荷不重，因此成了贫苦年老的妇道人家的专业，年轻力壮的人，是不屑一顾的。她们下街串胡同的时候，身后背着一个篾皮筐子，吆喝一声换取灯儿换肥得籽儿，谁家有废纸、碎布、玻璃瓶子、洋铁罐儿，她们都可以接受，换些肥得籽儿或是丹凤牌红头火柴。据闻她们到丹华火柴公司批买火柴以红头为限，每个月可买四百小盒，厂方只收厂盘的半价，这无非是公司体恤孤苦的善举，所以她们只能换红头丹凤，而不能换黑头的保险火柴。一般铺户住户也都本着惜老怜贫的宗旨，你说换多少就换多少，很少有人跟这班苦哈哈斤斤较量的。

说到肥得籽儿，因为在内地已经若干年没人使用了，所以年轻一点的朋友，多数没见过，可能还没听说过呢，可是据我想从内地来台梨园行管梳头桌的师傅们，对于肥得籽儿，一定不会陌生吧！因为当年在内地占行贴片子，要用肥得籽儿泡出来黏液，把片子浸润得服帖了才能往前额跟两鬓上贴。现在京剧用什么贴片子，虽然不得而知，可是提起肥得籽儿，多少总还有点印象吧！刨花，也是当年妇女们梳头所离不开的东西，北方的木匠虽然在木头刨光时也是刨出一堆一堆的刨花出来，但据说北方刨花黏度不够，因此一般妇女都喜欢苏常一带的刨花。因为南方刨花黏度高，如果掺点冰片末并且不容易发臭，早年在沪宁苏杭各处这种刨花到处有售，北方妇女则只好求诸南菜担子了。所谓南菜担子，也是比较特殊的一种独资生意，做这种行当的，大半都是沪杭一带的人，一副竹篾编成打光上漆的担子，所带的东西，可以说包罗万象。穿的有香云纱、荔枝绸、湖绉、杭纺，化妆品有扬州鸭蛋粉、苏州板胭脂、桂花梳头油、冰片痱子粉、苏锡常昆

的正庄刨花，还有真丝缠裹的粉红的粉扑、大小成套的黄杨木梳、宽窄疏密不同的篦子，这些都是北方买不到兰闺奁具。

谈到小吃零食花样就多了，什么杭州榧子，广州去皮甜咸橄榄、桂园荔枝、糟蛋、风鱼、扁尖、淡菜、黄泥螺、醉蚶子，还有大量的梅干菜、云南大头菜、晒好的笋豆萝卜干。他们都是遵海而北在天津下船到北平之后，多半住在小旅馆，有的交游广泛，甚至跟大公馆的门房，打个商量，就在熟识大公馆的门房寻休了（北平话，借住的意思）。有人说这帮人一年也有几次搭南洋班的轮船到广州去，那时南货担子就变成北货担子了，什么大小八件的点心、各式各样的干果蜜饯、北平绢花绒花、骨头簪子，都是岭南最受欢迎的东西。据说当年粤剧名伶薛觉先就是喜欢用肥得籽儿，而不爱用刨花，说是肥得籽儿干了，点上一点水，既不咬肉又显清凉，如果刨花蘸水鬓松髻斜，又要重新整妆了。事实是否果真如此，虽不可尽信，可是老一辈粤伶都知道托北货担子，带几包肥得籽儿，那是一点也不假的。

“皂荚”这个名词，知道的已经不多，用过的恐怕更少了。笔者小时候，看见过皂荚，也知道用法，可是就没有拿皂荚当肥皂用过。胜利还都，我到第二故乡的江苏泰县去了一趟，我住在北门外西浦，隔邻就是一家叫“饮香”的大澡堂子。按泰县一般人的习惯，澡堂子多半下午一点开汤，可是洗澡的人要过四点钟才陆续而来，越晚客越多，说气元了洗澡才不伤气。所以我每天一两点钟去洗澡，近乎包堂，除了孤家寡人之外，几乎别无外卖。小老板陈四小最喜欢听点北平上海的新鲜事儿，所以我一来，他就过来招呼做活儿。有一天我问他，你们这里有没有皂荚，他一会儿工夫挑了四五个来立刻打碎，泡上凉水，等我下池，他就用皂荚水给我擦背，滑爽温润，洗完用水一冲，比起一般香肥皂洗澡，舒畅明快多啦。四小说皂荚在苏北一带，随处都有，树高三四丈，树干耸直，擢颖挺挺，可做细巧奁具，不生虫蛀。叶子复羽双叠，夏开黄色或白色小花，可驱蚊蚋。结实成荚，长扁像刀，开白色小花的一种结荚比黄色的肥硕短厚，苏北人叫它“肥皂荚子”，不但除垢下泥快，而且可以预防皮肤敏感。所说如此，是否有效，就不得而知了。笔者初到台湾看到凤凰木花落结荚，跟皂荚极为相似，不知道晒干之后，是不是也有皂荚的效用。前几年有一位朋友翻箱底，找出几块北平“花汉冲”（胭脂花粉店）出品的“鹅油引见胰子”，都干得皱皱了，被一位皮肤专科医生看见，拿去一化验，据说内容都是些润肤养颜成分，比现在的高贵保护皮肤化妆

品并不差。料想用皂荚洗身，洗后浑身轻快爽洁，比用药水肥皂洗澡还舒服，大概对皮肤也有好处呢！可惜没经过正式化验罢了。

看了两出过瘾的戏

在内地时候，笔者跟名票孟广亨、赵仲安是听戏的老搭档，听完了戏总要相互问一问过瘾了没有。所谓过瘾是武场打得严，文场托得严，角儿在台上盖口严，有此三者，再加上名角良配，这出戏让我们来听，就算是过瘾啦。

近些年笔者在南部时候多，北部时候少，南部演京剧是百年不遇的事，更谈不上戏的好坏过瘾不过瘾啦。

这次大鹏国剧队，在文艺活动中心公演十天，第一天是《小放牛》、《贺后骂殿》、《采花赶府》、《南天门》四出戏，不但戏的安排冷热得当，而且角色的调配也是红花绿叶，相得益彰，戏提调是费过一番心思的。

开场《小放牛》杜匡稷饰牧童，杨莲英饰村女，因为戏码多，所以抹去了不少戏词，可是唱做仍然一丝不苟，不但没有嘻呵带喘、力竭声嘶、四句只唱两句、让台下观众替他们提心吊胆的感觉，反而载歌载舞，精力充沛，舞得是细腻有致，唱得是字字入耳。因为杨杜二人，一是武丑，一是武旦，武功瓷实，脚底下稳练，才能珠联璧合。尤其是笛子吹奏严丝合缝，比起当年九阵风、王长林来也未遑多让，在我来说，可列入来台所听京剧过瘾戏之一。

《采花赶府》，就目前来说，听过这出戏的恐怕不太多，能唱这出戏的恐怕也寥寥无几，可以算是冷戏，从前名伶路三宝最喜欢这出戏。他认为花旦必定要跷工好，这出戏“采花”一场，弯腰挫步在在都需要好跷工，这跟《小上坟》一样，都是花旦的跷工戏。而且他唱这出戏绝不偷懒，一定是上硬跷。给他配张存古的不是札金奎就是甄洪奎。甄唱诙谐老生是一绝，《翠屏山》的扬雄，《妓女擒贼》的大

人，懈怠稀松，不温不火，的确是位良配。只在“采花”一场唱百花名，做出种种身段调笑尚书，而尚书左避右躲，还让文艳耍得个不亦乐乎，这时候耍眼神，使身段，并不专以拈花的手法来取悦观众也。

钮方雨演这出戏，听说只练二十多天，虽然细腻稳练方面尚欠火候，可是身段、眼神、走浪步都还大致不差，至于戏词唱腔以及胡琴的托腔，比起老年间的唱腔胡琴就今胜于昔了。钮方雨演这出戏时的衣着是大红袄裤、白缎子绣花坎肩，红白对比在强烈灯光映照之下，拈花时做手彩，容易让台下一目了然戏法拆穿。下次再演，如果换一件颜色略深的坎肩，可能效果要好一点。总之以上两出戏，在近几年台湾的京剧来说，都算是过瘾的好戏了。

北平精巧的绒花手艺

近六七年养成了早起的习惯，鸡鸣即起，漱洗完毕，总要到外面溜达个四五十分钟，再回家吃早点。内地有个相沿已久的年俗，岁首元旦清早出门，要挑选一个吉时，迈出大门一定要面冲喜神方向，北方叫“出行”，南方叫“兜喜神方”。照今年农历推算，出行宜取子、卯，方向是东北大吉。卯时正符合我每天溜达的时刻，平素每天出门都是信步而行，既然东北方大吉大利，咱就冲东北方向而行，入乡随俗，求得心安理得，总比别别扭扭来得舒坦。

哪知冲东北方走了没几步，就看一位鬓发如银、纤行婆娑的老太太，头上戴着一朵“恨福来迟”大红绒花，不但红得鲜艳异常，就连绒上的金箔，仍旧金光闪闪，特别醒目。这朵红绒花无疑是当年北平绒花铺的杰作。

提起扎绒花，那是当年北平最细巧的手工艺，那班手艺人大半是心灵手巧，卖不了气力。近畿人家比较文弱的子弟，才到京里投师学艺。在清末民初，绒花铺鼎盛时期，在耍手艺的里头说还是很出色的行当呢！

北平的绒花铺分细作、普通两类，普通绒花铺都设在隆福寺、护国寺、白塔寺、土地庙一带，逢到庙会集会之期，也派伙计们在庙里设摊营业。细作的绒花铺分别在崇文门外花市、东安市场集中，虽然都是绒花铺，可是各人做各人的生意，互不相犯，粗活细活，他们自己人是一目了然。大致梨园行戏装上绒活生意概由花市一带绒花铺承应，王府勋戚名门巨室宫眷们所戴绒花绢花，则就是东安市场里几家绒花铺的生意了。各种耍手艺的行当，都是年假让伙计回家过年的，唯独绒花铺岁尾年头家家都是忙得不亦乐乎，先忙着扎佛前花、干鲜果子花、蜜供花，跟着就要攒头上戴的五福捧寿、恨福来迟，各式各

样的绒花了。哪家师父如果想出什么别出心裁的新花样，就秘不示人地扎上几百朵，密密麻麻，一排一排地插在秫秸秆糊的纸匣子里，等正月初二拿到彰义门外财神庙专卖香客带福还家，一会儿就会抢得一朵不剩。堂客们买绒花自然精挑细选，琼花九色，顾盼便妍，只要式样别致，不怕价钱高。就是一般名绅巨贾烧完香进城，海龙帽、水獭四块瓦、棉胎便帽上也都要插上几朵红花表示已被财神爷垂佑，福自天申啦。有些野老村姬头上虽然发疏鬓稀，没法子戴，更没有地方插，她们就用一块浅杏黄土布把头包起来，然后把各式各样绒花插戴满头，让人一看就知道她是虔诚的香客回香了。

绒花铺的手艺人稍停两个月，至迟三月初，各绒花铺又忙着要赶金顶妙峰山的生意了。金顶妙峰山的庙会，从四月初一到二十八整整一个月的会期，在河北省来说，算是最大的庙会了。等到愿了回香，无论男女老幼，一个个好像争妍斗丽似的，头上戴满绒花，绚烂悦目、多彩多姿。据绒花铺的手艺人说：“当初好年月，绒花铺一年的嚼谷（生活所需），一个金顶妙峰山庙会就能挣出来了，其余的生意就都是赚的啦。”

听说当年上海浦东杜月笙家的宗祠落成典礼，因为布置祠堂正厅，四明银行特地派专人到北平办了副堂彩，翠虬绛螭、斑龙九色全部都是长圆寿字，蝙蝠相间，交织而成，这一堂栽绒帘幕，就是北平东安市场德盛斋绒花铺承应的，价钱当然让人听了咋舌。可是北平做绒花手艺人披锦捻金、技巧横出的手法，直让上海香粉弄一带做绢花的店铺只是点头咋嘴，叹为观止了。

有一年梅兰芳首排昆曲《刺虎》，准备在开明大戏院爨演。梅的一班友好在缀玉轩闲聊，在响排之前，聚坐聊天。就有人谈到贞娥洞房的扮像啦，按正规打扮自然是凤冠霞帔、百褶衣裙最为得体，不过《刺虎》的身段繁琐，如果头上明珠翠羽、锦衣絺绣，歌舞起来实在顶顶挂挂感觉吃力，影响做表。于是有位才智之士，想出一个绝妙方法，头上不用点翠珠饰，全部改绒花扎成的凤冠，不但轻巧便捷，而且摘卸容易，对于《刺虎》一场激昂惊惧的表情，可以尽量发挥，不致有碍手碍脚的地方。梅畹华在四大名旦中，是最能采纳嘉言的，大家商量好式样，立刻请管事的姚二顺（玉英）到东安市场绒花铺订制了一顶满帮满底全部大红绒花的凤冠，后来在台上歌舞起来，圆转飘举，恍如玉辂卷云，绰约柔曼之极。后来坤伶中琴雪芳、陆素娟等都

各订做了一顶，名坤票雍柳絮（德国人）甚至于订制一顶，用玻璃锦匣装潢起来，放在客厅里当摆设哩。

杆儿上的

前些天请一位洋朋友去听京剧，这位洋朋友是特地到台湾研究风土文物跟中国戏剧的。可巧那天我们听的是全本《红鸾禧》（又名《棒打薄情郎》），戏里金玉奴的父亲金老丈是个“杆儿上的”。那位洋朋友问我，杆儿上的是什么行当，希望我详细地告诉他。常听戏的朋友，大概都知道“杆儿上的”是叫化子头，对于它的来龙去脉恐怕也就不甚了了吧。

在前清不论是天皇贵胄勋戚旗丁，一律归旗。所以凡是真正满洲人都属于八旗，所以平常聊天，会有人问您属于哪个旗下，每个旗部有一位佐领，所有这一旗里人都归佐领管辖。当年满洲人写履历，都是些什么旗或镶什么旗，满洲或蒙古，底下紧跟着写某某佐领下，就是皇上也无例外，一样要归旗。不过贵为天子，不写佐领下而写佐领上而已。

“杆儿上的”这个名词，是清朝才有的新名词，上溯元明，是没有这个行当的。当清兵进关，顺治入主中原的时候，除了正规军队之外，攀龙附凤的各色人等，当然不在少数。作战时期，需人手，随营吃粮的闲杂碎催，所谓黑人，在队伍里混口饭吃，原无所谓，可是大局底定，各就各位。名在籍册的人们，该领俸的领俸，该关饷的关饷，至于那些随从、关外跟来的闲杂人等，鞍前马后，不能说没有一点汗马功劳。一时既没法安顿，又怕他们流荡街头滋事生非，于是设立一个像游民收容所的机构来安置这帮人，不单管住而且管吃，每个月头还能领点剃头洗澡钱，有适当机会，就给介绍工作啦。人多花费大，这笔款项可就出在大铺眼儿（北平人对大商店的俗称）大商号啦。大的每月出个十两八两不嫌多，小至出个一吊两吊钱也不嫌少，积沙成塔，每个商家出的钱可就够开销啦。这种非正式衙门的组织，管的又是近乎吃粮不当差的无业游民，要不是有权有势的大员，还真

压不住那一群天不怕地不怕的刺儿头呢！听说最初是由一位铁帽子王来统御，名称是总首领，后来由神力王爷来接替。神力王爷是位正直无私神力盖世的人物，对于这般闲散游民，管理非常严格认真，一时讹诈勒索、扒手小偷都相率敛迹。地面上治安反而仰仗他们来维持，一般商家得以安心无虑地做买卖，所以每月多捐几文钱来打发他们，也是心甘情愿的。当年专说单口相声《戏迷传》的华子元说：“神力王爷每年寿诞前一天暖寿，总有人送一个小三号的瓦缸来，上面用一张发面饼糊得严严的，里头是一个猪头、一鸡、一鸭、十个鸡子，炖得红润润、油汪汪、香喷喷的一缸大杂烩，他们美其名叫‘一品富贵’。神力王爷是有名食量惊人的，这一缸杂烩，虽然不吃个缸底见青天，大概也剩不下什么了。”这是华子元台底下闲聊天说的，是真是假就莫由究诘啦。

他们这个机构有一个传代之宝，正名叫“大梁”，也就是大家都知道它的俗名叫“杆儿”的。传说这根大梁是康熙皇帝微服私访时，发现他们对地方治安维持秩序，无形中的确有若干帮助，于是赏赐雕龙紫檀木杖一根，黄绒丝缠绕，平素用黄缎子包好，供在他们治事之所大堂之上（他们叫做“攒儿”），遇到凶狠刁狡甘犯法纪之徒，可以请出大梁，用杖责打，纵或毙命杖下，所谓打死无论，官厅也不追究抵命，从此之后做首领的职权也就更大啦。

到了道光年间，随着进关这一班人的后裔，大部分生活都有了着落，地方治安机关可就把一班乞丐，归纳到所谓“攒儿”的机构来了。当初在攒儿里管点事吃钱粮的人，如见大梁，无论在什么地方，必须立刻一跪三叩首。自从乞丐归攒之后，也就不分彼此，一律行礼如仪了。

总首领又叫督总管，都是由王公贝子贝勒兼领，最初确实是事必躬亲，到了清朝中叶以后，那些亲贵渐渐习于安乐，自己空是顶个名呢，多半派府里管事代为招呼啦。这种管事攒里人暗地里叫他“大拿”，所谓“大拿”就是王爷贝子的替身了。统领之下设副领，东西城各设副领一人，王府都在北城，所以北城不设副领，南城住的都是平民，因此南城也没设副领。副领之下设贴写，要有什么动笔墨或是跟官中打交道的事情，就由贴写去办了。再下一等叫“把儿头”，他们把大街巷分区划段各设一位把儿头，又叫“团头”，京剧《红鸾禧》里金松金老丈就是这个角色，戏里所形容的虽不尽然，大致说来还算不离谱儿。

民国初年这个组织并未全废，商店行号仍旧照拿花销，管领西城的副首领叫“多禄”，住家在西单北小英子胡同，每月初三初十两天，凡是花名册上有名有姓的都可以前去他家领份儿（既不叫钱粮又不叫关饷，因为这笔款项是铺户乐捐的所以叫领份儿）。凡是新来的花子，册上无名也可以登记补缺，一旦补上就叫归册，按月拿份儿啦。倘若是遇上有钱人家办红白喜事，账房先生一定将把儿头找来，商量好开多少钱的份儿，到了月底汇总起来，大伙儿均分，把儿头自己名为给人家照应照应，其实是跟吃跟喝之外，还得捞摸几文。至于本家吃不了的残茶剩酒杂合菜，他们那一帮苦哈哈也就随着乐和一番了。当初北平撒纸钱儿的“一撮毛”就是这路角色。有哪个不听把儿头的指挥，私自勒索捣乱，把儿头可以请出大梁责打一顿，以示惩罚，最严重的可以驱逐离开本段。所以北平城里虽然混混儿花子不少，可是有各段把儿头管着，无事生非并不多见。这位洋朋友对这个组织很有兴趣，他说中古时期罗马也有类似的组织，权力很大，对于地方治安帮助不少，所谓杆儿上的“杆儿”，他很想找份当时的照片来看看，可惜当时照相术还没传到中国来，现在那根御赐的黄杆儿，也不知随驾何方了。

迎春话水仙

冬至阳生，一过冬至又是培养水仙花的时期，此刻培植花头，及至一元肇始献岁发春，则吴娃越艳，高雅婀娜，冷香宜人了。

水仙是一种国际性的花卉，欧洲中部，地中海一带，亚洲的日本、中国都有出产。尤其欧洲的荷兰，对于球根花卉最感兴趣，培植也最得法，所以拥有球根花卉王国的雅誉。依据园艺专家们统计，每年冬天水仙花季，欧美各国的水仙花，十之八九都是由荷兰供应的。日本不但气候适宜种植水仙，他们的花卉园艺，在国际间也是早著声华为人乐道，所以东南亚各国进口的水仙就由日本独占了。

我们中国的水仙花原产福建漳州，后来才在两广江浙分布繁衍起来。现在年终岁末，台湾各地花店摊贩出售的水仙花头，除了极少部分是日本输入，其余全是福建移来的品种呢！

水仙在花卉里，算是一种比较耐寒的球根花类，当年奉天省省长王永江平素自奉俭约，唯独对于水仙花，有特别偏嗜，他认为：“水仙花的姿态清葱雅正，香味更是古艳霜洁，当年刚棱谋国的伍子胥、孤高自守的屈灵均，都是死后成为水仙、被人尊为水仙花神的，为了追怀先哲，所以酷爱水仙。沈阳冬季酷寒，只有辟筑温室洗涤供养。”据邹作华司令员生前在中心诊所养病时说：“我进过王府的兰馨室参观，凡是水仙的名葩异种，可称搜罗靡遗。一进温室，冰清玉粹，香气沾衣，冷韵纤余，古人所谓百浣不歇，真不是欺人之谈呢！”我们当时在座四五位朋友听了之后，都为之神驰不已。

水仙的鳞茎细长，叶脉并行，有的像宝剑，有的如圆筒，通常叶尖都是圆健厚润。水仙的花姿有杯盏形、喇叭形、茗碗形，花瓣分单萼重台，颜色则有白花黄冠、橙花王冠、黄花大冠三种，至于浅绛、

淡蓝两种颜色，则偶或一见最为名贵。养花人如发现浅绛、淡蓝两色水仙，无不视同奇葩，许为国之祯祥。水仙别名十二师，培植水仙只用水石，不近泥土，最为雅洁，所以说是文人可以亲手调培的花卉。照台湾气候，十二月份开始培植，如果气温正常，冷暖以时，而又浸洗曝阳得法，三十五天就能花轴着萼，四十天准能吐艳发香了。当年北平护国寺远香花厂有一位花把式告诉在下说：“养水仙不但要让它花朵如期开放，并且花轴要能随心所欲长成各种姿态，才算高手。在水仙花头刚一浸种的时候，就看雕镂花头的手法如何啦，雕镂的手法越细腻，将来花叶的姿势越柔美，要说是一种雕镂艺术，并不算夸大。冬季气候变幻，忽冷忽热，霜雪快晴，实在是令人难以捉摸，如果碰上气候反常风雪连朝，偶一放晴，想让水仙成为岁朝清供，那就只有使用催花方法了。阴冷乍晴，一遇冬日融舒，要赶紧把水仙花头提出花盘放进木盘（金属瓷陶器皿均差），选在背风向阳地方迎阳照晒。冬阳西偏，又要及时移进温室，用温水浇洗球根，照此方法将养经过一至三次，花苞即能提前怒放。不过向阳时刻的长短，次数多寡，水温的程度如何，那就要细心体会，神而明之，没有一定章法了。倘若雨雪霏霏兼旬不露晴光，那就改用电热加温，或用百支烛光灯头照射，也能收到相同的效果。有一年北平从冬至起，一直下大雪，偶或还有冰珠，远香花厂有二百多头水仙花，就是用电热催花，仍旧能赶上春节嫣然挺秀，馥郁迎祥呢！”

世丈蒯寿枢是皖庐世家，张广建甘肃督军任内，蒯任财政厅长兼硝矿局长，不但精于赏鉴古籍文玩字画，更富收藏，并且爱石成癖。他所爱的，不是奇磊嵯峨瘦皱丑怪的奇石，而是五颜六色、斑驳陆离的石头子。蒯老因为要展示夸耀他历年搜集的名贵石头子，抗战前一年，在北平翠花街他的寓所请春酒的时候，在客厅走廊避风阁子里，摆出了他所栽植的一百多株水仙，请来客观赏。他种水仙不用钵盆盘盏，而一律用的是宣德炉，炉底放的都是他视同珍宝，日夕爬罗剔抉珠切象磋的石头子。他说明朝香炉经过数百年驳蚀铜性已失，短期培养水仙，并无不宜。他所收藏宣德炉中有十几只是清代名匠仿铸，他不说明，我们是分辨不出的。这些假宣德炉所栽植的水仙，虽也着花，可是两者一比较，水仙花朵就显得羸弱暗淡，比不上人家夭娇秀拔了。

先祖妣曾随先祖游宦闽粤，养成培育水仙习惯，后来定居北平，可是每年必定挑选二三十本名种奇卉水仙花头培养，点缀新年。她老人家的水仙花除了蟹爪形水仙，才用圆形花器，便于四面观览外，其

余各形各式水仙花头一律使用长方形旧瓷花钵。钵底先用江石铺垫，江石是松花江特产，这种江石多在江底沙泉附近，泉水洄流激射，年深日久把围绕泉眼左近的石子儿，镂冰琢雪，红云赭壁，一粒一粒，似玉如石，在南方是不经常见的。当年鲍贵卿驻军卜魁时候，酷爱江石，曾让善泅的兵勇，在夏季里潜沉江底捞取，冰纹剔花，碧缕朱纹，绚丽雄奇，令人目不暇给。据说江石能够聚热保温，经过日光照射久久不散，用来种植水仙，可以催花早发，蓓蕾茁旺。承他惠赠百余枚，老人视同拱璧，日常用清水供养，到了水仙花季，先把崭新棉花浸湿，轻裹水仙球根，然后稳嵌江石之中。经过几年试验，用这个方法比较一般水仙花，可以提早四天开花，如遇阴霾霜冽异常气候，花期也没什么影响。笔者幼年好养，也跟兄弟姊妹各养数盆，等到鳞茎伸长，拿红纸围裹想好祝词，并预估发花年月写在红纸圈上，看看所言中否，以为笑乐。现在年近岁逼，花肆已有水仙幼苗应市，缅怀昔年情景，百感交萦，谁又有几许闲情逸致去培植案头清供呢！

清代宫廷童玩

一般人总认为宫廷里儿童游乐，必定是花样百出，有异民间。其实玩耍方法差不多都是大同小异，有些剧烈点的游戏，宫中执事人等怕发生危险，还不敢领头倡导呢！

余生也晚，清朝同光时期没赶上。所有耳闻目睹的，不过是清帝逊位，瑾、瑜、璿几位太妃带着宣统跬处紫禁城里，短短几年时光而已。现在就写点出来，供读者参考。

宫内养狗的风气极盛，据说自从康熙登基诛杀顾命大臣鳌拜之后，为了防身，所以提倡养狗。后来不但后、妃、阿哥、格格们养狗，就是太监、宫眷们，没事也要养上几只狗来逗乐解闷。宫里养狗除了看宫护院的西藏大獒犬外，一般养狗讲究头大脸宽、腿短毛长的哈巴狗，尤其体形越小越名贵。据说这类最小的狗又叫袖犬，冬天可以藏入人的袖筒子里取暖。北方人隆冬穿一种鞋，重棉厚底叫做老头乐，卧入炕前的老头乐里，就是袖犬的安乐窝啦。据宫监们传说是明朝万历年间，一位掌印太监叫杜用的，把这种迷你小狗引进内宫而加以繁殖的。养袖狗有一套秘诀，而且要特别仔细。到了民国初年，袖狗在外间已经极为稀见，可是要肯出重金跟宫里太监掏换一两对，也许还可能得之。

宣统跟他的后妃婉容、淑妃文绣都喜养小狗，没事就训练小狗学玩意儿。有几只爱狗什么拉车、推碾子、叠罗汉、叼竹筐样样皆精，而且百无一失。其中有一只锦毛叫乌嘴的狗，能一层一层地跳四层箩圈。民间耍猴的，有小狗跳圈一场，能够每次跳两层就算挺不错的了。他的狗能一口气跳四层，足证在训练上是下过工夫了。

有一年大概是庄士敦（宣统的英文老师）的关系，宣统忽然对洋狗发生兴趣，骤然之间，他身边多出了各式各样的狼犬有十几二十只，虽然有专司喂狗的太监，可是狗的只数太多，一个失神照顾不周，就会扑噬伤人。有一次溥杰买了一根新式手杖，携带进宫，有一只虎头狗不知什么缘故，忽发兽性直扑而上，幸亏宫监们发觉得快，拥上抢救，虽然没被咬伤，可是溥杰的衣袖已经撕得片片飞舞了。后来被端康皇贵妃知道此事，让把每只洋狗都戴上了嘴罩，否则还不知要伤害多少人呢！

“英文字接龙”这个游戏也是宣统学英文之后常玩的。宣统学英文之初，用功很勤，总想多记点生字，于是庄士敦老师就给他想出这个游戏来。方法是随便拿一本英文书，说明是第几页第几行第几个字，假如翻出是people尾字母是e，接下去的人就要说出一个以e开头的字来。大家都以前一位所说英文末尾字母开始，周而复始，直到轮到某人接不下去为止。这种益智游戏的确可以多记些生字，不过有一禁例，就是谁也不准手上拿着字典词汇来翻。不过王公子弟、勋戚近臣会英文的不多，人太少时只有拿伴读的小太监们来凑数了。有一个叫得贵的小太监不但聪明便捷，而且记忆力特强，只要屋里空气一沉闷，他能用三言两语，就引得大家哄堂大笑，气氛转为轻松。他在宫里有外号叫“傻二哥”。说他傻，其实他比任何人都精明机灵，只是擅长装傻充愣，不容易让人察觉罢了。他多半时间是在养心殿当差，因为年纪太小，也只能擦擦桌子扫扫地，做点轻松的工作。养心殿套间有一部《韦氏大字典》，有一个木架子架着，傻二哥没事就在架子前翻字典。他专记不常用的字，遇到宣统接不下去的字，他不是暗中提示就是代为支招，因此一玩接龙绝是宣统赢的时候多。这种英文字接龙的游戏，在宫里玩了有好几年之久，一直到宣统大婚，这个游戏，才渐渐地消失了。现在想起来这个游戏的确可以帮助人多记英文单字，可惜现在玩的人不多啦。如果有人打算多记点生字，这个游戏还是值得提倡的。

北平年俗：白云观顺星

北洋时期内务部所属坛庙管理处处长恽宝彝曾说：“全中国的庵观寺院，只有北平西便门外白云观里，有一座星神殿，是绝无仅有供人瞻拜星宿的殿堂。”恽宝彝曾综理全国庙宇登记有年，又事必躬亲，所说自然言而有据。

依照星象家的说法，每个人每年有一位星宿值年，一年命运如何，全操在那位值年星宿手里。每年正月初八，是众位星君聚会之期，如果依时祷祭一番，自然获得星君的垂佑。

白云观的星神殿在庙的后进西北角，殿内分上下两层，塑有各位星神坐像，有的庞眉皓发，神姿奕奕，有的颧蹙唬笑，虎踞蛟腾。这些木雕泥塑、栩栩如生的法身，高度与人相若，据说皆出自名匠手雕。已故武生泰斗、一代宗师杨小楼常说：“我的《铁笼山》姜雄观星、《林冲夜奔》亡命走荒郊两出戏里有若干身段，就是在星神殿打坐，潜思冥想触机而得，上得台来派上用场真是又利落又边式，那都是出自各位星君的慈悲呢！”

凡是到星神殿祭星的人，据说一进殿门，随便认定一位星宿，往右边一尊一尊地往下数，譬如说您今年正好花甲周庆，您就数到第六十位，再仔细端详那位星君的法身，仪容神采，跟您自己的长相，越瞧越有点仿佛。笔者每年正月初八逛白云观未进星神殿之前，很想今年一定要数数看啦，可是一进殿门就把这事忘得干干净净。

在清朝末年曾任步军统领的江朝宗，对白云观的星神殿最感兴趣，他连着三四年到白云观顺星，一进星神殿就认定一座尊神，往右数到自己年龄，三四年居然同是一位尊神。所以江宇老每年到白云观顺星总是虔诚顶礼，一丝不苟，民国二十四年用无名氏名义把星神殿

众位星君的法身，重新装金黝垚、丹漆彩绘，焕然一新，谁又知道是江宇老的杰作呢！

还有一种简单顺星的方法，就是每位星神座下，贴有一张黄纸签儿，注明那位星君是几多岁的值年星宿。您认准后，就在那位尊神座下，烧香、磕头、许愿、给香钱、添灯油，也算顺星功德圆满。

欧美青年男女，对于白云观顺星，似乎也兴趣挺高。每年正月初八，多半也是争先恐后，丝鞭帽影骑驴而来，不知道他们是跟着进香的人起哄，还是他们是笃信宿命论的信徒。进到星神殿随喜，一个个指指戳戳，好像还挺诚敬的，数到自己的值年星君，也是口中念念有词，焚香膜拜。后来观里道士灵机一动，把每一位星神座下加注阿拉伯字码，这对欧美人士来进香，增加了不少便利，兴趣更浓，而道长们的荷包里，也就更丰盈了。

北平住家户儿，不愿意到白云观星神殿烧香祈福的，也可以在自己家里顺星，祝告值年星君保佑一家大小，一年到头顺顺当当。祭星当晚要等天上星斗出齐，家里人全在家，没有外客时，于是把预先准备好的供品排列在正院所设的天地桌儿上。灯花是用方孔铜钱做底，外面用黄白灯花纸裁成菱形包起来，在香油里浸润，吸足油分，然后放在陶泥做的灯碗（又叫灯盏）里，每盏酌添一点灯油，增加亮度。灯花黄色四十一盏，白色四十盏，一共八十一盏。据老一辈人说，盏数、颜色，都有讲究，不能乱来。可惜这个老妈妈论儿，笔者也记不起来是些什么典故了。

吉羊

一元肇始，岁次己未，又轮到十二生肖的羊来当令了。古人纪年，别立岁阳岁除，今年己未，照《尔雅》上记载应当是屠维（己）协洽（未），羊在动物中是群策群力最能合群团结的动物。

“羊”就是古“祥”字，古代彝器款识上吉祥多作吉羊，所以从字面上讲，羊年是祥瑞之年。

“鱼雁”是古时候婚礼，男方向女方纳采赘敬，以雁为聘。郑康成谓取其顺阴阳，敖继公说取飞其雁不再偶之意。后来因为雁的来去，是有季节的，并不是随时可得，于是鱼雁之礼改用鹅羊两者来代替。民国初年在北平大街上，还时常见到用大敞车拉着羊糕鹅酒，把白羊白鹅还染了胭脂红，穿街过巷往至亲好友家送，一方面告诉亲友，自己家里的闺女什么时候出阁，收礼的亲友留下的彩礼越多，将来所送奁敬（北平叫添妆），自然要丰盛了。至于羊鹅两项，如果舅父、姨母中表姨表之亲，两家生活尚称充裕的话，那就要或留羊或留鹅，甚至鹅羊双留。不过所留鹅羊既不能宰又不能卖，要设法放生。后来世风日薄，讲求实惠，把羊羔美酒改成了衣料首饰，在抗战前一两年，正月初八、十八如果您到白云观“顺星”、“会神仙”，羊圈鹅棚还有残存老羊老鹅在那儿养老，那就都是这类聘礼送来放生的。

大尾巴羊在我们中国西北，是大众的恩物，衣食两项都离不开大尾巴羊。三教九流不论季节，谁也少不了一件老羊皮袄，西口皮筒子，不但畅销平津华中一带，就是闽粤人士有人宦游西北，也要带几件羊皮筒子回南送人呢！羊皮里老滩羊皮袄，是最平民化的啦，在西北各省，凡是赶火车拉骆驼的，人人有一件肥肥大大的白茬儿皮袄，既不吊布面，也不钉纽扣，用一条布搭膊，往腰里一系。吃的锅盔硬馍，喝的土酒白干（盛酒的小壶叫瘪子，又叫咋壶）都往怀里一揣。

白天是皮袄，晚上当被窝，方便利落，而且实惠。有钱的人讲究穿萝卜丝滩皮，毛头细密而长，质地轻软而暖。毛头最长的有九道弯，有的一整件皮袄，卷紧能塞进粗不盈握的毛竹筒子里，那叫九道弯竹筒滩皮，那算西口出产的特级品啦。

西北大草原上，羊肉羊奶是游牧民族主要的饮食。在黄沙无垠的沙漠里，纵马急驰了一整天，又累又饿，从宰好的绵羊身上斫下一条羊腿，搽上调味料架在熊熊火焰上炙烤，等到羊脂温润，肉香四溢，用自己所挂的解手刀，看哪块好就割下来，尽量引厄大啖一番。就是平素不吃羊肉的人，吃起来只觉得红炖炖、油汪汪、香喷喷，肉嫩味厚，也觉不出什么腥膻羊骚味了。醉饱之余，倒上一杯茶砖熬的酽酽羊奶茶，躺在厚厚都噜毡子上，疲劳尽释，不是亲身经历过的人，是体会不出个中滋味的。

羊肉在中国食谱上，虽然没有猪肉来得普遍，可是各有吃法不同罢了！像湖州双林的板羊肉，扬州老伴斋红烂全羊头，苏锡菜的冻羊膏，上海邑庙的羊肉大面，西安的羊肉泡馍，平津的爆烤涮，随便写写就是一大篇，足证羊肉在我们饮食里其普遍程度，仅次于猪肉而已。

谈到吃羊肉，据老一辈的人说，平津一带吃的爆烤涮，都是从张垣来的。口外（北平人称张家口以北为口外）的羊因为风高草肥，虽然膘头足壮，可是多少带点膻味。可是从口外南来，行行去去，从海淀到北平，所有羊群喝的都是玉泉山天下第一泉的脉流，所以羊群一进北平城里就会肥嫩腴润，膻味全无。这种说法虽然不敢全信，可是当年住在天津的寓公阔老要吃涮羊肉，总要让人从北平带去，那倒是不假，而且天津的涮羊肉确实比北平的羊肉要膻一点呢！

羊是最驯顺合群而且能服从的动物，羊群走在街上，领头的必定是一只有犄角的黑色山羊，脖子下面还挂着一只铃铛，羊群自然会跟着头羊款款而行，很少有炸群乱窜的。曾经听回教前辈陈阿訇说：

“这种黑色有角、高而且大的羊，最初并不是一般山羊，而是‘羴羊’。这种羊原产西梁，卓犖耐劳，能远行负重，羊群有一羴羊为首，自然慑服无哗。北平市井人管这种羊叫领魂羊，因为带队往来终岁辛勤，到头来可免一死，是羊群中最幸运的了。”

早年北平宰羊，不是送往屠宰场宰杀，而是由羊肉床子请阿訇来，先啖一段《古兰经》而后由阿訇操刀宰杀。屠羊都在清晨，笔者

幼年每天清早上学，总要经过一家羊肉床子，木桩上用铁钩挂着无头屠体，地上血渍斑斑羊肉堆在一处，实在惨不忍睹。来到台湾虽也常吃羊肉，可是阿訇宰杀屠羊的情景仍有时在脑子里打转，从前是不敢逼视，现在是想看而不可得啦。

北平耍猴儿的除了主角“齐天大圣”之外，也有一狗一羊为配，这种羊也是大尾巴绵羊。耍猴儿的说：绵羊心灵性巧，教玩意儿两三遍就会而且记住就不忘了，山羊可就不灵光啦，教起来费事，而且转眼就忘。另外山羊吃得多费草料，拉得多到处留情随地撒羊粪蛋儿，如果有人叫到深宅大院去耍猴儿，弄得满院子都是羊屎蛋儿岂不大煞风景，所以耍猴儿没有用山羊的道理在此。

新疆督军杨增新，不但善演《易》礼，尤擅子平，更精羊卜。先师阎荫桐夫子说：“杨鼎帅久驻天山南北路，得西羌异人传授羊卜，又叫灼占法看休咎，灵验不爽。杨在被刺前一月，曾卜吉凶兆系主位大凶，并且要见血光，谁知杨果然遇刺逝世。”羊卜方法，据说是用干艾绒来烧羊腿骨，炙久骨裂来看裂纹长短、深浅、歪直来判断吉凶祸福的，源出龟筮，不过西域改用羊髀骨而已。当初尧乐博士来台，在新公园露天请客吃羊肉抓饭串羊肉，有位招待人员，是新疆库尔勒人（姓氏已记不清）就对羊卜博解宏拔，得有真传，所谈休咎多数灵验。至于信不信，就由您啦！

昔日最高学府国子监

去年“双十”节，成大林教授介绍一位荷兰邓霍尔先生来看我，接谈之下，他是来台湾研究中国风土文物的，最近他在一本书里看到庄士敦先生拍摄的几张北京国子监的照片。他对于前朝皇帝“临雍讲学”这一套制度，觉得好奇，这对于现代的莘莘学子也有若干鼓舞作用，所以很想知道国子监的概略情形，林教授一太极拳就打向笔者来了。笔者离开北平已经三十多年，当年先伯是官学生，每月初一、十五，要到国子监听“经授”课，笔者有时追陪先伯到国子监随班听祭酒讲“经授”课，博解宏拔，肃括精深。当时年幼听了似懂非懂，兀坐无聊，于是偷偷溜出来东瞧西看。听经受业虽然毫无所得，可是对于国子监里的一切情形，了如指掌，历久不忘。

国子监在北平安定门内孔庙西边，和孔庙是有门相通的。它最初建于元代至元二十四年（1287），在元代是最高学府。到了明永乐年间，修建改为国子监。到了清朝乾隆年间，又加扩大，距今是六百多年前的建筑物了。

国子监大门——集贤门，是一座黄色琉璃瓦文采灿明的大牌楼。集贤门里，便是国子监最突出的建筑“辟雍”，它是一座重檐四垂、桁梧复叠的大殿。殿的顶尖上，安了一颗巨大镏金宝顶。锦云金阙，映日增辉。殿外环以月牙池，池上围着汉白玉石栏，虬龙顾尾，丹凤衔珠，雕琢工巧，气象万千。四面有石桥可通，殿中设有讲经宝座，是皇帝“临雍讲学”的讲堂，旁边竖立乾隆写的“御制国学新建辟雍圜水工成碑记”石碑。

辟雍后面，正南有奂奂宏荣的彝伦堂，堂的正中设有康熙皇帝御制“祭酒箴”屏幕，雅瞻工致，夔夔齐立，发人深省。东庑有“绳愆厅”和“率性”、“诚心”、“崇志”三间讲堂，西庑有“博士厅”

和“修道”、“正业”、“广业”三间讲堂。彝伦堂是国子监祭酒讲学和生员谒见宗师、座师的场所，东西上堂是监生们听经、受业、解惑的课室。

国子监祭酒，在清代是满汉各设一员，虽然官阶只有从四品，可是国子监是高等学府，国子监祭酒更是经常衡文量才清高的京官，像晚清国子监祭酒盛伯羲（昱）不但是衡文高手，而且刚棱疾恶，耿介宏达，蔚成一代文坛盟主。

据传说，每科殿试传胪之后，大魁天下的新科状元，要率领全榜的新进士，到国子监行释褐典礼，所有贡士都要大礼参谒祭酒。祭酒朝衣朝冠，巍然北面高坐，肃静无声，受新贵们谨敬参拜。相传祭酒只要微露笑颜，或是欠身招手，都对新科状元公不利的。盛伯羲祭酒在光绪恩正并科进士中，有十多位跟盛伯羲平素都是交好甚厚的老友，倘若夷然不顾坦而受之，内心必有不妥。先自抑谦又恐对新科举子们不利，后来被他想出一则绝妙高招，等新贵人们鱼贯进入彝伦堂，他就闭目合睛默诵《圣谕广训》一段，等他念完，正好参谒大礼告成，就不致失仪了。萍乡才子文廷式跟盛伯羲都是清流派中坚分子，文给盛起了一个外号叫“背书祭酒”，文的“驴面榜眼”也就是盛老投桃报李的杰作。这段文坛雅谑，现在知道的人恐怕不多了。

国子监大成门过道左右，陈列着周宣王大狩，史籀作文字记功，刻为石鼓形，鼓共十只，东西各五，每只石鼓圆径只有三尺多。据说唐代中叶原存陕西凤翔府的孔庙，可惜因为久弃荒野只余九只，到北宋时，才向民间搜得，凑成完璧。鼓文因为汉唐时期，散弃甚久，风雨剥蚀，宋代大儒欧阳修所见石鼓仅存四百六十五字，宁波天一阁所藏北宋拓本四百六十二字。据以写石鼓著称的吴缶老说，这算是他历来所见最完整的拓本了。笔者在上海见刘公鲁收藏的石鼓拓本仅残存二百六十七字，沈寐叟、朱彊村均有题跋，认为公鲁所藏字少而精，仍是海内善本。国子监从前有一位崔姓司库，他酷爱石鼓，搜藏拓本有四十余种，其中多者达四百六十一字，自称是海内最完善孤本。其实乾隆皇帝临雍讲学时，看见原刻日益漫漶，于是选石考正，费了近四年的时间，才把新石鼓摹勒完成，共得四百六十四字，仅次于欧阳公所见珍本，比崔君海内孤本还多出三字。民国二十年左右，如果到国子监观光访古，这种拓本碰巧还可以搜求得到，售价也不过是二十枚银洋左右而已。国子监彝伦堂西侧，有一棵古槐，丫杈耸矗，是元

初大儒国子监祭酒许衡（世称鲁斋先生）亲手栽植的。清荣峻茂，令人对前代先贤的宏达博雅，兴起无限钦佩。

还有一件引人注目的文献是清代儒生蒋湘帆穷毕生精力，用了十二年时间所写的《十三经》石碑，林林总总一共一百九十座石碑，动荡雍容，鳞次栉比，陈列在后院太学门东侧。笔者每次到国子监，总要到那片碑林瞻谒一番，这种毅力气魄，足供后世的垂范。

国子监仪门外，还有一座羸镂雕琢的巨型石碑，为明太祖朱元璋训示太学生的敕谕，是用白话文写的，和彝伦堂清康熙皇帝玄烨写的《祭洛箴》，一座典丽一座通俗，拱立对峙，异常有趣。胡适之先生生前说过朱洪武那篇白话文清新朴实，气格老成，是白话文的上选。北京大学中文系教授则认为剑戟森森，出自帝王口吻未免恣肆卑俗。总之无论如何，这两座石碑，都是国子监重要史乘的参考资料。近来听说前几年“红卫兵”，对于名胜古迹尽量破坏，把保存了六百多年的最高学府蹂躏糟蹋得面貌全非，然后付之一炬，远道传闻，是否属实尚未定论。今因为邓霍尔先生的垂询，把记忆所及，特地写出来，不知对于邓霍尔先生研究国子监沿革能有所助益否？

中元普度话孟兰

过了处暑，一晃就是中元节了，中元之名，同于上元，本来无关乎迷信，原本是释道两家一种节会，原名瓜节。有些笃信鬼神的人称七月为鬼月，中元节为鬼节，传说是从七月初一起，就大开地狱之门，所有终年受苦受难禁锢在地狱里的凶魂厉鬼，都可以走出地狱，获得短期游荡，享受些人间血食。这个大家都认为不吉的月份，既不嫁娶，更不搬家，尤其家里有娇儿稚子，太阳一下山就禁止在外间玩耍，以免遇上鬼魅，惹祸招灾。

按七月十五日成为佛教节会，因为那天是僧众结夏圆满的日子，所以佛教人士，于功德圆满之日，施佛及僧，以报亲恩。中元节作孟兰盆会，也就是这个意思。根据《盂兰盆经》上记载：当年释迦牟尼初次弘扬佛法，收了印度两位学者做弟子，第一位摩诃舍弗尊者，第二位摩诃目犍连尊者（就是世称的目莲僧）。目莲坚忍卓绝，勤修佛法，在众弟子中神通广大法力无边。他偶然间神游天堂，看见慈母亡魂正在地狱中恶鬼道度诸苦厄，目莲不避艰险，急忙赶到地狱去营救。他用化缘的钵盂盛饭喂母进食，不料母亲手刚一碰钵盂，饭菜立刻燃烧，顷刻化成灰烬，仍旧遭受忍饥挨饿的劫难。目莲看见老母为此受罪，于是向佛祖求教。佛祖告诉目莲说：“你母生前作恶多端，罪孽深重，必须十方僧众，在七月十五日，以食饌百味放置孟兰盆中，啐经超度，使在世及亡故父母，皆获福荫，而出三途之苦。”目莲救母心切，发愿奉行，他母亡魂才得脱出苦海。据《大藏经》记载：“目莲以母生饿鬼中，佛令做孟兰盆，以奇果素食置盘中供佛，而母得食。”（“孟兰”梵语是“倒悬”意思）佛教自印度传入中国，到了盛唐就有人根据《盂兰盆经》、《大藏经》所说，举行孟兰盆会，并且编成故事鼓词戏剧，弘扬孝道，一直流传到现在，而且遍及东南亚信奉佛教的国家。在中国各地相传每年七月十五日中元节，

是祖宗灵魂回家的日子，无论贫富都要钱镪脯醴、香花蔬果，焚镪奉祀，以尽孝思。就是僻处滇黔边区的苗瑶同胞，七月十四到十五两天也要焚化纸钱，遥祭先灵。他们的祭奠比汉人还要隆重，一共举行两天，十四叫江南节，十五叫江西节。至于名称如何由来，就是他们年老酋长，也只知其当然，而说不出所以然来。他们的祭品跟汉族不同，有一种西瓜山、紫茄饼，是祭礼中必不可少的。西瓜山是挑选最硕大西瓜从中分上下，切成若干齿纹，红瓢黑子丹朱烂漫，手法熟练，极见巧思。紫茄饼是用糯米制成皮，用青菜茄泥做馅。据参加过祝祭的人说，紫茄饼做法种类繁多，苗妇们技巧横出，其中还含有比赛割烹手艺优劣的意味，算是苗疆一种珍食美味了。

中国黄河流域有些省份，除了奉祀先灵之外，还有献谷的风俗。新的谷，收割登场，把整只谷穗，陈列在供桌上，等到焚镪送神后，就把谷送回田上插起来，俗称“送谷”，因为此时正值谷已登，还含有告穡荐新的意思在内呢！

中元夜晚除了放焰口之外，近水地区还要点放河灯（台湾叫水灯）。传说把水灯放在溪流之中，能够烛照幽冥，把一些孤魂野鬼引领重登衽席，超脱转世投生。清代放河灯，以北平南城的二闸最具规模。当年漕运南粮北运，是由稽查京东十七仓粮官验收归仓，历年在运河里溺毙的人夫，当然不在少数，所以粮官有笔专款，专供中元节放河灯祭孤之用。早年二闸的河面宽阔，碧水清明，船舶可航，放起河灯来，万斗繁星，回光倒影，潋洄明灭，非常壮观。民国肇建，北海、什刹海、高粱桥也都放过河灯祭孤，星星点点，比起早年在二闸放河灯的盛况，可就逊色多了。

一九七六年笔者去泰国旅游，在曼谷恰巧赶上七月十五中元节，泰国是佛教国家，素有万佛国之称。那一天凡是靠近湄南河的寺庙，一到傍晚，庆赞中元的典礼，就揭开序幕。首由高僧大德，登坛开讲《盂兰盆经》，然后由高僧为首，众信士弟子手持点烛燃香，跟随高僧诵经转佛，围着大殿念完一卷《大藏经》，然后群趋河边燃放河灯。庙里并且有人出售一种莲花形油纸灯，上插蜡烛，入水不濡。至于信徒自备自制的有煤油灯、电池灯、塑料灯、花篮灯、水族灯，迷离耀彩，争奇斗艳令人目不暇给了。最后放的是庙里扎制的水排灯，有些寺庙僧侣是扎制水排灯高手，扎的水排灯宝盖珠幢，锦幡五色，还点缀着嫣红柔绿各式鲜花，新芳晚馥悦目袭人。比起国内放河灯，又别是一番风味。听说在日本未窃据台湾以前，中元节也讲究放水排

灯，他们中元节叫御中元，不过后来逐渐废止，已经成为历史上的名词。不过七八十岁以上老人，对于当年放水排灯，还有点模糊印象呢！

北平庆赞中元还有一种烧法船的盛典，凡是在七月十五日以前亡故的人，大家都说他们生前行善积德，才能赶上法船，可以往生，不受地狱沉沦之苦，是行善之报。烧法船每年都是归佛教会主持，由慈善团体各大丛林募资，共襄善举。法船是由冥衣铺承扎，北平冥衣铺糊冥器是举国闻名的，只要肯花钱，糊出来的法船宝相花纹，风光体面，那就甭说啦！北洋政府皖系当权的时候，王揖唐任内务总长，朱深任司法总长，由王朱两位发起举行一次超度阵亡将士祭孤法会，在北海小西天延请各大丛林僧侣念经超度，放焰口祭孤魂。所扎法船有三丈多高八九丈长，金钺玉斧，扇拂旌幡，真是点缀得斑龙九色，金缕闪烁，令人疑假疑真。等到功德圆满焚毁法船时候，不但五龙亭挤得人山人海，就是隔海的漪澜堂沿着石栏一带茶座，也是座无虚席。这种盛况，当时认为虽非绝后可称空前，总之抛开迷信不谈，中元节起源于孝思不匮，慎终追远，纘绪貽德，比起上元、端午、中秋、情人节等节日，岂不是更深厚宏远有意义多了么！

从杜夫人义演谈谈《朱砂痣》

七十年代，京剧方面伶票两界，纷纷举行义演，杜月笙夫人姚谷香女士当时因事去了香港不在台北，未获参加，一直耿耿于怀。现在趁国剧学会筹募基金义演前夕加演一场，聊尽绵薄以偿夙愿，剧目定为《朱砂痣》。杜夫人自来台定居，虽然公演多次，但是因为腿疾关系，不便穿靴子，故粉墨登场，多演老旦。此次毅然以生角应工，艺循孙汪，肃括宏深，苍劲清越，元音钟吕，允属难得一聆雅奏。

《朱砂痣》当年在内地，一句“借灯光暗地里观看姣娘”，跟《斩黄袍》的“孤王酒醉桃花宫”，黄口小儿都能琅琅上口。尤其夜晚走黑道的人，越走心里越嘀咕，喊一嗓子“借灯光”，唱两句“桃花宫”，仿佛就心粗胆壮百邪不侵了。可惜来到台湾，从前人人能哼两句的戏，变成冷戏，渐渐就要失传了。

余生也晚，汪桂芬（外号汪大头）这出戏虽然听过，少年人喜欢听火炽的武戏，对于做表少、唱工多的汪派戏，小孩实在没有什么兴趣，所以现在想起来，印象实在太渺茫了。这出戏也是孙菊仙拿手戏之一，北平哈尔飞大戏院开幕那天，除了邀请名闻中外的赛金花剪彩之外，还特别请“老乡亲”孙菊仙登台饗演《朱砂痣》。当时孙老已年近九旬双耳重听，由其家人搀扶出台，仍由老搭档孙老元操琴，吴彩霞配江氏，札金奎配吴惠泉。彼时里子老生李鸣玉正在走红，本来约他为配，他一听是“老乡亲”赶紧逊谢不遑。事后李说老乡亲一声嘎调有如天马行空鹤唳九霄，他实在没有把握接得下来。札金奎嗓子吃高能唱唢呐，又有一点偏左，所以由札来应工了。谁知孙老元也患重听，全看嘴形托衬，几段唱腔有巧有拙，运用自如，居然唱托两者严丝合缝。言菊朋在台下直点头，说熟能生巧，老一辈的玩意儿学得瓷实，真是令人没话可说。言自视甚高，少所许可，对于孙的赞誉，当然是由衷之谈。

时慧宝唱法遵孙，人懒戏少，搭尚小云双庆社时总是把《雍凉关》、《马鞍山》、《戏迷传》、《骂杨广》、《朱砂痣》，这四五出戏轮流来唱。他自己认为《朱砂痣》最为得意，尤其“救你的急”一段如长江大河一泻千里，痛快淋漓，下戏之后能够多吃一张家常饼。虽然是句笑谈，也证明他对这出戏的珍视。

王凤卿是自命学汪的，凤二觉着《取帅印》、《朱砂痣》两出戏都能得汪的神髓，每次唱到得意之处，能够自然而然地发出了脑后音（王又宸也认为唱《连营寨》“哭灵牌”一段反西皮能出脑后音）。凤卿晚年登台，胡琴用乃子少卿（乳名二片）伴奏。少卿是梅兰芳承华社场面上台柱子，善谱新腔，手音特佳，一把二胡跟徐兰沅的胡琴，红花绿叶相得益彰。少卿除了给乃父拉胡琴外，还傍乃弟幼卿。他的胡琴桶子有二三十个之多，一律交给乐器铺马良正代为保存，明天有戏，今天现蒙桶子上蛇皮，利用这股子脆劲震出刚音。有一天凤二唱《朱砂痣》，觉得那天嗓子特别痛快，一卯上，少卿当然在担子上一使劲，不知道是马良正师傅的疏忽，还是蛇皮选得不匀称，忽然弦码跳井（蛇皮迸裂码儿脱落，术语叫跳井），幸亏月琴手陆香林带有胡琴，立刻接上，才免出丑，后来只要凤卿唱《朱砂痣》，少卿必定另带一把备用胡琴，这也是《朱砂痣》的趣话。因为杜夫人义演《朱砂痣》，想起了往事，所以顺便写出来聊供爱好京剧者的谈助。

潭柘

北平有一句谚语是“先有潭柘，后有幽州”，虽然心向往之，可是总没机会去瞻礼一番。有一年北平入夏之后，雨水稀少，中午室温高达摄氏三十三度，这是北平暑季很少见的。先祖慈忽然动了到京西潭柘寺歇伏避暑的雅兴，正当暑假期间，笔者自然是随侍前往。

潭柘寺在北平西北，出城九十多里到了罗喉岭，就是入山小径了。当年姚少师广孝《游潭柘》诗：“岩峦嶂开豁耳目，岚雾翠滴濡衣襟，燕山如此越物表，下视群峰一拳小……”把刚一登临悠然意远的心情，可以说描绘得淋漓尽致了。

一进潭柘寺门，最醒眼的就是大殿屋脊上的双鸱吻，发光焕彩，烟云万状，鱼龙虾蟹荇藻，奔轶蟠屈，各现其形。据说鸱高一丈五尺，飞空夔立种种形态，神姿天矫，都不是一般工匠所能塑造出来的。寺里一位长住的高僧，大家都称他圆照大师。据他细心考证，寺初建于梁代，现在佛殿原本是一座深不可测的渊潭，直通大海的海眼，由一神龙守护。唐时有位华严上人在潭柘讲经，潭龙每天潜藏听法，苦欲一窥上人颜色。山神告诉龙说，上人一发嗔心，才能着相，着相则天龙鬼神都能见到他本来面目。神龙于是故意把佛前供养的一盂白饭打翻践踏，上人盛怒之下，神龙果然获睹慈颜，并当面发心，愿施舍自己龙窟，供养世尊。有一晚迅风急雨雷电交加，先是两鸱吻从潭中涌出地面，不一会潭隐地平。现在大殿就是当年潭基，所在屋脊鸱吻也就是当年涌现故物。正殿佛座左右各有一碌青石，用力摇撼，则隐闻澎湃击撞，万派潮音，并有潺潺细流渗出。圆照大师说，这就是海眼总脉。殿旁有亭翼然，中植枯柘一株，长不及丈，传说当年蟠屈天矫，宛如虬龙，潭柘寺就由此得名的。

潭柘寺大殿前的月台，虽然没有戒台寺的坛台宽敞，可是列坐一两百人，还是绰绰有余的。月圆之夜，素魄初升，和尚们说，凡是有缘的人，在月台上纳凉闲眺，只见四野冈峦重叠，浮云环绕。一霎时大月高悬，继而远处点点繁星跳荡明灭，转瞬之间聚而成丸。飞空腾踔，晃朗炙烂，仿佛要跟皓月争辉的样子。多的时候好像有千把盏明灯倏忽而集，可是顶多半小时光景，又都全归寂灭，天宇澄霁，冰镜清辉，了无痕迹啦。照一般人说，那是仙狐吐的炼丹，只要月圆之夜，就有这种奇景出现，不信鬼神的人则认为是枯骨朽木发出来的磷火。可是四隅峭仄，连峰葱翠，又哪来枯骨朽木呢！究竟仙乎，鬼乎，还是狐狸炼丹？至今还是一个谜。

潭柘寺的守护神大青、二青，是都下人士所共知的。凡到潭柘寺瞻礼随喜的人，也有人见过。古老传说自从华严上人说法，潭龙得道飞升，龙子大青、二青一直守护潭柘，两青都不避人。依据明刘侗的《帝京景物略》记载：“龙子者，青蛇服，大如盥，长五尺，僧抚其脊，回首舐僧臂，人龙驯扰，来去可呼。”可惜笔者在山上仅仅住了六天，未能一窥龙颜。据我友白中铮兄说：“大小二者化身，能大能小。”若真是昔年潭龙之裔，为寿当在千年左右了。

潭柘寺还有一宝是华严祖师水墨画像，画像挂在佛殿左边山墙上。华严在修竹蕉影交横之中，骑在一条隐约幻渺的云龙身上，既无题记，又无款识，庙里人也说不出是哪朝哪代何人所画。后来中国画会的周养庵、湖社的金拱北曾经偕同摄影家张之达携带照相器具，入山访古，用镁光灯把这幅古画拍照下来。经过若干名家研究，认为不但布局峭健简古，就是衣纹发髻也奥颐深秘，至少是北宋的笔法。霜红廬主徐燕荪曾以数月时间临摹了一幅，在中山公园董事会举行时贤书画展，以非卖品展出。风神逸宕，气势老成。老画师说笔周意内，还带几分仙气。这幅镇山之宝，笔者亲自观赏过，可惜当时对于人物画涉猎不深，草草一看未能多加注意，后来想起来，很觉失之交臂实在可惜。

寺里大士殿供奉观音大士，殿内供桌前有一块拜砖，也是寺内一宝。传说元世祖忽必烈幼女妙严公主，自幼持斋参禅，顶礼大士，功深日久，头额手足五体，把地上铺的砖都磨出痕迹来了。明代万历孝定太后，来潭柘拈香礼佛，把拜砖挖出，用锦匣贮藏，带回内宫，寺里僧人又在原址镂镌一块同样方砖嵌好，经过百年的磨蹭腐蚀，新砖

旧硎，依旧泾渭分明，一眼可辨。右边墙上嵌有一方石刻，传说是姚少师道衍亲笔妙严公主拜砖赞：

顶礼道人双足迹，身毛不觉忽俱竖。无始懈怠习顿除，觉天云迸精近日。我想斯人初未逝，朝暮殷勤礼大士。心注圣容口称名，形骸屈伸安可计。积日成月月成时，积时成岁岁成劫。如是积渐难尽言，水滴石穿心力至。譬如千里始初步，又如合抱生毫末。以踵磨砖砖渐易，砖易精进犹未止。砖穿大地承足底，地穿有时人不见。我独了了无所疑，因之耿耿生悲泣。愿我从今顶礼后，精进为足践觉地。境缘顺逆汤泼雪，又如利刀破新竹。迎刃而解触热消，在在处处常自在。又愿见闻此迹者，刹那懈怠皆冰释。

这篇赞文语含哲理，戴季陶曾为舍亲李榴孙、诗友汪菱湖各写一条幅，大家没事就冥息默想，所以至今未忘。总之这座晋梁时代古刹，不论一砖一石或是一草一木，都有其历史身世的，不过离城穹远，渐渐被人忽略罢了。

清宫过端阳

中国一年分三个大节，过年、端阳、中秋，端阳节的名称最多，又叫“端午节”、“端五节”、“五月节”、“重五节”、“菖蒲节”、“天中节”。古人以五月初五是阳极开始，而当天午时，以天行躔度来说，又正好是日正当中，所以在宫廷中认为天子当阳，对于这个阳极节日就比太阴当令的中秋节重视得多了。

一过清明，内廷专供绘画的如意馆，就把各位供奉朱笔画的“恨福来迟”的朱砂判儿送到皇后、贵妃住的宫院，以备闲时开光了。这种朱砂判官都是头戴软翅巾，绯氅赤帛，庞眉蟠腹，奋袂仗剑，指向飞蝠；判爷的神目、蝙蝠的双睛，等待后妃们亲以斑管开光点朱，眼睛部位是画苑专画人物高手供奉预先留下的。只要朱红一点，立刻栩栩如生，好像判官随时都凝眸注视你一样。京剧《乌盆计》里赵大夫妻谋害刘世昌，赵妻总觉得屋里挂的判官画像，随时怒目而视，胆怯心虚之下，把判官双睛挖掉。可见人物画得好，真能传神，不是随便乱盖的。这种朱砂判除了皇后之外，凡是奉颁印玺的贵妃，都可以用玺点朱，留待端午赏赐近臣。宫廷传说这种开过光的朱砂判，可以辟邪，所以得之者认为比赏赐龙虎福寿字还要光彩呢。

重五挂香囊除疫辟秽，民间传说如此，宫里也不例外。早在过节一两个月之前，就由御药房配好多种不同香袋用料，装在双套盖的锡罐里（双套盖可避免香味散失），贴上卷标签，连同做香囊彩色柔丽的锦珍丝一并送进内宫，以供宫娥婕妤们各凭心机，花样翻新，针黹斗巧，来缝制精巧的香包了。最讲究的香包是用绫子做成虎形，昂首顾尾，彩符斑斓，四只虎爪各悬一串缨络，缀以樱桃、桑葚、钟馗、龙舟、黍角、伞扇、玉佩、玺璋，不但色兼列彩，而且精细灵巧惟妙惟肖。宫眷如果有别出心裁的制作，既膺懋赏，又获殊荣，所以香包式样年年花样翻新，变成掖庭女红竞巧大会了。有一年，一位巧手宫

娥做了一只长不半寸带篷的龙舟，宝盖珠幢，金钺玉斧，五彩实花，巧夺天工，令人叹为观止。

一到五月，扇子就应时当令了。早在清明之前，如意馆就把工笔绘就的团扇分送内宫盖印，留待重五赏赐勋戚了。最初扇子上以仙山楼阁或婴戏图为主，全系初入如意馆当差年轻供奉手笔，摹明仿宋，真有几可乱真的精品，不过扇面上不着一字，仅盖某宫或某后某妃朱红玉印一方而已。这种团扇尺寸较一般团扇为小，丝光缣素，有的用水纹绫封边，有的用古锦缎托衬，扇柄更是翠虬绛螭，斑管凤竹，雅瞻工致。不过这类团扇，都出自掖庭宸赏，至于皇帝偶发雅兴，御笔宸翰，多半是诗词歌赋写在折扇之上。所以这类聚头扇，宫里又叫诗扇，不但扇面讲究，一面平金或洒金，一面珊瑚或朱砂笺，至于扇骨子，更是蟠木离奇、嬴镂雕琢，不是玉堂金马翰苑词臣，还难得膺此殊荣懋赏呢！

重五端阳，普通人家到了五月初一，都在大门二门堂门左右插上菖蒲、艾叶，到了端阳正午时，才摘下来，弃蒲留艾，说是可以驱邪辟疫。至于大内各宫，严墙三仞，殿馆崇隆，反倒没有插艾悬蒲的习俗了。据老宫监说：“内廷倾宫琼构高不可攀，要遍插蒲艾，非劳师动众不可，所以玉清金阙，有清一代都没插过菖蒲艾叶呢！”倒是每逢端午由内务府配制一种龙涎紫金丹、一种驱毒混元散进呈掖庭，从端午凌晨迄至正午，用金猊宫熏四处点燃，云蒸霞蔚氤氲懵腾，一时蝎蠕蝇蚁遁迹潜踪。宫廷夏季，很少有蚊虫扰人，大概龙涎金散杀灭蚊虫效力，比起现代各种强力杀虫剂还要持久有效呢！

端午节喝雄黄酒，这个习俗流传已久。《义妖传》里白素贞端午节喝了雄黄酒，立刻显露原形，骇坏许仙官，这是家喻户晓的一段喝雄黄故事，所以从天子到庶民，端午节都要喝雄黄酒来驱邪辟疫。宫廷端午所喝的琼浆玉液是由御药房配制，在端午那天用午膳时候依时进呈的。当年舍下有一个听差李祥，曾经在御药房当过差，据他说，配制雄黄酒的酒底子，规定要用宿迁的桃儿酒，也就是民间所谓双沟大曲。清代双沟大曲列为江苏省的贡品，例由徐州府采办送京，当地人俗称这种大曲为净流二锅头。自从列为贡品，于是改称桃酒，比较雅驯。贡品酒是用七十五斤黑釉瓷坛子装成，到京就扫数发交御药房，留作配制雄黄酒之用。普通人家的雄黄酒是用白干酒加雄黄粉在太阳底下晒个把天就成啦！皇宫里雄黄酒，不用一般雄黄，而用结晶透明的雄精研成粉末配制。另外还有七味草药，那是属于宫廷秘方，

就不是他们一般当差的所得而知了。不过宫里喝不完的雄黄酒，端午节一过立刻赏给东四牌楼的万春堂中药铺充作舍药善举，如果有人被蝎子、蚰蜒一类毒虫咬伤，用雄黄酒调和化毒散一擦就好。为了广结善缘，任何人向万春堂索讨，都是分文不取的。

过端午节从南到北都吃粽子，不但各自有各自的包法，而且所用材料也彼此大不相同。以岭南为例，广东粽子甜咸皆备，什么莲蓉、蛋黄、冬菇、干贝，都能用作粽子馅的材料。一只粽子等于一碗什锦咸八宝饭。广东有一种粽子包法更是特别，长方形粽子，中间凸出一块来，活像伛偻人的脊背，广东人索性叫它驼粽，以形像来说，倒也名实相副。北方人吃的粽子，很少有咸的，除了江米小枣，就是白粽子蘸白糖或糖稀吃，就是宫廷也不例外。不过宫中有一种玫瑰卤、一种桂花卤拿来蘸粽子吃，蜜渍柔红，玉灵芳香，这种上食珍味，就不是一般老百姓所能尝得到的了。在宣统未出宫前，有一位浙江遗老包了五十枚火腿鲜肉湖式粽子进呈永和宫端康皇太妃（瑾妃）品尝，当时同治的瑜、璿、珣三位太妃尚在，分别住在储秀宫、长春宫、宁寿宫，大家分享之余，交相赞美，认为别有风味。其中瑜太妃尤有偏嗜，于是传谕御膳房，每年端午包些湖式肉粽换换口味。要知包湖式肉粽非同一般烹饪，是另有诀窍的。用多少酱油拌搅浸泡，米和肉的比例，包裹的松紧程度，需要多大的火头，多少时间来煮，在在都有讲究，不是一学就会的。所以清宫后来端午节的粽子，虽然甜咸并进，试做了若干次，可是咸粽子始终不得其法，难邀宸赏，所以未出都门一步。北平的土著，只知道粽子蘸白糖、江米小枣，至于咸粽、肉粽，向所未尝，反而不屑一顾了。

清宫自从清室逊位以后，三节须赐勋臣的节赏，自然逐渐免除，不过每年一到五月初一，掖庭内监仍旧开列名单（限于丹臣勋戚、近支王公），在宫廷是眷念旧臣，在宫监们是找点外快。一小碗樱桃桑葚，一小串江米小枣的粽子，由太监们带着苏拉，亲自送府，受之者还要对着上赏珍食毕恭毕敬行三跪九叩大礼。蒙恩之家男女老幼，按人头份儿敬致太监、苏拉靴敬若干车资多少，他们这一天挨家逐户转下来，所获当然不在少数。据说有一位公爵，家道中落，入民国后，时常断炊，而每年端午节太监、苏拉依然照赏上赏不误。某次端午节，对于车资靴敬一时无法筹措，逼得公爵夫人跳水缸自尽。这件事后来传扬出来被太妃们知悉，太监们这种趁年节打秋风的恶例，才逐渐敛迹。因为给不起赏钱，逼得受礼人轻生自尽的事，我想现代人一定认为是闻所未闻的吧！

皇史宬石室金匱

前几天参加一个餐会，与会的都是七十岁以上的老人，所谈的自然以陈谷子烂芝麻的事为多。有一位仁兄提出“宬”字如何读法，这个字匙盈切音“成”，根据《说文》解释，这个字是“屋所容受也”，段玉裁注：“宬之言盛也。”由于这个宬字，大家联想到明代有个收藏秘典实录的“皇史宬”。

皇史宬是明朝嘉靖年间所建造的，清朝入主中原，踵法前明，举凡圣训、实录、玉牒都要恭送皇史宬尊藏，其作用，等于是皇家谱牒图书馆。清代定制，每位皇帝晏驾，就要特开实录馆，将大行皇帝一生事迹翔实记载下来，文直事核，不虚美不隐恶。有很多史料在正史所不载的，往往在实录里都记载得很详尽。明清两代都设置实录馆，所以明清帝王实录颇为治史学者所重视。依照《大清会典》，凡实录告成，例应恭缮四份，锦衣牙签，其式遵一，行款花样，每部各殊。一部藏皇史宬，一部藏宗人府，一部藏礼部，一部送往盛京大内度藏。唯有皇史宬尊藏之本，依例必用蝴蝶裱黄绫本，故皇史宬所藏历朝实录雅瞻工致，最为整齐。不过德宗景皇帝的实录，是在排除万难中修成，限于人力财力，只缮正两份，一份仍送皇史宬，一份则送大内乾清宫保存，这是历代最后一部皇帝实录，从此实录就变成历史名词了（光绪于实录未修完，动社乙座，后经逊清两位内务府大臣绍英、世续倡议续修，在宣武门内头发胡同开设实录馆，才续修完成）。

舍亲瑞景苏曾奉命进入皇史宬整理玉牒、曝晒实录，并派过一趟恭送玉牒到盛京的牒差，所以他对于皇史宬的情形，所知较详，以下是他所说大致情形。他说：皇史宬在东华门外南湾子，不用一木，全部建材系以金砖巨石建造，为了防范火烛，虽然玉堂晃晃，可是不辟门窗，严墙三仞，气象森森，更显得庙貌崇隆令人敬肃。丹墀以上，

两夏重甍、雉门两观，三门并列，两边一名左门，一名右门，中为“皇书”历门，“皇书”二字并为一体算是一字，据说字音字义，均与龙同，所以读起来是“龙历门”。明代各帝，率多喜用冷僻怪字，尤其喜欢创新。这个字就是嘉靖皇帝宸衷创造，而且皇史宬门上三个字还是这位皇帝老倌的御笔呢！

清代玉牒，照例是每十年修纂一次，等进呈御览后，一份恭送皇史宬，一份另派专使赍送盛京大内。龙梭头盖，卤簿仪锽，拥护录亭，鸣螺捶鼓，各极盛况。皇史宬近在皇城咫尺，录牒奉安，行祔祭礼之后，就算终典礼成。至于送往盛京的牒差，可就麻烦啦。行程必须遵循驿道，要经由山海关出关，共分十五站，驿丞们称之为里七外八，就是山海关里七站，关外八站。既不能快，更不能慢，每天必须按照排定日程表按站而行，护送大员例由皇帝钦命近支亲王宗人府大员扈送，沿途适馆授餐，各种杂差，恣肆需索。遇上不知体恤下情的亲贵们，真能把各驿站闹得鸡飞狗跳，天下大乱。清末最后一次牒差，是在徐世昌东三省总督任内，彼时京奉铁路刚好筑成，通车不久，徐东海就奏请牒差出关改由火车恭送，奉旨照准。迎牒大典那一次筹备事宜，是指派奉天旗务司荣厚，跟内务府金梁会同办，钦命礼亲王恭送到盛京大内敬典阁尊藏，扈从的宗人府及礼部员司多达百余人。虽说国步方艰，一切从简，力争樽节，那趟差事可也支销了库帑七八十万两，这是有清一代最后一次牒差大典了。

清室逊位，民国肇建，袁世凯虽然就任中华民国大总统，但他是妄冀非分，总想君临天下过过皇帝瘾的。可是恪于优待清室条件，尚不敢把皇史宬拿过来据为己用，乃于民国五年在中南海万字廊南隅，又新建一处石室金匱。石室内外一律用云南白石，虽然没有皇史宬那样穿廊圆拱，飞甍雕翠，倒也奕奕奂奂，气象万千。石室金匱建造完成，是将预拟续任总统名单纳诸金匱，藏在石室，金扉严扃，不得轻启。据阮斗瞻说原始名单所列计共三人，第一位是黎元洪，第二位徐世昌，第三位是袁克定。后来又传说又有人潜入名室把名单顺位又偷偷更换，究竟真相如何，就非我们外人所得而知了。袁氏帝制失败，一剂二陈汤急气而亡，大总统由黎元洪继任。第二年春天，黎宋卿跟夫人黎本危在中南海举行盛大游园会，一时冠盖如云，裙舄交错，石室金匱，玉堂键扃，雉门重开。所谓金匱，不过是一具金镂实花、盛饰增丽的保险箱而已。据说这座金匱当时耗用了内帑达五万元之多。老袁想做皇帝，不惜靡费公帑的情形，由此也就可见一斑了。

清皇陵被盗述闻

一九七四年夏季，笔者到香港旅游观光，在所住九龙弥敦饭店门前报摊上买了几份小型报纸，拿回饭店准备用来破闷醒睡。看见《明报》上登有一则大华出版社广告，是高伯雨先生所写《乾隆慈禧坟墓被盗纪实》，介绍此书系记述一九二八年孙殿英发掘东陵经过，并附印清室内务大臣宝熙（瑞臣）之《东陵日记》原迹印本。清陵被盗当时，溥仪正僑居天津张彪花园，听说祖宗陵寝遭受翻尸倒骨的惨劫，除了素服减膳、设奠遥祭之外，一面并要求政府追缉盗陵匪徒务获严办，并派宝熙（瑞臣）、耆龄（寿民）、载泽、溥忻（雪斋）、陈毅（诒重）五人为清室善后委员，驰赴陵寝重殓改葬。宝瑞臣是亲与其事的主持人，所写日记手稿，是第一手的资料，自然翔实可信，弥足珍视。笔者初履港九，人地生疏，大华出版社固然无从打听，就是此书总经销国光书局，问了几家书店，也毫无眉目。后来匆匆离港，只索作罢。

本年五月份《艺海杂志》刊有高伯雨先生一篇乾隆慈禧坟墓被盗文章，并附有宝瑞臣于役东陵二十一天日记，承夏元瑜兄见告，方获拜读，虽非影印手稿，也就觉得非常名贵了。

这件盗陵案是冯玉祥旧部孙殿英主谋，授意他手下两个师长谭温江、柴云升查勘策划，于民国十七年五月十七日（农历）上午由工兵营带头动手爆破的。宝熙等五人一行系农历七月初四衔命出发，初八驰抵乾隆裕陵探看，因为潭沱处处，深及胫胯，用抽水机渫去积潦后，初十才正式进入地宫寝殿仔细察勘的。此时距离毁陵盗墓已有五十多天，孙率部众大掠之后，其间再加上散兵游勇、混混儿无赖，你进我出予取予求，任便翻腾掳夺，已经是乌烟瘴气，面貌全非了。事后清室虽一再请求缉凶，可是有如石沉大海，迄无踪迹可寻。

过了两年有人发现孙的侍从张鸣岐在青岛出现，向英美烟草公司一位大班欧妮尔出售玲珑剔透的九龙夺珠祖母绿手镯，索价巨万，经行家鉴定是天府奇珍，结果东西尚未出手，侦骑一到，而张鸣岐鸿飞冥冥，被他兔脱。

到了民国二十二年，又发现有人携带大量珠宝住在汉口太平洋饭店，天天到既济水电公司俱乐部，跟一些豪商巨富酒食征逐，乘机就兜售一两件名贵珠宝。有一天武汉警备旅旅长叶蓬的太太蓝夫人（蓝蔚胞妹）看中一件十八子东珠手串，珠光夺目不说，每粒大小一致，而且冷艳滚圆。尤其翡翠九子魔母佛头碧绿夔绝，刻工更是奇巧工细，因为索价太高，尚未敲定，被汉口名报人凌梅痴写了一篇《观宝琐纪》，说所售珠宝都是些稀世之珍！于是有人猜测这些珠宝可能得自东陵，一时风风雨雨传遍武汉。在警宪跟踪，加紧查究情形之下，主犯虽被兔脱，可是终于在藕池口缉获了人犯两名，一姓纪，一姓王，两人都是谭部亲信，是参加盗陵工作的主要干部。此案交由当时武汉绥靖主任公署审讯，笔者好友戴少仑（系绥靖主任何雪竹表弟）时任军法官，戴兄对于此案异常重视，审讯时随手札记，故对于盗陵的前因后果知道得非常清楚。公余无俚，他就把盗陵案当做醒睡破闷的聊天资料了。据他说：

孙殿英目不识丁，是个不折不扣的老粗，原隶西北军冯玉祥部。此人狡诈多变，民国十七年春季，孙部接受中央改编成为独立旅，指派驻防冀东遵化、易县一带。当时奉军马福田部队因受排挤，突然哗变，谭、柴二人率部夹击，一下子就把马福田打垮，又把马的残余收编。因此孙部名为一旅，实际有七八万人之多，比一军的人数只多不少。可是以一个独立旅的饷粮给养，如何能维持一军之众呢！而孙殿英的部众，都是些杂牌队伍，要是三个月不关饷，不兵变就要开小差啦。

孙殿英在穷愁无计之下，就决定盗挖皇陵来充裕饷源了。（按：清代关内陵寝共有两处，一处在河北省遵化县的昌瑞山，称为“东陵”，一处在河北省易县泰宁村，称为“西陵”。顺治的孝陵，在昌瑞山正中龙脉。康熙的景陵，在昌瑞山左麓。乾隆的裕陵，地名胜水峪，紧依孝陵的东面。咸丰的定陵，地名平安峪，在裕陵西南。同治的惠陵，地名双山峪，在景陵东南。孝庄后昭西陵。孝惠后孝东陵。慈安后地名普祥峪，定东陵。慈禧后地名普陀峪，定东陵。）孙殿英

认为康乾慈禧殉葬宝物必多，又都葬在东陵，都是自己泛地，于是决定先从东陵下手。

首先授意谭、柴两师长，向外扬言，因机械弹药分配不均，彼此发生小规模冲突，继而愈演愈烈，势同水火，划分禁区秣马厉兵，有如战事一触即发，大量搬运炸药爆破器材，防人窥破。于是宣布戒严，断绝交通，禁止人马通过。盗陵任务由谭部工兵营营长王得昌担任。并且口谕说明，这一项任务，关系全旅存亡，只许成功不许失败，事情要做得干净利落，以防有关方面追缉。所得陵墓中宝藏，一律不准私藏隐匿，如有故违，一经查实，立即军法从事。

王营长受命之后，率队出发逼近东陵一带，只见峰峦修亘，茂草深松，打算选一座宝藏最多的陵寝动手，正在犹豫不决之际，因为慈禧的定东陵奉安不过二三十年，墓道砥平，松楸整齐，于是选中了普陀峪的定东陵为第一目标。就在农历五月十七日凌晨，王营长率领工兵营弟兄连同爆破手约一百人，齐集在陵寝之前。可是进入地宫的墓道石门，金扉严扃，无法打开，于是动手挖掘雉门石方，但石门杼轴是嵌在石壁里面的，严墙复叠挖掘十分困难。剜刨均毫无所用，只好由爆破手用炸药来轰炸了。一霎时石块乱飞，烟雾升腾，用了一两百斤炸药，也不过炸开一个仅可通人的洞穴。

大家摸索蛇行而进，迎面是一条三十多级汉白玉台阶的墓道，里面湮室凄清，森然可怖。用电筒照射，前方又是一座羸镂雕琢、飞金纒丹的铁门，坚重厚实。大家也知道挖撬一样无效，于是又堆上炸药。好在地宫广阔，让弟兄们退到安全距离，一声令下，立刻地坼天崩似的巨响，害得每个人的耳膜都刺痛欲裂。铁门一扇炸毁，一扇倒在地上，一阵惨惨阴风，从门里吹出来，大家虽然都是天不怕地不怕浑小子一群，可是到了这个时候，也都两腿发抖，毛骨悚然。胆子小一点的，甚至打算开溜，可是后头有机枪督队，只好硬着头皮往前闯吧！地宫明堂宏构，手电筒电力微弱，不能及远，所带马灯因为空气稀薄屡点屡灭。掘坟掘墓本来是瞒心昧己的事，加上炸毁帝后陵寝又多了一层骇怕，一阵子疑神疑鬼，大家你推我搡，趑趄不前，打算撤退。王德昌一看情势不妙，于是利用装炸药的铁盒注满清油，用破布条子捻成麻花，放在油里，立刻大放光明，人心大定。

王营长挺身而出，走不数步是一座敞厅，一字排列着八口棺木。大家一拥而前，斧凿钻锯，一阵劈撬捶斫，把八具棺材都弄开来。虽

然弄出不少珠宝首饰，可是都不是什么稀世之珍，衣着方面固然也都锦衣璀璨，至于气势排场不像有慈禧太后的遗体在内。

于是大家在享堂之内，东打打，西敲敲，终于发现正中玉石屏风响声有异，果然石屏后面有一座暗门，金扉启处是一座两夏重甍的寝宫。殿内丹楹石柱，飞甍雕翠，弘敞辉煌之极，正中停放一具巨型葫芦头（满式棺木前方都有一木制葫芦头）朱红亮漆金棺，比一般寿材要高大两倍有余。朱棺架在两只龙纹彩绘马凳上，离地也不过六七寸高。两凳居中地上嵌有一方傅彩镂花、径尺大小翠虬碧玉古钱，钱下素湍潺潺，风声冽冽，堪舆家所说的金井玉葬，大概就是指此而言了。明堂楹栱高悬三盏玉箔玳瑁水晶万年灯，虽然叫灯，可是体积比一般大水缸还要大上好几倍，每一盏灯碗里怕不盛有上千灯油。三盏相连，荧烛如豆，只燃其一，虽不能烛照万年，点燃个三五百年是毫无问题的。大家一看这种殿堂严丽的势派，一致认定是慈禧的金棺无疑，可是鉴于这种庄严肃穆、奕奕奕奕的气势，大家都有些胆怯。于是由王营长领头在灵前烧香告罪一番，才连劈带挖，把金棺打开。附棺还有一层梓盖（俗名七星板），阳面上方嵌缀金线堆成的《阿弥陀经》、《往生咒》、《解劫咒》全文，下方附有简明墓志，暨亡者生卒年月。阴面是用金箔攒成西方三圣诸天菩萨说法听经妙相。梓盖一掀，顿觉异香馥郁，飞光闪烁，只见一老妇在棺中仰卧，渊雅温润，体态安详，仿佛酣睡一般。身上盖着星编珠聚八仙过海锦衾，稍一撬弄，衾套就粉碎成灰，整个尸体埋在玉果璇珠琳琅莹琇之中，霞光流碧，冷焰袭人。慈禧口中含有鸽蛋大小椭圆形夜明珠一颗，金芒四射，宝光辉煌。匪众有识货的伸手就拿，谁知腮颊看虽完整，实际早已腐朽，稍一着力，立刻滑落嗓子里头，在你抢我夺一阵撕掳之下，慈禧终于颈项挨了一刀，那颗稀世瑰宝的夜明珠，也不知哪位快将军揣进私囊了。这次盗陵所得殉葬珠宝，除了珠翠钻石珍玩外，最名贵的是一座白玉雕琢的九级玲珑宝塔，赢镂花纹，烟云流动。据说这座两千多年汉玉浮屠，是慈禧生前一直在翊坤宫供养，晏驾附棺殉葬的。另外一件就是名闻中外那只黑子红瓢绿皮的翡翠西瓜，望之鲜美，色可逼真。这一只天家珍异，传系采自东北混同江的砺石山，被人发现，切磋成材，康熙六十万寿，由黑龙江军民敬献御前，恭祝嵩寿的。这只翡翠瓜，跟九龙杯、祖母绿狮子、碧玉八骏赤金舍利佛塔并称康熙四宝，同时列为天府珍奇。大家洗劫搜索，为了囊括垫棺材底的珍宝，甚至不惜把慈禧遗体抬出棺外，放在梓盖上面（宝熙于役《东陵日记》里，称慈禧面与身发酵，生白毛及寸，地宫阴湿郁闷，

又当盛暑，暴尸近五十天，无怪有此现象）。大家带进地宫的容器实在装不下了，才陆续退出。

这一惊人的盗陵消息，尽管严密封锁，可没有几天，仍旧传扬开来。风声日紧，王德昌一伙人只得暂时隐匿起来。在清室善后委员一行来到东陵以前，其间小股土匪地痞流氓，轮番洗劫，把个慈禧陵寝搅得天翻地覆，泥淖中有珠玉，墓草里有骨殖，以致清室善后委员进入地宫，全都怔住，简直无法下手清理呢！

在慈禧定东陵被盗同时，谭温江手下另一位辎重营营长韩某也展开了挖掘胜水峪乾隆裕陵工作。虽然是以同样手法，用火药轰炸，因为裕陵用的全是大块云石，峻宇严墙，复叠灌浆，比定东陵坚固何止百倍。再加上辎重兵不谙爆破，事先的准备又没有王营长办事老到周密，弄得声震四野，沙石蔽天，附近乡民说起先以为是地震，后来才知道是炸皇陵，炸了三天两夜，才把墓道石门炸碎可以通行。这位十全老人生前虽然富贵寿考，死后所遭浩劫，比诸慈禧老佛爷尤为惨烈。清代各朝皇帝陵寝，根据龙脉，有把后妃合葬，也有后妃另外开山，并不是一律附葬的。乾隆裕陵是龙跃天门、云拥帝阙格局，地脉悠长，所以有五位后妃附葬。根据清室善后委员实地查勘时，新旧骸骨狼藉墓道内外，晕珠残玉俯拾皆是，有的尸骨散不成形，有几具金棺已劈成残片。据当地一位乡民述说，有两位士兵掀开一具棺木，宫装峨峨，绚丽涵秀，美晰如生，瑁簪珠履，九色斑龙。两人打算抬出棺外，扒下这件满缀珠翠蟒袍，哪知尸一离棺，仿佛听见一声呻吟，玉容微粲，两人吓得胆裂魂飞，立刻瘫在地下，不但神志丧失，而且口不能言。大家只顾抢夺珍宝，并且发生内讧，开枪互相射击，陵道新死骨殖，就是那帮人的遗骸。等到全部撤退，才把他俩拖出墓道，又怕回营医治，泄露风声，只好把两个半死人寄放在民家将养。因为当时一人扶头，一人抬脚，一个抓住珠冠带，一个紧攥花盆鞋底，由这些断锦碎帛，才探索出那位面貌如生的敢情是嘉庆生母孝仪皇后，所占地脉正是灵气所钟，所以百年不腐。后来清室善后委员陈诒重曾两度到那位乡民家中访问，这个消息才在京东传了开来。

乾隆御极六十年，正是大清鼎盛时代，胜水峪又是帝后贵妃合葬的皇陵，所以殉葬的服御珍赏、累璧重珠，远比孝陵景陵来得充切。大劫之余，帝后残骸已经无法辨认，盗陵的自相伤残、殒命地宫的骨殖，也都无法细分。清室所派善后人员，在无可奈何情形之下，只好天聪腐鼠，并殓一棺，草草营葬。想不到自命十全老人，百年身后，

尚不能安于窀穸，世变无常，能不令人惕栗。以上都是戴兄在闲聊时断断续续说出来的。

抗战时期，有个盗匪曹志福原系冀东一带的青皮混混儿，他把殷汝耕在冀东残余的自卫队，又搜集了一部分流窜进关的皇协军，七拼八凑成立了支杂牌队伍，饷糈无着，三餐难继，近水楼台，于是脑筋也动到皇陵上了。盗匪里碰巧有两位参加过盗皇陵的积匪，经他们添油加醋一描述，盗匪一研究，认定康熙在位正当海晏河清，做了一甲子的太平天子，寿近期颐，殉葬的珍异，比起乾隆的裕陵来，应当只多不少。于是选定十二月十四日夜间动手，先盗景陵。燕冀高寒，地冻霜凝，锄钺都难着力，挖了几夭，地泉波涌，先是泥沙夹石，后来急湍浸渍，深可及腰，挖掘工作只好暂时停顿。借来两部抽水机，日夜不停地抽吸，积潦四处流注，陵园御道，霜泉凝沍，结成一片冰河。水虽抽干，可是严墙三仞甃以岩石，仍旧不得其门而入。于是由爆破手动手，就在石墙上凿了或大或小、深浅不一的洞穴，分别塞满炸药，通上引信，连声巨响，才把石墙炸碎。走不几步又有一道飞檐重柱高耸的石门，大家正在犹豫是否再用炸药，突然有人发现石门左侧，窗槛之间有一道石槽，鐫杵鎏金，有人认出那是启闭石门的主钥。有几位巧手盗匪，摘下来用扁鸭嘴一头，在门框地轴之间三拨五弄，里面顶门石球，居然松动。大家合力一推，石球归在槽，石门迤然而启。玉门琼构，一共五道，如前庖治，一一应手而启，再前就进入玉清金阙康熙寝殿式地宫了。寝宫正中是一座巨大汉白玉石床，康熙金棺居左，其余后妃金棺依序排列，并没有皇帝居中，后妃左右分列，所谓夹骨葬的方法。榱桷高悬万年灯，床前设有玉案，所谓康熙四宝就陈列在玉案之上。大家正在忙于打开棺木，那两位盗墓有经验的积匪，早就看准天家珍异，把四宝拿起，揣在事先准备好的洋面口袋里了。

这次盗墓据说金器论斤，珠宝以香炉为单位来分配，事后追查四宝，只在一姓穆的家里搜出一只翡翠狮子，曹志福以姓穆的队长胆敢私藏国宝为由，捏个罪名把他枪毙，狮子没归己有。至于其他珍异流落何方，就无人知晓啦！曹匪食髓知味，咸丰的定陵、同治的惠陵，也都一一洗劫。只有顺治的孝陵，传说顺治逃禅剃度为僧，坐化翠微，孝陵只是衣冠之葬，并没有殉藏宝物。所以东陵五帝陵寝，只有顺治孝陵得保首领，没有遭殃。

戴君离开内地之前，裕陵、定东陵两处已经开放卖票，准人参观，他看过之后都一一笔记下来，所以说得原原本本，让人听了，为之神往。

至于早年孙殿英盗陵案，虽然缉获的是三四流的小喽啰，可是故友戴少仑兄对于那班匪徒痛深恶极，他又是研究清史的，所以他审讯人犯时巨细靡遗，随手作了札记。他来台后，我们彼此均忙，所以很少见面，偶或相值，他谈到盗陵案，想把本案前因后果有系统地写出，让大家了解一下真相。可惜不久他积劳病故，未能如愿。每一念及，很想把故人告诉我的一鳞半爪写点出来，无奈杂沓纷呈，始终未能动笔。因为看到高伯雨先生写的盗陵文章，于是鼓起勇气，把所听的写点出来，事过半世纪，全凭记忆写出，算是替故友完了一桩心愿。不过年老衰退，疏漏错误之处，必定很多，尚希各界贤达进而教之。

慈禧宠监李莲英

太监们在内廷当差，只要能混到一天到晚在御前打转，懂得眉眼高低，善伺人意，应对便捷，很快就能走红，一辈子享受不尽了。李莲英、小德张之流，能够成为慈禧、隆裕跟前的大红人，还不都是凭着他们机智小巧、善于逢迎换来的吗？有人说大清半壁江山，都坏在李莲英手里了。平心而论，李莲英权诈贪婪，是个罔顾大体只知利己、太后老佛爷跟前一条忠狗而已，若跟明代的刘瑾、魏忠贤瞞上欺下、祸国殃民的一代权监来比，那还未免太抬举他了呢！

李莲英原来是河间府缝破绽、打补子的一个皮匠，生性好赌，在赌场把自己一点辛辛苦苦的积蓄输得一干二净，急怒之下，就引刀一快自宫了。河间府的人净身到宫里当差的很多，有善心人给了他良方秘药止痛止血生肌，终于把他救活。等身子将养复元，只有当太监一途，经人引领就投奔首领太监郭吉祥了。经过三勘六验无讹，最初派在御花园钦安殿照应香火。钦安殿供的是真武大帝，每逢朔望慈禧都来拈香祈福，自从李莲英派在钦安殿当差，佛前锦伞绛节，宝盖珠幢，以暨祭神用的仪镗壘卣，总是收拾得纤尘不染、光致整洁。慈禧喜欢他性灵心细，不久就调到内宫伺候御前起居了。慈禧每天晨妆，专管梳头的太监叫沈二顺，在宫里时常装傻充愣，所以慈禧给他起个诨名叫他“傻老”，恩宠有加，可是红了不久，忽然腿上闹流火，不能上殿当差，换了几个梳头太监，不是把发根松紧扎得不合适，就是独有一撮发根滋在外头。有人怂恿李莲英试一试，李是有心人，知道慈禧颈上的头发刚而且硬，很难顺溜，于是事先准备好一小盒发胶，用小刷子三抵两抵就把慈禧后颈上那撮特别硬的头发，拢得服服帖帖。这一下立邀宸赏，不久升为首领，担任慈禧的梳头太监了。

李莲英虽然日渐走红，成为太后跟前言听计从的大红人，可是他遇事依然谨小慎微，对于一般妃嫔宫娥、女官命妇，有了舛错，惹太

后不高兴，他总是尽量替人美言遮盖，曲意回护，所以在太后左右，人人对他都有好感，说小李子是个干练敏实、溢美隐恶的好人。

清宫习俗新春正月初二祭财神（江南一带是正月初五祭财神），祭财神要吃煮饽饽（即水饺，满洲人叫饽饽），饽饽里要包一种特制实心小金元宝，比花生米还要小。伺候慈禧吃这顿财神煮饽饽，是由妃嫔命妇拌馅儿擀皮儿亲自包小元宝，不假手御膳房的。本来应当包一只财神饺子大家来吃碰碰财气，可是大家怕老佛爷吃不着不高兴，所以一包就是四只，每年这四只财神饺子，都是老佛爷一个人吃出来，所以大家凑趣，都说老佛爷福大财旺，四时吉祥，四季发财。有一年吃财神饺子，是隆裕皇后主持其事，老佛爷吃来吃去，只吃出三只财神饺子，脸上渐有犹豫之色。无巧不巧那只财神饺子偏让隆裕自己吃了出来。隆裕固然是忙中无计，大家也正跟着急得手足无措。还是李莲英灵机一动，立刻走到皇后跟前用二仙传道手法偷偷把小元宝拿过来，乘人不备塞在新煮好的饺子里，请老佛爷再吃几只新煮的饽饽。哪知，举箸而尝，一吃而得，自然僵局解开。大家又是耆年大德，又是后福来酬一套歌功颂德，自然龙颜大悦，皆大欢喜。事后隆裕感念李莲英解围有功，还给了不少赏赐。后来隆裕当国，虽然有人在隆裕面前媒蘖其短，愣说光绪猝死，凶手就是李莲英，弄得他整天提心吊胆，忐忑不安，可是他终于得保首领终老田园，据说他在太后跟前，从没说过隆裕的坏话，就是那只财神饺子还有不小的影响力呢！

李莲英慧黠善弄，毕竟读书不多，器小易盈，后来宠信日专，对人表面上仍旧谦恭有礼，可有时在不知不觉中也会露出他悖谬倨傲的气焰。恭王退出军机之前，叔嫂每因国事齟齬不欢。恭王新得一枚祖母绿扳指，璇玉瑶珠，莹然碧绿，整天戴在手上，摩挲把玩。偏偏有一天被李莲英瞧见，觑着王爷赏给他见识见识，王爷告诉他，等我玩够了再赏你玩。哪知过了没几天，慈禧召见恭王，在廷对时，看见六爷手上戴着一汪水般的翡翠扳指，要六爷摘下来瞧瞧。哪知慈禧一面摩挲一面夸好，颇有爱不释手的样子，一边问话，顺手就搁在龙书案上了。恭王一看扳指既然归赵无望，只好故作大方，献给宸赏了。过了没几天，恭王在军机处等候朝参，李莲英特地亲自到军机处叫起儿，走出屋门向后退转身，一挑大拇指说：“六爷请您鉴赏一下昨天奴才新买的这只翎子如何？”（太监所带翎子，跟一般文武官员的翎子不同。太监带的翎子叫喜鹊尾儿，羽毛纷披遮满脑后。）恭王的爱物祖母绿扳指赫然戴在李莲英拇指之上，气得恭王浑身发抖，可是又

能为之奈何呢！这时候的李莲英已非吴下阿蒙，在不知不觉中就露出骄态了。

甲午战败，李鸿章入宫请罪，慈禧眷念旧勋，不但没有降罪，还勉慰有加，李氏感激涕零免冠泥首，因为廷对时间较长，忘记复帽，就仓皇退出西暖阁，大红顶子三眼花翎朝帽，仓促之间就搁在地上啦！这属于失仪、大不敬两项罪名，可又不能重新进殿拾取，只好嗒然退出。等回到贤良寺不久，李莲英居然亲自把那顶大红顶子的朝帽给李中堂送回来了，并且还替慈禧传旨温慰。据李的公子伯行说，送还纱帽，又得天语眷顾，李莲英轻而易举就揣着两千两银封回宫缴差啦。

慈禧对李莲英宠信日坚，而小李子也就嚣张日甚。光绪十六年（1890）光绪正好二十一岁举行大婚，表面上是太后撤帘归政，其实一切军国大计，光绪依旧是秉命而行，大权暗中仍然操在慈禧手里。当光绪二十年（1886）甲午慈禧六十万寿，光绪率同文武官员，先期演习庆贺仪注。原定巳时举行，届时文武百官黼黻絺绤、花衣顶戴地齐集仁寿宫，等候督总管李莲英驾到而行开始演习。左等右等直到午后申时，李大总管才姗姗而来，王公大臣一个个饥肠辘辘，足足等了三个时辰。李不但了无愧色，而且毫无歉意。光绪恪于群臣满怀激愤，于是传旨把李莲英廷杖四十，事后李莲英记恨在心，添油加醋诿之太后，才促成改立大阿哥、珍妃沉井种种祸根。新城王树楠《德宗遗事》上说，庚子之乱，珍妃被崔玉贵推入景祺阁前水井之后，太后、德宗逃难西安，途经保定。在西关外有一座普济寺，相传观音签颇着灵异，于是李莲英乘人不注意，虔诚地求了一枝，灵签上说：

“劝君行善莫行凶，万顷心田常自摩。欺善怕恶伤阴鹭，天理昭然祸自多。”祸乱当前，也增加了李莲英不少警惕。保定的地方官员仓皇接驾，除了给太后准备了寝所，其余仅给李总管收拾了一个下处，有被褥，而对光绪却未认真收拾卧具。夜寒甚重，光绪蜷卧一铺冰凉的土炕上，久久不能成寝。恰巧李莲英起身小解，见到光绪这种狼狈情形，忽然想起在西关所求灵签，虽然珍妃落井是崔玉贵动手，可是宫里谁都知道珍主儿跟李总管积怨已深，珍妃沉井明眼人都明白是李总管的杰作。李莲英在荒乱中觉得太后春秋已高，万一有个三长两短，光绪亲政大权在握，还能饶得了他吗？于是心思一转，立刻进屋跪在光绪面前说：“让皇上这样吃苦，都是奴才疏忽，伺候不周，只是现已夜深，无法筹办了，请皇上迁就委屈，暂用奴才的铺盖吧！”结果他把床铺让给光绪，自己真在墙角蹲到天亮，尔后光绪时常提起

这件事呢！慈禧驾崩隆裕垂帘，李莲英能够平安出宫隐息田园，其中是不无道理的。

李莲英躯干修伟，因为操刀自宫非常彻底，虽有良药挽回一条生命，可是脸色苍白，刚过中年已经皱纹满脸形同老妪，尤其喉音尖锐异常刺耳。有些了解内廷情形的人愣说李莲英与慈禧有私，李的住所靠近慈禧寝宫。殊不知清宫定制，王子年过十二岁就要分宫而居，各宫宫门之内都归嬷嬷宫娥上夜，内监人等只能在宫外听候差遣，等闲难越雷池一步。李莲英下处在北四所，距离慈禧寝宫步行，至少需半小时方能到达。那种匪夷所思传闻，纯出揣测，实在未容深信。

慈禧办完丧事，李莲英靠山已倒，急风转舵就告退离宫，在北平东皇城根接近帝阙，置了一所宅院。虽比不上小德张在永康胡同私宅珠帘玉户，庑庑四达，可也穿廊圆拱，雕梁粉壁，足娱晚年。并且过继两个侄儿，作为嗣子。东华门著名的饭馆东兴楼，他占了三分之二的股权。宣统大婚在出宫之前，为了缩减开支，裁撤御膳房，改由东兴楼包饭，李莲英感念故主旧恩，所包伙食，仅算成本。他有时还到东兴楼查看有无偷工减料情形，优游林下堪娱晚年。到了民国十五年春天忽然得了急性肺炎，终以送医太迟不治，死后葬在德胜门外自置莹地里。他这一死，两个败家精的嗣子，一个赛一个地狂嫖滥赌，将他一生聚敛而来的财产，变卖得一干二净。到了民国二十年左右，在德胜门晓市时或发现珍贵皮氅外褂、碧缕牙筒、翠幃围肩，大半出自天家珍异。一般古董家都认定是李莲英生前恩赏御赐，纷出高价搜求。他的两位嗣子在抗战期间贫病交迫，先后倒毙街头。一代权监的声威，也就从此烟消雾散了。

海甸之忆

前些天在一位同学家，跟几位中学同学不期而遇，有的睽违四十年未通消息，居然在垂老之年，相逢宝岛，少不得要把酒倾谈，相互话旧了。居停张魁一是故都京西海甸裕丰酒店的少东，他在台湾一光复，就渡海来台，因为台湾酒类专卖，只好改行经营皮革。那时中兴、华号两只海轮，定期往来沪、台，所以陆续带来上百打自制佳酿莲花白，起初还不甚爱惜，等喝剩下五打莲花白了，才发觉“莲花白”在台湾有钱也没处买，才珍惜起来。现在老友重逢，海甸又是童年共游之地，大家又能在一块喝到海甸名产莲花白，那比吃山珍海味，还觉得珍贵。既然喝的是海甸莲花白，话题自然而然就聊到海甸了。

北平城里虽然有中山公园、太庙、三海、故宫博物院可玩，但是那些宫殿苑囿、玉清金阙，看多了反而觉得没有修竹夹池、长杨映沼、满川野意来得赏心悦目。所以到了春光骀荡，或是秋高气爽时候，北平郊外唯一大镇海甸，就成了我们跳浪酣歌的好去处了。

海甸因为湖泊纵横，又叫海淀，虽然是个小地方，凡是老北平可是没有谁不知道的。从北平一出西直门，全是其平如砥沥青马路，两旁镶着青石板的车道是专供笨重车辆行走的。路旁桃柳苍松，绿云相连，有一种说不出的绿野香波。从北平到海甸街是十六里整，所以我们到海甸郊游，不是踏自行车就是骑小驴。有时大家一起哄，从西直门坐趟子车，一人花十几大枚，说说笑笑，不一会就到海甸了。

海甸是三千住户的大市镇，在清朝康乾鼎盛时代，因邻近圆明园、畅春园，名园胜地，王公贝子、名公巨卿因为入园方便，相率觅地筑园，引泉凿池，自营菟裘。等到慈禧当政，扩建颐和园为避暑夏宫，每年夏天必定要入园歇夏消暑，海甸于是成了御驾打尖的中腰

站。而去西山、香山、玉泉、翠微游山逛景游客又都是必经之路，所以海甸不但是半都市化的乡镇，而且皇家气氛还很浓郁呢！民国肇建，海甸市面冷清了没多久，燕京大学又开始在海甸建校。集荟工商学五行八作在一个乡镇上，益以本地人宗教信仰复杂，庙宇里梵音禅唱，福音堂救世军的传道诵诗，礼拜寺的唸经礼拜，越发增加了地方上的繁荣。凡是都市有的商店行号，此地是靡不悉备。就拿邮政来说吧，本来镇上设个邮政代办所就足够啦，后来扩充到三所分局，还感觉人手欠缺忙不过来呢！

一进海甸正街，首先看见两座大水塘，因为玉泉交流虬绕蜿蜒，清泉石涌湖水凝碧，这样柔美的景观，立刻令人心旷神怡、耳目一新。海甸特产有一种红香稻，冷泉漱玉、土壤肥沃，煮出稀饭来浅粉柔糯，微得甘香。可惜产量不多，清代列为贡品，一律选进内廷享用。到了民国十年左右，大家才能尝到海甸特产的红香稻，价钱比一般稻米可就贵多了。海甸盛产莲藕，所以烧锅里有一种特制的白干叫莲花白，怎样酿制，谁也不得而知，可是甘冽浥润，入喉不燥，进口有一种甜丝丝的清香。因为产量不多，所以不像贵州茅台、泸州大曲那么遍销全国，驰名中外，可是喜欢喝两盅的朋友只要经过海甸，总要带两瓶莲花白回去细细品尝的。有两家酱园子“万顺”、“天成”酱菜也是城里人特别欢迎的，他们做的酱菜咸中带甜，甜而且鲜，到了清明前后，水红萝卜一上市，用小红萝卜蘸黄面酱下酒，海凉脆爽，可算一绝。

海甸正街路南，有一家二荤铺叫裕盛轩，门口两根冲天抱柱丹漆的牌楼，檐牙高啄，就连北平城里最大的二荤铺，也比不上它的雄壮崇隆。庭宽院敞，比一般饭庄子还要堂皇气派。当年太后老佛爷玉辇清游，驾幸颐和园，总要在裕盛轩打尖用膳，全部扈从的车舆卤簿都可以安置在大敞院内。裕盛轩红白案子都有几把好手，他家所烙一窝丝清油饼，脆而不焦，润而不油，比城里几家大山东馆都高明。燕大校长吴雷川先生主持校务时期，颇惮远行，尤其怕进城宴客。遇上好友惠然远来，时或约在裕盛轩小吃，总少不了来几张清油饼。他老人家虽然是杭州人，可是在北平住久了，也颇精于饮食，认为裕盛轩的清油饼比致美斋、泰丰楼烙的都要地道，当非虚誉。

笔者祖莹在京西六里屯，当年每逢清明上坟祭扫，总是在裕盛轩打尖。我觉得他家做的“过油肉”、“糟烩鸭条”都非常出色。烩鸭条的鸭子是他们自己喂的，整天在玉泉支流里饮名泉、吃活食，自然

比人工填的鸭子肉嫩而滑润啦，加上用的是酿莲花白的头糟，城里头的饭馆如何能望其项背呢！

海甸西上坡有一座王家花园是步军统领王怀庆的别墅，穹石曲坞，尘氛不扰，传说是明代李皇亲的畹园，跟当时米仲诏的勺园，是海甸两大名园。园的正厅叫挹海棠，西北角岩峣耸直，上面有一座叫松寮的小楼，还有明肃太后御笔“清雅”两字横额。登楼远望，万寿山的倾宫琼室、穿廊圆拱尽入眼底。《帝京景物略》说：“园中水程数里，屿石百座，乔木千计，竹万计，花亿万计。”想见当年是如何的天池深广，雄奇秀丽了。不过历经数百年沧桑变幻，旧时亭榭尚依稀可寻。所以有些风雅之士行经海甸，总要到王家花园凭吊一番。

北上坡有一座八旗会馆，是当年扈从大臣们燕息之地，廊腰缦回，清丽静穆。园里有鱼池，幽泉漱玉，临流倒影，可以垂钓，碰巧遇有大的鲢、鲤上钩，比市售鱼类肥而鲜嫩。会馆属于旗产，由一位前清小武职官德爷看管，一般人是不能随便入园观览的。德爷虽然是个哨官，可是人很风雅乐天，不但捻得一手好笛子，而且南北曲都极高明。清华大学校长周寄梅、寿康贤乔梓，就不时来做德爷的座上客度曲听歌。德爷喜欢吃月盛斋的烧羊肉，我们有时带点烧羊肉去给德爷来下酒，所以我们也算是颇受德爷欢迎的客人呢！

蓝靛厂在前清是火器营所在地，蓝靛厂的住户，十之八九都与火器营的营兵有关。据说蓝靛厂是清军入关后最早屯营地区，后来才有所谓驻防制度。蓝靛厂的旗兵，聚族而居自成部落，所以言谈、动作、服饰、起居，跟住在城里的旗籍人士，细心体察，都有点不同。真正老北平一听说话，就能听出是蓝靛厂在旗的。民国初年一排一排的营房鳞次栉比，靶场的垛子也还旧垒残堞遗迹犹存。到了民国十几年，所有营房都坍塌倒坏，渐渐改成简陋的民房啦。可是北平养鸽子人家，想要捋摸几只清罄摇空的鸽子哨，那必须远征蓝靛厂，求教于鸽子哨赵家呢！鸽子哨赵家的鸽子哨赵爷，早年也是火器营出身，因为自己喜欢养鸽子，于是细心琢磨做出些与众不同的鸽子哨。一般鸽子哨都是利用硬而且薄有弹性的纸片卷成圆纸筒儿，两边再各托上一纸片，中间留一小洞，洞的大小深浅可就分出手艺高低了。把哨子在鸽子的尾巴根上系紧，迎风激荡，自然发出嘹亮飞空的音响了。鸽子哨赵爷因为肯下功夫研究，又不惜工本，所以他做的比市面上的就精巧工细多啦，响起来更是抑扬清壮、转折分明。所用材料，最初是斗索胡用的纸牌，纸牌用宁波出品，上有一层油蜡，做出哨子来能打

远，缺点是纸牌稍宽，做出哨子来体积较大，非挑选身强力壮的鸽子来拴才飞得起来，清宫造办处做的纸牌，纸质瓷实平滑，不容易毛边，韧而且轻。当年同仁堂乐家有位少东，也是养鸽子名家，曾经派鸽子把式专程到蓝靛厂请赵爷给做了两只七彩的哨子。送钱人家不收，最后鸽子哨老赵算是让乐家送了若干斤小米，到了三九天每天早晨在门口舍粥济贫，凭了自己这份手艺周济了不少苦哈哈，所以凡是到蓝靛厂的人，都知道赵爷是怎样一号人物。现在台湾也讲究养鸽子，据说有所谓赛鸽协会，列籍会员就两万多人，每年举行过五关大赛，赌资之高简直骇人听闻。今与昔比，逸兴俗雅那就不可同日而语了。

燕京大学在海甸建的新校，飞甍雕翠，重檐四垂，明堂辟雍，无不璇阶玉宇。大诗人王国维形容燕大夜景是玉柱凌烟，灵台照月，不但写实而且贴切，燕大的学生们手头比较阔绰而且欧化。甚至于贝公楼姊妹的校役，都能哼上几段洋歌呢！因此连带海甸市面也带点洋味儿起来，尤其到了隆冬十月未名湖结冰，溜冰场一开幕，冰镜清辉，莹澈似玉，男女交错，共舞同溜，矫若惊龙，飘若醉蝶，人新衣香，交织成趣。比起城里公园北海几处溜冰场的众声喧闹，品流庞杂，要高明多啦。

来到台湾几十年，只要是到海甸玩过的朋友，大家一提到海甸，都有一种离绪萦怀的心曲，闭目冥想，那种荷叶田田、花浪翻风的野趣，只好在寤寐中得之了。

北洋时代上早衙门

今年农历闰年，碰巧赶上闰六月，既无台风，又少时雨，亢旱燥热，炎炎夏日，烤得人无奈心烦。又值能源枯竭，全世界普遍都闹油荒，政府为了节约能源，各机关学校室内温度不到摄氏二十八度一律不得使用冷气。有些财团富足的机关，崇台高耸，层楼隐天，在设计盖楼之初，就是窗牖罔罔，旨在隔音，不能启闭。今年暑季来临，在不能开放冷气之下，一个个皱眉蹙额、呼天怨地起来，于是有人想起当年北洋政府公务员上早衙门的滋味来了。

现在在台湾知道“上早衙门”这个名词的人，恐怕已经不多。至于上过早衙门的人，可能更微乎其微了。故都夏季入伏，虽然比不上宁沪汉渝的溽暑郁闷，可是中午时分烈日的煎逼，照样没处藏没处躲呢！所以北洋时期六、七、八三个月大小衙门作息一致一律改为早衙门了，早衙门是早晨七点到中午一点，每天工作虽然六小时，时间一紧凑，工作速度也跟着加强。当时尚不时兴什么公文稽催、考核追踪，可是也没听说哪位佥事主事老爷们，把案件一压几十天，变成贻误要公遭受处分。至于一般民众呢，因为各机关每年夏天都改为早衙门，习以为常，也免得在夏日炎炎东跑西颠的赶忙，公私两便，倒也没听见有什么不便民的闲话。

北洋时期政府各部会，财政部总馆度支，关税盐税特税都隶财政部管辖，交通部是电讯水路交通主管，所以政府虽然穷到薪水一欠几个月，逢年按节才能按几折发薪救济灾官，可是财交两部究属有入息的阔衙门，财政部的张岱杉（弧），交通部的叶誉虎（公绰），都是宽和恤下的长官，所以财交两部一改早衙门，到了十一点半就由大厨房开点心分送各科室给大家享用了，包子馒头烙饼面条每天花样翻新，绿豆粥、小米稀饭不够尽添。美其名叫点点饥，其实论质论量都可以当顿午餐，公事多的人，吃完继续办公，闲散之士剔剔牙，喝碗

茶，也就该散值啦。张岱杉先生认为暑季夜里溽热，拂晓趋公，多半早餐未备，十一点多钟给每位同人供应一份丰富的点心，不但振疲醒睡，而且可以止饿疗饥，对于工作效率有莫大助益。叶誉虎先生则认为一个人每天早上九点到十一点是精神最旺盛的时候，十一点多钟再增加一些热力，效率仍可延长。饱腹从公只要能专心一志心无旁骛去工作，早衙门时间紧凑，如果调配得当，工作绩效反而更能提高呢！证诸当年财交两部办公情形，确实不无道理呢！早衙门一散，正是烈日当空，谁都不愿意顶着火毒的太阳回家，好在大家肚子都有底儿了，住在北城的多半到什刹海荷花市场去品茗，东西城的就奔北海去纳凉了，住在南城的喜欢到中央公园的水榭或是来今雨轩找补一个午觉，权当一回羲皇上人，各适其性，各得其所。虽然大家都是一群灾官（最穷的机关有欠薪达二十几月，每月七折八扣只能领少许生活费），可是当年物价低廉，每月所费有限，也都能自甘淡泊，其乐陶陶。

民国二十二年冀察政委时代，夏季一改早衙门，同事金受申兄的内弟在什刹海搭了一个席棚子卖茶，取名藕香居。他选地极佳，席棚搭在柳阴蔽天，荷叶田田，濠渚中央，临流四顾，野香浥浥，境绝尘嚣。

七八位同人大家一起哄，于是议定每天由一位做主人请大家吃下午茶，费用不超过两元，每天小吃不准同样，谁要重了样儿，罚他再请一次。当然乾隆南巡内府秘传的苏造肉、董二秃子的豆汁辣咸菜、纪师父的水爆散胆肚仁儿、刘三拐的马油罐肠，属于什刹海四宝，是必尝之例外，藕香居的冰碗：鲜莲子、鲜核桃、鲜榛瓢、鲜杏仁，切一盘蜜汁雪藕，来上两壶竹叶青（黄酒类，不是台湾白酒类的竹叶青），三五知己喝一回果子酒，倒也却暑醒脾，喜欢喝两盅的朋友都特别欢迎。藕香居的主人是世代在海甸种莲藕、芡实的，他们每天把属于二苍子（芡实之不老不嫩者）的芡实，总要剥好了十斤八斤，用鲜牛奶加糖煮来供应一般常来的主顾，引浆啜露，凝玉初融，古人所谓玉粢羹金醢脍不过如此吧。什刹海有一个推车子卖杏仁豆腐的，他做的杏仁豆腐，纯粹用一种大扁杏仁去皮加开水榨汁澆浆，加绵白糖、大米浆凝结的（不像台湾杏仁豆腐，是用杏仁精、杏仁露，加洋菜做的）。据说必须用开水榨汁杏仁才能出味，米浆水和米的比例也是有一定的，太稠就变成了玻璃粉，太稀又不容易凝结起来，所以做的杏仁豆腐除了不惜工本，还要水分配合得当，才能冷香绕舌，甘滑柔嫩。因为杏仁豆腐要今天做明天卖，每天准备数量有限，藕香居的

茶客进茶棚一入座，就先关照茶房给订几碗留着，否则临时想吃，十有八九是明日请早，杏仁豆腐吃不到嘴，先让您尝尝闭门羹啦。

靠近会仙堂饭庄，有一所三合房，房主是东安市场东亚楼一位退休掌灶的老谢，有一年荷花市场一开张，他忽然心血来潮，技痒难耐，他的亲眷给他出主意，做点小吃到各家茶棚里卖。他一想，这个办法不错，既可消遣，又能找点零花，于是每天准备一菜、一粥、一点，用提盒拿到棚里卖。粥是叉烧淡菜皮蛋瘦肉粥。这是羊城最普通的一种粥点，广东人如果认为自己体内火气太盛，就煲点这种粥来喝，说是可以止烦降火。这种粥要煲得米粒融化，几近成糜，粥料才能入味。饘粥恣啜、味胜椒浆，同事谭禺生对粤菜粥点，不但研究得颇有心得，而且能亲自调羹。他认为老谢做的粥，比广东荔枝湾艇仔粥，有过之而无不及。啜粥之后，在藤椅偃息消暑，有南面王不易的乐趣。

什刹海经玉泉沆溉，浅水芙渠所产莲藕固然是鲜嫩脆爽，尤其是荷钱翠盖，浮泛清流，蕴香啖露，别具芳蕤。他把亭亭绿叶，趁朝曦未升采了下来用云茯苓代替米粉来蒸荷叶茯苓鸡，腴而不腻，香远益清，的确是暑天佐餐的隽品。受申兄每每在饮啖之余，带几包回家，外面再用鲜叶包起来，在晚间属文时候，打开荷叶包当冷盆下酒，有助文思复饱饕吻。新闻界的陈慎言、景孤血也都赞扬广东做法的荷叶蒸鸡，比北平庄馆粗枝大叶的做法，实在技高味永，令人多吃不厌呢！

什刹海因为装灯接线不便，所以不带灯晚，夕阳西沉，暑气渐消，天近擦黑，大家纷纷赋归，衣袂生凉，荷香满袖，彼此同是灾官，可是豪情逸兴比现在未遑多让呢！

北平天桥八大怪

在北平谈到吃喝玩乐，一天打算花个万儿八千，也有地方让您去花，您兜儿里只有块儿八毛，也能让您乐和个够，这就是北平有异于宁沪津汉的地方。普罗阶级的朋友，最爱去的地方是天桥，到天桥连吃带玩，在抗战之前，花上一块大洋，也就富富有余啦！

逛天桥除了看沈三摔跤、宝三要中幡之外，就连诗人墨客学者名流偶或涉足天桥，也要光顾一下八大怪的场子听两段玩意儿！当年财商专校校长宝广林、铁路大学教务长陈兰生都是天桥常客，没事就往天桥溜达。宝广林学云里飞扮卖马的秦琼，病病歪歪几步走，可算绝活；陈兰生用小嗓学穷不怕，唱十朵鲜花支颐作态，简直惟妙惟肖。前两天几位老北平凑在一块儿，谈起了天桥八怪究竟是哪几位英雄，大家莫衷一是。根据笔者所知是这样的。

大金牙 天桥八怪有几位从不吐露真名实姓的，他们认为拉场子卖艺糊口，已经有辱宗族，实在不愿意再称名道姓，因为他嘴里镶有金牙，所以自己取名大金牙。其实他姓焦，跟说相声的焦德海五百年前是一家。大金牙整天拿焦德海开玩笑，焦的嘴皮子也是不饶人的，有一次在说相声场子上，无心中把大金牙的姓给抖搂出来了。大金牙确实姓焦，乳名二秃子，至于学名叫什么，焦德海就不肯说啦。大金牙的拉洋片，边说边唱，不但音调铿锵，姿势诙谐滑稽，形容义和团大师兄们愚鲁无知，红灯照的狠毒恣肆，恍如身临其境。加上他有十多张现场大照片，从放大的西洋镜里看，比后来各种书上翻板照片，要清晰逼真多了。后来北京大学有位教近代史的朱教授借去复印一套，代价是二百银圆。大金牙每逢谈到这件事，就眉飞色舞，引以自豪呢！

云里飞 本名栗庆茂，梨园行地道科班出身，跟名须生高庆奎同是庆字排行师兄弟，不但文武不挡，而且六场通透，因为人过分聪明，难免有点孤高自赏不忤于众啦。他粉墨登场，只要同场的师兄弟在台上有点差错，他不但不给人家兜着，而且当场开搅，所以人缘越混越差，久而久之没有人敢惹，他就流落在天桥撂地卖艺了。虽然没有成套戏衣，可是他能废物利用，香烟盒当纱帽用，彩色纸糊护背旗，居然唱得有声有色，学汪学刘能把他们的优点缺点夸大其词地一一形容，真令人百听不厌。有人打几次转（要几次钱）都坐着不走，一直听到收摊散场的。到了华灯初上，他带着一个徒弟拿着一把破胡琴外带渔鼓简板，在百顺胡同韩家潭一带清吟小班里串串。遇上走马章台的阔客，他有时候学孙菊仙唱段《朱砂痣》，有时候学汪桂芬唱一段《让成都》，老腔老调，令人兴起无限思古之幽情。偶或唱一段《道情》，抑塞磊落，淳风疾恶，颇能警惕人心。抗战胜利，笔者还在观音寺道边，看他黝颜驼背，踽踽独行，大概已经告老收山。

田忙子 名叫德禄，是绿营旗兵，他的十番在当年可算一绝。所谓十番是笛、管、弦、箫、云锣、汤锣、提琴、木鱼、檀板、大鼓一共十样，所以叫十番。原本是多人吹奏弹拉的乐器，田忙子匠心独运，自己做了一个十番架子，吹打弹拉，一人包办。不但箫管并奏，而且锣鼓齐鸣，忙得他口鼻并用手脚不停。他忙得满头大汗，看的人也是瞠视易容。人家田忙子尽管忙，可是吹唱铿锵，音律不乱，他的田忙子外号，就是这样得来的。当年北平哈尔飞戏院，改成杂耍园子，后台管事唱“莲花落”的常旭久，认为他的玩意儿如果就此湮没，未免可惜，而且若干听杂耍的座上客，不一定都逛过天桥，田忙子这档子十番准能叫座儿。于是找忙子谈谈，忙子说他伺候惯了一般贩夫走卒，出言不够雅驯，难登大雅之堂，始终不肯到杂耍园子登台献艺。所以直到现在提起田忙子的十番，还有好些老北平还只闻其名，而未见其人呢！

大兵黄 “使酒骂座”四个字形容大兵黄是最得当了，大兵黄每天过午才拉开场子卖艺，小螃蟹不经醉，四两烧刀子一下肚，立刻脸红脖子粗，说起话来，好像舌头短了半截。他姓张，自称老毅军，跟姜桂题效过力，当过随从。身穿米黄漳绒短袖大马褂，足蹬一双皮快靴，肩膀上扛着旗子，还挽着高阳土布做的马梢子，活脱是旧式营混子在天桥招募散兵游勇的势派。他自称身上穿的漳绒马褂是打白狼老将军江朝宗赏的，皮快靴是护卫姜大帅突围有功，脱困后当场脱下来给他酬庸的，甚至于嘴上叼的旱烟袋也是大有来历，出自长官所赐

的。他最爱讲直皖大战，绘影绘声，恍如亲临战阵，有时讲溜了嘴，月旦时贤，诋毁时事，口沫横飞，荤素齐来，该管警察就不得不出面制止取缔啦。他倒好，绝不反驳，一声不响，扛起大旗，转移阵地，走不了三五步，炮声隆隆，他又再续前言，照讲不误了。甚至于取缔他的警察也挤在人群里听得津津有味呢！

万人迷 姓周，最初在天桥说单口相声，天桥虽然鱼龙混杂品流不一，可是万人迷的相声冷隽含蓄，不像云里飞满口带脏字，时常作揖请安让堂客听众回避，他好畅所欲言随便胡柴。万人迷长了一副上人见喜的面貌，而且声音嘹亮，所以他师父给他取了个万人迷的艺名。据说他天性伉爽任侠，时常把鬻艺所得周济贫困。虽然他为善不欲人知，可是日久天长受患者，都是附近一带饥寒住户，周善人这个外号，就被传扬开了。他的相声因为词句雅驯，后来跟张麻子搭档一捧一逗，精彩百出。石头胡同“四海升平”成立杂耍场，张麻子、万人迷的相声列为中轴，比起后进的高德明、褚德贵在电台说的相声还要受人欢迎。天桥的八怪能从撂地，升到杂耍园子里献艺的，万人迷可算是独一份儿啦。

花狗熊 天桥八怪，只有他从来不露姓甚名谁，有人说他在清宫当过差，刑部管过案卷，最后沦落到摆地卖艺，愧对宗族，所以隐姓埋名。因为他身材伟岸，爱穿大花坎肩，才自称花狗熊。他虽然有时也单桩说相声，其实他以说《刘公案》最拿手。他借着刘墉审案能把清代吏制以及官员们升迁降黜，说得委婉周详，入情入理。有时谈点宫闱秘辛，也都是向所未闻的掌故。当年苦茶庵主最喜欢听花狗熊的评书。打算研究清史，最好多听花狗熊说《刘公案》，他能给您提出若干疑难题目来。庵主有若干有关史实文章，就是从花狗熊说的《刘公案》里发掘推演出来的。

管儿张 他在前清升平署学过声乐，受过严格训练，所以差不多的乐器，他都拿得起来。他研究出一种用竹管制的小管乐，吞吐力极强，他可以用鼻孔吹奏，模仿百鸟争鸣、百兽发威，真如置身幽岫孤崖、群籁竞奏情景。他学说各地方言，也是一绝，说苏白、江北腔、山东山西土话不算稀奇，还能说一口很地道的福州、广州话。从未离开京城一步的土包子，能够说这么多的方言，而且大致都不离谱儿，实在是太难能可贵了。他后来收了两个好徒弟，带着徒弟漫游大江南北在汉口落户养老啦。

穷不怕 有人说他是黄带子（大清皇族），可是他自己坚决否认，同时对自己姓名讳莫如深，自称穷不怕，所以大家也叫他穷不怕。他有时鲜衣华履恍为贵介公子，可能第二天又变成鹑衣百结的乞丐了。有人问他缘故，他总说是欠人酒钱，衣履都入了长生库啦。他在天桥卖艺，一拉开场子，先在土地上画一个大方格，把当天要说的子目，一条一条写出来，想不到居然笔势雄健，词句简峭，一看就知道他腹笥很宽，是个念过书的人。有时根据小报上的社会新闻开讲，分析得入情入理，将今比古，乍听之下觉得拟于不伦，可是经他一解说，没有不赞叹他眼光犀利，真有点鬼门道的。当年北平《小实报》记者王桂宇未发迹时给《小实报》写方块，时常把穷不怕的话当金科玉律写在报上，不逛天桥的人，看了王桂宇转述穷不怕的，还不相信，特地到天桥看看穷不怕是甚等人物的，最后也变成穷不怕的听众啦！后来穷不怕突然在天桥失踪，有人说他被天津青县一位赵姓土财主看中，被接走陪他老太爷醒睡解闷享清福去了。所以后来有人数天桥八怪，数来数去只有七怪，那就是把穷不怕给漏啦！

离不开醒木、扇子、手帕的评书

先祖母当年很喜欢听评书，夏日午窗梦回，晚餐茶烟歇后，听上两段逗眼有趣的评书，倒是醒睡解闷最好的消遣，因此舍间请了一位会说评书的盲人叫张月亭，每天下午到晚饭后说上几段评书。当时尚未发明收音机，更谈不上电视机，听两段评书，能够消痰化气，的确不错。笔者幼年每天放了晚学，总要到祖母跟前听张月亭说两段评书，什么《八魔炼济癫》呀，《白玉堂丧命冲霄楼》呀，说得剑戟森森，博雅清丽，都是他最拿手的书段。

北平真正说评书的，没有盲人，张月亭是因病而盲的，说评书的全是自幼投师学艺，可不是三年零一节算满师，难在要等师父看你成气候传了三宝，才能单挑出外拉场子卖艺呢。说评书的，别人称他们先生，本行则称“使小家伙”的，至于“使大家伙”的就是弹三弦拉四胡唱大鼓的啦。他们所谓小家伙一共三样，也就是师父传三宝：醒木、折扇、手帕。醒木是开书收书打中腰（分段打钱）用的，醒木最忌别人在桌上乱拍，所以说评书的醒木，平素总是揣在怀里的。醒木声音讲究响而脆，所以醒木多半是用花梨紫檀、酸枝、红木一类名贵木料做的。说了一辈子《七侠五义》的王杰魁，外号叫“净街王”的，他有几块好醒木。一块是木变石的，不管怎么摔砸，虽然是块石头，可是摔不裂砸不碎，夏天拿在手上，永远是彻骨凉的。一块柴木抠的是八仙人儿，微细精巧，不但眉目如画，就是衣纹背景也都琦玮逸宕，令人看个不忍释手，是当年内务府大臣奎俊（乐峰）赏给他的。他们同门师兄弟有个专门说《五女七贞》叫袁杰英的，他说那部书逗乐子的地方固然很多，加上他人又长得眼头眼脑，他的那块醒木又是黄杨木的，一震醒木开书，劈啦拍啦一响，人没张嘴，大家已经来个敞笑啦。折扇是拿它当刀枪架、上朝牙笏，或是随身携带的小零件。一般在书馆儿里说评书的扇骨，不是光面水磨竹的，就是黑红两

色建漆的。至于皮雕麻雕湘妃竹一类娇嫩扇骨怕一拍一打折骨脱轴，影响临场气氛的，所以行规一律不准使用。只有郊外野茶馆，所谓说野台子评书，没有师承说书先生，没有任何规矩，凭个人好习，真有用二尺半水磨竹油布面上绘梁山一百单八将大扇子的。据说当年评书泰斗双厚坪也有一把三尺长集锦大折扇，一面写的是正草隶篆，另一面画的是水墨丹青。不过人家只是放在桌上摆摆样子，说书时另用一把折扇，他那把大扇子是从城隍庙都城隍手里匀过来的神扇，所以大得出奇（笔者在苏州一家古玩店看一把唐六如画的工笔仕女赏月图，就是一把神扇，是真是假就不得而知了）。徒弟满师的时候，照规矩师父先把醒木、折扇、手帕三样东西放在金漆茶盘里，徒弟跪在师父跟前聆训之后，磕头领受。仪式庄严隆重，等于出家人领了衣钵戒牒，从此就可以外出拉场子卖艺啦。

说评书分为大书小书两种，大书说《列国》、《三国》、《东汉》、《西汉》、《岳传》、《明英烈》等类的历史书，小书有《水浒》、《聊斋》、《济公传》、《彭公案》、《施公案》、《三侠剑》、《善恶图》、《绿牡丹》、《天雨花》、《五女七贞》、《永庆升平》、《七侠五义》、《雍正剑侠图》等类演义说部。大书要说“盔甲赞”、“袍带赞”，要把文臣武将打扮穿戴、兵刃坐骑交代得清清楚楚，而且必须实大声洪一气呵成。抗战之前连阔如说《东汉》形容万马奔腾真是声震屋瓦，有如万流归壑一般。王杰魁在电台上说《七侠五义》慢条斯理，不慌不忙气格连绵，听得入神，能让您不知不觉撂下手里活儿来静听，所以才赢得净街王的雅号。赵英颇是专说《聊斋》的，讲究安排细腻轻艳侧丽，能把鬼狐故事说得活灵活现，让人听得毛骨悚然。他在书馆总爱说灯晚儿，电台上更是晚上收播前，最后一档子才说，因此他善于制造骇人气氛，听完书让人有毛毛咕咕的感觉。

说评书的地点

清茶馆儿是他们的根据地。开茶馆的跟说评书的先生，不是磕过头的把兄弟也是交情相当深厚的。东四西单鼓楼前以及天桥的西市场和平市场，凡是有清茶馆儿地方，差不多都要请一档子评书来拴住茶座。每天差不离都是下午三点多钟开书，晚饭之前散场，另外带灯晚儿的，晚场都要十点来钟才能散场呢。说评书的高手，真能让人越听越上瘾，比电视连续剧还能吸引人。听上瘾后，每天风雨无阻，非听

几段不可，要是今天没听书，好像有点事没做完，连觉都睡不踏实。当年名净金少山就是一位有名的评书迷，他到宣内一个茶馆里听袁杰英说《五女七贞》，当天他在新新大戏院有戏是全本《连环套》，到了该上装时候，金霸王还没影子呢，把个新新大戏院的老板万子和急得直转磨，催戏的一趟一趟往书馆跑。金霸王听到欲罢不能的节骨眼儿，就是不起身，来催戏的差一点儿没给他下跪。园子里没办法，只好给垫了一出《瞎子逛灯》，朱斌仙、高富全一瞎一瘸每人唱了二十多句原板，才把金老板催上台来。头场窦尔墩连脸都没勾全，只是打好底子没加蓝勾边，到二场再上，才算把脸谱勾齐，您说听评书够迷人吧！

笔者听评书虽然够不上是个书迷，可是有一阵子也上过瘾，因为工作太忙，才慢慢地淡忘了。后来有个时期到苏北的泰县去工作，每天上午忙完，下午就没事了，午梦乍醒，偶然信步闲逛，看见有一茶馆门前窗外挤满了人，都在听书，正有一位说书先生叫朱浩如的在说《后水浒》。起初以为苏北说书的，一定没有北平评书说得精彩，抱着姑且试听一番的性质进去坐了下来。场子上的布置南北大致相同，只是给茶客沏茶不用茶壶，也不用盖碗，而是带盖上下一样粗的中号茶盅。另外就是北方早已绝迹论袋卖水烟的，这种烟袋嘴能长能短，伸缩自如，隔着几张桌子都能给茶客递过来吸用。冰凉挺硬的铜烟嘴儿在您嘴边一蹭，真令人想起《儿女英雄传》里安龙媒吓了一跳的情形了。说完一段书也是茶博士拿着簸箩收钱，行话叫打转，卖水烟的也就跟着收水烟钱，大概比抽烟卷要省一半儿的钱。苏北说书的，大家都尊称他先生，彼此见面都非常客气，熟脸色还要先打个招呼。开讲之前先生一亮醒木，静静场子，然后念四句定场诗，头一两句声音微细简直听不见，后两句才大致听清。据说这是说书的规矩，这样才能让听书的凝神而听，先生清茶漱口润润喉咙，跟着大声开讲。有些天天去的老茶客必定强辩先生说上一两段笑话，然后书归正传，所说笑话有荤有素，可是荤不露骨，俗不伤雅，非常含蓄，都是一般人平素没听过的。朱浩如说书词韵清旷，而且神满气足，从不懈怠。他形容一个人刻画入微，让您觉得如见其人，如闻其声。记得他形容梁山好汉“没面目焦挺”脑门子上生一块肉瘤，平素软软下垂，把眼睛眉毛都遮盖起来，可是一紧张兴奋，百脉贲张，肉瘤一充血，立刻竖立起来，对于打斗毫无妨碍，他叫没面目的原由在此。这种发前人所未发，而且入情入理，的确高明。他说他十九岁就出师在大江南北各地说书，在这部书里浸淫了三十多年，才算是把这部书吃透，可是临场说出来，觉得还有缺欠。每年茶馆封灶书场封书的头一天，他一定另

外奉送一段他最拿手的“梁山好汉重九登高大摆菊花山”，他把三十六天罡七十二地煞真实姓名外带绰号一百单八将，一个不漏，一口气说下来。当然最后打转，听书老客自然要多破费几文，请先生吃顿舒服愉快的年夜饭喽！

扬州听评书的风气最盛，说评书的好手如云，每人都有出奇制胜的绝活。教场茶馆多也是说评书的大本营，记得有位说《清风闸》俗名皮五癩子的，插科打诨，随机应变，增添了若干异想天开的笑料，加上他嘴脸动作都蕴藏着幽默滑稽，我想如果请那位仁兄来到此间，给电视台的综合节目来编桥剧，刻峭清丽的博辩，含蓄蕴藉的逗哏，那比现在的硬滑稽，岂不高明多多吗？

王少堂说《水浒》

北方人也许不清楚他是怎样的人物，但在大江以南那可是赫赫有名的。王少堂一生只说一部书《水浒》，跟北平王杰魁一样吃了一辈子《包公》，是南北相互辉映的。王少堂说《水浒》逢到炽烈的厮杀打斗，立刻从座位上站立起来，不但摆架式耍身段，嘴里不单要人喊马嘶，还要给双方书中人通名报姓。手里那把扇子一会儿当短刀，一会儿变长枪，砍杀刺搠，各有各的招式，向左一转是英姿卓犖的卢俊义，向右一翻是巾幗须眉的扈三娘。有时候一个人要描摹几个人的动作嘴脸，而且形容得惟妙惟肖。有时正当听久了，怕人发烦还要穿插上点噱头（行话叫虚子），引得大家哈哈一笑，给人提神醒脾。每场收书的扣子，为了生意眼还要引人入胜拴得紧紧的，让听众欲罢不能，明天非来不可。南北说评书的放在一块来衡量，王少堂“书坛泰斗”这个称呼可算当之无愧了。

抗战之前，在上海治事之所，大部分同人都是扬镇一带朋友，谈起王少堂“宋十回”如何塑造意境，穿插洗练曲折，“武十回”如何英勇豪迈伉爽任侠，“卢十回”如何滉漾恣肆奇彩缤纷。大家越说越来劲，恨不得立刻听两段《水浒》才过瘾似的。恰巧有位同人回扬省亲，于是大家一起哄，愣是把王少堂约到上海来了。当时大中华饭店里有个东方书场，演唱苏滩弹词的，于是在书场里加了一档子王少堂的《水浒》。开书先说“武十回”说到了《武松醉闹鸳鸯浦》，有位老兄听到这种紧要关头，偏偏奉派去南京公干，公务在身，南京是非去不可，可是又舍不得不听。在进退两难之下，被王少堂知道了，王

问他几天回来，他说四天准回，王说你放心前去，我就等你四天。这四天，他在台上东拉西扯，说的全是书外的虚子，说的虽然都是虚子，可是段段精彩，听众没有一位感觉厌烦的，而且认为耳福不浅。等某君公毕返沪，到书场一露面，王少堂立刻调转话风，书归正传接上原书，一点不露痕迹。王少堂说，如果再拖个两天，仍旧能让大家听得津津有味，他这点道行，就是北平评书大王双厚坪复生，恐怕也不一定办得到呢。笔者幼年听惯了王杰魁、赵英颇、连阔如说的北方评书，以为南方评书无论如何，总要略逊北方一筹，哪知听了朱浩然、王少堂扬州话的南方评书，两者一比较之后，讲书段的结构，穿插的严谨，音容笑貌的蕴藉博雅，什么身份说什么样的话，南方评书真有比北方评书高明的地方。后来仔细一研究，宋代虽然就有了评话，可是到了明代末年才加以发扬，说评书的鼻祖是海陵的柳敬亭外号叫柳麻子，海陵就是现在的泰县，评书的发源地是苏北泰县，而且代有传人，现在去古未远，说评书南胜于北是渊源有自的。

江南昆常苏锡一带，也讲究说书。说评话的叫大书，唱弹词的叫小书。说大书也不外《封神》、《西游》、《三国》、《水浒》等；小书多半离不开后花园私订终身，落难公子中状元的窠臼，属于缠绵悱恻故事，如《西厢》、《三笑》、《珍珠塔》、《双珠凤》、《玉蜻蜓》之类，弹词要借助于三弦琵琶连说带唱。还有女说书的，我们暂且不去谈它。至于说大书所用的道具醒木、折扇、手帕，无论南派北派说评书的，都是大同小异的。个中高手也讲究架式身段绘影绘声，每段书都想法掀起高潮，把书扣子拉紧，让客人在散场时节第二天还要听听下回分解。有了这种拉住书客的本事，在书场里才算红牌先生呢！

在江南听书，笔者最爱听年底封箱前的会书。所谓会书，就是年尾前三五天的各书场都要按规矩请上几场会书，这是书场老板跟说书先生们为终岁辛劳的茶博士筹上一笔压岁钱。这跟北平梨园行，每年过年之前总要唱一次大义务戏，美其名曰窝窝头会，让前后台龙套零碎苦哈哈儿们也聊以卒岁，过个肥年，其用意是完全相同的。参加说书的先生们，不但纯尽义务不拿车钱，而且个个特别卖劲，把掏心窝子的玩意儿都要抖搂出来。除了暗含着彼此较量较量的成分外，对于来年的生意也有莫大关系。此外哪位先生叫座力强，来年茶房的茶水伺应都会特别殷勤周到点呢！有此三者，所以在苏常一带能够听一场年终精粹尽出的会书，的确是大饱耳福的难得机会。

抗战胜利，初到台湾，延平北路龙山寺一带喝功夫茶的老人茶馆，还有说书先生在说书，排场气氛，跟北平的馆书，大致仿佛。可惜彼时刚来不谙闽南语。现在老人茶馆已成凤毛麟角少而又少，除了在小街陋巷偶或发现有一两处茶馆带有人在讲古外，要想找一个连续正式说书的场子，简直渺不可寻，已成陈迹了。有一两次电视中午节目有说评书项目，可是穿着不古不今，言词动作，拿腔做调过分做作不说，跟在书场听书的情调完全两样。收书时还要弹着月琴唱四句书尾，声调平俗韵律全无，实在难收破闷除烦的效果。笔者离开内地时，一些老艺人有的年岁早逾花甲，就是年壮一点的也过五望六了，现在计算起来，仍旧活在世上的恐怕也寥寥无几，将来想再听评书可能没丝毫指望，评书这行，恐怕是历史的名词了。

三百年的老中药铺：西鹤年堂、同仁堂

早在北伐成功南北统一的时候，北平协和医院的医疗技术高明，机械新颖，在东南亚已经首屈一指，也可以说在国际间也堪称声华卓著的了。不过北平是由元到清历代帝都，所在地人民习于崇古笃旧，虽然全国各省市遇有疑难重症的病人，纷纷到北平协和医院请求检查救治，可是当时北平形成新旧合参、中西并进的状况。列为誉满平津的四大名医施今墨、萧龙友、孔伯华、杨浩如，每天从早到午门诊简直看不完，下午出马，甚至忙到午夜还没吃晚饭呢！

中医整天忙个不停，北平城里城外一百几十家中药铺家家自然就生意兴隆，财源滚滚而来了，就是最不景气年月，也没听说哪家中药铺停止营业关门大吉的。有一位业中人说：“中药里所用原材料都是用上百斤的大秤买进，再用小戥子论钱算分卖出，如果规规矩矩安分守己做生意而不赚钱，那简直是太没有天理啦。”如果细细琢磨这位先生所说的几句话，确实颇有道理。

北平每条大街上都是中药铺，把它们分析起来，大致可分为三类，一种是祖传秘方，专治某种病的特效药。例如庄氏独角莲膏药，专治无名肿毒，拔毒化脓，去腐生肌。马应龙眼药，专治风眼火眼，虹膜生翳，虹彩内障，迎风流泪。回春堂八宝牛黄镇惊散，专治小儿急慢惊风，口眼歪斜，四肢抽搐……这些祖传秘方的药铺所在多有，一时也说之不完，数之不尽（当年北平有名的西医首善医院的院长方石珊说过，他从海外学成回国，挂牌行医，对于那些中医秘方特效药，虽不鄙视，但内心总不相信有什么绝大效果。有一次一个到他医院求治的幼童，已经昏迷抽搐不停，他认为送医太迟已经无可挽救，

人家只好死马当活马医，回家去立刻灌下重量小儿镇惊散，居然止搐复苏，救回一条小命。另一位患痔漏病人，胆小晕针又怕开刀痛苦，始终挨蹭不敢开刀，结果，人传秘方大量擦敷马应龙眼药，痔核果然无痛脱落。那些不可思议的中药真令人不能不由衷佩服）。一种是按照医生处方专门给人配汤药饮片的（从前曹锟任大总统时，总统府正医官曹元参给人看病处方，喜欢用植物鲜叶，如鲜枇杷叶、鲜石斛叶等，一般药铺平素根本就没有预备，就是有也无法大量供应。只有东四牌楼有一家万春堂药铺，人家说是曹元参的御用药铺，有用盆栽，有用畦培，在后院开辟一座药圃，专门栽植种中药所需药类植物）。一种是以丸散膏丹为主，兼配饮片的药铺。这类药铺在北平占绝大多数，可是历史最悠久，信用最可靠要数西鹤年堂跟同仁堂啦。

据北平药业公会会董郭万年说：“北平最古老的药铺要数西鹤年堂跟琪卉堂了，西鹤年堂的招牌，是严分宜（嵩）写的，琪卉堂的招牌是海汝贤（瑞）写的。一个是嘉靖年间，一个是正德年间，彼此相去不远。可是严分宜父子恶名早著，因为戏剧渲染妇孺咸知，而海汝贤的直言切谏似乎尚未殚竭忠悃，为人乐道，所以海大人给琪卉堂写的牌匾才没有引起人们的注意呢！”

西鹤年堂开设在宣武门外菜市口，五间门脸，窗牖敷金，檐槛藻丽，气派辉煌，一字长柜台，漆得乌黑闪亮。奇怪的是西首台面，有五寸大小一块木头，经过多少次的油漆，始终隐现血痕。据说是清代有名打家劫舍的梟匪康小八，被官府缉获后，绑赴菜市口（清朝菜市口是处决犯人的刑场）凌迟处死。刽子手一开膛看见康小八的心房比常人大近一倍，一刀割下，就含在口内，等行刑完毕，就直奔西鹤年堂了。到柜台一张嘴，就把含在嘴里的人心，吐在柜台上了。结果这颗特大号人心，由西鹤年堂用高价收买了，所以柜台上有点血迹，不但擦洗不掉，就是髹漆刷色，依旧血斑宛然。凡是知道这桩事的人，到西鹤年堂抓药，总要瞧瞧那块残迹。严嵩素以书法出名，在北平给人写的市招很多，其中以给六必居酱园写的一块，跟西鹤年堂一块最为出名。所以有些风雅之士，到西鹤年堂看严分宜书法的，听人传说也就看到柜台上的血斑了。

光绪年间戊戌六君子就是在菜市口行刑处决的，据说管理出红差的衙役们，想讹诈西鹤年堂几两银子。西鹤年堂不买账，愣愣不理睬，结果那班衙役一使坏，把个监斩官的公案，就设在西鹤年堂平台石阶上了。六君子依序唱名标斩之后，北平市井就有个无稽传说，说

西鹤年堂午夜不时有鬼敲门来买刀伤药，所以天一擦黑，有些胆小的人，宁可多走点路到别家药铺抓药，也不愿意光顾西鹤年堂去了。

四大名医中的施今墨、孔伯华对于处方所用饮片非常认真，因为西鹤年堂药材地道，炮制认真，他们都指定病家到西鹤年堂抓药。可是他们每天应完门诊，出马很迟，加上病家又多，往往弄得三更半夜才姗姗而来，又怕病家不依他的话到西鹤年堂去抓药，他们所用药引子不是加上一味什么散，就是什么丹，都是西鹤年堂独有的丹丸。所以有些病家的用人，一听说主人家有病，请施孔两位大名医来看病，一个个都愁眉苦脸，就是怕要摸黑到西鹤年堂去抓药，心里总有点毛毛咕咕不踏实。不过西鹤年堂的饮片，比别家的药，确实精细高明有独到之处，是不容否认的呢！

谈到同仁堂乐家，据乐咏西说：“我家原籍浙江宁波府慈水镇，在明朝永乐年间，就来到北平了。远祖是位摇串铃的走方郎中，因为脉理精邃，数传到了清朝初年。有位名叫乐尊育的在太医院掌管药库，因为交往的都是药业的行商店号。到了康熙初年，他的少君乐梧岗，敏而好学应了几次乡试，都是榜上无名，于是息了做官的念头，在前门外大栅栏，正对门框胡同，开了一家同仁堂中药店。虽然是三间门脸颇够气派，因为地势低凹变成倒下台阶，显得有欠堂皇了。老年间大家都不懂得什么叫空气污染环境卫生，同时大栅栏商店鳞次栉比，十家倒有八家没有厕所，于是各铺眼儿掌柜徒弟清晨起来遛早，同仁堂门口变成最佳的方便处所。你走过来方便一下，我走过去小解一番，开张不久的同仁堂门口就变成尿骚窝子了。乐掌柜的凡事不与人争，虽然坚此百忍，可是门堂之间骚气烘烘的，实在对买卖有绝大影响，打算把门堂垫高，豁亮通风，也就不至于引来方便大众了。于是请了一位堪輿先生来摆摆罗盘，看看风水，哪知堪輿先生一看之下，认定同仁堂正坐在财源辐辏百鸟朝阳的旺地，气脉长达两三百多年，要是一垫高地基就破坏龙脉了。”所以同仁堂从康熙到民国两百多年，始终是倒下台阶的门面。

乐家在北平世代绵延共分四房，丁口繁夥。老宅在宣南新开路，自从清廷倡导格物致知，设立同文馆后，乐家思想维新子弟中如有可造之材，都进馆念洋书。庚子拳民乱起，打着“扶清灭洋”口号，把崇尚新学的人，都目为二毛子，捉着就砍头。乐家收藏着不少原版西书，恐其招灾惹祸，悉数掷到炼药炉里焚毁化为灰烬。后来他家青年男女都送到法德两国去留学，在巴黎、柏林都置有别墅等，是乐家子

弟海外求学的寄宿舍。他们家规甚严，学业有成，必须回国工作，如果贪慕海外繁华，楚材晋用，一律在宗祠除名。所以乐家子弟，虽然络绎不绝去海外，可是久滞不归，或是改换国籍的，实在是凤毛麟角少而又少。

乐达仁在乐家后代中是一位杰出人才，不但干练敏实，而且思虑恂远。乐家有一项家规，同仁堂业务经营由四个房头，轮流管理，期限一年。如果有人自立门户谋求向外发展，亦为法所不禁一切听办。不过一律不准使用同仁堂字号全名，只准使用“仁”字，外加“乐家老铺”四个字，对外显示是乐家子孙开的药铺，对内各房有各房的堂号彼此有个区别。于是平津沪汉以暨全国通都大邑，什么宏仁堂、乐仁堂、达仁堂、乐寿堂等，凡是带“乐”字，或是“仁”字的中药铺，大概都是乐家子孙在外所开的买卖。乐达仁学成回国，先在北平开了一座达仁堂，虽然他对于西学博解宏拔，可是自觉中药方面，一知半解，技未专攻，每天准时到柜上去，跟那些叼着旱烟袋的制药先生们从《雷公药性赋》、《本草纲要》，祖传秘方炮制熬炼，扩及采办经营。他这样孜孜汲汲黽勉经营，不几年平津沪汉都开了分号，俨然是乐家老铺最杰出的一家分店了。

乐达仁对于他家的家世，知道得最清楚，先世创业不知经过多少颠蹶挤厄，艰辛挣扎，才混到现在局面。他说：远在康熙年间，他家的丸散膏丹，已相当有名。有一年夏天，康熙到大红门行围射猎，突然中暑，吐泻不止眼看虚脱。太医院的御医，用重药恐怕御体受不住，药太轻又治不了骤然而来的急症。正在群医束手，有位皇帝近侍太监张一清，跟乐家素有往还，献议试用同仁堂的暑药可能有效。众医认可服用之后，果真霍然而愈，从此“同仁堂”三个字深印康熙脑海，颇得皇帝的信任。有一位皇子不幸染患赤痢，服了太医院御医门的处方下痢依然，最后试服同仁堂的“太乙紫金锭”，居然药到病除。从此内廷寿药房跟同仁堂要了一份同仁堂丹方抄本，如法炮制，以应内廷需用（按：清宫万应锭俗称金老鼠屎，主要原料系古墨跟一捻金，功能祛心火清内热。太乙紫金锭，治红白痢疾无名肿毒都有效，寿药房精研细制的紫金锭是做成双鱼、吉盘、如意、福寿字、八仙人种种形态，装在荷包里赏赐臣下叫暑药荷包，原方都抄自同仁堂丹方秘本）。

皇上一信服同仁堂的成药，那比什么宣传效果都好，加上乐家人会动脑筋，打通内务府门路奏奉核准，凡是晋京参加会试的举人老

爷，无论中式与否，一律钦赐同仁堂出品的太乙紫金锭一盒。暑天行路，眠食失常，有个发痧中暑，紫金锭其效如神。加上恩出自上皇家珍赏，少不得每位举子都要到同仁堂买些成药带回乡去赠送亲友，炫耀一番。这种非广告的宣传，把个同仁堂大名声名远播，举国皆知了。同仁堂在盛名之下，对于药料的选材越发特别注意精益求精，一般药料，每年春三月冬十月是药材大市，柜上都要选派有经验的得力干员，到全国药材集散地，保定府所属的祁州药王庙精选趸购。药王庙的药市要等同仁堂的专人进场才能议价开秤，他们只求货色好，不怕货价高，又是大批趸购，在药市形成举足轻重的大主顾。后来又承包御药房各种御用药品，更显得声名赫赫，助长他们在商战中的威势。有些贵重药材，如老山人参，得去吉林长白一带直接购买，鹿茸则去营口坐庄收购，如果数量不足甚至远去海参崴、西伯利亚补充足数呢！麝香虽然产地是青海西藏，可是上等麝香，都归河南杜盛兴包办，凡是经过杜盛兴加工的麝香都盖上杜字戳记，售价要比一般货色高出两成。同仁堂入药麝香，一律用杜字麝香，所以同仁堂每年总要派人到河南杜家买一大批回来。同仁堂所制成药需用冰片的地方也很多，极品冰片是龙脑树上胶脂提炼而成，叫梅花龙脑。我们闽粤两省虽有生产，可是数量有限，每年要派人远去婆罗洲、苏门答腊选购。有人说中药的精选加料，价钱加倍，都是骗人的把戏。要是看过同仁堂制药调配过程，就知道一分钱一分货，加料精选的钱，不是白花的了。

同仁堂的作坊，后来改称制药场，一直设在新开路住宅东院，房廊众多，容纳管理操作人员两三百人尚绰绰有余。丸散膏丹，分门别类，各有职司；配药酒、研粉剂、熬膏药、吊蜡丸，各司其职；都科学管理，按部就班，井井有条。有些秘方成药，为了保密，还要送到内宅，由指定内眷负责增减调配。至于极机密的丹方用药，则由负责店东亲自动手啦。

同仁堂是四房公产，营利所得除提若干成公积外，其余按四股均分，原料、半成品、成品各有专门库房，库房钥匙也是四房各有一份，药品出库入库，要四房到齐，才能办理以资信守。当年每天营业收入以铜元居多，每天结算下来，按股分送各房。故友濮伯欣次女于归乐家，每天住所堆满若干钱板铜元，要等第二天才能送往银行钱庄入账。成捆的铜元放在屋里，自然有一种铜臭味，我们常跟她开玩笑，说她看见钱反而发愁。现在多大交易，一律用支票钞票流通，想起来，当年用银洋铜板情形，真令人有不胜今昔之感了。

北平古老店铺虽然不懂得什么包装设计，美化包装，可是他们也各有不同的包装，虽不华美，可也款式古朴。例如茶叶店每一小包，不用秤戥，每包分量不差毫厘，无论几包到百把包，尽管大小不同，可是方方正正，整齐划一。听说在茶叶店学徒，学包茶还是一门重要课程呢！只要能上柜台给顾客包茶叶，就差不离就要谢师拿全份工钱啦。

药铺给顾客抓药，比茶叶铺包茶叶的道行还要高超。因为茶叶每包分量相等，自然包装比较容易。药材可大不相同啦，不单要每包药材分量有按分的，有论两的，而且体积大小不一，松弛也有相当差异。每一服药，都要码成上尖下方砌成金字塔形，还得见棱见角。从来到药铺抓药，没听说一剂药，是在半路散落满地皆是药包的。后来同仁堂革新包装设计，把每堆药都分类另印说明书，注明植物科属，制药所采用部位，及医疗功效禁忌。每一味药都附有一份说明，不但便于病家查考，再经过一次查对，当然更不容易出舛错。仔细实惠，颇见高明，各药店看见同仁堂抓药附方单，于是相率仿效，后来反而蔚为成规了。

在民国初年，当第一次欧战爆发之前，日本乘国际局势分崩离析，扰乱不安的时候，对我们中国威胁利诱，无所不用其极，因此形成举国上下，都有仇日抵制日货的心理，所以日本药在中国的销路，一落千丈。中国人对于德国货一向有真实可靠的印象，于是德国的拜耳厂就乘隙蹈瑕，来到中国想跟同仁堂商量合作。以同仁堂在社会上的威望信用，加上德国拜耳科学制药机械，精确革新配方，益以企业管理，佐以雄厚资金，前途自然大有可为。乐达仁曾留学德法，识见宏邈，研几杜微，是乐家后代中卓萃杰出人物。可是当时拜耳厂派来的全权代表，坚持使用拜耳药厂的商标，厂要设在青岛，乐家则认为同仁堂有两三百年历史，在社会上各阶层已经有了深厚信誉良好基础，一旦放弃同仁堂牌号不但颜面攸关，改用拜耳商标，在销路方面，是否有绝对把握，尚未敢必。为求稳扎稳打仍以使用同仁堂名义比较稳妥当，况且青岛在战之前，德国以兵力侵占胶州湾，青岛地区完全在德国人控制之下，反宾为主，对我们可能有若干不利之处。乐氏家族一律主张厂设天津，几次研商，都无进展。乐达仁虽在乐氏家族中是位决疑定难人物，可是兹事体大，各房意见既然众谋咸同，中德合作之议只有作罢。

去岁在香港，听说在北平三百多年老店京都同仁堂，已改为国营。也听说台北开封街有一家同仁堂是当年南京同仁堂，从内地迁到台湾来的。如果是一脉传统，希望乐家的祖传丸散膏丹秘方幸获保全，没有散失，将来老树着花，或能再放异彩发扬光大。

台南民俗展婚礼服饰谈

这两天，台南市正在举行民俗文物展及各种民艺活动，耗资在千万元以上。苏南成市长这种魄力，这种手笔，实在是令人至感钦敬的。节目中有一项最受人瞩目的是古代结婚礼俗，据报纸刊载，这是一项具有三百年前中国江南传统婚嫁的仪注。这种清代初年江南婚礼的规范，虽然渴欲一觐昔年景象，可惜年近岁逼，杂乱纷呈，竟然匀不出时间抽身南游，只有徒呼负负而已。

二月十四日报上刊有“迎亲”、“拜堂”两张照片，注明“三百年前中国江南婚礼”。图一是新郎跨下骏马，在旗锣伞扇引导之下，鼓吹前进。现在时序，虽已立春，尚未雨水，一般人应当仍着冬裳，未易夏服，执事人等就先戴上凉帽（正名叫苇笠），未免太早了一点。图二新郎头戴铜盆帽，鼻架黑框眼镜。铜盆帽是民国初年产物，三百年前江南人所戴礼帽，绝非铜盆式可以断言；至于玳瑁边眼镜，笔者幼年所见与新郎官所戴眼镜款式也不相同。当年晚辈见长辈，部属见长官，必须脱帽摘眼镜然后行礼致敬，花烛拜堂岂有不脱帽不摘眼镜之礼。新郎官挂彩披红，古已有之，不过披红也有说法，新郎应当双挂彩绸，前后各有一朵彩球，傧相司仪赞礼人等才是单挎彩球呢！

新娘子的盖头，要用黻黼絺绣，璎珞四垂绸质方巾，主要的是不掀盖头，无法看见新娘妩媚婀娜的花容月貌，同时也表示新人宝相内莹，增加几分神秘感。新娘礼服由清末到民初变化甚多，三百年前当然代有新裁，不过腰横玉带是京剧宫装，为了锦绮粲目、柔丽鲜美的陪衬，请想新娘登舆落轿，金钩鲛带有多不方便呀！

余生也晚，三百年前的新人的服饰，自然未能亲见，不过证之古籍图片，以鉴清末民初婚礼实际情形，尚摩登甚多。此次民俗文物

展，已属各县市中一项创举，可是历史是讲究求真求实的，特就所知写点出来，聊供下次举办这种特展的参考。

猴年来了

时光弹指，一眨眼未去申来，又将轮到猴儿哥值年当令了。笔者幼年时节，对于大的动物喜欢马，小的动物喜欢猴。先伯祖有一对“墨猴”高不足五寸，通体漆黑，脸盘有一圈白线，脸部漆黑，双睛色蓝，大而且亮，平时交给一位名叫“依兰”的书童豢养。它睡的床，到了冬天，就是依兰的一双棉毛窝（北方管棉鞋叫毛窝）。

哪一天先文贞公要动笔给人写屏联条幅，依兰准备开始用墨海研墨，就把这对“小可爱”带到书房里来了。书桌上有一只癭瘤虬结的大笔筒，就是它们栖息之所，它们一听到展纸濡毫的响动，就环绕墨海左右嬉戏，不敢远离，等笔在笔洗子里把墨汁洗净，它们知道字已写完，于是一左一右站在墨海旁边，把残余的墨汁舔得一干二净，昂首蹒腹，怡然自得，仿佛吃了一餐盛饌。

笔者幼年每天也要写两张大楷，有时因为时间关系来不及研墨，倒一点一得阁的墨汁在砚台上研两下就写，它们望望然而去之，有时还流露鄙夷不屑的神情。依兰说它们能辨墨性，松烟油烟一嗅而知，一得阁墨汁虽然号称松烟精制，但是杂而不纯，所以它们不屑一顾。事隔多年，偶或濡墨作字，两小顽皮作态神情，还时常在脑海里打转转呢！

“长尾猴”身長一尺多，可是尾巴要比身子长三四倍。越南、美洲都产这种猴子，毛近白色，有浅黑花纹不过不十分显明，最大特征两个鼻孔相距极近。逗它发怒时，龇牙咧嘴鼻孔上翻，咻咻有声，非常滑稽，引人发笑。它因为尾巴特长，所以喜欢用尾巴攀附在藤葛一类软树枝上，让身子倒垂，整天不倦。

据《伐贡萃珍》记载，乾隆时代安南国国王岁时纳贡，有一年进贡来一对尾长五尺的长尾猴，这在安南也是罕见的，后来宫里训练它在建福宫佛前掸尘，钩檐络栱，悬空转侧，能把华鬘璎珞、金檀铜索，拂拭得光洁无尘。在御前当差，还颇得乾隆皇帝的钟爱呢。有位越南华侨朋友，来台北参加十月份庆典，他说越南的来州跟云南哀牢山区接壤地带，有一段峻壁悬泉、绿榕苍松之间最多长尾猴，扶摇蹁跃，毫不怕人。不过尾长最多三尺，至于五尺长尾的猴也极罕见，可能当年视同珍禽异兽才进贡来的。

清代名臣张之洞，传说他平素居息不定，喜欢抓耳挠腮，甚至眠食也没有准时，剃头打辫子都要等他假寐时候才能修剪。他自信是千年灵猴转世，所以他名号“之洞”、“香涛”都跟猴类有关。当年张厚琬（张香涛子）告诉笔者说：“我家北平白米斜街的寸园里有一头猕猴，不是买来饲养，而是自己来的，平日栖息在重岩叠嶂的假山窟，园里有的是各式各样的果木树任其攀腾采撷，所以它的食粮也不虞匮乏。先文襄公每天都在船厅假寐，这个老猴有时就来坐在文襄公对面，似乎在运气调息，从不惊扰别人。自从文襄公去世，寸园里住的灵猴就从不现身了。”张所说有点近乎神话，但厚琬先生清旷笃实，与猴为伍，也不是什么体面事，所说当不致虚构骗人。

笔者旅沪住舍亲李榴孙家，正赶上他家增修宗谱，成立谱局子，从事这项工作的，都是从各地延揽来的饱学之士。其中有一位歙县人郑帆夫，不但文笔清蔚，谈吐也俊迈不群，他世代经营清茶外销，所以他对于选茶方面知识极为广泛。有一天晚上，我们对坐，闲聊谈到茶经，他兴之所至，拿出一具大仅盈握的锡罐，外被锦囊，从罐里抓出一撮茶叶，大约不足三十片。自己煮水烹茶斟出来的茶色淡绿温淳，味涩微甘，等饮第二杯，才觉得渐入佳味。古人说“啜苦咽甘，香留舌本”八个字，这种茶味，确足当之。他认为黄山三十六峰虽然产茶都有盛名，究竟风高雾重，芳烈欠柔。他家在黄山支脉赤编峰，靠近浙江北黟山麓，有一座茶山，嶰壑险巖，修柯戛云，在该处培育了近百株茶树。有一年狂风骤雨，岩层崩陷拗卷，变成沧海桑田无路可达，只好放弃采收。后来发现每年春芽，蕴散奇香，芬芳四溢似桂，允称细色奇品，于是仿效采云雾茶方法，训练几只灵猴，猱升巉崖绝壁，每年采撷也不过十数斤而已。这种茶，功能明目化痰，所以全数留为自用，并不外售。饲养的猱猴，有一只叫阿弥的，灵慧出群，据说它还能酿造一种百花果子酒，藏在山上穹石曲坞里。帆夫的祖父曾经尝过这种猴儿酒，据说性柔味淡，每年只能酿成三五升，饮

后几天之内都觉得气爽身轻。可惜当年不懂得化验，否则化验出是些什么成分组成，如法炮制，那比什么养命酒、益寿酒，对于人体健康的助益，可能更大呢！

内地北方入冬以后朔风凛冽，非穿皮袄不能御寒，所以富而有闲人家，讲究按照严寒程度换穿各种各式长短毛皮袄以示炫耀。凡是收藏皮袄名家，一定要有金丝猴皮货，才够得上是玩皮货的行家。金丝猴颈背的毛有一尺多长，金缕闪烁，五色斑斓。除当年鄂督王子春（占元），拿金丝猴皮做了一副套裤，被人称为土包子贻作笑柄，一般人都是拿它来做坐褥，冬天铺在烟榻炕上，转侧不滞，又显得雍容华贵。

据杨子惠将军说：“金丝猴生在康定的贡嘎山中，纵跃如风，极难捕捉。有人送过我一对，只吃深山野生蔬果，大概气候饮食不习惯，养了几月，雌猴不幸亡故，雄猴伉俪情深，也就绝食而死。”

金丝猴因为猎人穷搜滥捕，已经濒临绝种的边缘，希望保护动物团体，悉力维护，否则金丝猴即将成为历史名词。最近听夏元瑜兄说香港动物园从内地运来两只金丝猴。他有两张此猴照片，背发斐斐，星眸焜耀，希望能够小心繁殖，金丝猴就不会绝种了。

故宫御花园有一座假山，名叫“堆秀”，一些小太监走过御花园时，常看见有一只大型猢猻在丽景轩飞檐鸱吻上晒太阳。据说咸丰年间就有人发现过，迄至慈禧垂帘听政时，曾有口谕不得任便驱扰，听其自由来去，御膳房的时蔬瓜果，时常短少，十之八九是它的杰作。有人曾经看见过它溜出神武门，把偷来的瓜果散给整天坐在北上门台阶上晒太阳、年老无依的告老太监们。慈禧宴驾之后，这只老猴也失了踪迹。李莲英出宫后，有一年到景山绮望楼礼佛，看见一只猴子在黄甃翠瓦之间跳来蹿去，李说他认识就是堆秀山的老猴儿精，因为它的尾巴特粗，准定不会错的。如果属实，此猴当时年龄岂不也近花甲了吗？

故友张忠继是研究生物学的，他说猴、猿、猩猩、狒狒，一般人大致可以分得出来，至于真正属于猴类的，就多达一百种，不是专家就没法分辨出它们的类别了。他住在武昌时节，家里有座花园，不同品种的猴子养了有四五十只，有的凶猛残暴就关在笼子里喂养，性情温顺的就任便来去。他的令兄在广西靠近十万大山的龙津买了一只“鸵猴”，他不説我们看不出来有什么特别，经他指明猴的手指脚趾

非常怪异，都是骀趾，而且蹼质化握力极强。它被训练得能提特制小水桶到井边打水，用水浇花，在食物方面它只吃硬壳果实，不吃谷类，力气虽大，食量却小。

非洲博茨瓦纳有一族土人，只有两个脚趾，跟鸵鸟的脚一样，所以叫鸵鸟人。生有鸵鸟脚的猴子，于是就被叫做鸵猴了。他家前庭有棵盘根虬结的苍松，他们用细铁链系住一只“指猴”，乍一看好像一只巨型松鼠，既名指猴，以为体形必定很小，可是那只指猴足有一尺五六，因为它四肢的指头细长，跟人的手指一样，所以叫指猴（是十八世纪孙耨里氏 [Sonne Rat] 所发现，并给它起了学名，因为字母太多现在记不起来了）。它以树上的蠹虫、各种昆虫蛹卵当食粮，柳树上的天牛更是它食物中珍味，这种异种猴极为少见，所以张教授对它颇为珍视。夏元瑜兄是生物学家，见多识广，对于指猴的来龙去脉，想必知道得更详细呢！

泰国曼谷的鳄鱼潭，除了成千上万的各种鳄鱼外，还附设一所小动物园，园里豢养一对灵猴，不但会穿衣戴帽，还会骑自行车，并且喜欢跟游客握手一同拍照。据说那只公猴，因为常常表演吸香烟，所以烟瘾很大。笔者在园内游览时遇到一位菲籍游客，口含一枝巨型雪茄，烟香馥郁，逗得雄猴烟瘾大作，频频索吸，引起那位菲籍人士的好奇心，于是点燃了一枝雪茄递给它。它好像迫不及待，立刻狂吸几口喷烟吐雾，满脸不亦快哉的表情，非常逗乐。等我们看完鳄鱼表演，再经过猴栏时，它已经偃卧环互的石礅醺然大睡。

据园丁说，此猴每天有十多枝香烟量，如遇连朝风雨，游人稀少，它仿佛百无聊赖，鼻涕眼泪直流，如同瘾君子犯了烟瘾一样难过。它想不到吕宋烟，劲道醇厚猛烈，居然把它醉倒了。从前一位抽鸦片的人，畜一猴，猴子整天在烟榻左右跳跃，日久猴子居然染上鸦片烟瘾，每天它的主人总要让它喷几口烟，否则整天昏昏沉沉打不起精神来。如此说来猴子犯烟瘾确有其事而不是捏造的了。

抗战之前，北平隆福寺庙会有一个专卖西藏青果、红花、油布、藏香的喇嘛，跟一般做生意刁狡油滑的喇嘛，完全不一样。他非常敦厚笃实，是西藏噶达素齐老峰附近札林湖的人，名字叫穆斯塔格。他卖的藏青果就是当地特产，坚涩不濡，后味苦中有甘。北平一交立冬，家家都要生个煤球炉子取暖，一冬下来有时会口干舌燥、咽喉发紧，如果含上一粒藏青果，拿它当槟榔慢慢咀嚼，喉咙立刻转为轻松

气爽。因为我常买他的藏青果，于是变成熟主顾，也就可以随便聊聊啦。

他们西藏是以牛羊肉、青稞为主食的地区，可是他偏偏爱吃蔬菜，他就以北平为家，不想回西藏终老啦。不过他每年回趟西藏办货，一交立秋准定回到北平来，孤家寡人一个，只有一只小猴相依为命，寸步不离。他叫小猴色楞欢，是一位印度朋友从印度带来送给他的，据说产自印度恒河，不知用什么药水洗过之后，猴子就不往大长个。色楞欢平素都躲在穆斯塔格肥大的长袍里，搭膊一系，揣在怀里稳如泰山。主人做生意它就躲在柜上看着货色，看到有不规矩的顾客，它就吱吱乱叫，让它主人注意。

色楞欢只吃干鲜果类，尤其爱吃糖炒栗子，每年桂花飘香，总想买几次糖炒栗子犒劳它。后来听说色楞欢有一天跟同住的一位喇嘛所畜的藏犬嬉戏，被藏犬咬伤，不治而死，它的主人伤心之极，天天给它念解结咒、往生咒超度往生极乐呢！

民国三十五年初到台湾，每天过午衡阳街人行道上摆满了地摊，鼎彝环璧，玉箔金珠，甚至扇拂旌钺，银饰珍玩，无所不有。其中有一蟠木瘿筋雕琢的三猴：一个猴儿手掩双耳，张目哆口，一副非礼勿听的神情；一个猴儿手遮双睛，舌挤不下，活脱非礼勿视的姿态；一个猴儿捂住嘴巴，笑开星眼，宛如非礼勿言的架式。三猴一排箕踞尻坐，雕刻的手法精细，非常传神，索价老台币数万元，我当时还了个价，他没卖。回来游弥坚兄谈起这件事，他说三猴是日本一件国宝，在一座寺院供奉，要去参观还得另外买票。三猴是非礼勿听、勿言、勿视的警世格言，听说日本儿玉总督有一座名匠镂刻的桦木三猴，已有好几百年历史，如果是他的珍藏，几万块钱太值得了。等我们赶去，已然被识货人买去了。近几年来，民间雕刻艺术经有心人大力提倡，渐渐走红，外销极为畅旺。苗栗、通霄、三义一带木雕艺术品中就有这种三猴出售，不过讲姿态、论神情，比我早年在西门町地摊上所看见的三猴可就差得太多了。

北伐告终，荆有岩兄奉派为河北省财政特派员，他有哮喘宿疾，入冬必犯，昕夕踞坐，不能眠食，至为痛苦。特派员公署有一位科长韩昌寿，是广西百色人，他的先世是十万大山一带有名猎户，他家收藏了若干蛇胆粉跟猴枣干，猴枣是跟牛黄、狗宝一类东西，而是生在猴类身上的。据说猴枣生在猴的颊嚙左右，用来泡酒饮用，哮喘可以永不再犯。韩君知荆特派员有哮喘痼疾，送了他一瓶猴枣酒，经服用

之后，经历三冬都未喘过。不过真的猴枣极为难得，所以这个治喘偏方，知道的不多罢了。

记得北平西便门外白云观东山门圆拱石槛上刻着一只石猴，大小二寸有余不足三寸，不知是观里老道催香火造的谣，还是香客起的哄，愣说那只石猴能治百病，凡是哪个地方有病痛，就去摸石猴的某一部位，病就会不药而愈。所以每年正月庙会，许愿烧香的善男信女，在人山人海挤进东山门时候，自己或家人有病痛，都要在石猴身上摸一把，你摸我也摸，把个石猴摸得又黑又亮。

余自幼好啖，在友侪中素有馋人之称，但对于敲碎天灵生啖猴脑那种残酷餐享，从不敢近。胜利还都，皖人经营的中孚银行，被人诬为敌伪时期附逆，后经皖省耆宿吴礼老、许静老奔走关说，真相大白，继续经营。中孚银行经理孙锡三在南京假周贻春府上，洁治杯酌，以酬二老之劳。有一道菜盘钉墨黑，尝其味四围配有发菜、海参、羊肚菌，中有四只瘳翳黧黑、其大如拳的菜头，腴润柔滑，始终辨不出是什么东西来。后经锡三兄说出这就是世所艳称的猴头菌，是当年寿州相国（孙家鼐）在世时，人家馈送的，一直用绵纸密封放在瓷坛里四面用石灰块塞严，所以经过几十年既没虫蛀，也未霉变。所幸用温水一发，就回软膨胀。大家得尝异味，都非常高兴，比起生啖猴脑恐怕要心安理得，适口充肠多了。

友人李云伯，生长在贵州，是研究人类学的，他对于西南云贵川粤苗瑶彝壮的风土习俗知道得极为清楚。有一年他到连山八排瑶聚居的地区调查山产情形，他随身携带一个准备吸烟用的新式打火机，燃烟时被排瑶的头目看见，认为是神物，随时来火，方便之极，把玩之下，不忍释手。他们排瑶取火本极困难，就把那个打火机送给那头目了。哪知当晚头目用舞火晚餐招待，在筵前燃起一块熊熊烈火，青年男女，围着火焰轻歌曼舞，族人吹笙羯鼓助兴。宴客主菜是像牛肉干的一大盘东西，放在正中，吃到嘴里肉颇腴嫩，幽椒配盐，气味芳烈。主人随吃随把肉块掷向火堆，大家争相攫食，云伯食之而甘，饭后方知所吃叫“猕猴鲊”，是排瑶族欢迎贵宾的珍食了。

这种猴动物学称之为猕猴，当地土人叫它沐猴，赤红脸、臀疣突出，川广山中都有出产。因为它性暴易怒，无法驯服给人执役，所以排瑶族捕获这种猕猴，就拿来作“猕猴鲊”。这是他第一次吃猴子肉，事后想起来，胃里还有点翻翻地不太舒服呢！

笔者旅居鲲南多年，又不时跟乡民打交道，才知道台南县六脚乡与柳营间的王爷、大丘、山仔脚、尖山埤、匏仔园一带山地都产土猴，每年中秋之前，是土猴盛产时期。有些嘴馋的朋友，这个时候到六脚乡一带卖山产的小酒馆，沽饮几杯，碰巧了就能清炒红烧一快朵颐了。据说吃猴儿肉喝啤酒别有风味，笔者虽然素有好啖之名，可是对于找一些稀奇古怪的兽肉来大嚼一顿，总觉得心中怛兮，食难甘味呢！

前两天有位朋友从罗东来，告诉笔者说前月九号下午他的乡友简君骑着摩托车从东澳返罗东，在南澳乡苏花公路上，发现罕见的奇景，有近百只大小野猴，成群结队在路旁踉跄跳荡，有的纠缠打斗，有的在树上摘果乱抛。简君一时好奇心起，想不到群猴野性难驯，于是停车熄火，跨下摩托车打算看个究竟，同时在地上捡了一块石子，向猴群掷去。哪晓得石子一掷，路旁小猴吱吱乱叫狂奔而逃，树上猢猻分枝拂叶，纵窜潜踪。简君正觉好玩得意，不料有二十多只老猴，悍目嘶吼，蛇进而前，大有跟他拼斗之势，吓得他战惧失色，举足而奔。他这一跑，群猴高声嗷噪，穷追不舍，有些狡黠的老猴，居然猿升树杪，居高临下攀枝投石，让简君上下势难兼顾。正在危急慌惑千钧一发之际，忽然驰来一辆载运砂石的大卡车，卡车司机一面开车猛冲猴群，一面狂掀喇叭以壮声势，群猴知力不敌，才相将呼啸四逸。简君此刻已吓得手足瘫痪，不能举步，幸赖卡车上人，将人连车带回罗东，再也不敢在苏花公路南澳地段独自驰车了。

据罗东老一辈人说：“在乙未、丁未两年初冬，苏花公路都发现过猴群。”大概是猴年将到，它们特地出来显显威风吧！

一九八〇年岁次庚申，“中央印制厂”所印月历首页印的是郎世宁画的枫叶白猴，此画违别多年，今又重晤，令我想起了这幅画的一桩小故事。内廷旧例，每年农历六月初六首先晾经，事先由内务府开列本年拟晾经卷清单、字画清单，一并呈奉御览核定，指派晾经大员就在丽景轩或盛福宫晾经晒字画了。每次晾经十部到二十部，看经卷部头而定，字画则规定为五十件。迄至民初，仍循旧例办理。某年所晒字画里就有这幅郎世宁所绘枫叶白猿，当时指派晾字画大臣中，有一位看中了这幅工笔画，请求赏赐，幸亏内务府大臣耆寿民解围说，猿猴同种，此帧早经列为十二应真宝笈，未便抽出赏人，才获度存到今。

姑且妄言狐仙事

笔者在北平的住所，是一座百年老屋，因为人丁稀少，房舍众多，众人一直传说有狐，可是谁也没见过。有一年舍亲王安生交卸了甘肃固原县县篆，道经北平准备回转扬州养老，到了舍下，就安顿在西书房住宿。时方盛暑，厅房户牖弘敞，又是满室缥緲，他书看倦了，就偃卷在湘妃榻上合衣而睡。第二天清早他被浥浥晨露惊醒，哪知衣裤尽除，赤身睡在走廊的台阶上。他自认是狐弄他的，第二天连书房都不敢住，赶忙搬到城外佛照楼客栈去了。看门的徐林，是先君的书童，大概也被捉弄过，每月二十六他都在书房小跨院里很虔诚地供一壶白干、三枚白煮鸡蛋。他只说是供大仙爷的，问他别的有关狐仙的事，他就闭口葫芦，什么也不讲啦。

笔者当年在粮食部服务的时候，虽然住在部里单身宿舍，可是一房一厅，外带卫生设备，也相当宽敞。后来部里来了位新同事吴绍先，他是湖南人，因未携眷，也想住在单身宿舍，无奈当时已无空闲房间，经同人介绍，就在我的卧房增一卧榻，客中多一室友，也可以稍慰寂寥。吴君短小精干，红光满面，兼之含怀夙远，吐词隽拔，倒是一位可交之士。他有一只白地青花中型瓷罐，每天早晨，都要从瓷罐里挑出一汤匙黑色膏子药，用热水冲服，后来相处了两三个月，我发现无论公私大宴小酌，他是从不参加，我偶或买点糕饼水果回来，请他品尝，他也授而不用，顶多吃点水果。

有一天他好像有话想跟我讲，可是欲言又止赅于启齿似的，结果他终于吞吞吐吐地说了出来。他有一狐妻，原住徐州，拟来探望打算在南京小住几天，又嫌白天旅馆嘈杂，拟住我处，可又说不出口。当时我恰巧要去上海公干，允将宿舍，让渠独占三天，不过有一条件，希望将他狐妻玉照给我一看，他欣然允诺。公毕回京，他的狐妻已走，出示照片果然绰约冰雪，娴雅内莹，若他不说是狐妻，跟常人毫

无差别，更没有轻艳侧丽的神情。问他遇合的经过，他就不肯说了。走时留下一筐鸭广梨送我，此梨系北平一种特产水果，不耐贮藏怕压，外观虽然不美，可是汁多而甜，因为运输困难，所以在南京水果店虽然四时鲜果俱全，可是很不容易吃到鸭广梨。她居然能弄来一筐鸭广，足证高明，她的手法不同凡响的。从此我留心吴兄的饮食行动，除了发现他睡眠极少，不近烟火，恐怕引起人家猜疑骇怪，偶或拿一块半块糕饼浅尝辄止，无非是障人耳目。他实在是不需要进饮啜食，以慰饥渴的。过了几个月吴君忽然不辞而别，留了一封短简给我，说中原祸乱已萌，他已携眷入川，早营菟裘，将来大家或能在川滇相晤。后来有人看见吴君在贵州的贵定极乐寺出家修行，童颜鹤发，神满气足，老而弥健，是否他受了狐妻指引，修成大道，就不得而知了。

抗战之前，先祖跟友人在苏北合伙经营的盐栈泰县分栈，房廊交疏，颇饶雅韵。抗战期间，停止营业，就被敌伪军政吏胥霸占，隔栋截柯，据为公馆了。三十五年春天，笔者循里下河，把兴化、东台、泰县几处分栈收回，住在泰县盐栈正房西厢三间，有人跟我说，这正厅西厢屋宇虽然幽静宽敞，可是听说住有狐仙，一直空闲无人敢住。我因花厅、书房、客座均在，商请现住人限期腾让，尚未到期，不得已只好设榻西厢了。泰县电灯厂因发电量不足，每晚十二时后即不供电，为了夜间入厕方便，床前放一方凳，照燃一盏煤油灯，捻到最小光度，起床时再行捻亮。有一晚睡至深夜忽然听到耳边鼾声大作，西厢前后虽然房廊交错、屋宇迂回，但均未住人，何来鼾声。于是起身将灯拧亮，发现鼾声来自床下，迨弯腰探视，在衣柜下露出毛茸茸、肥硕硕，又黑又亮一段狐尾，上半身则在床下，其巨大可想。惊慌无计之下，只有反身上床，塞紧床帘蒙头大睡，从此每夜必来，久而久之习以为常，人狐相安，各不相扰。笔者因事有宁沪之行，拟请老友陈仲馨代为看屋，渠意颇犹豫，乃子普沅少年气盛，自当奋勇愿代看屋。哪知他睡了一夜，第二天清晨起身，皮鞋忽然不见，等拿来另一双鞋穿上，原穿皮鞋分挂帐钩左右。渠放在桌上呢帽，也由覆而翻，中有狐粪，此后再也不敢给我看屋了。

陈仲馨兄家住西仓街一酱园后进，也是一幢老屋，抗战期间，亦发现狐踪，堆置柴草小房，忽然发现草堆着火，眼看火势熊熊，已成燎原之势，急往灌救，居然毫无燃烧残痕，种种怪异不一而足。于是设坛扶乩，给人决疑定难，并且不时临坛吟诗，香火鼎盛。他虽深以为苦，可是也莫奈之何。日军进犯泰县，扬言即将派机轰炸，有人叩

询吉凶休咎，坛示“佛当其咎”，大家均不了解，等敌机骚扰去后，全城房舍人畜均告无恙。不过庵观寺院神佛祖金身塑像，多多少少都受了一些损害，因此伪军驻泰的军事长官李长江，还亲自到陈府上供拈香仰达天庥呢！笔者是民国三十五年春节，回到泰县整理善后的，与陈仲馨兄久别重逢，自然彼此都有说不完的话题。据他说自从胜利还都，岁尾年头，狐仙降坛留四句诗是“卅五春回后，元宵月正圆，登楼崇武帝，莫作等闲观”。从此坛忽寂然，似已飘然远隐。我问陈兄此地有无关帝庙，他说此地关家墩子有座关帝庙，碧殿丹垣，雄伟壮阔。我说你家狐仙，可能移驾关帝庙了。有一天我们信步到东坛场，听野台子京剧，经过关帝庙，进庙瞻礼随喜。在一间重檐四垂的阁楼里，它的旧房客大仙爷已经顶起香火，有若干人在那里焚香顶礼，求丹问卜异常热闹了。

以上几件事都是笔者亲自经历，一直到现在，想起来仍然觉得在可能不可能之间。您若不信，就算姑妄言之，您就姑妄听之吧！

冬雪琐忆

雪，在自然界里，可能没有比它更洁白的了，晶莹六出，赛玉欺霜，可以说人见人爱。古人说：“胡天八月即飞雪。”在西北的贺兰山，东北的新辽河，到了银汉无声转玉盘、帘斜雾冷湿桂花的中秋佳节时序，已经是阴霾四伏，惠然雨雪。平津一带如果恰逢上半年闰月，节气后延，到了霜降前后也能初见瑞雪了。瑞雪兆丰年，冬季雪越下得多，来年秋收一定岁登大有。根据老农们的经验，雪深一尺，蛰伏的虫豸螟蝗就向下深入三寸，如果一冬得雪四尺，来年田里稻谷就不会遭受虫害蝗祸啦。又说瑞雪初降，可以驱散冬瘟，所以一飞雪花，虽然落地即融，谈不上什么赏雪观景，可是初透嫩寒，一股子清新开爽之气，是够人们怡然含吐、游目舒怀的呢！

北平初雪，气候尚非十分凛冽，六出初降，霏蕤着地，一片泥泞，俗称湿雪又叫霄雪，是很少有人外出寻梅访胜的。一般骚人墨客，也不过是生起一只红泥小火炉，旨酒佳肴在炉，喝喝酒作作诗，聊以遣兴而已。要到大雪纷飞，积雪盈尺，才是外出赏雪、悦目赏心的美景良辰呢！早年三海御苑深锁，划为禁区，大众尚不能入园观赏，只能在金鳌玉玦桥凭栏远眺琼岛春阴雪后的景色，近处赏雪差不多是到积水潭、什刹海，远点那就要出西直门到香山西八处，欣赏所谓翠微积雪了。民国十七年舍亲李榴孙初来旧京，住在舍下。有一天大雪初霁，他忽然雅兴大发，拉着我一定要去西山赏雪，刚巧他的挚友林庚白兴致勃勃赶来，约我们到颐和园去看雪景。庚白名学衡，又号众难，他对自己的诗，评价很高。认为杜甫的诗，恪于时代，境界有欠恢宏，不得已他这位摩登和尚只好忝居第一了。对于词的方面，他倒是自愧不如李榴孙的博雅雄奇。同时他俩对于命理的研究，各有独辟的见解，林著有《人鉴》，李著有《新命》，妙理玄机，互相倾慕。所以林、李旅平期间，过从甚密，如果西郊赏雪，两人说诗谈命，顿忘时晷，我们就要关在西直门外关乡的鸡毛小店过夜了。所以我提议到景山赏雪。景山的绮望楼是城里最高旷幽敞的所在，他们二位很久以前就想看看景山明思宗殉国的那棵劫余古柏了，于是欣然同往。瑞雪初霁，静宇无尘，林木明秀，景物澄鲜，眺望故宫，回环九阍，金翅明廊，银光皑皑，如同处身琉璃世界。两人相顾大乐，于是我们三人就在复殿一角以浮屠令联起珠来（联珠游戏，是榴孙发明的，古人联句，我们联字，下一字只求能跟上一字联来讲得通即可，往往能得绝妙佳句，调寄《浮屠令》由一字到七字，也是榴孙研究出来的小令）。当时联了七八阕《浮屠令》，可惜事隔四五十年，一阕也记不得了。

民国二十三年仲冬，家姊荷畴在北平借蒯若木世丈西山别墅养疴，大雪初歇，霜风冽冽，我陪力伯京大夫上山，做例行检查。顺便带了些牛羊肉片、烤肉作料，打算看完病在铁纱环护的夹室走廊上，用平日积存的松塔当木柴烤肉吃。庭阶有几株老梅，枝干丫杈，经雪凝寒，徐吐冷香，加上炙肉，合葱配茭，膏润腴香，风送户外，真能香闻十里。碰巧北平戏曲学校金仲荪校长陪同程御霜到西山来赏雪健步，时届近午，饥火中烧，突然闻寒梅炙肉，气味芳烈，跟左邻幻园（叶遐庵别墅）看门老头儿打听，知是我在吃烤肉，彼此熟人，于是他们叩门而入，做一个不速之客。御霜是梨园中有名的“酒嗓”，酒越喝得多，嗓子越嘹亮，看见子旁边有乡下烧锅里的二锅头，既来之则安之，顷刻之间，最少也有半斤老白干下肚。酒酣耳热，我烦他唱

一段，让大家一饱耳福。砚秋平生最怕没胡琴干唱，因为抽丝垫字，非有胡琴托衬才能好听。正在为难，碰巧舍下的王厨子送粥进来，我忽然想起王厨子在山上没事就听收音机，有时跟着收音机的京剧唱片拉拉胡琴，倒也有板有眼，何妨叫他拉一段试试。王厨子一听，真是惊喜交集，他认为最拿手的是《文姬归汉》那段胡笳十八拍，试了试琴弦，居然合辙，于是就唱将起来，其中虽然有几个小腔托得有欠严密，可是一气呵成，招引得若干踏雪的戏迷站在门外雪地上静聆雅奏。后来被剧评人景孤血知道了，还在《立言报》上写了一篇《寻梅吃肉记》，来开程老板的玩笑呢！一般人只知庐山雾重，所以才不知庐山真面目的说法，其实嶰壑高寒，乱云霰雪，景观之美，更不是夏季庐山避暑人士所能想得到的。

战前笔者于役武汉时期，每届盛暑，主管都要到北平避暑，顺便到协和医院检查身体，看守老营的责任，就由在下一肩挑了。武汉匡庐虽然交通便捷，信宿可达，可是因为职责所系，始终未能一登匡庐。有一年冬季连连大雪，武汉绥靖主任何雪竹要在庐山招待外宾赏雪，派办公厅主任陈光祖先行上山部署，陈约笔者同行。一路冰霜皑皑，反而觉得天气澄和，风物清美，到山上就住在绥署准备的临时宾馆。一夜朔风，推窗远望，高岩峻壁全部换上银装，檐溜冰柱，恍若水晶球帘，架空一条条的电线每根都积雪盈尺，堆玉拂云，香引轻飏。这种玉髓飞琼扑人眉宇的况味，有一种令人说不出的高爽清新感觉。下山之后跟人谈起，大家都认为崭岩高寒、坚冰凝沍，当然不如夏季的修竹夹池、草木秀异令人心旷神怡。其实庐山冬雪之美，没身临其境的人是体会不出来的。

民国三十四年胜利复员，资源委员会调派我到热河北票煤矿参加沉泥掘窟复建开发工作，因为业务关系，经常往来平、津、锦州、沈阳等地。农历岁除，从北平赶回北票，行装甫卸到餐厅就餐。同人携眷的少，大众都参加伙食团，餐厅宽阔，可以容四五百人同时进餐。户牖弘敞，窗前走廊，临时都铺上崭新的芦席，厨师们一个个据案临窗，揉面、擀皮、拌馅、包捏，包好之后，向窗外一掷，立刻坚挺，凝成冰球。小时听说，东北隆冬，冷得怕人，站在松花江桥上凭栏啐唾，掉在结冰的江面，冻成一团，能滚多远。当时以为过甚其词，现在亲眼得见，方信古人之言，尚未我欺。饭后整理报告，深宵方睡，晨兴已是声声爆竹丁亥新年，急欲赶往小寮的会议厅参加同人团拜并参加午宴。不料一夜大雪，深可三尺，大门被雪阻塞，一片银白，四野茫然。合两工友之力，再加上我从旁帮忙，帚铲并用，铲刹齐施，

始终无法清除积雪，铲开一条道路打开大门。后来还是电召矿警特务队支持，来了二十余位对铲雪有经验的人，斧凿刀斫，才得脱险赴宴。等我到达会议厅时，同人们兀候多时。有几位匠心巧手的同人，已经不耐烦，在庭阶石栏左右，堆砌镌镂出两只劲骨丰肌、仪容伟丽、高有五尺的雄狮来了。有些爱玩雪的朋友，尤其是闽粤一带来的朋友，几曾见过这种鹅毛片片的大雪，也都见猎心喜，三个一群，五个一伙，堆了若干千奇百怪的雪人或动物来。工厂部门有几位制作模型高手，堆了一座高有两丈多的七层玲珑宝塔，堆砌成塔形之后，然后雕空，随雕随泼水冻实。所谓难者不会，会者不难，大约费了两小时光景，一座钩檐斗角、巍峨堆空、剔透磨光的宝塔就巍然矗立在雪地上啦。入晚每一层塔心放一座不怕风雪的电石灯，繁灯点点，飞光射壁，比起看高空烟火，还觉得巨丽清新，别饶情趣。现在偶然跟朋友谈起打雪仗堆雪人，当年北票堆的那座玲珑玉琢的宝塔就在眼前打转了。

自从来到台湾，若干年都没见过雪。有一年听说梨山松雪楼一带降雪，等到赶了去，说什么银沙蔽野，瑞雪盈畴，薄薄的一层飞絮流靡，已经被捷足人们践踏得淋漓沾渍，泥淖难行了。不过有一次到高雄县的新威六龟公干，在当地一家饮食店进餐，远处连峰磔竖，银光闪烁，一片纯白，据说此峰是玉山支脉，连日山中风雪，氛雾冥冥，浮云来去，峰峦披雪，更显得烟云相连，嵌奇挺秀。这种奇观只能远望无法登临，而且是可遇而不可求的。来到台湾三十多年，只有六龟远山这场雪，算是在台湾看到的真正最壮观的雪景了。

敬悼京剧评人丁秉鎡

看见《晚报》上载秉鎡兄突逝宏恩医院消息后，起初还不敢相信，等到朋友们电告，才证实这个噩耗是真。秉鎡兄虽然年过花甲，可是平素实大声洪，神满气足，在我们老人会里，还只是少壮派的英雄，想不到半个月没见面就天人永隔请教无从了。

秉鎡兄从小就迷京剧，他有从天津赶夜车到北平听杨小楼《落马湖》的豪兴。我有带着讲义在台下听梅兰芳唱《玉堂春》边听边看功课的记录，当时北平有位剧评人景孤血说我们两人是平津的戏迷。这个玩笑后来连上海《戏剧旬刊》主持人张古愚也知道了，还写了一篇《平津两戏迷》登在《戏剧旬刊》上，开我们的玩笑呢！从《戏剧旬刊》创刊号起，古愚兄约我给他写北平梨园掌故，我用茅舍笔名每期给他写两三千字，一直到《戏剧旬刊》停刊迄未间断。一百多本旬刊，因为来台湾是乘飞机，无法携带，全扔在北平了。有一次跟秉鎡兄闲聊天，他说《戏剧旬刊》，他有全套也没带出，不过茅舍谈剧，还有我给毛世来写的香扇儿坠词二三十阙，以及我给毛五儿照的《卖饽饽》、《十二红》剧照都剪下带来，可不记得塞在什么地方了。等发现后影印一份给我，可惜这段文字的承诺，也成广陵散了。

秉鎡兄人缘好，治事之所又远在台北县新庄，公私栗栗，平素也很少机会相晤。上月他忽然给我打来一个电话，说卢燕的母亲李冬真女士不久八旬正庆，旅美友好由童轩荪发起征文祝寿，知道当年李跟琴雪芳组班时，卢母的戏我听过不少，所以托秉鎡兄让我写一篇祝寿文章。稿子寄美月余，昨天刚收到童兄复函，本想跟秉鎡兄通个电话，告诉他一声，谁知他竟蒙主宠召鹤驭离尘了呢！

秉鎡兄人极风趣，出语幽默，毕生致力戏剧文化事业，关于梨园消息，知道得又快又准确，报纸一经刊载，莫不先睹为快。今后去文

艺中心顾曲听歌，缅怀秉鎡兄音容笑貌的人，恐怕不只区区在下一人呢！秉鎡兄安息吧！

也谈痰盂

前两天梁实秋教授在本刊写了一篇《痰盂》，把我五十年的陈痰也勾起来了。痰盂究竟是什么朝代产物，一时考证不出来，总之其源甚古就是了。

当年在内地，无论大宅小户，凡是来客起坐的地方总有一只或一对痰盂，以供客人痰嗽或搥烟灰之用。冠冕人家大厅正中炕床之前，一对二尺多高白铜痰桶是不可少的用具，也可以说是摆设，少了它好像短点什么似的，至于卧房书室也少不了有一只或一对放在适当的地方来供使用。

无论中外，不分古今，人皆有痰，不过吐的方法不同而已。洋人表示礼貌，把黏痰吐在纸中，团把团把塞在口袋里，窥便扔到垃圾箱里去，虽然未可厚非，可是吐在手帕里归遗细君，不但不人道，而且想起来也恶心。当年福开森曾经说过：“中国人用痰盅吐痰实在高明，如果怕不卫生，痰盂里洒点消毒药水，再加上个盖子，岂不是尽善尽美了吗？”后来北京有些洋机关，真的照样如仪，尼克松、毛泽东在居仁堂会谈照片上，在二人中间赫然矗立一只古色古香的痰盂呢。

内地豪富之家，客厅里一对银光晃耀的白铜痰盂，是必不可少的点缀品外，极普遍的也有一对蓝边白搪瓷的摆着。至于彩色花纹，粗细高矮形式不同的搪瓷痰盂所在多有，大半俗不可耐。只有一次笔者行经骡马市大街，遇上一档子运嫁妆行列。其中有一台上用粉红绸子绑着一对搪瓷痰盂，大红颜色，一面是捻金的双喜字，一面画的是麒麟送子，彩色柔丽，是笔者所见搪瓷痰盂里最出色的一对了，此后就从没见过那样工细鲜艳的搪瓷货。

当年英国驻华公使朱尔典公使馆客厅，有一只白地青花古朴苍浑的瓷痰盂，放在条案正中，上面插着雀翎潮扇，显然他是把痰盂摆在那里当花瓶来用了。那个痰盂底部既无款识，更无图记，据朱尔典公使说，他是从地安门大街一个小古玩铺买来的。经过对瓷器有研究的名家鉴定，是前明大内御用品，因为痰盂放在地上供吐痰，属于一种秽器，不敢烧上年号，以免有污圣德。所说不知是否属实，不过当年逛故宫，确实没见过有痰盂陈列，是否因为痰盂与溺器同列为秽器，未能列入展览之林，不知道现在外双溪故宫所藏器皿中有痰盂一项否？

梁教授还谈到了一种小型痰盂，放在枕边座右，无倾覆之虞，有随侍之效，舍间管这种精巧小痰盂叫唾壶。北平有一家专烧景泰蓝的专业作坊叫老天利，自产自销，色泽深厚，镶嵌累然。他家有一对景泰蓝唾壶，通体纯蓝、用金银镶嵌的百寿图，铜丝颜料跟胎骨熔合无间，雕剔磨光，大家都断为明景泰年间高手制品，店主也轻易不肯示人。抗战军兴，北平沦陷，老天利、中兴两家一些景泰蓝精品，也都被日军巧取豪夺据为己有，那对真正明朝景泰蓝百寿图图案的唾壶，被华北驻屯军嘱托得去，当然这对珍品最后变成日本“皇军”胜利品啦。

舍亲刘世衍，安徽贵池人，清末做过一任度支部右参议，后来以逊清遗老自居，终其身不剪辫子，就是他的少君公鲁，在上海出入歌台舞榭，也是拖着一条大辫子，怡然自得。此老有一癖好，喜欢搜集小型唾壶，奇觚夔绝，无美不备。大概他收藏的有百余只之多，镶嵌玉，螺钿剔红，历代名瓷，都不算稀奇。他有三四十只欧洲各国制的细瓷唾壶，风景人物，走兽飞禽，敷彩镂花，绚烂悦目，派有一伶俐书童专任洗涤拂拭。每晚睡前选出五只，用裱心纸卷成纸个垫在壶内，次日沾污再行洗换。令人疑惑不解者，是欧美人士有痰物吐入手纸手帕，从没见过他们使用大小痰盂，刘府何来若干技巧横出瓷制唾壶呢！令人难以猜透。

近十余年来，台湾房屋建筑格局式样，日新月异，客厅书室起居间，已经没有安放痰盂的适当位置。搁在哪个壁角墙根都不顺眼，何况市面上各大百货公司已少有痰盂出售，乡镇市廛偶或有售，也都粗劣不堪，难登大雅之堂。好在笔者从小养成不吐痰习惯，碰上伤风感冒，多去两次卫生间，问题也可解决。痰盂！痰盂！再过十年八年恐怕已经成为历史上名词了。

年画琐忆

前几天到老友张宇慈兄府上聊天，正赶上他开衣箱取皮袄来御寒，他在翻箱底发现有几张从内地来台湾带出来的年画，每张画的右下角，都盖有戴连增监制的小墨纸，因为净是用细蒲草帘子裹着，不但没有破皱，就连颜色都没变。

一张是“吉庆有余”，一个肥嘟嘟胖小子，头上扎着两个抓髻，脖子上系着一件镶黑云头的大红兜肚，怀里抱着一条活蹦乱跳的大鲤鱼。一张是阖家三十晚上接财神包饺子的年景：孩子们穿着棉袄棉裤，捂着耳朵点放太平花二踢脚；男士们皮袍马褂，在院里天地桌前摆供上香磕头；屋里炉火熊熊，妇女们老少咸集，有的坐在炕头上包饺子，有的捧着一簸箕包好的饺子，正准备送到灶火前去下锅，另一位妇道正站在灶台前用漏勺盛饺子往盘子里放。全家熙熙融融，正是北方一般家庭除夕的年景。

另外一张是《七侠五义》说部中一段故事《黑妖狐夜探冲霄楼》，襄阳王把白菊花晏飞盗来的皇上的冠袍带履，放在布满各种机关的冲霄楼上。黑妖狐智化夤夜登楼，不幸被楼上月牙铡刀把身子卡住，幸亏有百宝囊挂在小腹之上垫住，皮肤虽未受伤，可是一时无法脱身。他的徒弟小侠艾虎，借来义父欧阳春七宝刀，打算用宝刀削毁月牙铡刀搭救师父脱险。王府的王官正拟登楼拿贼，艾虎的紧张，智化的焦急，都跃然纸上。

我看了这三张年画，除兴奋之外，恍然如对故人有无限亲切之感，在台湾想看中国历代古画，所在多有，可是想看一张年画，确戛戛乎其难了。我想这些年画如果给现在从事影剧电视的朋友看到，那对服装、道具、布景的设计，可能有很大的帮助。

近十多年来，台湾对古老的民间艺术，虽然发扬提倡不遗余力，近几年剪纸艺术已有蓬勃的发展。可是当年流传最广、大宅小户都欢迎的年画，反而很少人提及了，再过些年，什么是年画，恐怕都很少有人知道了。

年画的发源地，在天津的杨柳青、胜芳一带，据说在康熙年间杨柳青戴家是专门在庵观寺院画栋雕梁上，绘画楼台殿阁、翎毛人物、花鸟虫鱼的画匠。他们绘画多半在檐槛错落、高阁凌空的地方仰颈悬肘工作，比起展纸平铺作画，不知要难上多少倍。偏偏戴家能够匠心巧运，绘画出来的不但色彩鲜明，而且栩栩如生，传到戴仲明、戴叔明兄弟，因为寺院的油漆彩画工程时冷时热，所以平日没有工程承包时，就画年画，来维持生计，他画年画分雕版、印刷、上色三个步骤。除了雕版、印刷由他们兄弟二人自行操作外，上色就由家人分任其劳了。

从仲明兄弟创作年画大行其道后，杨柳青的年画作坊多到二十多家，可谓盛极一时。传到戴连增，对于着色方面更是精益求精，年画贴在墙上一年，仍旧色彩明艳，毫无褪变。从此戴连增成了店号，戴连增也变成年画的代名词——买年画没有不知道戴连增的。

戴连增的年画，全盛时代行销远及山陕甘绥，可是一过黄河就没有戴连增的年画卖，甚至于连年画这个名词也不大有人知道了。笔者在苏浙皖湘鄂赣等地过年，就从来没看见过年画，有之只是英美、南洋几个大卷烟公司，请曼陀聿光几位名家画的美人风景画片而已。至于戴连增的年画为什么不能南销，据我猜想大概杨柳青一带所画的年画，完全是描绘北国风土人物，地方气息太浓，跟江浙的风土习惯各异，不太合于南方人的胃口，所以销路不能逾河而南吧！

在平津一带，一进腊月就有沿街叫卖年画的了，齐如老生前说：“北平市声茹柔吐刚、抑扬顿挫，最好听要属叫卖茉莉花、鲜菱角，跟叫卖年画的了，尽管叫卖的人粗壮暗钝，可是声调铿锵，令人有一股子亲切俊爽劲儿。”凡是听过这三种市声的人，可能都认为齐如老所说的确有点道理。下街叫卖年画的，穿街过巷身上背着一卷芦苇帘子，你别看卷儿不大，打开来可是包罗万有，什么《彭公案》、《施公案》、《白蛇传》、《济公传》、《七侠五义》、《小五义》一类说部故事的年画，靡不悉备；什么发财拱门、迎神接福、猪肥还家、招财进宝吉祥话的年画，反而货色不多。因为叫卖年画的，多半转来转去总在大宅门前吆喝，一些小少爷们，一听卖年画的吆喝，就跑出

来把卖年画的围上，苇帘子铺在上马石上，一挑就是十来张，还有论套买的。

买了那么多年画，可没见大宅门谁家的客厅、书房、花厅贴着全套说部或是整出京腔大戏年画的，那他们买的年画贴在什么地方呢？北平的深宅大院，前后都有大玻璃窗，每天掌灯的时候，都要覆上木制的护窗板（这个工作是打更守夜更房里人的专责），所有年画就都贴在护窗板里扇上了，孩子们晚上没事就可以在前后窗上尽情欣赏了。

一过腊八，拿北平来说，东四、西单、鼓楼前的空地广场，就有人雇工搭起芦席棚子卖年画了。据说段儿上（当时该管警察机构叫段儿上）仅收极少数费用给消防队，就核发临时准建执照，就可以搭棚营业了。虽然棚子大小要依地势而定，可是高度都在两丈开外，因为年画要一层靠一层地用小线绷挂起来，才能在大煤气灯照耀之下，得瞧得看供人选购。当年在北平，年根底下逛年画的画棚子，正月间逛古画的画棚子，也是有钱有闲阶级人士一种消遣享受呢！

画棚子里的年画，都是整批从产地趸来的，所以比沿街叫卖的货色可齐全多啦，尤其讨口彩吉祥年画，跟俏皮话歇后语的年画，可以说五花八门应有尽有。从腊八到祭灶半个月时间，虽然几个铜元一张，积少成多，还真挣不少呢！小户人家把年画买回去，各处乱贴，尤其是大炕两旁真有贴上十张八张的；至于大宅门买回去的年画，就成为门房、更房、下房墙壁上的点缀品了。

当年孙家骥兄在世的时候，笔者知道他天地财神门神灶君月宫嫦娥，甚至于北平的电车票、中山北海公园的门票、各大戏园电影院的入场票全带到台湾来了，唯独年画一张也没带出来。宇慈兄这三张年画，虽然不敢说绝无仅有，可是也不多见了。至于后来有人把年画用石印或彩色套印来卖，因为淳朴乡土气息荡然无存，也就没有人把它当年画去欣赏光顾啦。

清宫年事逸闻

中国自夏禹时代称农历十二月为嘉平月，后来一些文人墨客，喜欢“风雅”一番时，就沿袭旧称管农历腊月叫嘉平月。清代对于岁时的一年两节异常重视，一到腊初就准备忙年了。

赐福依照清代定制：“列圣于嘉平朔，谒阐福寺，归，御建福宫，开笔书福字笺，以迓新福，御乾清宫西暖阁，召赐福守……”大清二百六十八年天下，历代帝王都恪遵祖制，在祝祭还宫，书丹迓福，选赐臣下。这种赐福，是特赐殊荣，跟一般卖福寿字不同，能膺懋赏的只限于近支王公、内廷供奉（南书房、上书房师傅们）。当皇帝拿起斑管，蘸饱浓墨，在朱红云龙锦笺上，挥毫书写尺余大福字的时候，蒙恩的王公大臣，就跪在御案前俯伏受福，左右各有一个内监展纸。在动笔时，就连六叩首，写完末笔，要正好叩完俯伏，此时墨汁未干，两个内监将御笔福字伸展平托，从受赐者头上捧过，这个动作，需要从容镇定，时间拿捏得恰到好处，才能雍穆得体。据清宫内监们说：“翁师傅同龢每年都有这种殊荣，颇谙此道，行礼谢恩，非常从容有度。有一年大学士王文韶也获得这份荣典，此老重听眼花，腿脚又欠利落，磕头后顶子正好跟福字相撞，墨汁染及须眉，他固然十分尴尬，引得殿上诸人也都笑出声了。”至于内廷翰林和乾清门侍卫，也是蒙恩赐福的，不过那就是如意馆供奉们把福字写好，做成漏斗，用细粉漏在彩绘的锦笺上，写字的人只要笔饱墨酣像描红模字描下来，自然劲骨丰肌，龙飞凤舞，跃然纸上。此即宫内所谓双钩福寿字，比起真正的御笔，价值就差远了啦。

到了光绪二十六年（1900）岁次庚子的十二月，恰逢拳乱，慈禧、光绪仓皇离京，在西安蒙尘，当惊魂甫定，忽然想起这一项祖宗定制，乃于十二月二十八日，补写福字赏赐臣下。本来外官非年高德劭、开府一方者，是没有资格蒙赐福字的，但那年因为洋鬼子逞凶，

圣驾避地在外，为了抚绥办差勤王诸臣，也就不遑顾及什么定制，甚至陕西按察使冯光昫、布政使胡湘林，连四品的西安府知府胡延都得到御笔福字一方，受赏的人都叹为异数。按照以往的情形，如果皇帝高兴多写了几个福字，就把它封存在乾清宫里，等到下一年冬天，再赏赐御前侍从、军机大臣，这还有个名堂叫“赐余福”，也算一种殊恩呢！

腊八粥 自古传说腊月初八是佛教始祖释迦牟尼证道的吉日良辰，所有信仰佛教的人，对于腊月初八都称之为佛腊，又叫腊八节。腊八那天，佛门弟子要用豆果黍米熬粥供佛，说是喝了佛粥，可以上邀佛祖庇佑。自从佛教从印度传来中土，各大禅林寺院，都在腊月初八那天清晨熬粥供佛，不但五谷杂粮靡不悉备，为示诚敬，还要加入各样珍贵干果，所以又叫七宝五味粥。中国民间喝腊八粥，始于汉武帝时代。到了盛唐，过腊八节啜腊八粥的风气，曾经盛极一时。有清一代，是信奉佛教的，到了康熙中叶，天下承平已久，物阜民丰，康熙对于汉武、贞观又是特别崇拜的，于是由御膳房大量熬粥，颁赐有功臣僚供佛，以示荣宠。据说熬粥之前，要由皇太后或皇后先行把粥米、粥果的品质、分量，逐一检视，一到子正时刻，就开始下料熬粥。宫廷熬制的腊八粥，粥料是糯米、小米、红豆、玉米糝、高粱米、大麦仁、苡米，粥果则有干百合、干莲子、榛瓢、松子、杏仁、核桃、栗子、龙眼、干红枣等，先把红豆洗成豆沙，把红枣煮熟剥皮去核，枣皮、枣核用纱布包起来煮水，澄出汤来倒到粥里，一块熬粥，枣香柔曼，入口怡然。粥果里的百合、莲子、栗子，要跟粥料一齐下锅，至于其他粥果，例如除去皮核的红枣、松子、杏仁、榛瓢、核桃、龙眼干，都剥皮另放，等喝粥时再自取所需。

供佛祭祖所用容器，照宫中规定，供佛祭祖赏赐臣僚，没有用碗盛的，一律使用粥罐。同时粥罐里只准放红糖，不准放白糖，究竟是什么原因，谁也说不出来。同时因为粥罐面积大，粥面易绷皮子，有巧手嫔妃宫眷，用山里红、荔枝、龙眼，配上松子仁、瓜子仁，做出各种款式花鸟虫鱼，仿佛蒸鳧炙鸩鳞鬣宛然，放在粥皮子上，真是上方玉食，令人叹为观止。雍正即位之后，每逢腊八赐粥，更令官窑特制一种白地青花瓷粥罐，遍赏亲贵近臣。后来有人无意中发现，这种瓷罐，注入清水培植矮枝芍药比起一般尊彝壺卣，可以多耐时日。这一传说不要紧，那些平素不被人重视的瓷粥罐，都变成琉璃厂古玩铺的珍品啦。供佛祭祖完毕，凡是住有后妃贵嫔的宫院，廊前槛外，古树柔枝，都要在虬干花根浓浓浇上一勺腊八粥，还要分别

在花木枝干系上一缕彩带，传说不但可以辟邪，到了献岁发春，茎干茁旺，而且叶茂花繁。是否真有那回事，只有天知道了。

腊八赐粥，是由太监伙同苏拉拎着提盒分送各宅邸的，太监、苏拉来临，举家大小按人口各致敬使车力一份。所以当时红太监，专挑人口众多大府邸去送粥，至于人少口薄的人家，就归不走红的太监去辛苦了，一个腊八节下来，宫监们敬使所得，为数也非戛戛，正好过个肥年呢！近支王公、椒房贵戚于谢恩领粥之余，也要把自己家中所熬腊八粥呈献内廷品尝。上赏腊八粥，恩出自上，可以孤零零果粥一罐，而且还要磕头如仪。进贡的腊八粥则为了藻饰增华，还要陪衬上两菜两点，名为供养佛前，为主上增福增寿，所以菜点纯用净素。这对一些勋戚贵藩虽然毫无所谓，可是对家境清寒的臣僚来说，的确是一项不大不小的负担呢！

溜冰 清代宫中盛行这种游戏，宫里称为冰嬉，据说早在北宋时代就有了，宋史里就有“幸后苑观花，作冰戏”的记载。清代不但把溜冰视为一种运动和娱乐，而且注重演习竞技，北平北海公园的漪澜堂，就是当年乾隆观赏冰嬉的场所。乾隆有“御制太液池冰嬉诗”刻在楠木匾上，悬挂在漪澜堂正殿中，御制诗注里说：“国俗有冰嬉者，护膝以芾，穿鞋以韦，或底双齿，使啮凌而不踣焉，或践铁如刀，使践冰而步逾急焉。”并指出：“每冬，太液冰坚，令八旗内务府三旗，简习冰技，轮番阅视，按等行赏，所以简武事而修国俗。”由此看来，清代溜冰，虽然说是冰嬉，其实无形中寓有冰上战阵操练习的含意呢。乾隆看冰嬉，有时高兴也到波凝如镜、积雪堆云的太液池中，观赏八旗健儿在冰上星驰电掣、争先夺标的盛况。

有一种在冰上滑行的冰床供御驾乘坐，宫中叫雪橇，民间叫冰排子。冬至过后，天池凝沍，北、中、南三海，就有内苑安排的冰床在冰上行驰；一交立春，就全部停驰，否则春冰脆裂，陷入冰窟，就无法救援了。王公大臣之奉召入园觐见的，亦准乘坐冰床。《燕台竹枝词》记感：“玉虹一过谷纹平，过处微闻细碎声。短纆独牵停不住，往来宛在镜中行。”雪晴日暖，飘雪拖练，玉龙趯趯，个中滋味，没坐过冰床的人，是不会领略得到的。乾隆对他的生母孝圣宪皇后孝思纯笃，这位皇后对于观赏冰嬉兴趣极浓，每年冬至过后，乾隆必定随侍母后，在西苑三海观赏一次盛大冰嬉，由御前侍卫率领八旗兵丁，赤帟戎冠，张弓挟矢，幢牙崇纛，鸣螺捶鼓，在冰上奔驰，迅疾如飞，攻防转侧，变幻迷离。皇太后所乘雪橇以黄缎为幢，狐裘貂褥，九色斑龙，亦舟亦辇，由八名冰技健儿，或推或挽，往来驰走。对于参加健儿，论技行赏。乾隆有一首御制冰床联句诗：“拖床碾出阅兵嬉，走队橐弓五色旗。黄幢居中奉慈辇，罽毼貂座日舒迟。”诗中把冰嬉描写得很具体入画，足证当时是如何热闹了。

慈禧在十全老人之后，是最懂得如何享乐的了，每年冬天，也要观赏冰嬉。她让内务府训练了一批冰上健儿，分为红黄两队，个个提衣齿履，身手矫捷，健步争先，超逸绝尘，既有夺标竞速，更有战斗演习，冰上滑行，有如蜻蜓点水紫燕穿梭，技巧横出，令人目迷。

还有一项冰球竞赛游戏，又叫蹴冰。《帝京岁时纪胜》说：“金海冰上作蹴鞠之戏，树旗门，整编伍，每队数十人，各有统领，分位而立，以革为球，掷于空中，俟其将坠，群起而争之，以得者胜。或此队之人将得，则彼队之人，蹴鞠之令远。欢腾追逐，以便捷矫勇为能，将士用以习武，昔黄帝作蹴鞠之戏以练武，盖取遗意焉。”照以上说法，中国冰球，有如现代足球、篮球、橄榄球三者综合运动，不但手脚并用，而攻守多方，比起现代冰球打法，岂不更为丰富多姿？可惜国人崇尚西法，中国踢冰球的一套技巧，就湮灭失传了。

民国十六年北海开放辟为公园，冬季太液池上，冰结三尺，五龙亭、漪澜堂、双虹榭三处，都设有溜冰场，都门士女，云集三海，各显身手，绮袖丹裳，绒衣革履，奇裔夔丽。其中有位须发斐斐，皓然一叟，短袄窄裤，足下一副式样特别的冰刀，在粉白黛绿中盘旋游走，一会儿“单双扯旗”，一会儿“哪吒探海”、“凤凰展翔”、“野马分鬃”、“金鸡独立”、“里拐外拐”、“带上走下”，花样百出，变化莫测。他这种无伦妙舞，惹得一些冰上好手，全部暂停滑

溜，红袖扶槛，褐袖凭栏，伫立而观。等这位老人兴尽离场，大家才恢复冰上的追逐。此老就是当年内务府训练出御前观赏的冰上健儿，偶或到球场来舒展筋骨的。自从抗战军兴，此老就未露面。如今事隔多年，料想此老早已驾返道山矣。

辞岁贺年 一夜连双岁，五更分二年。宫廷对于辞岁比元旦朝贺更为重视。早在祭灶前后，内务府就奉帝后口谕，列单通知进宫辞岁的人员了。辞岁多半是近支王公、大臣、内戚，并且是携眷入宫，皇帝、皇后多半是在养心殿便服接受大家辞岁。辞岁行三跪九叩礼，每人赏赐小型平金或绣花荷包一对，荷包里是六七分长金银小如意各一枝，红豆大金银小元宝各一枚，虽然分量都不重，可都铸制得玲珑精巧。领赏之后要当时挂在襟头上所谓带福还家，然后依序到各宫辞岁，也都有荷包赏赐，荷包里的对象可就厚薄不一了。薄暮进宫赶到出宫，已经万家灯火了。皇帝向来跟皇后是分宫而食的，只有除夕是同桌共饭的，如太上皇、皇太后尚在，皇帝、皇后也要趋庭侍宴，以示团圆的意思。清例每年元旦，皇帝一交寅初，就要朝衣朝冠在乾清宫升座，由御前大臣跪颂吉祥之后，侍卫送上吉祥奶茶，喝完立刻起驾，出日精门，到上书房东边的圣人殿。其实只是一间不甚宽敞小屋，在大成至圣先师孔子神位前行过大礼，然后乘兴到堂子祭神，祭神还宫，接受王公大臣们的朝贺，最后才轮到后妃贵嫔们递如意颂吉祥呢！

捧元宝民间叫吃水饺，满洲叫吃煮饽饽，元旦起宫中要吃五天煮饽饽，不过初一要吃素馅，初二起才动荤。据说元旦祭堂子，所祭都是天神，尤其满洲信奉的纽欢台吉、武笃本贝子，天生素食，为了表示虔诚崇敬，所以持斋茹素一天。中国大江之南，以正月初五为财神日祭财神，北方祭财神是正月初二，祭财神开荤吃煮饽饽，又叫捧元宝。这顿元宝饺子，以慈禧来说，一定是率领隆裕皇后、瑾两妃、瑜珣璿妃，以暨公主格格、常侍左右的宫眷命妇们亲手包制，说是捏住小人们的嘴，免得胡说八道，同时把一只特制的小金如意，随意包在一只煮饽饽里。善于逢迎的内监像安德海、李莲英者流，早把那只有彩的煮饽饽默记于心，那只金如意必定是太后老佛爷吃出来，大家又一致欢呼老佛爷吉星高照，一年四季如意吉祥，而老佛爷自信福分比别人都大。光绪戊申年（1908）正月初二捧元宝，老佛爷竟然没吃出如意来，当然心里不舒服，问过大家，都说没吃出来，其实是隆裕皇后无意中吃出来，而不敢声张，偷偷递给李莲英，李说煮饽饽可能有煮破的掉在锅里，由李作为在锅里拣出呈览，才算了却这件公案。

耍钱 清代末叶，虽然民间已经时兴打麻将牌，可是此风始终没吹入内廷，宫里正月的消遣主要是打纸牌，或摸索胡或打十胡。纸牌是内廷自行印制的，纸张光滑柔韧，条索万的花纹更是斐然免烂，偶或有一两幅流入民间，爱玩的人都视同珍宝。

玩天九牌则人少打天九，人多则推牌九，掷骰子则花样更多，有时也跟格格阿哥们抢状元掷“升官图”。可是元宵到正月十八落灯，就算年过完了，再有内监宫娥诸色人等玩牌、掷骰子，就算犯了赌禁，轻则杖责，重则逐出宫廷，比起民间抓赌，可严格得多啦。闹完花灯年事已毕，要看火树银花，就要等来年了。

我看《乾隆皇与三姑娘》

前两天看了一场李翰祥导演的《乾隆皇与三姑娘》。古人说：“天下文章一大抄。”李翰祥真可算文抄公的能手了。从皇宫挖地道，直通暗娼的私窠，铜钟一敲，众皆回避，这完全是宋朝道君皇帝跟李师师一段风流韵事，现在错装樺头，愣按在十全老人头上。虽然乾隆也是位风流天子，可是尚不致荒淫到如此不堪，电影有些镜头固然是要扩张夸大，增加喜剧气氛，可是未免厚诬那位皇帝老倌了。三姑娘是苏州佳丽，前朝美女讲究扬州头苏州脚，三姑娘既然是苏州人，为了求真，不但踩上跷，而且一再用特写镜头，照出裙下双钩。甚且从红嘴绿鹦哥联想到凤头弓鞋，冷隽、幽默、细腻，都是李翰祥独出心裁引人入胜的地方，确实非一般粗心大意导演所能望其项背的。

前半部乾隆微服出宫，有一个远景映出清宫神武门筒子河“转角楼”镜头，虽然是个假景，好像无关宏旨，是个赘笔，其实这才是李翰祥高人一等的地方。有这个镜头，才显示乾隆是从这个黄圈圈儿出来的，否则突然在三姑娘卧床后显身，就令人莫名其妙了。

传膳一场戏，是李翰祥故意卖弄之处，不料弄巧成拙，成了全剧败笔。按当年清宫一声传膳，御膳房早就把所有菜式全部割烹就绪了，一一盛在不怕烧的砂煲铜罐里，排列在极厚的热铁板上，上面再覆盖一张同样铁板，上下都用炭火烤着，由御膳房杂役抬到遵义门的门道，再由当值的小太监抬进内宫，撤去铁板，把煲罐菜肴倒在细瓷的器皿里排在餐桌上。皇帝用膳宝座是设在长桌的一端，并不像电影里，皇帝居中而坐。这幕传膳本是可有可无的，李导演为表示手法气魄，所以不惜工本安排这场戏。电影虽不必引经据典，如今去古未远，一切有古籍图片可查，所以也不能太离大谱儿。如果隆冬传膳，从御膳房捧到御前餐桌上，已经冰肴冻馐，还能供上享用吗？

乾隆在三姑娘面前夸耀御膳房组织如何庞大，由几位大臣经管。其实御膳房是属于内务府管辖，有司官总董其事，倒是监厨由太监的都总管派有总管、首领，逐级监厨，防范非常周密而已。

戏里的乾隆皇把苏拉说成小太监。清宫苏拉都是一些正常人，在清宫外廷担任杂差，等于大宅门三小子，因为没有净身，为了防闲，足迹是不准踏进遵义门一步的。

李翰祥导演清宫戏，一向是力求翔实认真。就拿发型来说吧，戏里男人一律剃成光头，然后戴上头套，脑门上留个青色的月亮门，写实逼真，令人看了有一种真实感。像李昆、姜南、詹森、秦煌一些硬配角，固然是如法炮制，就连戏里的主角刘永也不例外。香港电影界导演要求严格，演员忠于艺术精神，不能不让人肃然起敬。

反观台湾各电视台的连续剧里，凡是演清代戏的男士们，前额用头盖满，有的正中还留一个小发尖儿，鬓角长可及腮，辫子从头顶心就编起辫花来了，后脑勺子因为头发太长，无法隐藏，披散在脖子上，看起来不男不女，亦男亦女。照他们护发精神来看，固然可佩，就忠于艺术来说，可就太差劲了。《乾隆皇与三姑娘》这个电影，虽然没有什么高深卓犖的意境，但比一般打打闹闹、哭哭泣泣的电影，似乎令人有耳目一新的感觉，李翰祥导演的影片，还是值得一看的。

想起了长杆旱烟袋

“万象”版（《联合报》）三月二十八日刊出了《四尺长烟斗拐杖》的图文，四月二日又有宣建人先生的一篇《没落的旱烟袋》大作，高古奥逸，勾起了我无限怀古笃旧的幽情。

当年在内地，必须是年高德劭、齿望俱尊的老人家，或是殷商豪富的老掌柜，仆从如云，小徒弟们整天在眼前头转，有人伺候着点烟袋，磕烟灰，才够资格抽那可望而不可及的长杆旱烟袋。至于一般人，有一根“京八寸”（普通烟袋约为八寸长，所以叫京八寸）也就够过瘾的了。

叶子烟最有名的是“关东台片”，产地是热河省的宁古台，极品台片，烟一吸进口，能噎得人透不过气来，烟瘾不大的人，一袋烟，就能把人抽醉了。抽完的烟疙瘩磕在地上，其白如银，久聚不散。

有一年笔者去承德办事，路过宁古台，住在一家粮行里，内掌柜的是位年近六旬的老妈妈，也不避人，盘腿坐在客房的热炕上，吧嗒吧嗒很悠闲地抽着关东烟。她的烟袋虽有四尺出头，竹子烟袋杆，都摩挲成锃亮的紫红色了。她独自一人，旁边既无使女丫环，又没有学徒小使。我一时好奇心起，要瞧瞧她自己怎么点上那袋旱烟。谁知会者不难，难者不会，她把叶子烟装满一锅子，顺过烟袋杆儿，划一根火柴插在烟锅子里，边燃边抽，岂不是不假手他人了吗？东北人乡间时兴抽长杆旱烟袋，据说是因为烟辣劲足，用长烟袋，可以减弱辣味、火气，这个说词，当然是颇有它的道理的。

台湾近些年来，因为烟叶是专卖品，没有抽旱烟原料，除了少数年老山胞，在高山峻岭种几株香烟草晒干揉碎，抽抽烟斗外，平地山胞几乎都改抽纸烟了。七八年前在高雄县南隆河川地，住的都是滇缅

地区归侨，政府辅导他们种植烟草，有一位云南腾冲籍的老太太，把干燥过的烟叶子揉碎，装在长逾四尺、粗如鸽卵、瘤瘿累累的竹根烟袋上抽。她点烟的方法，就跟我在东北所见完全一样。人家说百里不同风，热河、云南海天遥隔，相去何止万里，想不到同样爱用长杆烟袋，甚至连点烟的小动作都不谋而合。记得林语堂先生曾经说过：中国人总归是中国人，一脉相传，在某些地方必有相同之处。他这句至理名言，观乎抽长烟袋点火柴这点小事，就可以得到证实啦。

我的床头书

有人说住在台北的人，家里没有书柜，必定有酒柜。笔者喜欢看书又好喝酒，照理说舍下必定是“二柜之家”有书柜而且有酒柜的了。可是实际情形，蜗居湫隘，虽非仅能容膝，可也摆不下什么锦架槩几来安放书酒，同时劳人草草，抗尘走俗，也没有什么多余时间去饮酒读书。不过多少年来，积习成癖，每晚就寝之前，需要一卷在手来招引睡魔，才能酣然入梦。有些人喜欢把日报晚报带到床上来看，在我来说睡觉之前，只看书籍不看报纸，因为报纸是油墨印刷，一不小心，手被油墨污染，如果再下床洗手精神一振奋，二次上床，就数绵羊，或是一遍又一遍暗诵白衣咒，也都无法成寐了。人家床头桌，都喜欢陈列些钟表文玩一类小摆设，我因为没有书柜，又有枕上夜读的恶习，所以床头桌宽仅逾尺，长则逾丈。一边是各种杂志，种类驳杂，甚至老夫子全集漫画，也在架上度藏，另一边则放几叠研究学文的书了。

今年初，在文海出版社闲逛，发现有一部近代中国史料丛刊，已出一百辑，每辑有的十册，有的十二册，搜集广泛，包罗万象，其中尤多海内孤本，百辑买全要二十余万元，自非我们穷读书人所能买得起的，其中第四辑有先姑丈王嵩儒著的《掌固零拾》、第九十二辑有先祖仲鲁公《期不负斋名书》（《名书》虽有零售，但是我所想要的书均已告罄），所以只好咬牙，把那两集买了拿回来放在床头，以便每天上床时阅读。其中名集，还有若干想看想读的文史资料，可惜零售均阙，我想能买全集的人大概只有机关学校了。不过他们买去之后，千架万轴，贴封加锁，真正能任人观览的，恐怕少而又少。近年来大部头的书越出越多，书价都是我们一般措大可望而不可及的价钱，如果都能有部分零售，那可就造福士林，功德无量啦。

闲话轿子

“轿子”这种古老交通工具，现在坐过它的人，固然为数寥寥，就是偶或亮相，也不过是在电视、电影以及民俗文物展览场合惊鸿一瞥而已。

台湾光复之初，在高雄县美浓、广兴、南隆、龙山、旗山一带客家人聚族而居的地带，还可能看见乡间娶亲使用花轿。这种花轿，也不过是芦席编织，外加蓝红两色油漆，轿顶悬挂一块红绸子，就算是新娘子坐的喜轿了。虽然轿子简陋不堪，可是在麦浪翻风盈畴绿野中姗姗闪过，倒也别有一番古趣，可惜这种喜轿，现在在乡间也难得一见了。

说到喜轿，南方的轿型格局式样，跟北方就大有不同，南方的喜轿以宁波式的最为考究。轿子本身胶漆画镂技巧横出，宝盖珠幢琉璃耀彩，只可惜分量太重，轿夫又是些未经训练的笨汉，抬几步歇一歇，高声喝道此呼彼应，新人明珠翠羽地坐在轿子里，晕头涨脑，所受的罪可就有口难言了。北方的喜轿讲究大方高雅，不尚华丽，尤其北平的喜轿有两种不同的款式。一般老百姓用的喜轿，多半是大红绣花轿围子，锡顶红绶，流苏四垂，更有在轿子四角，悬挂细巧鲜花彩球，踏步行来，香风四溢。官宦之家反而用的是大红细呢的花轿，轿子上虽无银饰彩，可是轿杆子漆得黑而且亮，交手缠纆鲜若丹砂，用一次换一次所以异常整洁。这种抬轿子的人，都是经过训练的高手，服装整齐划一，夏天头戴红缨子苇笠，冬季换戴冕高冠，冬夏一律蓝色驾衣白布挽手，黑色扎腿套裤，白袜子洒鞋，走起来步履齐一，稳练飘举，不到地头，只准换肩，不准落轿，新人坐在轿里，可比坐宁波花轿舒服清静多啦。可是有一桩，轿子里没有垂腿地方，上轿后都得盘腿而坐，幸亏北方人从小习惯在炕上盘腿操作，在花轿里盘腿而坐，似乎还不过分辛苦。可是南方小姐到北方出阁，让她盘腿

坐花轿，一坐就是一两小时，喜轿到门，新娘子两腿酸麻下不了轿，那是常见的事不算稀罕呢！

从南到北办喜事所用花轿，都是向喜轿铺租用的，据当年上海宁波同乡会会长乌崖琴说：“有一位宁波同乡，是位暴发户出身，他的千金于归，他认为租赁的喜轿，嘉偶怨偶都坐过的不吉利，于是自己订制了一顶花轿。据说那顶花轿的造价，在当时可买一百亩地而有余，当然是彩错镂金，华缛夔绝，没想到造好之后分量太重，八人大轿，加了一倍轿夫，才顺利完成嘉礼。喜事办完，他把这顶喜轿捐赠给宁波同乡会，以为办喜事的人家，必定是争相借用。可是搁置了半年从没有哪位同乡借来使用，后来细一研究，敢情谁也不愿多出一倍轿夫的力钱，后来只好当荒货卖给捡破烂的了。”

官轿 就是所谓八抬大轿，顾名思义抬轿子的一定是八个人了。依照清朝定制，每晨朝参，武官骑马，文官坐轿，到了同光年间有了玻璃篷马车，大家为了舒服快捷，都改乘马车。同时因为官轿用的人多，开销太大，有的人改乘骡车，所以到了光绪末年，乘坐官轿上朝拜客的已经不多见了。早先按品级有绿呢官轿、蓝呢官轿之分的，就轿子尺寸来说，是绿大蓝小，方檐圆顶，窗牖明敞，倒也崇隆严丽。走起来虽然四平八稳，可是速度太慢，随着时代进步，当然渐渐归于淘汰。

小轿 清朝因为天街御路漫长绵邈，朝廷顾念勋臣耆旧，赏赐穿朝马以供朝参乘骑，可是南人未习弓马，不谙乘骑，于是赏坐小轿。这种小轿非常轻便，如同安乐椅加脚凳子而已，照例应当由四名小太监抬扶而行，可是实际都是由苏拉们代劳，小太监们只是在两旁随行照顾而已。这种小轿仅在东华门神武门行走，所以外间是难得一见的。有些朴实的京官，最怕赏乘小轿，三节给太监苏拉的赏赐，少了拿不出手，多了又负担不起，实在令人作难呢。

神轿 这种轿子是专供神像出巡乘坐的，北方只有东岳庙、城隍庙备东岳大帝、城隍老爷出巡专用，比起台湾各庙宇的神像如关圣帝君、上天圣母、玄天上帝、东岳大帝、霞海城隍都要巡行全域保境安民，所以台湾省神的轿，比起别的省份的来，恐怕要多出若干倍。至于神轿，因为神像法身比常人雄伟健硕，所以尺寸也比一般轿子要宽大宏敞。不但窗牖四启而且要镂空实花，斑龙九色，轿内更是铺锦列绣，彩牒玎珰，既壮威仪，更引善信瞻礼。神轿有别于一般轿子的是

重檐四垂，堦栏出底，这些地方现在一般人已经不太注意，其实人轿跟神轿，是大有不同一望而知，是不容随便混淆的。

骡驼轿 这种轿子在飞机火车未设站通行之前，是旅行西北荒凉沙漠地带的一种主要交通工具，现在是早已绝迹了。由骡马驾辕走起来，踱步安详，坐在轿里毫无颠簸抖颤之苦，而且可以垂膝伸腿，当年先伯祖文贞公远赴乌里雅苏台任所，出了玉门关，大半旅程，都是乘坐骡驼轿。有些重要奏折就是在骡驼轿蹒跚其行中亲笔写的，奏折的字要匀直细密，俗称一炷香，不是轿行平稳，是没法落笔自如的。西北气候昼热夜寒，有时遇到龙卷风，人畜都要蜷伏偃卧，等狂风过去，才能再上征途，加上草十八站水源稀少，能有骡驼轿坐，算是最舒适豪华的交通工具啦。

领魂轿 北平有钱人家出殡执事中有所谓领魂轿者，也是四人抬，锡顶素围，庄严肃穆。跟一般轿子不同的地方是轿子两旁方窗，不用玻璃而用实地纱，据说用纱窗，是鬼可窥人，人不能见鬼，而且便于魂灵出入的。虽然迷信无稽，可是杠房供应丧家的领魂轿，两边窗户一律都用玄色实地纱那是一点儿也不假的。这种轿子向不坐人，传说有一家大宅门，户主病故，灵未出堂执事摆了满街。有个轿夫，耍钱熬了一夜，躲在轿子里打盹，不料就此一瞋不视，所以后来抬轿子的，谁也不敢在领魂轿里睡觉。虽是鬼话连篇，可是言之凿凿，令人疑信参半。在南方大出丧，仪仗中也有一顶轿子，不叫领魂轿而叫“旌忠轿”，记得当年李仲轩（经羲）病故后，在上海大出丧，他生前在清朝曾经开府西南，到了民国又担任过十八天的国务总理，所以他故后逊清、北洋都有恤典封赠。大出丧时由旌表领先开路，紧跟着就是旌忠轿，所有褒忠状表，要由一位未婚少男双手持着坐在轿里，送到营奠场所。当时笔者正在上海，所以这个差事就由在下承当了。这种八抬大轿固然是豁亮宽敞，走起来平稳不颤，可是从新重庆路到虹桥，走走停停足足磨蹭了四小时，可把人急坏啦。这种旌忠轿在北方出殡，还没有谁家用过。

爬山轿 这种轿子轿杆子奇短，轿型取其轻便，也特别简陋，可是每顶轿子要用五个人，轿子虽然二人抬，可是抬上半小时就要大换班，旁边还有一个瞭高的，为的是山路崎岖险巇，有人从旁帮衬，以策安全。到戒台寺、潭柘寺礼佛歇夏，上年纪的人多半要坐爬山轿，到妙峰山进香，要走一瞪眼、两瞪眼、鬼见愁几处岩崖峭竖的山路，转折参差又多，轿杆子特短，所以才有“山兜子”别名。不过顶上支

有单层布料篷子，可以遮阳避日，尤其妙峰山高岩四合，连峰鼎峙，都可以尽情瞻眺。风景之美，比起花莲燕子口的风景，还是嵯峨壮丽呢！

民国十四五年，江浙一带轿子已不常见，可是我每年总要去镇江、南通公干一两次，从镇江火车站经过京畿岭，坡峻岭长，黄包车上坡挽曳吃力，下坡人车悬空迅若奔马，稍一不慎，小则车打天秤，重则人仰车翻，坐在车上真是提心吊胆。所以每次一出火车站只要有轿子接客，我必舍车而轿。轿子扎竹而成，布幃芦屏轻巧舒适，上坡固然不甚吃力，下坡急走亦不担心，一直到无人问津轿子绝迹，改坐汽车之后，才不致视京畿岭为畏途。凡是到过四川的人大概都坐过“滑竿”，所谓滑竿实际也是二人小轿，不过抬滑竿儿的人，老手新手差别很大，老于坐滑竿的人，坐定之后走不了几步就能感觉出来抬滑竿的火候了。一般滑竿都很简单实际，就是小圆椅，我友相倬兄说：“我坐过一次最豪华的滑竿，座椅靠垫都装有弹簧，扶手也是软绵绵的，坐在上面如安坐上等沙发上。”据说那副滑竿，是合川一位袍哥老大私人所有，抬滑竿儿的奉命送客，回程放空，我们相兄碰巧赶上开了一次坐豪华滑竿的洋荤。

抗战之前到苏州逛天平山，也有一种轿子可坐，形式大小，跟一般山轿大同小异，只是轿夫由健硕的男儿，改为妙龄秀发的少女而已。有一次笔者同李榴孙、竺孙昆季，周涤垠游完太湖，又到苏州天平山看枫叶，一行四人雇了四乘山轿，周涤垠体重逾七十公斤，偏偏抬轿子的有一人是出道未久姣柔细嫩的少女，山程未半，她已慵喘咻咻。我们看她辛苦吃力，于是竺孙跟涤垠换轿而坐。那个娇柔少女，名叫三囡，她自从换了较轻工作，精神大振，一路上指点山林言笑无忌，在回程时候，竺孙年少好弄，让轿子倒抬，可以面对面言笑宴宴，清兴不竭。那趟倒抬山轿逛天平山看枫叶情景，历久不忘，算是坐轿子绝妙的一段趣事了。现在坐轿子，已成历史陈迹，就是随便聊聊，也等于白头宫女说天宝遗事了。

中国瑰宝：万里长城

地球上最伟大的建筑物，可能要属中国的万里长城了。人造卫星在外太空拍摄送回的地球照片，诸如举世闻名世界十大工程，在照片中都无法显示，只有蜿蜒如带的这条蛰龙——万里长城，可以看得清清楚楚，据说这是太空科学家们提出来的报道。

最近外电报道：我国古代最宏伟的建筑工程，闻名世界的万里长城，目前已遭到严重破坏。中国新华社更进一步指出：“在河北省兴隆县，逶迤于群山之间的长城已被腰斩，城墙、城基被砸得一片稀烂，连附近一座烽火台也被拆成一片废墟，被夷平的基址上，有的垫上土，准备种地，经过实地测量，被破坏的那段，足有五百多里来长。这一带长城，凡是靠近村落或山势较缓的地方，都已拆毁殆尽，甚至于观光胜地八达岭，游人举目可见的地方，都未幸免。”

我看了这段消息，心里真是甜酸苦咸，百感交集，有一种说不出的滋味在心头起伏。抗战之前笔者奉铁道部派驻北平办事，凡是欧美研究地质铁路、跟铁道部有关系的学者专家来华考察，旅程只要包括华北，万里长城属于居庸关、八达岭、南口这一段，那是必定列为观光考察重点的。我第一次招待铁道部的贵宾是比利时铁路工程专家，他们一行五人，是有备而来，好像入太庙每事必问，事无巨细，都要问个水落石出。我在大学读书时期，每年春季旅行，就喜欢去南口、八达岭攀登九塞，长啸遐观，在蹬道雉堞间，总会发现古代战争所用金石箭镞鏃，去一趟多多少少都要拣些这种形式不同的纪念品回来，可是对于长城各关隘的情形，始终不十分了解。

然而外宾如此重视，我又有引导参观的责任，实在应当彻底研究一下，这种资料书上只有一鳞半爪，并不完全，幸亏我在北平图书馆碰到一位经管善本图书的姚卓吾先生，他在光绪庚子年前后做了两任

居庸关把总，所以对当地一切情形了若指掌。据姚先生说：在河北省长城重要关隘有四处，古北口、居庸关、喜峰口、松亭关，元明清三朝都倚为北门屏障。喜峰、松亭距离北平稍远，居庸关是北门锁钥，“居庸叠翠”又列为燕京八景之一，所以逛长城的，游踪所及，自然以此处为重点了。

长城为中国古代国防要塞，在战国时代，燕赵秦就各筑长城作为疆土屏障，到了秦始皇统一六国，才大举发动民夫把首尾加缀起来，西边从甘肃省安西县布隆吉尔的嘉峪关起，横贯河北、热河、察哈尔、山西、陕西、绥远、宁夏、甘肃八省，直线距离是五千五百四十里，约为地球周围十二分之一。若是顺着长城地势，堑山堙谷，环带起伏来测量，实际长度达一万二千多里，所以叫万里长城，并不算夸大其词。城的高度从十五尺到三十尺，宽度十五尺到二十五尺，内填三合土，外用砖石砌建，极为坚致，日久凝结，刀斧不入。城上外建雉堞，内护石栏，中有甬道，每隔三十六丈筑有一座墩台，旧时设官分守，常积烽燧。明朝定制，重要墩台并另贮疮疽粪（疮疽粪据说就是狼粪，其烟直上，风吹不斜）三十斤，如有匈奴犯边，白昼举烟，夜间举火。

居庸关青龙桥一带，不但地势屹屹险巖，而且名胜古迹也特别的多。居庸关在延庆县，平绥路筑有车站，地势居高临下，俯瞰关城历历在目，两山巉绝，中若铁峡，是秦代兴建的，北齐叫它“纳款关”，唐代改名“蓟门关”，元朝改名“居庸关”。明朝洪武元年大将军徐达认为是边防重镇，又重修加固，城门上又建了一座云台，秦关丽堞，崇垣环互，气势雄壮之极。下辟甬道，以通车马，洞壁遍嵌释迦世尊、金刚力士，宝象庄严。工程精巧，另有西夏文《陀罗尼经》石刻，体势劲媚，自成一家。关北在巉岩耸立的深涧中，有一方高空坠石，人称“仙枕”，露在水面上有两丈多高，有位太行散人在石上刻满了诗句，可惜涧底幽暗，无有摄影。关西有一座李凤墓，就是明武宗微服巡幸大同所遇酒家女李凤，回京时候走到居庸关病歿，就在关西营葬。墓草纠缠，其白如雪，大家因叫它白冢，跟王昭君的青冢，都是塞上奇观。万山深处有一条悬泉，惊涛澎湃，如练如啸，峭壁上镌有“龙门喷雪”四个大字，笔力豪贍，是明朝严嵩所写，比北平六必居酱园那块匾，写得还要风神逸宕。可惜远在深山幽谷，鲜为人知罢了。

水烟袋

水烟袋起源于什么年代，目前已无可考，不过这种烟具，是老祖母时代产物，那是毫无疑问的。在晚清民初，从南到北，无论是仕宦人家，或是市廛商贾，大家闲来无事，都喜欢捧着水烟袋，怡然自得，喷云吐雾一番，蔚为馨香盈室，烟云万状的情调，缅怀往昔，已经成为历史镜头，渺不可得啦。

当年南北各省，虽然都流行抽水烟袋，可是水烟袋的款式大小、长短曲直，以暨雕文镂花，技巧各异，南装北式一望而知。京式的水烟袋，都是云白铜打造，讲究大方厚重，烟管稍长，弯度不大，连系筒管的地方，多半采用丝绳，或是丝线编织的璎珞绦子。那种丝络悉出闺中女儿，巧手新裁，争奇斗胜，盛饰增丽，甚至有珠翠玛瑙穿成练子的，彩错丝帔，那就更增美观，抬高水烟袋的身价了。

烟筒后方，有一带折褶盖盛烟丝的铜盒，烟筒两旁，各有一只铜槽套管，一边放烟镊子夹烟烬，一头装有一个小棕刷子，掸烟屑的烟签子，另一边是插点烟用火纸捻儿（又叫“火纸媒子”），是抽水烟袋必不可少的引火媒介。纸媒子的原料是裱心纸，先把纸裁成寸把宽的长条，然后搓成媒子，要诀是松紧适度，才能一吹即燃。小孩子学吹火纸媒子，一不小心烧了上嘴唇，那是常有的事。

水烟袋里要灌上净水，抽起烟来才会呼噜呼噜地响。一袋水烟吸完，首先要把烟袋锅子拿起来把余烬清除，再把烟袋里的烟气吹出，才能装第二袋来吸，如果忘了把烟气吹出，弄不巧烟袋水逆流而上，能弄一嘴又臭又辣的烟袋水，大庭广众之前，那就太尴尬了。烟袋锅子上有一个钢丝篦子，有个专门名词叫“篦”，粗细软硬，讲究甚大。篦子太密，容易阻塞，吸起来费力，又爱劫火；太稀疏，烟丝又

容易下漏。行家买水烟袋，先看烟袋锅的篋子如何，水烟袋的价钱，也就决定于此啦。

从前大户人家，一人有几只水烟袋，那是很平常的事，一家有五六位抽水烟，条案摆上十几只水烟袋，一点也不稀奇。水烟袋每天要用碱水洗涤，另换净水，没有发明擦铜药的时候，外面要用香灰擦得锃光瓦亮。这项工作虽不费力，可是细琐耗时，它跟冬季生煤球炉子，擦煤油灯罩，都属于更房打更护院的责无旁贷的工作。

江浙一带制造的水烟袋称为苏式，比起京式来嘴短而弯，玲珑小巧，便于携带。当年上海北里名花四大金刚中有个叫林黛玉的，明眸善睐，环姿艳逸，风头甚健。她到徐娘老去年龄，有人飞笺召花，她照出堂不误。随身有两件古董，一是金镶玉嵌的豆蔻盒儿，一是她精心设计的赤金水烟袋，赢镂雕琢，夺光粲目。她坐在客人身后，拿着金水烟袋，给客人捻火装烟，姿态妙曼之极。据说她奉烟之后，再请客人尝尝她的槟榔豆蔻，那就是欢迎客人到生意浪坐坐的一种暗示了。

花国另外一个金刚是张玉书，她虽然是江北阻街神女出身，可是跻身四大金刚之列后，凡事都要跟林黛玉一争短长。她为了跟林黛玉别苗头，也订装了一只银饰剔金的水烟袋，外面加上一只烟袋套，兜罗缙绣，九色琼花。绣工细腻之外，有人说套上里外四只带盖口袋，翻开复积，各有苏绣秘戏图一帧。后来这只烟袋她送给名伶路玉珊，名琴票陈十二说他曾经瞻仰过，想来是不会假的。

袁寒云的妻兄刘公鲁，是上海滩有名的遗少，每天水烟袋不离嘴，要用二十多根火纸媒子，烟量之宏，可想而知。有一年况蕙风、朱彊村、袁伯夔几位遗老在他家诗钟雅集，刘公鲁连连得魁，高兴之下，拿出一只精美华贵的小巧水烟袋来，请大家鉴赏。他说是拿四个人头大土，从伶人龙小云手上换来的，龙伶曾经被林黛玉据为禁脔，那只纯金水烟袋是林黛玉遗物，料想是不会错的。

北平有位资格很老的琴师叫耿么的，虽然在戏园子里总是拉开场戏，可是有名琴师如陈鸿寿、杨宝忠、王氏兄弟少卿幼卿都给他磕过头。耿老烟瘾极大，除了在台上做活，整天旱烟袋不离嘴，后来年老气衰，一抽关东叶子烟，就呛得咳嗽不停，于是改抽水烟。琴师的胡琴向来是加套拴在腰里的，走起路来，一甩一荡绝不打腿。耿老把水烟袋做套，也别在腰里，一左一右，此飘彼荡，清扬潇洒，一点也显

不出累赘来。荀慧生的琴师赵继羹（外号叫喇嘛）见猎心喜，学个两个月始终走路打腿，耿么的这份绝活后来也没人敢学了。

北洋时代英国驻华公使朱尔典，是欧洲人中最欣赏中国水烟袋的，他说：“香烟、雪茄、板烟都嫌火气太重；嚼烟、鼻烟，一个直接入喉，一个径达鼻窦更不卫生，斫伤呼吸器官。只有水烟，烟味柔和，又经过水的过滤，纵或有伤身体，亦极有限，所以用水烟袋吸，可以说最卫生、最科学的方法啦。”他在任满奉调返国之前，在前门外打磨厂钰记专做水烟袋的作坊，订制一打水烟袋带回英国送人，英国人才知道那是一种烟具。后来有些英国人到北平游览，都要寻找一两只水烟袋带回去当纪念品呢！

广州有一种水烟袋，烟嘴特长，故名“仙鹤腿”。这种水烟袋是专门给使唤奴婢的大户人家使用的。早年广东蓄婢之风，极为普遍，豪门巨室固然是侍婢成群，就是一般普通人家，养上几个婢女，也是所在多有，所以一般人听歌、斗酒、赌博、谈心，装水烟的工作，就成了绰约两髻的丫环雏婢的必修课了。这种水烟袋，可以从稍远的地方，递过来吸食，既可以无碍宾主之间款接洽谈，如果有不愿人知的背人秘语，也可避免被婢女们听了传扬开去。仙鹤腿水烟袋的形式除了嘴长身短，跟京式、苏式水烟袋有别外，两旁各有一只矮胖烟盒，烟丝容量可多一倍。日前在民俗文物展览会场，看见有几只水烟袋在会场陈列，独缺仙鹤腿式样的。我想现在香港古老书香人家，或许还有收藏这种老古董呢！

笔者幼年时节，看《儿女英雄传》说部，看到安龙媒在淮安的茶馆里，正在东瞧西望，忽然觉得有一截冰凉挺硬的东西，往他嘴里直杵，当时吓了一跳，再一留神，敢情是一个形同乞丐卖水烟的，隔着几张茶桌，宛若银龙觅洞般，把一只长烟嘴，愣往嘴边塞了过来。文字写得非常传神，仙鹤腿水烟袋的嘴，已经够长了，隔了几张茶桌，都能把烟袋嘴伸过来，似乎写得太玄了点。哪知抗战胜利那年，苏北光复，笔者奉派到苏北里下河兴化、泰县、东台一带公干，偶然在泰县北门外一家茶馆喝茶，听康国华说评书。

与我同去的陈仲馨兄，是本乡本土人，对于当地串茶馆零食的小贩，都极熟识。落坐不久，突然一只天外飞来的水烟袋伸向他的嘴边，他居然受之泰然地连吸了好几袋。我仔细端详了那只老迈年的高的水烟袋，烟袋嘴如同照相机的三角架，伸之即长，缩之则短，水烟袋上东补一块红铜，西焊几滴锡珠，百孔千疮，记龄至少是花甲了。那

位卖水烟的人长相如何不谈，一顶棕色破毡帽，身穿一件老羊皮的大坎肩，沾满油泥又黑又亮，所用纸媒子短而且粗，不用嘴吹，手指一弹，立刻点燃。当时我想这个手法如能学会，京剧有耍火彩的地方，火折子一晃就烧，松香随时起火，要耍什么样的火彩，立刻就能表现出来，那多有趣。

说评书的说到有“扣子”地方，就算一段，立刻停说打转（书场里要钱叫打转），卖水烟的立刻走过来敬烟，大概抽上三五次，每次三两筒，终场所费还不到半包烟卷钱呢！那次苏北之行，没想到居然还能一开眼界，看到了这种古老抽水烟的动作，可算眼福不浅。据说当年江东才子杨云史的续配徐夫人有一只慈禧太后御用水烟袋，而她吸烟的姿势妙曼优雅，更博得当时使节团各位公使夫人的称赞。可惜这个风度修娉的镜头未能留下照片，听听前辈们的描述，只有徒殷结想而已。

水烟袋各省制造的式样，固然不同，就是吸水烟所用的烟丝，也是五花八门。北方抽的烟丝有两种：一种叫“锭子”，是冀东一带产品；一种叫“潮烟”，是否广东潮州产品虽不敢说，可是确实是南方运来的可以断言。这种潮烟斤半一包，烟丝细而且干，扎久成块，打开纸包要先拿下几块，放在小瓷盆里，上面盖上一块湿布让它回润，才能吸用。有人把鲜陈皮、鲜橘皮，或是柠檬、文旦皮，撕几小块跟潮烟一同闷上半天，烟香果香，糅合一起，自然入口更觉馥郁。地道北平土著，吃不惯潮烟，他们把锭子掺上点兰花籽，倒也清逸浥润。福建的皮丝烟在抽水烟的人来说，可算烟中隽品，甚至南人客居此地，仍旧不忘托人到福州带几包丹凤牌皮丝烟来抽，只要是抽福建皮丝烟的，十之八九是江浙一带的人。也有人认为抽皮丝烟容易生痰，他们把兰州的“青条”加上点杭州香奇来抽，不但增香助燃，抑且味薄而淡，倒也别有一番滋味。

当此医学界整天大声疾呼抽香烟容易致癌，而报章杂志也一再报道因吸烟染患癌症死亡人数，一年比一年增多。一般瘾士虽然看了图表文字，也觉得怵目惊心，立刻想把香烟戒掉，可是戒不了多久，又一支在手，百无禁忌了。我的朋友中抽了戒、戒了抽的实繁有徒，想找一位戒烟之后，坚壁清野，始终未破戒的，可以说百不得一。朋友中有位熊公读，当年在内地，水烟袋整天不离手。自从浮海来台，因为抽水烟的烟丝来源断绝，只好改抽斗烟。有一天他忽发奇想，他认为台湾省烟酒公卖局辖内有几千烟农，一万多甲烟田，拿个十甲八甲

来试种一下能供抽水烟的品种，如果试验成功岂不是爱抽水烟的人又有水烟来抽了吗？也许有人认为现在是工业社会，再回头抽水烟岂不是开倒车？要知道烟既然戒不了，家居燕息的时候，抽一两筒水烟，不是也别有一番情趣吗？

熊老的高论虽然有他的道理，可是台湾的气候、土壤是否适宜种植抽水烟的品种，那就有待烟产专家们的细心研究探讨啦。如果将来真的有水烟可抽，我这戒烟十年以上的老枪，可能就要信心动摇，毅然破戒了。

春明燕九话白云

北平最大的喇嘛庙是雍和宫，最大的道院是白云观，两者相比，虽然雍和宫曾经做过雍正的潜邸，以占地面积而论，白云观可比雍和宫大多啦。

白云观在北平西郊，距离西便门只有二里多路，由元旦开庙，一直到二十五日才关庙门，算是一年一度的庙会结束，其中正月初八星宿殿祭星，正月十九日会神仙，是庙会期间两个高潮。

依据蒋一葵的《长安客话》记载：“白云观即元时太极宫，内有丘真人遗蜕。真人名处机，山东登州府栖霞人，字通密，年十九出家为全真，在龙门山潜修，又学于宁海昆仑山，拜重阳王真人（嘉）为师。金世宗召至中都，讲道于长春松岛浮玉亭，因自号长春子，后还终南。元太祖即位，遣近臣刘仲禄，安车蒲轮，聘至当山之阳，设二帐于黄幄东，以便顾问。时太祖方西征，日事战伐，真人与论道，言欲一天下者，必在乎不嗜杀。及问为治之道，则告以敬天爱民为本，问及长生之道，则以清心寡欲为要。太祖深契之，癸未乞还燕，封大宗师，掌管天下道教，使居太极宫。丁亥，易宫额曰长春，卒诏赠长春演道教主真人，正统三年重修易名白云观。”

以上记载就是丘处机大略的生平，正月十九日是丘真人的诞辰，自元明迄清，庙里都举行燕九会，因为那天又是另一位全真道人丘元清就阉之日，群阉趋赴膜拜，所以又叫“阉九”。有些年轻好弄之徒，借着游冶纷沓，致酒擗搦，弹射走马，所以“耍燕九”又是都门士女一项新正游乐的好去处。

这个被称为道教全真派第一大丛林白云观，是中国最有名的道观，论年代总有一千多年，比江西龙虎山天师府的玉清金阙，似乎还

要严丽弘敞。

观里第一进玉皇殿供的是昊天上帝，冕旒黼黻，博带执圭，据说塑像是前代一位名家塑造，至于出自哪位名匠手艺，因为年深日久，就没法考查了。

第二进是灵官殿，这座殿原来供奉马魁胜、赵公明、温琼、岳飞，道家所谓四大元帅的。清康熙皇帝对于岳飞抗金，始终没有好感，若干关岳并祀的武庙，都经他改为关帝庙，此殿重新整修，马、赵、温三位元帅，受了岳武穆之累，一律除名，单独改奉王灵官（名善），所以索性改名灵官殿。王灵官是一名玉枢火府天将，赤颜三目，金甲执鞭。宋徽宗时尝从蜀人萨守坚传受符法，永乐中敕建天将庙，宣德中改为火德观，岁时遣官致祭。道观之内塑有王灵官像，就如同佛教寺院之有伽蓝，都是镇山门、崇护法的措施。白云观是京都首席道观，焉能没有护法镇慑，就此借词把四帅殿改为灵官殿了。梨园中武生泰斗杨小楼是白云观出家的玄门羽士，对于白云观的一切，知之甚详，所说当然是言而有据的。

第三进是七真殿，奉祀道教北宗七真人：丘处机、谭处端、马钰、刘处玄、王处一、郝大通、孙不二。这七位都是王嘉弟子，嘉字知明，陕西咸阳人，是道教全真派始祖，以儒教的忠孝、佛教的戒律、道教的丹鼎，熔冶于一炉，谓之全真教，后世道教奉为北宗之祖。

第四进是老律堂。道教以李耳为始祖，尊为太上老君，为老民戒律之堂，自明迄清，白云观历代律师传戒，皆在此堂举行。到了民国北洋时期，有一年全真教举行传真大典，德国几位研究神学的，发现道家思想，无论在社会人生、政治思想、文学艺术、科技发展都有奥颐深秘的哲理，道家的宇宙观是一切都顺乎自然讲求“无为而治”的。所谓无为，并非是说垂拱而治什么都不做，它主旨是一切要顺乎自然，不违逆自然法则，这跟西方哲学家所主张“只有服从自然，才能擒服自然”的学说是互相吻合的。于是十几位神学院的学者，甘愿远来中土，传习戒律，研究道家哲学。民国初年一般人还不懂什么文化交流一套学说，白云观传戒，骤然之间来了好多位洋道士研习律，于是引起了警方注意。当时警察厅总监是陈兴亚，他密令各区署长严密查察他们有什么不轨冀图。区署署长中的延少白、吉士安、殷焕然都跟杨小楼有不错的交情，恰好当时是杨小楼担任传戒的引礼师，经

他把事跟延、吉、殷三人解释清楚，传戒大典才得以功德圆满，顺利完成。

第五进是丘祖殿，殿的中央，供长春真人塑像，玉辂卷云，神姿高彻。据说当年刘元塑造这座神像三昼夜不眠不休，才完成初胚，是刘元传世最精品之一，斐然绝伦，令人望之生敬。座下埋藏真人遗蜕，道家称之为“龙门祖庭”。像前有一木瘿剝漆涂金钵盂，上广下狭，式样古拙，是真人遗留法器之一，金钵外刻清高宗御制诗，承以石座，是白云观镇观之宝。

最后一进三清阁，是两层阁楼，虽然是明宣德年间兴建，可是所用檁拱梁柱，都是元代木石，阁内供奉元始天尊、灵宝天尊、道德天尊，三尊塑像虽然也是名手塑造，但跟丘真人塑像的神仪内莹一比，就可证明刘元手法技巧的确不愧是一代宗匠了。

在白云观后进西北角，有座星神殿，殿内分上下两层，塑着各位星神座像，昂首怒目，蟠腹低眉，龙骧虎踞，各极其致。每逢正月初八，晨光熹微，就挤满了祭星的人啦。凡是祭星香客，一进殿门，随便认定一位星宿，往右边一尊一尊地往下数。譬如说您今年正好花甲之年，您就数到第六十位，再仔细端详那位星君的法身，神姿仪态，祭星的人往往越瞧越觉得自己长相跟星神有点仿佛，甚至于说得活灵活现，好像他就是那位星君下界转世。这种自我陶醉心情，大家只有窃笑，大年下人人都图个顺当，谁也不愿意说破，让人家扫兴呢。还有一种简单顺星方法，就是每位星神座下，贴有一张黄纸签儿，注明那位星君是几多岁的值年星宿，香客认准之后，就在那位星君座下，烧香、许愿、给香钱、添灯油，也算心到神知功德圆满啦。北平各庵观寺院有好几百座，可是，只有白云观有星神殿，所以每年祭星那天，仅星神殿一天所进的香钱，比一般庙宇一年的香火，还要旺盛多呢！

白云观从正月初一起车骑如云，游人纷沓，一直热闹到过完燕九节为止，正月庙会才算结束。二月十五是道教始祖太上老君圣诞，每年各地道众真有不远千里而来瞻拜的。因为白云观所藏道教历史文物图籍丰富渊杂，藏书中有一部道藏，计五千余卷，所收多周秦诸子、晋唐佚书，有正统、万历两种刻本。远来道众，只有那天才能一窥此奥颐宝藏，机会难得，所以道众来得异常踊跃。字画方面有开元石刻老子像，元无名子所画《雪山应征图》长卷，那幅手卷写元太祖、丘

真人雪山晤谈玄机，另有一方伏魔墨玉印，合称镇观四宝，除非大有来头的施主，等闲人是不能观赏得到的。

《帝京景物略》里说：“群阉趋附，以丘长春乃自宫者。”虽然跟另一传说丘元清自阉成道有异，可是从明代宦官东西两厂权倾一时起，就把白云观当做太监们的祖师庙啦。清代皇帝因为恪遵祖训，对于内监管束严格，所以太监们还不敢过分恣意嚣张，可是到了慈禧垂帘，安德海、李莲英一帮阉人宠信日专。在光绪初年，白云观由一位叫高峒元的道士主持之后，白云观又车马盈门，热闹起来。高道士不但神采隽迈，高超清旷，识见博雅，谈吐流畅，就是衣着也冠佩雍穆，如神仙中人。他自从打听出李总管是慈禧太后跟前第一宠监后，就处心积虑，想跟李总管亲近结纳。靠近什刹海的烟袋斜街有一家古玩铺，是李总管歇班时候常去坐坐的地方，于是他下了工夫不时椎髻卉裳、衣冠齐楚地到那家古玩铺去，把白云观历代相传下来的镜、铎、印带到那家古玩铺，请铺子里高眼来赏鉴品评。皇天不负苦心人，有一天他在古玩铺闲聊，居然碰巧李莲英也到古玩铺来，想找一只玉翎管，正好相遇。高峒元长了一个上人见喜的面庞，童颜鹤发，仿佛带有几分仙气，加上剪裁合身蓝宁绸道袍，腰系金钩绦带的丝绦，声如戛玉，妙语便捷，李总管跟他一见投缘，从此越走越近，不久两人就变成莫逆之交啦。有一次慈禧銮驾去颐和园歇夏，正好西直门修路，只好改道从西便门出城，路经白云观。慈禧看见这座巍峨道观，垣宇剥落失修，李莲英抓住机会，将白云观来历灵迹描述一番，慈禧一高兴，吩咐荣禄，由内务府拨库帑一万两给白云观重修庙宇、再塑金身。太后拨库帑的消息一经传了出去，加上李莲英的矫旨劝善，高道士乘机造谣，京里的王公大臣、京外的督抚巨绅也凑趣解囊，不到三个月就募集了八九十万两银子。于是鸠工埶黝，彩绘丹漆，奕奕奂奂，内外一新。高道士又撺掇李莲英在老佛爷跟前游说劝驾，开光那天恭请老佛爷御驾莅临，燃烧第一炷香，不但可以增福添寿，而且是庇荫大千，造无量功德千载难逢的机会。老佛爷平素笃信仙佛，听了这话，到白云观开光那天，自然是御驾亲临拈香拜佛，高峒元当时召集全观羽士，玄冠襪服，鸣钟击鼓，跪接恭迎，在三清殿念了一坛无量寿佛经给老佛爷祈福，同时用金漆木盘献上一道灵符，说是丘祖向玉帝请来的，请老佛爷佩带，可以庇佑她国运昌隆，与天同寿。慈禧一高兴，立刻加封高峒元为总道教司，赏赐玉铎、明镜、金印三样法器，并且亲自画了一幅虬曲苍劲、傲骨嶙峋的梅花中堂，以示恩宠。

高峒元自从晋封总道教司之后，气焰声势日高，整天跟李莲英、荣禄一帮在老佛爷跟前有财有势的大红人儿一块儿厮混。从那些权臣宠监口中，有意无意之中，自然听到不少的宫闱隐事、官场秘辛，他本是惯于出卖风云雷雨的人物，趁此良机，就搞起贿官鬻爵的勾当来了。白云观僻处西郊，早晚进城出城极不方便，于是索性把前门外杨梅竹斜街万福居饭铺的东跨院包租下来，等于是白云观的下院，院落中布置得回廊曲径，绿竹扶疏，室内则珠箔银镫，湘帘棐几，排场豪华不亚王公府邸。高峒元对于割烹之道，也是高手，一味神仙汤，一盘高鸡丁，他把不传之秘，告诉了万福居的头厨，一直到民国初年，还有会吃的老饕到万福居去品尝高道爷的名菜高鸡丁呢！

据说当年李鸿章在莫斯科所订《中俄密约》，俄国所用国际间谍，就是走的高道士门路，他蛊惑李莲英游说慈禧用联俄制日攻守同盟，一套说词打动她仇日心理，使得李鸿章得到慈禧暗中的维护，才能顺利签订《中俄密约》。俄国历史家罗曼诺夫所说，三百万金卢布“李鸿章基金”如果属实，则李莲英之外高峒元所得大红包可能也是大份儿，谁又想得到一个毛老道，能有偌大神通呢！

高老道对于他自己年龄，总是故示神秘，含糊其词不肯告人，看他五绺长髯清疏如银，最少有七八十岁，可是他步履矫捷，又有如健男一般。如果有人单刀直入叩问老神仙鹤算，他总是哈哈大笑说：

“贫道当年伺候过宣宗皇帝，当时道光爷也问过贫道岁数，那个时候已经记不清了，时光弹指，日月跳丸，能吃便吃，能睡便睡，哪管它度过几许岁月。”他这语带玄机的措词，反而令人莫测高深了。高道士是光绪三十三年（1907）羽化的，加上李莲英给他撑腰，徒众们又有些权臣勋戚的子弟，死后哀荣，自然是风光阔绰迥异凡流。北平名律师王劲闻有搜集喜帖、讣闻的癖好，他藏有三份讣闻，视为珍品，一份是孚威上将军的，一份是伶界大王谭鑫培的，再有一份就是高峒元的了。高那份讣闻长有尺半，棕色红盖蓝的官封，雕板木刻，宫里上赏的物件，就排满四五页，列名徒众又是四五页，真是剗奇藻贯绝古今了。

故都梨园三大名妈

近年来凡是有点名气的歌星或影星都有一位星妈跟出跟进，星妈们照顾明星的饮食起居，帮忙化妆，整理服饰，母女贴心总比外人来得细心周到，原属未可厚非。可是有些星妈跻身名妈之林后，不但公然自居明星的经纪人，甚至在言谈举止上，处处都要摆出皇太后姿态来。有位娱乐界的朋友说：“如今三百六十行之外，又添了星妈这一行了。”

其实星妈这一行，早在二十世纪以前，故都梨园行就有了这种行当，不过不叫星妈，而叫名妈而已。

当年北平第一号名妈要算福大奶奶，福大奶奶在旗，青年孀居，只生一女就是梅兰芳继配福芝芳。福大奶奶牛高马大，嗓音洪亮而且辩才无碍，发卷盘在头顶上，可又不像旗髻，喜欢穿旗袍坎肩马褂，跟当时蒙古喀喇王福晋同样打扮，市井好事之徒给她起了一个绰号叫“福中堂”。福芝芳初露头角，是在北平香厂新世界大京班唱倒第三出，她颇有母风，身量高嗓子冲。有一些大学生组织了一个“留芳小集”，天天到新世界去捧场，福大奶奶把那帮人敷衍得很周到，报纸上天天可以看到捧福芝芳的诗词文章，所以在新世界除了金少梅，福芝芳渐渐就混成角儿了。

福芝芳天天上园子是坐包月的玻璃篷马车，当然是母女同车，既能做伴又尽保护之责。有一些无聊的捧角家，渴欲望见颜色一倾衷曲，可是又怕福芝芳有母如虎，谁也不敢招惹。后来有人想出高招，写情书往马车里扔。起初福大奶奶尚没加以理会，不久变成不堪入目的裸照春宫，这下可把福大奶奶惹翻了。她不坐马车里面，而是更上一层，跟赶马车的并肩而坐，手持长鞭，看见有人靠近马车只要往车

里一掷东西，她就长鞭一挥，抽得人鼠窜而逃，从此“福中堂”大名算是叫响了。

盛京将军三多（六桥）自东北交卸返平，因为他的西斜街的新居尚未完工，他深爱舍间别院双藤老屋翠云嘉阴、雅韵清凉，就借来暂住。后来新屋落成，全眷迁入。六桥先生公子舒铎兄时在农商部供职，舍间跟农商部咫尺芳邻，为了趋公方便，所以他跟一位幕友金巨川仍住舍间。舒铎在偶然机会认识了福芝芳，对她的色艺极为欣赏，听歌捧场，手面阔绰大方。福大奶奶细心打听之下，才知张是世家公子（舒铎是蒙古镶白旗，汉姓张），文采风流，而且无不良嗜好，于是使出全身解数，很想让张舒铎早点量珠载去。因为当时中国银行总裁冯六爷耿光，自从梅兰芳原配王氏病故后，正在给兰芳物色佳偶，想给梅福两人撮合。在福芝芳能配玉人，心里自然十分情愿。可是福大奶奶看法可就不同啦，她知道兰芳赋性忠厚老成，梅的财权完全被冯六爷掌握，虽然家大业大，等于守着饼挨饿，所以对这桩婚事，从心眼儿里反对，如果福芝芳能够于归张氏，就可以摆脱冯的纠缠了。

恰巧福芝芳跟冯蕙林新学《女起解》，还没露过，张舒铎朋友们一起哄，叫了一桌泰丰楼酒席，就在舍间客厅用围帘隔出上下场门，加铺一张地毯算是舞台范围，唱了一出软包堂会《女起解》，由一斗丑配崇公道。新声初试，而且近在咫尺，意境跟台上台下又自不同。从此每隔一两个月，凡是福芝芳学会一出新戏，张舒铎总要假座舍间先唱一次软包，等于响排，然后登台爨演。后来三六桥恐怕乃子沉迷声色，耽误前程，想法调往武汉工作。福大奶奶大失所望，又扭不过人情面子，加上银弹诱人，答应把女儿嫁给小梅。不过有一条件，就是梅家财权要归她女儿掌管。后来福芝芳嫁给兰芳，发现梅的财产全是银行股票，通通归冯六爷保管，福大奶奶天天逼着兰芳实践诺言，陆续把股票收回；从此福、冯结怨甚深，最后才演凤戏龙，兰芳偷娶孟小冬的闹剧。

梅兰芳赴美公演时，福芝芳正有孕在身，梅原打算带孟小冬到美国观光一番，谁知被福大奶奶窥知个中秘密，愣让福芝芳挺着大肚子送兰芳登上总统号邮船，看着邮船启碇，才乘渡轮上岸。害得孟小冬空欢喜一场。这些都是那位名妈的杰作。最近传闻福芝芳今年二月间病故，她那位名妈遥想更是早离尘世，想起当年她周旋应对，面面俱到，尽管爱财如命，可是当面绝不令人难堪的词令手段，名妈一词确实当之无愧。

第二位名妈要算尚小云的母亲。尚小云有人说他是清初三藩尚可喜的后裔，不过等小云出世，家里已经贫无立锥，乃母靠着换肥得籽儿维生了。这个行当是北平贫苦无依妇女们的专业，每天早晚沿街吆喝，谁家有破布碎纸、玻璃瓶子、洋铁罐儿，她们都可以接受换些肥得籽儿，或是丹凤红头火柴。说到肥得籽儿，就是在内地，已经若干年没人使用了，现在年轻朋友不但没见过，可能连听都没听说过，现在梨园行管梳头桌的师傅们，如果是从内地来的，占行贴片子，大家都还用过肥得籽儿。尚老太太就是以此糊口。等到小云长到十岁左右，长得虽然眉清目秀，可是生活越过越艰难，万般无奈，乃经人介绍，就把小云典给那王府当书童了。

小云做事便捷伶俐，颇得那王府上下的欢心，可是他有个毛病，整天到晚喜欢哼哼唧唧唱个不停。那王看他是个唱戏的材料，于是把尚老太太找来，说明典价不要，把小云送到戏班学戏，问她愿意不愿意。尚老太太一琢磨，当王府书童将来不见得有什么大出息，如果在戏班里唱红，他们母子可就有了出头之日了，不过她有个要求，就是小云身子羸弱，最好让他学武生，锻炼一下身体。戏班的学生，本来是由教师们量才器使，决定归哪一工，现在由那王保荐指定学武生，当然照样无误，所以后来尚小云在四大名旦中武工最扎实，唱《杀四门》、《竹林计》、《刺巴杰》能打能翻，唱大义务戏反串《溪皇庄》，《蜡庙》开打火炽勇猛，梅、程他们都自愧不如，这都是尚老太太让他学武生扎下的根基。尚老太太对于那王府感恩戴德毕生不忘，她对那王跟福晋的寿诞记得最清楚，总是在生日前一个月就撺掇小云去趟那王府攒一档子堂会戏。他有新排尚未公演的戏，总是在那王府先露，而且纯粹孝敬，分文不收。

尚小云琴师赵砚奎为人四海圆到，又得尚小云的支持，所以做了五六任梨园公会会长。赵砚奎一到尚家来研究唱腔或是吊嗓子，尚老太太必定出来跟赵砚奎聊聊，凡是听到同行有疾病死亡，总是解囊相助。尚小云在梨园行博得“尚五十”善名，就是只要梨园行朋友登门求助，最少是五十元出手，彼时一袋洋面三块二毛，五十元可真不菲了。尚老太太常说：“咱们当年穷苦无依，知道穷人的苦处，现在托老天爷的福，有碗舒心饭吃，只要力之所及，就应当多帮帮贫苦人的忙。”所以尚老太太故后，身后哀乐比起谭鑫培出殡的风光，也未遑多让呢！

吴素秋的母亲吴温如跟马连良同号而不同姓，在故都梨园行也是名妈中佼佼者。吴素秋考入北平戏曲学校学戏，取名玉蕴，跟戏校四块玉（侯玉兰、李玉茹、白玉薇、李玉芝）同期习艺。吴温如把女儿送入戏校，就胸怀大志，矢志要女儿出类拔萃成个名角，所以每逢歇官工，总会请素秋的老师到家里来吃喝招待。诸如芙蓉草、律佩芳、沉三玉、阎岚亭对吴素秋都特别关照，指点上不厌其烦细腻认真，吴素秋也能勤学苦练，所以她在玉字辈里成为渐露头角人物。不料好景不长，吴素秋跟王和霖发生了桃色纠纷，彼时王和霖在戏校是当家老生，如果开除，对戏校的实习公演影响太大，权衡利害，以记过了事，旦角方面有四块玉当前，吴素秋就受到勒令退学的处分了。有人怂恿吴温如以处分不公跟戏曲学校大闹一通，吴温如颇识大体，认为这种不名誉的事，吵闹到最后，还是自己吃亏，何况民不斗官，自己女儿也不能说没有错呢！

女儿既已投身梨园，天分又不错，不如从梨园这条道一直走下去，于是吴玉蕴改名吴素秋蹚头觅脑拜在尚小云门下。起初小云因为戏校校长金仲荪跟程砚秋交非泛泛，而砚秋又是戏校常董，恐怕引起误会，不敢收这位女徒弟。吴温如于是又施展她八面玲珑的手腕，取得金仲荪的承诺，再加上整天跟尚老太太磨烦，小云迫不得已才正式拜师收徒。一个认真教，一个用功学，所以过了不久，吴素秋就在她能干的名妈东奔西走努力之下自己挑班唱戏，一出《义勇白夫人》文武不挡，唱做俱佳，奠定了后来跟童芷苓平分秋色的局面。吴素秋在天津中国大戏院演戏时住颐中大饭店，而吴温如为了节省园子里开支，到天津总住元兴旅馆。这位名妈经常跟梨园行的经励科打交道，经励科最难缠的人是外号李鸟儿的李华亭，为人阴毒狠辣兼而有之，李常跟人说：“天不怕，地不怕，就怕吴温如说了话，吴办交涉从来不说一句不在理上的话，她用大理把您那么一局，您有什么高招也使不出来了。”

从李鸟儿这一番话，这位名妈的道行有多高，就可想而知啦。现在星妈多如过江之鲫，跟从前名妈一比，虽然在钱上都很认真，可是从谈吐处世分寸来讲，那就大有今不如昔之感了。



唐鲁孙 著

大杂烩

广西师范大学出版社

•桂林•

图书在版编目（CIP）数据

大杂烩/唐鲁孙著. —2版. —桂林: 广西师范大学出版社,
2013. 1 (2018. 3重印) (唐鲁孙作品集)

ISBN 978-7-5495-2706-9

I. ①大… II. ①唐… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第236959号

出版发行: 广西师范大学出版社出版发行

广西桂林市五里店路9号 邮政编码: 541004

网址: www.bbtpress.com

出版人: 张艺兵

责任编辑: 孟志成

特约编辑: 苏本

装帧设计: 苗倩

制 作: 陈基胜

封面刻章: 章圣晓

海天万里为卢太夫人寿

今夏是卢母李太夫人八旬荣庆，旅美知好提到，在台年纪七十五以上，当年在内地听过卢母元音雅奏的朋友，写点文字，以申祝颂。前年卢燕女士应中华电视台之约，在国语电视剧里爨演《观世音》，在下在华视周刊上写了一篇《卢燕卢母》，被卢燕看见，坚欲一晤。当时我住屏东，经《民族晚报》王逸芬兄电约北来，在王府跟卢燕贤伉俪叙晤一番，欣悉卢母在美精神健朗，遇有可造之材，靡不悉心教诲，循循善诱。京剧能在美国生根发芽，卢母实种其田。记得当年我也少年好弄，在北方与轩荪兄共燕乐，今荷其敦嘱，为文以寿卢太夫人，不能不勉力以应了。

我从小就是标准戏迷，从民国初年听小马五《纺棉花》起，一直到抗战初期为止，日常生活大概总离不开戏园子。早年男女分班，除非祝寿彩觞公府酬宾堂会，很难得听到男女合演好戏。肉市广和楼的富连成早年不卖女座；四大名旦各班虽然卖女座，大多是楼上卖堂客，楼下卖官客，听戏也得男女分座呢！因为这个缘故，所以家里人听戏以坤班为主，小孩也就随同成了坤班小客人啦。先是鲜灵芝、张小仙的奎德社在文明茶园唱白天，可以说风雨无阻，天天光顾煤市街的文明茶园。后来鲜灵芝、张筱仙隐息，又改为城南游艺园听京戏。那个时候由琴雪芳挑大梁，唱了不久琴雪芳就自行组班，在开明戏院唱白天了。琴雪芳的戏班除了琴雪芳、秋芳姐妹外，老生就是卢母李桂芬。还有青衣李慧琴，武生梁月楼，后换盖荣萱，花旦金少仙、于紫仙，小生胡振声，小丑宋凤云，后换一斗丑。这个戏班梁柱齐全，在坤班来说够得上硬整二字。

我从小最爱听冷门戏，因为若干几近失传的老戏，偶或在开锣戏里能够发现。例如《神州擂》、《疯僧扫秦》、《五雷阵》等一类老腔老调的戏，全部沦为开锣戏，所以我几乎每场戏都可以听到拔旗吹

喇叭。琴雪芳有时没有戏，见我在楼上入座就拉了胡振升到包厢里来聊天。有一天卢母贴的是《斩黄袍》，虽然刘鸿升的“三斩一碰”走红一时，人人都喜欢唱上一两段，可是坤班敢动这出戏的还不多见。记得那一天卢母勾一字眉，龙衣华袂，唱起来满弓满调。当时坤角有“三芬”，是张喜芬、金桂芬、李桂芬，称一时瑜亮。可是“孤王酒醉桃花宫”，张、金二人没动过，只能让卢母一人专美了。

有一天琴雪芳贴演新排本戏《描金凤》，前场卢母跟李慧琴唱《黑水国》。名票陶畏初、何友三、管绍华三位联袂而来，全神贯注，一言不发地听戏，听完了整出《桑园寄子》，我问他们何以如此入神。陶畏初比较爽朗，他说这是奉命听戏。他们三位正跟老伶人孟小如学这出《寄子》。据小如告诉他们说，李老板这出《桑园》的身段非常细腻，特地前来“搂叶子”的，焉能不聚精会神地琢磨？我想这件事，直到现在卢母自己还不知道呢！

当年琴雪芳在华乐园的夜戏，赵次老跟贡王爷都是池子里常客。奭良、瑞洵、樊樊山、罗瘿公、王铁珊也是每演必到，其中贡王、瑞洵两位对卢母的唱做最为赞赏。当时卢母的琴师，也是经常给贡、瑞二老说腔调嗓的，他经常称赞卢母气口尺寸拿得准，喷口轻重急徐劲头巧而寸。所以卢母一登场，池座有两位戴帽头的老者，每人用包茶叶的黄色茶叶纸，折好压在小帽边上，遮挡煤气灯的强光，就是贡、瑞二老了。卢母有两次经绅商特烦唱《逍遥津》，就是此二老的杰作呢。当年赵次老在世，对于世交子弟之文采俊迈、蕴藉俨雅的青年，奖掖提携，无所不至。春秋佳日时常邀集大家为文酒之会来衡文论字，记得王懋轩、薛子良先生的令公郎都是当年与会的文友。其中有一位年方弱冠汪君，能写五六尺的大字，次老教他行笔运腕，并且拿出卢母写的大字给他借鉴，从此才知道怪不得卢母对于大字笔周意内，敢情平日是真下过一番临摹工夫的。有一年，冬令救济义务戏，卢母贴的是《戏迷传》，当场挥毫，写了“痼癖在抱”四个大字，现场义卖，被蓝十字会会长王铁珊将军，以五百元高价买去，救济了不少贫困。在北平专给人写牌匾的书法名家冯公度，后来知道《戏迷传》现场卖字的消息，深悔未能躬逢其盛，跟王铁老一较短长呢。

赵次老对于度曲编剧兴致甚高，琴雪芳所演《桃谿血》，即系次老手编，由罗瘿公出名。剧中渔父一角，初排原请卢母饰演以壮声势，以卢母与赵府的交谊，似乎未便推却，可是她格于搭琴雪芳班不接本戏原则，也加以婉拒。后来赵次老以“无补老人”名，给琴雪芳

编了一出《风流天子》，是爨演唐明皇杨玉环故事，唐明皇一角应当是老生应工。可是几位老人家斟酌至再，始终都没开口。最后由琴雪芳以小生姿态串演。卢母的风骨高峻、自守精神，在当时梨园行可算是操履贞懿，令人钦敬。

自播迁来台，海外归人每每谈到京剧在美国已经播种生根，近几年更是日趋茁壮，卢母在美，对凡是虚心求教、真想学点玩意儿的男女，无不掰开了揉碎了倾囊以教。今当卢母八旬设帨吉辰，敢弁数言，都是五六十年前往事，以介眉寿。

跷乘

京剧里有若干特技，例如打出手、勾脸谱、吃火、喷火、耍牙、踩跷，都是其他国家歌舞剧里没有的，只有踩跷跟芭蕾舞同样用脚尖回旋踢荡，比较近似而已。

京剧里旦角踩跷，梨园行术语叫踩寸子，是最难练的一种特技，没有三冬两夏苦练的幼功，想把寸子踩得轻盈俏丽婀娜多姿，那是不可能的。当年老伶工侯俊山（艺名十三旦）曾经说过：“踩寸子是旦角前辈魏长生发明的，流风所及，后来旦角变成扮相、做表、跷功并重无旦不跷的情形。科班出身的武旦、花旦，都要经过上跷的严格训练，不论严寒盛暑，由朝至暮，都要绑上跷苦练，要练到走平地不耸肩不摆手，步履自然，进一步站三脚。站三脚是二尺高三条腿的长条凳，绑好跷挺胸平视，不倚不靠，一站就是一二十分钟。到了冬季要在坚而且滑的冰上跑圆场，耗跷功夫做得越瓷实，将来上台跷功越好看。跷功稳健之后，进而练习武功步法，还要顾及身段边式（漂亮的意思），那比练武功打把子就更为艰苦细腻啦。”练跷的人腿腕脚趾，既要柔曼，还要刚健，如果没有刚柔相济的条件，跷是踩不好的。旦角一代宗师王瑶卿，就是因为腿腕力弱，不适宜踩跷，而创造所谓花衫子改穿彩鞋彩靴的。

早年的旦角只分青衣、花旦两类，青衣以唱念为主，花旦以说白做打当先，后来因为武打扑跌容易弄坏了嗓子，花旦虽然重在念做，可是总也得唱两句受听才行，于是又分出武旦这一行。凡是跷功好，把子瓷实的归工武旦；擅长做表念白，洵丽涵秀的归工花旦。此后花旦、武旦就慢慢分家了。

当年打出手，以武旦朱文英最有名，他是朱桂芳的父亲（台视国剧社箱官朱世奎祖父）。朱又名四十，他的打手干净利落，又稳又准

很少在台上掉家伙。只手拈鞭，更是一绝，手法技巧横出，戢翼潜麟极少重样，踩着寸子来踢鞭，鞭硬而短，又没弹性，前踢后勾，那比踢花枪在准头上，就难易可知了。余生也晚，只是听诸传闻，未能亲见。

跷分文跷、武跷，又叫软跷、硬跷，尺寸大小，宽窄跷型都有规定，不能随意更改。当年刘赶三唱《探亲家》骑真驴登台，而且踩跷，他那对跷长度足有五寸，同行跟他开玩笑，说他踩的是婆子跷。按照早年规矩，花旦一定要踩硬跷，武旦才能踩软跷呢！文跷耸直，武跷平斜，其中难易可想而知。来到台湾三十多年，军中剧校倒是培植出不少武旦隼才，坐科时有老师的循循善诱，都能中规中矩，可是一出科搭班，就我行我素，任便自由。《拾玉镯》的孙玉姣，《青石山》的九尾仙狐都不上跷，长此下去，何忍卒言。

老辈名伶中余玉琴、田桂凤、路三宝、杨小朵、十三旦都是以跷功稳练细腻著称的，剧评家汪侠公听过余庄儿（玉琴）唱《儿女英雄传》的何玉凤，不但上跷，而且施展了从台上翻下台的武功绝活，若不是跷功挺健，尺寸拿稳准，池子里岂不是一阵大乱。

有一年冬令救济窝窝头会大义务戏，在第一舞台连演两晚，那时候田桂凤已经隐息多年，为了多销红票，见义勇为，重行粉墨登场，跟张彩林、萧长华唱一出《也是斋》（又名《杀皮》）。那时候田已年近花甲，眼神、手势、跷功、说白戏谑，细腻传神，面面俱到，筱翠花、芙蓉草的跷功，都是一时翘楚。看了田老这出戏，才知道人外有人，天外有天，只有点头赞赏的份儿了。

当年路三宝唱《贵妃醉酒》，演杨玉环就上跷，左右卧鱼，反正叨杯，不晃不颤柔美多姿。筱翠花唱《醉酒》也上跷，就是跟路三宝学的。要不是跷上下过私工，就做不出迂回曼舞蓓艳飞琼的身段来了。朱琴心在下海之前，在协和医院充任英文打字员时候，就加入协和医院票房。当时票房角色极为整齐，花脸张稔年、费简侯，丑角张泽圃、王华甫，老旦陶善庭，旦角赵剑禅、林君甫、杨文雏、朱琴心，须生陶畏初、管绍华、于景枚，武生王鹤孙。

朱琴心嗓子没有赵、杨来得嘹亮，所以他跟陆凤琴、诸茹香、律佩芳学了不少花旦戏。既然以花旦应工，自然就得练跷了。半路出家，所下的工夫，比科班学生更为艰苦。他的《荷珠配》、《采花赶府》、《战宛城》、《翠屏山》一类跷功戏，绝不偷懒，必定上跷，

他的跷功就这样练出来了。有一次青年会总干事周冠卿六十大庆，朱琴心也打算上跷唱《醉酒》，考验一下自己的跷功。结果凤冠霞帔，宫装屣履一扮上，回旋屡舞没法圆转自如，等到正式爨演，恐怕一时把握不定，仍旧是换穿彩鞋上台，由此可见跷功之不简单了。

笔者听路三宝的时候，尚在髫龄，那时路三宝已过中年，听了他的《双钉记》的白金莲，《马思远》的赵玉儿“行凶”一场披头散发，戟手咬牙，脸上抹了油彩，满脸凶狠淫毒之气，望之令人生畏，所以不爱看他的戏。有一年俞振庭的双庆社在文明茶园唱封箱戏，谭老板特烦路三宝唱《浣花溪》的任蓉卿，说白做打都令人叫绝，每个下场谭老板都在台帘里等候搀扶，听说那一天伶票两界同行差不多都到齐了，全是来“搂叶子”观摩跷功的。笔者当时还看不出所以然来，不过看他转侧便捷，环带飘举，动定自如，似乎跟一般武旦开打的套子各别另样，觉得特别舒畅。

有一年那琴轩在金鱼胡同那家花园过散生日，有个小型堂会，由伦贝子（溥伦）担任戏提调，所以戏码不大，出出精彩。老十三旦侯俊山，本来已经留起胡子准备收山，回老家张垣，吃几天太平饭，以娱晚年啦。谁知伦四爷死说活说，再加上那相的金面，情不可却，又把新留的胡子剃掉，唱了一出《辛安驿》。这出梆子戏，是十三旦老本行，走矮子，蹑矬步，惊鸿挺秀，清新自然，他能跟着锣鼓点子走，配合得天衣无缝，让台下观众顾盼怡然，丝毫不用替台上提心吊胆，实在是令人叹为观止的一出好戏。

武旦的跷，以九阵风（阎岚秋）、朱桂芳两位踩得最好，九阵风更为绰约道健。他毕生不穿丝袜、线袜，永远是白市布纳底袜子双脸鞋，据他说不让脚趾过分放纵，对踩跷是有帮助的。他有一副铜底锡跟的跷，是他一位在侦缉队做事的把兄弟，送给他一块红毛铜打造的，不但软硬适度，踢踹自如，而且不滑不涩。凡是吃重的大武戏，或是堂会大义务戏，他必定要用那副跷上戏，才能得心应手。后来他的胞侄阎世善应上海黄金大舞台的约聘到上海闯天下，他就把这副跷给世善带去了。上海名票戎伯铭对跷上是下过工夫的，他有一次试过那副跷后说：怪不得阎老九跟范宝亭合演的《竹林计》火烧于洪，两人从桌子翻上蹿下，既干净又轻松，不黏滞，不打滑，这副跷可能帮了大忙啦。后来世善才慢慢体会出叔叔平素督功严厉，一丝不苟，望子成龙，爱护情深，也超乎一般叔侄之情了。

朱桂芳的跷比九阵风稍微软了点，可是他打出手踢鞭、走碎步、拈鞭得自乃父家传。罗癭公说他拈鞭，有白居易所谓“轻拢慢捻抹复挑”的指法，算是形容得最得当了。上海有个武旦叫祁彩芬，他跟盖叫天的儿子都会拈鞭，而且花样百出。据他们自己说，系得自朱的传授，谅非浮夸之言。台湾新出的小武旦中，也有两位会拈鞭的，虽然也有几套花招，可是只顾了拈鞭，脚底下踩的跷，可就不太稳得住了。

徐碧云在斌庆坐科时是演武旦的，因为头脑冷慧，开打彪健，极受班主俞振庭的宠爱。在科时像殷斌奎（小奎官）、计艳芬（小桂花）同科师兄弟们，每天只得两大枚点心钱，而徐碧云可以拿到六大枚，比小老板俞步兰、俞华庭还多，算是拔了尖儿啦。徐的《取金陵》饰凤吉公主，《青石山》的九尾仙狐，起打套子特别花俏紧凑，他跟小振庭（孙毓堃）《青石山》关平对刀，打得风狂雨骤，金铁交鸣，锣鼓喧天，戛然而止。他掏翎子亮相，屹立如山，不摇不晃，必定得个满堂好，足证他在跷上下的苦功，是有代价的。可惜出科组班，蹿红太快，得意忘形之下，惹上了桃色纠纷，被警察厅缉获，游街示众之后，递解出境，以致不能在北平立足，浪迹武汉，狼狈川滇，潦倒以终，真太可惜了。

宋德珠，阎世善，一个是戏曲学校武旦瑰宝，一个是富连成后起隽才。想当年戏校富社旗鼓相当，争强斗胜，互不相让，教师们也个个铆上，加紧督功，孩子们也知道刻苦用功，于是造成了两朵奇葩。德珠才华艳发，风采明丽，打出手快而俏皮，跷功圆转自如，有若花浪翻风，呈妍曲致。世善则不务矜奇，不事雕饰，打出手沉雄稳练，很少有掉家伙的情形。世善私工下得多，又出自家学，所以连两位师兄方连元、朱盛富都叹不如。后来世善在上海越唱越红，终于在上海成家立业。至于宋德珠是朱湘泉手把徒弟，在他将近毕业的时候，戏校校长换了李永福（外号牙膏李）。李对这位高足异常钟爱，练功方面一定走飘逸轻盈的路子。因为过分荣宠，又染上了骄纵浮夸的习气，去科后，宋德珠虽然能以武旦组班挑大梁，由于年轻人经不起物欲诱惑，贪杯好色，昙花一现，不几年就声光俱寂了。

贾碧云是南方旦角，北来平津搭班，一炮而红。贾的戏路子很宽，文武不挡，外加新戏老戏都唱，青衣花旦全来。北平名报人薛大可说：“贾初次到北平搭班，正赶上红十字会演义务戏济贫，贾当仁不让，为了显示他多才多艺，在《拾玉镯》、《法门寺》里先孙玉

娇，中宋巧娇，后刘媒婆一赶三，给刘媒婆还添了不少逗眼的俏头，从此《法门寺》一赶三的唱法，才在北平流行起来。追根究底，就是贾碧云开的端。”贾的跷功稳，扮相俊，尤其唱《小放牛》、《凤阳花鼓》一类村姑乡妇的戏，更显得明艳婉变，玉媚花娇，特别受台下欢迎。北派《凤阳花鼓》照例不上跷，而贾的凤阳婆不但上跷，而且说一口地地道道的苏北腔，加上两个丑角何文奎、金一笑，又都是满口扬州腔，三个人在台上编辫子载歌载舞，真令人有耳目一新的感觉。

贾碧云在北平载誉南返，林颢卿紧跟着渡海而来，他带来短打武生李兰亭、小生邓兰卿、老生陆澍田、小丑金一笑，连同下手把子，文武场面，浩浩荡荡到了北平，就在第一舞台安营扎寨。在当时第一舞台是北平最壮丽宽敞、容纳观众最多的新式戏园子，还有转台布景，只有杨小楼在第一舞台组班唱过（因为他是第一舞台股东）。至于梅、尚、程、荀四大名旦，在抗战之前，谁也不敢在第一舞台组班上演，因为园子太大，上不了七八成座，面子也不好看。那时候北平戏园子不时兴用扩音机，要是没有满弓满调的嗓门，坐在三楼后排往下看，人小如蚁，声音似有若无，简直跟看无声电影差不了许多。林颢卿以一个南方角儿，初次来平，居然敢在第一舞台唱黑白天，胆识魄力可真不小。

林颢卿每天晚上都是连台本戏，什么《狸猫换太子》、《孟丽君》、《三门街》、《天雨花》等，有时星期白天也唱：单出戏如《杜十娘》、《阴阳河》，全本《宝莲灯》、《妻党同恶报》，想不到黑白天都能上个七八成座儿。林的嗓子虽然不错，可是尾音有点带沙，他的戏做工极为细腻，跷功柔媚自然。后来尚和玉加入，他跟尚的《战宛城》，“刺婶”一场翻腾扑跌，闹猛火炽，比北派武功，别成一格。当时朱杏卿（琴心）还在青年会英文夜校就读，他若干花旦戏，都经过林的指点。朱身材修长，总觉得上跷之后，身量显得太高，林告诉他说：“京剧里若干花旦戏都踩跷，才能显出柔情绰态，绚丽多姿、自己千万不能弯腰缩背，以示娇小，如此一有顾忌，什么妩媚艳逸的身段，就都表现不出来了。踩跷是一种舞台艺术，跟芭蕾舞的舞鞋，有异曲同工之妙的。”朱琴心受了林这段话的影响，所以后来下海，凡是跷功戏，如《得意缘》、《战宛城》、《阴阳河》、《采花赶府》一类戏一律绑跷毫不偷懒，老伶工的敬业精神，实在令人佩服。

田桂凤、路三宝之后，筱翠花的跷功以巧致多姿、风采盎然，称为独步。筱翠花自从鸣盛和报散，转入富连成习艺后，苦练跷功，十年如一日，出科后就搭入斌庆社。俞五因为社里学生年龄稚小，叫座力差，于是约了若干带艺而来的青年隽秀，旦角有筱翠花、六六旦，生角有五龄童（王文源）、杨宝森，后来又加入李万春、蓝月春、杜富兴、杜富隆，人才济济，鼎盛一时，在科班中，可跟富连成平分秋色。六六旦是梆子花旦，徐碧云、俞华庭是科班里顶尖儿人物，每天清早都在广德楼戏台上练功，由俞赞庭照料督促，筱翠花每天跟着大家一块儿练功耗跷。有一年冬天，他在冰上耗跷，冰上有一块冰疙瘩，他一疏神，绊了一个斤斗，手腕子折了不说，还把脚腕子拧伤，所以筱翠花虽然踩得稳练，可是细一瞧走起步来有点里八字，就是这个缘故。

筱翠花唱《醉酒》永远上跷，是老水仙花郭际湘的亲授，又经过路三宝的指点，他在《醉酒》里有个下腰反叼杯甩袖左右卧鱼身段，锦裳宝带，彩屐飘举，半斜半倚，慵妆醉态，姿势优美柔丽之极，看起来似乎不太难，可是临场腰劲腿劲稍欠平衡，就难免出丑。就这个身段，不知练了若干遍，才敢在台上爨演。有一年王承斌在三里河织云公所为母做寿，中轴有一出筱翠花《醉酒》，梅兰芳、余叔岩合演《探母回令》。梅很早就进了戏房，为的是看看于老板的《醉酒》，看完之后，梅跟人说：“看过于老板的《醉酒》，咱们这出戏，应该挂起来啦。”虽然是梅的谦词，可是足以证明筱翠花的《醉酒》火候分量如何了。

荀慧生原名白牡丹，跟此间名花脸王福胜是师兄弟，荀在坐科时专工梆子花旦，跟尚小云是一时瑜亮。出科后就到江南一带跑码头，经过南方高明人士指教，改工皮黄，唱做念打，一律走的是柔媚的路子。由陈墨香给他编了若干荀派本戏，大受妇女界的欢迎。后来因为身体发胖，研究出一种改良跷，给半路出家票友下海，没有幼功的花旦大开方便之门，用不着三冬两夏踩冰砖、站墙根耗跷练功了。京剧跷功艺术能够到现在维系不坠，荀慧生的改良跷实在有莫大影响呢！

继筱翠花之后，小一辈儿花旦跷功好，要属毛世来了。毛世来在富社坐科的时候，正式出台以一出《卖饽饽》走红，甚至广和楼听众中，有所谓“饽饽党”，那就是捧毛集团。毛娇小婀娜，明眸善睐，做表入戏传神，萧和庄（长华）常跟萧连芳说：“毛小五儿开窍得早，浑身是戏，将来可以大成，也能小就，你们要好好调教他。”

《立言报》的吴宗祜主办童伶选举，毛世来以一出《飞飞飞》（《小上坟》）夺得旦部冠军，当时戏校的侯玉兰认为旦部冠军，应当由正工青衣膺选，至不济也得是花衫子，现在花旦鳌头独占，实难甘服。后来吴宗祜拿出一封信给侯玉兰看，是冀察政务委员会一位重要人物写给《立言报》社长金达志的一封信。打算购买十万份《立言报》，把报上的选票全部投给毛世来，让他荣登童伶主席宝座。吴接到此信，仓皇无计，求救于齐如山、徐汉生、吴菊痴等人，大家都期期以为不可，一直拖到选举揭晓，李世芳荣膺童伶主席，毛世来荣获旦部冠军荣衔，足证毛世来当时在童伶中，号召力如何了。

毛世来两个哥哥庆来、盛来都是摔打花脸出身，所以毛世来耳濡目染对武功特别爱好，他跟武旦阎世善一块儿练功耗蹀，决不松懈偷懒。同科师弟小武旦班世超说：“毛师哥上蹀之后，力矫耸肩踏步、摇摆趑趄的不良姿势，工夫下得深了，不但蹈蹈自如刚健婀娜，一曲《飞飞飞》宛若素蝶穿花，栩栩款款。他得了旦部冠军，是实至名归，要是有人还不服气，那简直是自不量力了。”毛世来对前辈师哥们，最佩服的是于师哥连泉，托人代为向小老板先容，极想拜列门墙。不知为了什么缘故，后来忽然变卦。有人说筱翠花看过毛世来的《小上坟》，认为毛的蹀功做表，都跟他相差有限，只是火候尚未到家，若再掰开揉碎给他一说，自己可就没饭啦。传言虽未必真，可是毛世来想拜列门墙的夙愿，倒是一点儿也不假！

故都剧评人景孤血对毛世来最为激赏。景说：“毛世来《战宛城》邹氏下场的走跟《翠屏山》潘巧云的漫步，一个是孀居贵妇，愁眉蹙额，仍不失娴雅修嫠的走，一个是柳颤莺娇，春情冶荡，纵意所如的走，两者身份不同，心情有异，所以走法轻艳侧丽，自然有了差别。”如此说来，真可谓脚跟能把心事传了。徐凌霄称景孤血剧评能研机识微，可算知人之言。

台湾的各军剧团，近年来也培植出不少花旦武旦隽才，如刘复雯、姜竹华、杨莲英、翁中芹，还有乾旦程景祥都是在蹀上下过一番苦功，才有今天成就的。可是也有一些小一班档的十之八九犯了耸肩、摆手、摇晃、站不稳的毛病，让台下看了真替他（她）们提心吊胆捏着一把汗。近来看了几出小武旦们打出手戏，蹀没练好先学会偷懒，《青石山》的九尾仙狐、《泗州城》的猪婆龙都不蹀，大脚片踢八根枪，还掉满台，大概再过几年，蹀也跟耍獠牙、撒火彩同一命运，自然而然归于淘汰了。

扇话

中国早年在农业社会里，每年到了盛暑时期，甭说冷气机，就连电风扇、抽风机一类驱暑散热的工具，也是梦想不到的。所以到了溽暑逼人的夏天，无论是文人雅士、贩夫走卒手中都少不了一柄扇儿，虽然团扇、折扇形状各异，芭蕉、雕翎品质不同，可是其为驱虫招风的作用则一。

中国文字向来是蕴藉俨雅为世所艳称的，当年北平的书画名家，每年春末夏初，总要在中山公园举行一次扇面书画展，全部都是扇面，每年都有不少创意之作出现。一张扇面一两元钱，最贵也没有超过八块钱的。中国画会会长周肇祥（养庵）给这个画展题名“扬仁雅集”，既峭健简古，又贴切清新。现在回想起来，让人觉着中国文字实在太奥颐深秘了。

台湾在光复之初，有人把内地产品华生牌电风扇带来，拂暑生凉，算是最时髦的炎夏恩物了。可是过不了几年，大同公司新产品大同电扇问世，物美价廉、经久耐用不说，最令人满意的是转动无声，行销不久，就变成家户必备的拂暑工具。

近十年来台湾工业起飞，经济快速繁荣，电扇渐渐归于淘汰，由冷气机起而代之。照目前情形来看，各大都市固然都装设冷气机，就连偏僻乡镇，只要电源无缺，也都装上冷气。自从产油国家以石油为武器，油价一涨再涨，大家为了节约能源，于是又想起当年奉扬仁风的扇子来了。

依据古老传说，扇子原名叫“箒”，是轩辕黄帝大破蚩尤之后，创六书、演阵法、定六律、作内经、制宫室器用衣物时候发明的。有人说周武王始作箒，亦作翣，以蔽丧衬，以饰輿车。箒从竹，翣从

羽，推想是用竹片羽毛编织而成的扇子，在车前舆后障翳风尘的仪仗而已。唐宋以降，帝后乘舆仪卫所用长柄“掌扇”，实际是“障扇”，因为音同，一直以讹传讹，障扇就变成了掌扇了。

扇子的历史悠久，从古迄今，种类繁多，取材各异。大致可分为：

羽扇 最早的扇子是用鸟类羽毛编缀而成的，诸葛武侯羽扇纶巾，运筹帷幄，这位先贤的鹅毛扇子除了消暑驱蚊，似乎决胜千里，那把羽扇还有其他的妙用呢！湖南是出产羽扇最有名的省份，他们以鹰雁鹳鹤几种鸟类的羽毛熏染攒缀而成的羽扇，美观耐用兼而有之。所以早年宦游湘省外官进京，送人湖南羽扇是最受人欢迎的。晚清时期，芝麻雕扇很流行了一阵子。雕又叫鹭，种类极多，好处是羽管健韧，毫坚茸密，以东北长白山雪雕制出来的雕扇最为名贵。民国初年象牙柄的雕扇在北京古玩铺里还偶有发现，彼时也要二三十块银圆才能买得到手。其所以如此名贵，据说屋里胆瓶里插上一把真正雪雕或紫雕羽扇，蚊蠓蠅蝇都自动飞腾远避！还有一说是患严重感冒的人，雕扇轻挥，不必避风，也不虞再患感冒。

雁翎扇 顾名思义是用大雁翎毛组缀的扇子。清代在长城各口，除了戍卒之外，各设总兵一员驻守，唯独雁门关除了总兵之外，还多了一位额外守备。大雁是一种候鸟，每年交冬，所有大雁都要经由雁门关南去衡阳回雁峰过冬。听说大雁飞经雁门关，大约是风向气流关系，没有一只是从关上飞越的，一到雁门都是井然有序鱼贯从城门洞里飞过，每只大雁总要脱落雁翎一根。大雁来去胥有定时，当地人可以测知，叫做雁讯。等大雁过完，那位守备大人要负责点清落翎数目，还要具折赍呈兵部验收，留备制造箭羽之需。另选部分精品送内务府验收，制造长柄宫扇仪扇，发交銮舆卫使用。至于内务府制来供应内廷用的雁翎扇，有少数流落到民间，物稀为贵，再加上有人故意渲染，说是感冒虚弱的人，受不了硬风，用雁翎扇引来的是和风。一柄雁翎扇虽然比不上一把雕扇的价钱，可比一般鹅毛扇的价钱要高若干倍呢！

团扇 扇面是圆的。另有扇柄，犀角、广漆、象牙、檀根无所不备，扇面则用绸绢纱绫，箬蒲、芦茎绷裱编缀。江淹有“纨扇如团月，出自机中素”诗句，因为团扇大半是丝绢制品，所以叫做纨扇，其形团栾似月，又称“合欢”。

早年待嫁少女，都在女红上下工夫，闺中斗巧，扇面上的山水仕女翎毛花卉，或绘或绣，真是星编珠聚，绚练夔绝，神针妙手叹为观止。至于扇框扇柄，更是珠切象磋，玉琢金镂，令人为之目迷。这类团扇大多出自兰闺雅玩，至于仕宦商贾，因为携带不便，除非隐居燕息文人雅士，偶或用来引风障日而已。

笔者早年在北平琉璃厂德珍斋古玩铺看见过一柄乌黑锃亮广漆大团扇，中分不规律什锦格，每格一景，画的是西湖十景，署名林纾，是畏庐先生早年给贝子奕谟画的。林琴南晚年虽然也偶或作画，多系文人遣兴，简淡萧疏，想不到畏老在画艺方面，有如此深厚功力。当时系跟江西李盛铎（大斋）太年伯同去，他爱不释手，在世交前辈之前，我只好割爱。想起十景中“雷峰夕照”、“南屏晚钟”两景，布局用墨悠然意远，到现在还常在脑际萦回。

有一次应汤佩煌兄之约在他石板房府上吃螃蟹，饭后，在他老太爷铸新先生书房，看见过一把极为别致的团扇。扇柄是镂纹棕竹，并不稀奇，妙在扇面全部用朱黄色细篾片编成什锦花纹，中间竖立一座褐色木质雕镂危崖，崖顶有一只昂首翘足兀立的瑞鹤，鹤顶嵌有一块珊瑚雕刻的鹤顶红，中间镶有小米粒大小银珠五粒。铸老说是在武汉商铺督办任内，一位云南苗族酋长从祖传祭神用的黎香木截下来送给他的。这种木木龄已有千年，不朽不腐，能辟瘴毒。那五颗小银粒，更是苗疆巫师行法用的至宝，如果经过修持锻炼，可役鬼魔。别小看那几粒银珠，虽然没有传过大法，可是三尺之内，蚊虫蝇蚁绝不来侵的。汤住心居士是修持密宗正法的，对于驱魔役鬼，自有他一套看法，那扇上银珠，既然能够驱蚊逐蚁，所以他把那柄团扇就放在佛前供养了。可惜笔者去汤府吃螃蟹的季节，已届深秋，北地寒早，蝇蚁潜踪，扇上银珠是否真能驱蚊逐蚁，已无法试验，未免令人失望。

折扇 古称聚头扇又叫折扇，据说从南北朝时期就从高丽流入中国了。照宋人笔记记载，折扇以蒸竹、象牙为骨，敷以绫绢，饰以金玉。元代高丽贡品中，就有折叠扇在内，所以说折扇出自高丽。扇子以苏州、杭州做的最为精细工巧，文具庄南纸店，都以苏杭雅扇来号召，就连夏天背着串铃箱，下街串胡同，给人换扇面、添扇骨、紧扇轴的货郎儿，也都口口声声说他的货色是从苏杭两州趸来的呢！

谈到折扇的扇骨和扇面，其中讲究可多了！要往细里说，用两三万字也写不完，姑且先从扇骨子来谈谈吧！

扇骨子约分竹、木、牙、漆四大类，拿竹扇骨来说就有若干种。最普通的是水磨竹，讲究竹纹匀细平滑，里骨软中带韧，不节不疣。棕竹，颜色有紫、有黑、有褐，有一种竹节上带白斑的，如果匀密适度，就更为名贵了。湘妃竹，据说大舜崩逝后，二妃哭帝，泪染于竹，斑斑似泪痕，所以叫湘妃竹，因为斑纹耀彩，奇裔交织，依其形态色泽大小、疏密，分为螺纹、凤眼、紫菌、艾叶、乌云、朱点等名堂。这种竹子，以湘桂所产最佳，而桂尤胜于湘。当年收藏湘妃竹折扇的，首推盐业银行韩颂阁，他有各种纹彩湘妃竹扇二百多把，不但扇骨子好，扇面上书画，都是由明到清的时贤手笔，并皆佳妙。他视同瑰宝，放在银行保险箱里，不是玩扇子同好，他等闲不肯轻易拿出来供人鉴赏呢！

此外，名琴师徐兰沅收藏湘妃竹的扇子也不少，徐在北平琉璃厂开了一家竹兰轩，以制售胡琴、二胡为主，胡琴上的“担子”、“弓子”、“筒子”，都离不开竹材，所以他不时要跟竹行人打交道。有一年跟他交往多年的一家竹行，年近岁逼，一时无法脱手，徐大爷一慷慨，二十多包材料，竹兰轩一律全收给包圆了（北京话，全买下来的意思）。谁知后来打包一看，其中有四包全是湘妃竹，当然胡琴铺除了做担子，根本用不上湘妃竹。别瞧徐兰沅是梨园世家，可是人极风雅古博，平日喜欢临池挥洒一番，体势极近樊云门，几可乱真，闲来还爱盘盘汉玉，玩玩鼻烟壶，对于玩玩扇子，更是内行。这批湘妃竹经他量材器使，爬罗剔抉，居然让他制成四十几把上品湘妃竹的折扇来。其中有两把斑痕明晦、螺纹重叠，一把像极达摩祖师在蒲团上参禅打坐，意境高古，另一把仿佛游鱼喋藻，也是栩栩如生。扇子打磨完成，正赶上红豆馆主溥侗到竹兰轩小坐，徐大爷心里一高兴拿出来一献宝，谁知侗五爷一阵软磨，好说歹说，愣是把妙趣自然达摩面壁的湘妃竹扇拿走了，后来拿一部蒋衡写的初拓“十三经”全套回赠。虽然也非常名贵，可是徐大爷心里总觉得不十分惬意呢。

名小生姜妙香有把湘妃竹扇子，是冯惠林得自大内，给了女儿冯金芙，金芙后来给姜六续弦，所以这把扇子，落在姜六手上。扇子上竹斑，仿佛一塘荷钱游鱼戏水，鳞鳍相接，可贵处在毫不雕镌，纯出自然，跟徐兰沅的那把，可称天造地设的一对，姜圣人把那柄扇子视同拱璧。至于同仁堂乐元可、大隆银行谭丹崖都珍藏有几把名贵的湘妃扇，虽然都属精品，可是要跟韩、徐的收藏比较，似乎仍逊一筹。

乌木扇 文人雅士所用扇子中，乌木扇尺寸算是最大的了，扇骨长度没有少于一尺六寸的，宽度总在一寸以上。刘石庵在外间给人写屏幅对联，没有带镇尺，就拿乌木扇子代替，取其宽长厚重。后来大家竞争大尺寸乌木扇，日久相沿成风，想买一把玲珑小巧的乌木扇还不容易呢！乌木坚实，不易奏刀，所以乌木扇骨以素面不雕的居多。当年在上海给犹太富商哈同伉俪设计建造爱俪园的乌目山人，因为乌木跟乌目同音，他专门搜集木扇子，重金不吝。他居然有名家雕刻极为工细的乌木扇子六七柄之多，上海著名遗少刘公鲁常开玩笑说，乌目之所以为乌目，就是因扇子而享名的，否则谁也不知乌目山人何许人也。

海象牙扇 海象是生长北极冰雪里的，一对长牙可达三英尺左右，赋性凶猛，可是向来人不犯我，我不犯人，徜徉北极，在动物中算是一霸。因为海象一发威，径尺钢板的艘舰巨舰都能弄穿，所以北极圈的动物谁都不敢轻易招惹它。民初著名俄国通范其光（冰澄）担任中东铁路理事会华方理事时，关于中东铁路的一切，事无巨细全都了如指掌，俄方对范氏又敬又恨，千方百计压迫范氏离职。到范交卸离位，俄方有一位理事，送了他一对海象牙，范拿它做了几十副牙箸外，把其中精华部分，制了两柄折扇子。

当时于啸轩、吴南愚、沈筱庄几位刻牙高手都在北平，他们能用单刀浅刻，在方寸象牙刻上六七千个细如毫发的小字，可是谁也没在海象牙上试过刀。范冰老想在海象牙骨子上雕刻字画，他们都不敢应承。后来打听到另一位名家白铎斋刻牙刻竹，能用阳文深镌，就以重金请白氏奏刀。一面刻的是《般若波罗蜜多心经》，另一面刻的是《十八学士燕乐图》，刻成之后，他选了一把送给曾任中东铁路督办的宋小濂。后来上海永安公司举行过一次扇展，这把扇子曾经在会场展出，有人疑为象牙，有人猜为鱼骨，但是谁也没有猜出海象牙呢！

玳瑁扇 轻柔招风，过长过厚则易碎裂，所以全扇骨用玳瑁制的还不多见。苏州灵岩山印光上人有一把全玳瑁折扇，是印尼一位高僧所赠，龟符呈斑，极为稀见。一般玳瑁扇子，多半是镶条嵌在竹心里，有的什锦扇用玳瑁做截格骨柱，黑白相间，也很别致。

虬角扇 好像虬角一定要染成深绿或墨绿才合格局，因为浓绿太显眼，所以用虬角做扇骨的并不太多。从前北平打磨厂有一家虬角店，偶然间得了一块虬角材料，足够做一把折扇的，经过染制后，绿柱为乌，反而有一种古拙素雅风格。后来被名小生金仲仁买了去，配

上泥金扇面，一面请姜妙香画王者之香翠谷幽兰，一面是朱素云写的半行半楷《洛神赋》，他视同珍宝。给荀慧生配戏时，在舞台上曾经用过一两次，平素还不肯随便展示呢！

檀香扇 以广东产的最有名，云南龙陵的产品也很出色。檀香分黄白两种，黄色檀香木纹柔细，香气馥郁，尤其妇女所用坤扇，平素用檀香末偎着，夏季拿出来使用，玉腕轻摇，不但馥郁满室，而且辟秽驱虫。从前暑中问丧吊祭都换上檀香扇，就是用来驱除异味的。

至于白檀香产在深山峭壑，采伐不易，所以白檀香扇子就极为少见了，从前何成浚（雪竹）先生有一柄白檀香折扇，窄骨密根，配上双料泥金扇面，雍容华贵兼而有之。当年上海之花唐瑛女士也有一柄白檀香扇，据说是她夫婿从法国巴黎买给她的，翠镂鸾翔，拿在绮袖丹裳美人如玉的手上，美术家江小鹑说：“那种柔情绰态，活生生是一幅最美的画图。”

剔红扇 剔红俗称“堆朱”，我国北宋时期就发明了，所谓堆朱，是把树脂漆，配上朱红色料，以坚硬的櫟木作堆胎，涂上漆料，等漆干之后再涂一层，一层加一层地堆集起来，可以堆到五十多次。漆越干，层次越多，才算上品。把木板剥落，用精巧的手法剔抉爬磨，镂刻出朱霞鬲彩、九色斑斓的花纹来。

明代剔红器具，以樽彝鼎卣祭器，以櫟盒首饰为主，到了清代，剔红技术日有进步，才扩及文玩用品，如砚台盖、剔红笔管、加胎水盂、镂空的如意等，到了康熙年间更有巧匠，做出剔红扇骨子来。乾隆喜欢以御笔宸翰写成扇面，赏赐近臣，如果配以剔红扇骨，恩宠殊荣，可就越发体面了。这种扇骨子，偶或流落民间，得之者无不视同瑰宝，民国初年琉璃厂鉴古山房有四把乾隆御笔剔红折扇放在一只锦匣里，索价五百银圆，以当时市价来讲，实在令人咋舌。

葵扇 又叫蒲扇，粤省高要县盛产蒲叶，质细而柔，所以蒲扇也是该县特产，因为销路广，利润厚，所以在编织方面技巧横出，花式翻新。广东豪门巨室，到了夏季珠罗帐里，总要放上一把细巧的蒲扇驱蚊。据说蒲扇扇出来的风柔和，风扇在蒙眬欲睡人身上不会受凉。北方池沼水塘少，不生长蒲草，每年初春，有一种卖南菜担子的小贩辗转渡海北来平津叫卖，遇上大宅门好生意，少不得拿出几把蒲扇来送给使女丫环做做人情。虽然一扇之微，可是比粗芭蕉叶又高明多

了，加上物稀为贵，受之者也都珍视爱惜，说不定主人家还要花钱买几把来赶赶蚊子呢！

芭蕉扇 北方人叫它芭蕉叶，其实也是粗放扇蒲叶子编的，北方不出产芭蕉，以讹传讹，就叫成芭蕉叶了。北方人用芭蕉叶的在劳动阶层很普遍，谁又知道是从闽粤地区成包论捆海运到黄河流域来销售的呢！民国三十五年春节，热河北票煤矿同仁爨演京剧，生旦净末皆全，独缺小丑，有一出玩笑戏《打面缸》，王书吏一角愣拉笔者承乏。王书吏出场例应拿一把芭蕉叶还要剪去四边，遮着面孔出场，才合格局；当时，东借西寻，整个煤矿就是找不出一柄芭蕉叶来，年轻人甚至于不知芭蕉叶是什么样。敢情自从“九一八”沈阳事变发生，海运断绝，难怪热河年轻一代没看见过芭蕉叶了。

前些时大鹏在文艺中心公演有一出《香妃恨》，有一场马元亮饰演纪大学士在内廷编纂《四库全书》，顶翎黼黻，手上偏偏摇着一柄芭蕉扇，似乎有点不伦不类。可是据夏元瑜教授说：“别看那把不起眼的芭蕉扇，还是从美国买来的呢。”笔者听了一把芭蕉叶都要从国外进口，似乎浑身都有一种说不出的滋味，我想与我有同感者，必定不乏其人。

广东人做生意，脑筋特别灵活，他们鉴于杭州西湖名产天竺筷子，用钢针画画题字，非常别致。新会有位姓伍的秀才，灵机一动，想到何不在芭蕉叶上也火绘一番呢！可是芭蕉叶脆质轻，比在筷子上火绘，可又难多了，太轻烧不出火纹来，重了会把芭蕉叶烧穿成洞。经他用心琢磨，居然让他研究出一种可行方法来：在芭蕉叶上轻轻铺上层滑石粉，要细要匀，钢针的热度要控制适当，火痕过处山水人物，花鸟虫鱼，都能得心应手栩栩如生。这样一来，他火绘芭蕉扇的生意自然日升月恒，没过几年，他已面团团做富家翁了。

北平艺专有个学生，因为爱听大鼓，整天往天桥如意轩和茂轩捧大鼓，缺课太多，被学校勒令休学。他穷极无聊，于是趸点粗芭蕉叶，在天桥摆地摊卖扇子。他在油布上画好三种图案，一是猛虎踞林，一是龙潜巨浸，一是龙凤交吟，先把图片盖在扇面，以图钉嵌牢，再用一种无色无臭的胶质液细刷均匀，放在一具带有小风箱的炭炉旁吹拂三五分钟，拿去图片，风云龙虎各具妙姿，好在不沾污，不落色，索价仅十大枚铜元，一天卖上一两百把，足够他当日买醉听歌的了。可惜抗日军兴，他就失去了踪迹，他的烟熏艺术也就失传，后继无人了。

潮扇 是广东潮州特产，制扇子的竹筋光致柔细，软中带硬，扇面所用葛绸，也是织出来给潮扇专用的。潮州扇行有专画扇面的师傅，他们专卖“加官晋爵”、“财源辐辏”、“天官赐福”、“五子登科”一类吉祥画，布局、着色、衣着、脸型都极为工整富丽。虽然稍有匠气，但不庸俗，所以体面一点的人家，夏天胆瓶总会插上一两把潮扇驱暑。潮扇好处是轻而招风，物稀为贵，现在也成为古玩铺的古董啦。

折扇因为携带方便，扇面上又可以题诗作画，颇有保存价值，早已成为文人雅士把玩珍藏的古董。有专门讲究玩扇骨的，论雕刻有“单刀浅刻”、“双刀深刻”种种不同的刀法。以式样分有“阳文皮雕”、“阴文皮雕”、“代沙地”、“不代沙地”种种式样。早年白铎斋、于啸轩、吴南愚、沈筱庄、张志鱼都是京华刻牙刻竹的高手。白铎斋所刻阳文深刻的扇骨子，更是一般玩扇子朋友所公认个中魁元，于吴两位牙优于竹，沈张二人竹胜于牙。而沈筱庄书法虽不高明，而竹刻仿前人山水人物，行楷篆隶，却能深入神髓，惟妙惟肖。民国二十年后，沈因目力、腕力均不如前，只应刻牙而不刻竹，一把沈氏阳文皮雕沙的精品，就要七八十元了。

谈扇面以同道堂精选，一面泥金，一面朱砂称极品。这种内廷特制御扇面，不但泥金匀致厚重，而且不用掸粉极易着墨，真品在扇面左下角，有一葫芦形“同道”二字暗记，另面朱细色鲜，永远如新。笔者见过一柄黑漆嵌螺钿的扇子，一面泥金是清高宗御制诗《秋兴》律诗，另一面朱砂底是画苑沈恭工笔大青绿勾金线一株翠竹，上面落着一只翡翠鸟，顾尾剔翎，朱红浓绿，不但画好，在配色上更见巧思。

洒金扇面，又分洒金跟五色块金两种，洒金要细密匀称，块金要金滕光莹，不简不繁，这种扇面多半是御苑清玩，偶或赏赐词臣勋戚的。

绫绢扇面，据说是江南织造的贡品，颜色分浅绿、瓷青、粉红、绛紫几种，尤其青紫两色，因白菱研金银铅粉写字作画，吃墨受色滑润流畅，异常名贵，外间极为罕见呢！

乾隆皇帝最好吟诗题字，让造办处仿宋制了一批染色扇面，虽然色泽淡雅，可是容易褪色，于是让造办处到江西的铅山、临川、鄱阳，浙江的常山、上虞、绍兴、松山，安徽的歙县、宣城等处重金礼

聘各地造纸名家云集京都。除了遵古仿造各式笺纸外，并且兼制各种扇面，于是粉笺、蜡笺、蜀笺、葵笺、藤白、罗纹、观音、龙须、碧云春树、团龙翔凤、金银研花扇面五彩粉披形形色色，纸张则仿宋仿明，清奇奥古，靡不悉备，后来进一步更能仿造经笺、瓷青、高丽发笺，可称洋洋大观。

宣统出宫后，故宫博物院曾把库存一批皮货、绸缎、茶叶、药材、笺纸、扇面一并标售，笺纸、扇面早被琉璃厂几家识货的古玩铺囊括瓜分。笔者在傅沅叔家看见过几卷蜡笺，几张朱黄色扇面，都是从琉璃厂古玩铺搜求来的呢！他听荣宝斋掌柜的说，扇面精品都被湖社画会的管平湖、何雪湖两人重价得去，何雪湖后来以一百银圆一张代价，让了两张泥金扇面给吴湖帆，吴自己舍不得画，又不愿请人画，抗战时期被梁众异强索而去，真是太可惜了。

笔者在无锡，看见当地巨绅杨赞韶手上拿着一把出号大折扇，一面画的是《鬼趣图》，署名遁夫，一面写的是全部《孝经》，署名花之寺僧，原来是扬州八怪罗两峰的大作。扇子长近三尺，宽约寸半，比起当年北平市井混混儿（不良少年）手里拿的那把水磨竹绛紫油布面，上绘梁山好汉一百单八将钢轴大折扇还显得雄伟。当时我觉得很奇怪，常人何用偌大折扇，杨又是位文弱书生，拿在手上实在太不相称，彼此初交，又未便动问。后来经柳诒徵前辈告知，这种巨型折扇叫做神扇，是每年城隍老爷保境安民，出巡辖内，信士弟子黄沐恭绘，敬献城隍使用的。北方各省很少举行城隍出巡盛典，所以这种出号尺寸的神扇，就极为罕见了。

先姑丈王嵩儒侨寓岭南多年，有很多广东习惯。有一年他在北平寓所忽然一高兴，做起七巧节来。他家宝禅寺的花厅，前廊后厦幽敞崇闳，从玉堂到月台，紫檀八仙桌一张接一张摆满了都是小巧珍玩，精细陈设，同时陈列着牛郎织女衣物用具。例如牛郎蓑衣芒鞋长不盈寸，织女的花鞋丹裳，以及车辇伞扇比一般玩具还小着若干倍，都是出自兰闺雅兴，妙手裁成。其中有一柄檀香折扇，长仅寸半镂空凿花，居然有书有画。我当时认为这恐怕是世界上最小的折扇了，谁知今年春间在外双溪“台北故宫博物院”，看到十全老人珍玩小多宝格里，有一把棕竹折扇，长度尚不足一寸，虽然不能打开来观赏，料想必定是词臣供奉精心之作，那比舍亲府上所见那柄迷你檀香扇，又小巧精致多啦。

从前相声艺人侯宝林说：“从扇子就可以看出拿扇子人的身份来了。扇子可分五大类，‘文胸’、‘武肚’、‘媒肩’、‘优头’、‘僧道领’。文人学士舞文弄墨，劳心多，劳力少，只要清风徐来，扇掬胸襟，就足以消暑却热了，所以叫文胸。武人勇士，身强体壮，整天耍刀练剑，劳力多于劳心，箒扇轻摇，实在不能解暑，腕力又强，裆腹首当其冲，所以叫武肚。百家门的三姑六婆，站在人面前总是胁肩谄笑，除了自己掩面遮羞，就是对当事人逢迎挥扇，扇子多半扇在对方肩膀上下，所以叫媒肩。早年京剧演员，无论三伏天多么炎热，也没有歇夏一说，戏装又是里三层外三层密不透风，名角伏天登台，跟包的除了擦汗饮场之外，还有一份兼差，就是站在下场门用木头把儿大鹅毛扇子给角儿打扇。不管扇出的风有多冲，可是怎样也透不过彩错镂金的戏装去，在台上打扇，只能一扇一扇地往头部推送，所以叫优头。早年在戏班里，还有一项不成文的规定，凡是在台上给艺员们打扇，用大蒲扇、大芭蕉叶，或是各种翎毛羽扇均可，唯独不准用鸡毛攒的扇子。按说鸡毛扇扇出的风寒能彻骨，亡人停尸待殓，用鸡毛扇扇过，可以延长腐臭时间。梨园中避忌甚多，所以没有用来打扇的。和尚、老道所穿海青鹤氅，厚重阻风，内衣松宽，拉开衣领来扇，才能迎凉解热，所以叫僧道领。”侯宝林这段话，可以说观察入微了。

民国初年时兴了一阵子合锦折扇，叶楚伦先生跟吴蓉女士结缡之喜，叶楚老认为有两件贺礼是他最珍视的，一件是袁寒云用宣德朱红锦绢亲笔集句喜联，上联是“一夜入吴，双栖鸾凤”，下联是“千秋题叶，独占芙蓉”。语虽近谑，但信手拈来贴切工整，才人吐属，毕竟不凡。另一件是张溥老送的一把集锦扇子，两面诗词书画，都是硕彦针对新人嘉礼初成、催妆画眉之作，旖旎清蔚，的确是一件珍品。

盐业银行张伯驹，玩扇子是驰名南北的，他所收藏扇子以时贤书画为主，因为他是戏迷，跟梨园中能书善画的名角们，都有深厚友谊，所以那些人的字画，可以说他网罗靡遗。笔者看见过他的一柄集锦折扇，一面是梅、尚、程、荀加上王琴侬的画，另一面是余（叔岩）、言（菊月）、王（凤卿）、时（慧宝）加上郭仲衡的字。这几位的字画，在梨园行可算一流高手，而且跟张伯驹的交情都非泛泛，所以每人都是用笔精审，雅贍工致，比起他们平素一般应酬字画，气格意境就迥不相同了。

有关扇子的遗文逸事尚多，一时也说之不尽，容以后再谈吧！

铁臂大元“蟀”——秋凉白露话蚰蚰

蕞尔小虫却有不少丽雅的芳名

我在四五岁没到读书年龄，每天清早也就是矇眊亮，就起床磨着家里护院的武师马文良学拳脚，学不了三招两式，又掰着他带我到晓市抓草虫，好拿回来喂鸟。据说像靛颏、八哥一类能言会哨的鸟类，要给它活食吃，羽毛才能光滑，哨声才能清脆。

抓回来的虫儿，自然蚱蜢、螳螂什么都有，有一次在盛草虫的口袋里，倒出来两只迷你型的小蚰蚰来，叫的音调悠扬清越，我舍不得拿来喂鸟，于是装在一支火柴盒里，送给祖母去看。她老人家对鸣虫种类认识得最清楚，说那不是小蚰蚰叫金铃子，是蟋蟀别种，江南一带很多，京津各地可极少见。当年住在苏州，每年初秋，墙阴幽草里都有金铃子鸣声断续，音波柔美，列为兰闺雅玩。北方人不认识它是金铃子，愣叫它金钟，称之为小蚰蚰则可，叫它金钟可就错了。说完顺手从抽屉里拿出一只精致细巧牛角雕花嵌有玻璃的小盒来，让我把那对金铃子挪到牛角盒里饲养，此后才引起我养蚰蚰的兴趣。

开始读线装书的时候见到一个“蜚”字，老师说音“巩”，只知道是一种昆虫，后来读《尔雅》才知道“蜚”就是蚰蚰最古的名字。别看蚰蚰是蕞尔小虫，可是特别受人青睐，给它起了若干芳名，文人雅士呼之为“秋虫”、“秋蜚”，闺中巧妇唤它“促织”、“趋织”，南方人称之为“蟋蟀”，北方人叫它“蚰蚰”，本省朋友又叫它“乌龙仔”。“蟋蟀”二字名称虽雅，可是音促而仄，所以大家就都叫它蚰蚰也比较顺口而且通俗些。

掏蚰蚰要懂门道，绝不许空手而回

北方捉蚰蚰叫掏，南方叫灌，行家一听你叫捉蚰蚰，就知道您是新出道的雏儿了。每年一过中秋庄稼收割之后，青青草原就可以下乡动手掏蚰蚰了。在北平掏蚰蚰很少单人独骑，都是约上三五同好，赶在关城门之前出城，事先准备好干粮、水壶、电筒、药物，带着掏蚰蚰一应工具，长短铁杆子，铁头手锤子，蚰蚰罩子，冷布做的晾子口袋，此外水囊、小喷水壶、火柴、闷灯都是必不可少的物件。掏蚰蚰专家要手脚轻耳音好，一听见虫鸣，就能断定这条蚰蚰的强壮老幼，是上将之选，还是下驷之材，值不值得捉捕。蚰蚰虽然躯体很小，可是听觉锐敏，而且异常油滑，它一听到脚步声，把翅膀一压，就能让原来的声音韵律变得忽远忽近，让掏蚰蚰的扑朔迷离，摸不清方向，它好从容逃遁。

蚰蚰都是穴居的，不管是土堆、石缝还是树根附近公蚰蚰（俗名二尾）的巢穴洞口，总有一小块地方，收拾得平滑干净，以便引诱母蚰蚰（俗名三尾）来媾合。掏蚰蚰的认准方位，找到洞穴，在距离洞穴半尺左近，把杆子插了进去，用火折子或手电筒照向洞口，把杆子一摇撼，蚰蚰受了震动，惊慌失措，必定是三尾先蹦出洞来，立刻用罩子把它扣上，等不了一会儿，二尾也跟着蹦出来了，也用罩子扣住。蚰蚰都喜欢往罩子顶上爬，这时候把晾子口袋松开袋口，把罩子对准袋口一吹，蚰蚰就自然蹦进口袋了。有经验的人碰上运气好，一晚上平均掏个二三十对是常有的事，可是熬一整夜白跑一趟的，也不算稀奇。不过掏蚰蚰有个小迷信，假如哪一晚毫无所获，再不济也要掏一两对梆儿头回来，说是压罐，否则这一季别想掏到好蚰蚰（梆儿头是一种只叫不斗的蚰蚰，叫起来声如敲梆子声音，所以叫它梆儿头）。这虽然是一种迷信，可是掏蚰蚰的朋友都信守不疑。

四黄、八白、九紫、十三青，共分三十四等

有养蚰蚰专门经验的高手，把蚰蚰分为四种，计为四黄、八白、九紫、十三青，共分三十四等。黄种以铜皮黄为上选，白种推白麻头最杰出，栗壳紫是紫种里魁首，蓝靛额是青色里状元。以色泽论，大致是：白不如黑，黑不如紫，紫不如黄，黄不如青，话虽如此，可是某种色泽中出了一只大材斩将夺旗勇冠三军的巴图鲁，也不是没有的。以形态论，额要方，颈要壮，腿胫必长，翅翼能张才算上选，至于头尖、颈缩、腿短、脚软就品斯下矣。关于贾似道《促织经》所列琵琶翅、梅花翅、青金翅、紫金翅、乌云翅、齐膂翅、锦蓑衣、三段锦、红铃月、额头香、色脂铃五花八门的匪号异名，全凭豢养者任便吹嘘，并没一定准绳的。

蚰蚰决战能够沉着耐战，是胜败的关键，这跟它生长的地方关系最大。苏州有位最负盛名的蚰蚰把式席师傅，他说：“生于浅湿温土者其性软，生于石隙幽岩者其性刚，生于蓼渚芦湾者其性和，生于砂岩枯木者其性躁，生于坟墓砾丘而体硕声昂者，必定勇往直前，凌厉耐战，堪当总戎之选。”这些说法是根据《促织经》、《蟋蟀谱》记载，再加上临场观察实际经验荟萃心得而来，都是十分可靠的。

盆养之外，还喂蚡蛤酥、虾虎蛋以壮筋骨

蚡蚡按大小、轻重、色泽分类后，再把犯有仰头、卷须、嗑牙、晃腿种种不敦品的剔除外，然后把材堪大用的一雄一雌放在一个罐里，把式们的行话叫“盆”起来，等到正式下场才不会躁进而有耐力。养蚡蚡第一要手轻心细，而且要有耐性。蚡蚡罐子在使用之前，先得用细砂土砸底（北平蚡蚡把式总提倡用平则门外核桃园的细沙土，说是软硬粗细最为适宜，其实无非骗东家几文脚力而已），以免存水。每天清晨趁露水未干，先把罐子洗涮干净，然后把食罐水罐也冲洗一遍，将毛豆砸碎放在食罐里，清水添在水罐里，更讲究的人家，甚至于把荷叶上的朝露接下来，给自己心爱的秋虫当饮料，说是可以增长气力。

蚡蚡把式更各有各的秘方饲料，什么蚡蛤酥、鳊鱼脑、虾虎蛋、芡实肉、松子仁、茯苓叶都是他们用来强壮蚡蚡筋骨的营养剂。

蚡蚡罐里还要安放一具“过笼”，大约有四分高，六分宽，两头有洞供蚡蚡出入，原料以澄泥烧的居多，年代越陈越好。因为新的过笼火气没褪净，蚡蚡的须容易变脆，一下斗盆一两回合就会拗折，虽然无关胜负，可是对于声势，可就大有影响啦。

谈到蚡蚡罐儿，讲究更多，凡是玩蚡蚡的，从南到北都知道赵子玉的罐子最好，玩家要拥有真正赵子玉的罐子半桌以上才算够谱儿（半桌十二只）。赵子玉是河北省三河县人，他毕生以烧蚡蚡罐为业，他家有块坨地，土质细腻光润，制造出蚡蚡罐来澄泐似玉，不传热，不渗水。共有大小两种，大的五寸见圆，小的只有三寸半，盖子厚重有五分高，盖起来严丝合缝，绝不透光。盖底罐底都烧有“古燕赵子玉”五个字长方正楷图记。

舍亲札克丹送我的赵子玉蚰蚰罐

笔者刚懂得养蚰蚰，在舍亲札克丹家，偶然发现他家从小客厅到花园，中间有道花墙子月亮门，里外镂空墙壁光滑不见苔痕，细一看才知道整堵花墙子都是用蚰蚰罐堆砌起来的。札家原本是清朝世袭铁帽子公，他的府门有一副对联，是顺治的御笔：上联是“开国元勋府”；下联是“除王第一家”。字虽普普通通，可是口气豪迈，遥想当年他家气势如何烜赫的了。

据说札的先世最爱斗蚰蚰，到了晚年不养蚰蚰，就把积存的蚰蚰罐砌成花墙子了，他知道我正在养蚰蚰，就说砌墙的都是普通罐子，过一两天挑选几个好一点的送给我玩。谁知没过几天，他带着听差，挑了一圆笼蚰蚰罐，一共是全桌二十四只，亲自给我送来。他告诉我市上卖的镌有赵子玉图记十之八九是赝品，他家砌墙的虽然都是真正赵家窑的产品，但是普通货，送给我的才是精品呢！

他指给我看，罐盖底沿镌有一只小葫芦，中间还嵌有一个篆书赵字，凡是有葫芦赵字的，都是赵子玉特选澄泥，亲自动手烧制的，一共也不超过四百几十只。据说早年赵子玉在三河县得罪了某王府一位皇粮庄头，不但捏词要送官治罪，而且仗势要把他那块澄泥坨地没官。幸亏札公爷在三河有块旗地，听得其情加以援手，亲自到王府关说剖白，赵子玉那块宝地才获保全。赵子玉感恩图报，凡有精品出窑，总忘不了送札恩公一份。我把札府送我的蚰蚰罐盖子翻过来细瞧，果然都有比玉米粒稍小葫芦赵的标志。同仁堂的乐咏西说：“我也有两只葫芦标的赵子玉的罐子，比一般赵子玉罐子要重八钱。”我上戥子一称，果然一点儿也不差。

虫将军拗怒兴戎，头触交锋

斗蚰蚰必须使用扞子（南方叫探子）来挑斗，最原始是使用促织草，其形状仿佛墙头长的狗尾巴草，一茎四穗，对节而生，绿野陇亩之中到处滋长。每年阴历四月底五月初草长到六七寸长，就把它采下来，剥开穗颈，茎皮里层，有三寸多长一撮柔韧软须，经过日晒风吹，锋芒变得更为柔软。上锅蒸熟去其青草味，阴干之后，拿来驱尾捻须，既能触发它的战斗性，又伤不了它的须尾。当年蚰蚰贩子都附带卖这种扞子。后来有人动脑筋把象牙或骨头签儿，用黄蜡丝线缠上几根老鼠须当扞子，那比促织草又高明多了。一般蚰蚰把式为了铺张炫耀，更是琢石磋玉，技巧横出，把自己用的扞子捌飭得珠光宝气以抬高自己蚰蚰的身价。

把式们说：“鼠须扞子有家鼠田鼠之分、雌雄老幼之别，其中还有不少窍门，足以影响战斗的胜负。”那些是属于把式们的奥秘，就不肯随便告诉人啦！

我国古代斗蚰蚰，原本是观赏它的智力、视力、胆力、体力、脚力、牙力，看看虫将军们拗怒兴戎，拂须切齿，头触交锋各种姿态的一种娱乐，后来才演变成以它们的胜负来做赌注，未免就失去娱乐价值了。

台湾在日据时代，以赌注斗蚰蚰就很流行，为了掩饰赌博行为，美其名叫“秋兴”。既然含有赌博性质，主持这种赌局的自然鱼鳖虾蟹品流庞杂了，不是钱财来路不正的有闲阶级，就是带点流气的纨绔子弟。总而言之开设赌局，必定有黑社会人物挡横，还得有日本刑警撑腰，否则没有不垮台的。赌局老板叫栅主，市区开局多在夜晚，乡村则在白天，至于时间地点，流徙不定，有跑腿的用暗号随时联络，局外人是无法窥其堂奥的。

赌场为防被抓，不用现金，一律用特制的小竹牌子当筹码，一根牌子叫一枝，金额大小由斗者双方临时约定，自己没蚰蚰而参加下注叫帮花，又叫跟彩。有些人不养蚰蚰专门帮花，所下彩头比本主还大，要是胜了，本主还能反过来向帮花的吃红，这种帮花大户，是赌场里最受欢迎的角色。赢家按一成给赌局抽头，赌注越大，分的彩金

越多，自然被他们视为财神爷啦。以上这些都是里港乡一位老乡长自身经历亲口告诉我的。

以虫会友，胜负只是茶叶几包

至于北平斗蛐蛐表面上是以虫会友，可是胜负分明之后，负方要送胜方几包茶叶，算是请朋友们喝茶道谢助威，不算赌博，所以大明大摆不怕官方加以取缔。早年北平东西南北城各有一处蛐蛐局，其中以西城的规模最小，南城的最大。笔者在学时期，家里虽然不禁止我养蛐蛐，课余跟同学们斗蛐蛐玩则可，到蛐蛐局去赌斗固所严禁，就是去赌局参观，家里也在禁止之列。西城的蛐蛐局丰盛胡同西口关帝庙（俗名小老爷庙）跟舍间相距不过百步之遥，可是格于家规，始终未敢越雷池一步。

有一天警察厅内二区署长殷焕然来舍间有事，临走他要到附近一带查勤，他拉着我一块儿出去逛逛，信步就走到小老爷庙啦。他要进去看看，我自然欣然跟着进去，庙里这座小竞技场搏战正酣，把个八仙桌挤得里三层外三层风雨不透，酒气烟雾熏人欲呕，我站在高凳上看，也看不真切，也不知道是谁胜谁败。大家看署长大人光临，虽说不是赌博，可也不敢过分嚣张，斗局草草终场，我也可以说是败兴而归。

南城的蛐蛐局设在前门外打磨厂三义老店的东跨院，有一年名震当时的“南霸天”钱子莲，从落岱进京到舍下来拜节。他是三义店的合伙人，正赶上北平养蛐蛐名家牙行“红果李”跟柿饼黄家在三义店蛐蛐大决赛，我磨烦钱三爷带我去开开眼界，他自从改邪归正追随先祖近二十年，他说带我出城听戏下小馆，祖母自然不好驳他面子。

虽是小道，亦可见世态的炎凉

蚰蚰局设在三义店跨院的五间敞厅里，窗明几净，是供客人们喝茶起坐的地方，后山墙一溜长条案，摆满了各式各样的蚰蚰罐子，都编了字号。屋里虽然收拾得极为干净，可是地下不用方砖墁地，而用确实的新黄土，说是蚰蚰局的规矩，我想蚰蚰蹦了容易找是真的。屋子正中放着两张榆木白茬儿八仙桌（不上油漆的本色桌子叫白茬儿），桌子上放着比海碗略小的澄泥斗盆，另外一头另设一张六仙桌。除了笔砚账册之外，正中放着一具精细的小天平，一头有一个擦得锃光瓦亮的细铜丝笼，另一头天平架子上排满了小砝码，入局的双方都要先把自己的宠物，送公证人称体重，然后登账记注。胜者挂红茶叶若干包，跟红注的姓名包数也要逐一登账，一切停当才能开斗。

双方当事人或蚰蚰把式以及跟红注的人，都坐在桌子四围观战，大家屏息注视，鸦雀无声。双方把蚰蚰放入斗盆，由公证人用杆子拨弄蚰蚰尾儿，引着双方对面，再用杆子轻轻撩拨双方触须，等到彼此拧须摇尾，进入短兵相接程度。如果双方势均力敌互相啄击，露出大牙咬在一起，能翻拧两个转身还不松嘴。等到第二回合双方能咬得腿断须残，大牙突出久久不能合拢。胜者乘胜追逐，振翼长鸣音节嘹亮，败者沿盆疾走，仓皇狼狈，风采全失。胜者虫雄主傲，得彩批红，败者垂头丧气，愤恨之极能把蚰蚰当场分尸。转眼之间，冷暖分明，此虽小道，立刻看出世态是多么现实炎凉了。

“李闯王”连斗九场，赢得茶叶四五千包

北平斗蛐蛐以若干小包茶算彩头，当时以铜元论值，说明是两大枚、五大枚或十大枚一包茶叶多少包来计筹的。彼时北平各大茶庄如东鸿记、吴德泰、张一元、庆林春都可以开茶叶票，开个千儿八百包悉听尊便，不拿茶叶，折现九五，等于赌现钱，反而更方便。北平有头有脸斗蛐蛐大户，计有牙行红果李家、外馆甘家、同仁堂乐家、名医秋癘子、天寿堂饭庄徐家，还有名须生余叔岩等，这些位都是三义店斗蛐蛐的豪客，有局必到。一开局每家都是论桌（二十四罐算一桌）把蛐蛐挑来，虽然不一定只只下场，可是论桌挑来声势浩大，也可先声夺人。每只蛐蛐大概都起有名号，什么铁头将军、无敌大师、赛吕布、勇罗成。红果李有一只叫李闯王的，连斗九场给他赢了四五千包茶叶，有些不学无术的人给蛐蛐起的匪号光怪陆离，听起来简直令人喷饭。

到了抗战军兴，日本人窃据华北，有钱有闲的人日渐稀少，顶多在街头巷尾偶或还有无知顽童拿出几只蛐蛐互斗为乐，至于大规模设局斗蛐蛐，华北一沦陷就成为历史上的名词了。

第一次国民大会在南京召开，笔者住在南京白下路一位世交年伯家里，晚饭后闲聊，就聊到斗蛐蛐上去了。据那位年伯说：“太平天国建都金陵时，因为东王杨秀清是个蛐蛐迷，所以当时斗蛐蛐就成为最时髦的娱乐。杨秀清所住八府塘别墅，有一间玉户珠帘专为斗蛐蛐的花厅，厅堂正中砌有一座云白石的平台，丹阶四出，供人立足，正对平台一块屋顶正中嵌有一大片明决瓦采光，天窗疏绮，晴空四照，虫将军厮杀搏斗，可以看得纤细靡遗。可惜旧日明堂宏构，现已沦为散装粮仓，否则倒可以带你去一窥昔年太平天国的琼圃丹垣豪华残迹呢！”

后来我在苏州胥门外一家叫兰苑的野茶馆瀹茗，发现他后进有一间四窗八牖的小敞厅，屋顶也是用明决瓦采光，据说这家茶馆早年是苏州著名的蛐蛐局，一切设施就是模仿东王府那间蛐蛐厅建造的，不过具体而微而已。彼时斗蛐蛐在苏州还算是一种秋兴，官府尚未明令禁止，可惜时届暮春，去非其时，只好徘徊瞻望一番而回。

唐明皇耽于逸乐，后宫粉黛蓄养蛐蛐成风

根据古籍上记载，中国远在初唐时期，宫廷妃嫔中就开始有人养蛐蛐了，不过最初只是深宫寂静，凭栏吊月，闻声自娱而已。因为蛐蛐这种鸣虫，随气候高低，而能变更音调，不但起伏旋律变幻多端，而且抑扬婉转，令人有疑远似近的感受。在冷露嫩凉的秋夜，静听蛐蛐鸣声，确实有一种说不出的韵籁。到了唐玄宗天宝年间，那位风流天子耽于逸乐，后宫粉黛蓄养蛐蛐成风，嫔媵婕妤彼此夸强斗胜，流风所及，权臣勋戚也都乐此不疲，驯至南北各地变本加厉，把斗蛐蛐演变成最流行的赌博了。

到了宋室南迁，左丞相魏国公贾秋壑（似道）是历史上有名的养蛐蛐专家，尽管金兵大举南犯，军情紧急，羽檄像雪片般飞来，他仍然好整以暇，把饲养蛐蛐心得，描绘图谱写了一本《促织经》，分令各州县照谱遴选奇虫异种，用十万火急文书赍送南都，供他娱乐。他在葛岭专为斗蛐蛐盖了一幢别墅，取名“半闲堂”，表示他在军务倥偬之中，只能偷得半闲用来自娱，瞒着皇帝，躲在半闲堂日以继夜跟姬妾们斗蛐蛐为乐。外官黜陟，甚至以视其有无佳种供其玩乐为准的。后世历史学家有人认为南宋沦亡，是贾似道蛐蛐斗垮的，虽不尽然，但也不能说全无道理。

藏园老人傅增湘（沅叔）藏书很杂，他有一部明版贾似道的《促织经》，是宣德重刻，用重金从琉璃厂书肆搜求而得，来熏阁书店徐老板是版本专家，他说此为海内唯一精槧孤本。这句话被袁豹岑（袁世凯二公子）听到了，几度跟老世叔商借，准备重刊，始终未蒙沅叔先生首肯，所以那部《促织经》终于成为世不经见的秘籍了。

马士英以蝓蝓胜负决定大军攻守进退

明朝宣德皇帝是位声色犬马无一不好的逍遥天子，对于斗蝓蝓也是爱玩之一，他虽然没留下《蝓蝓谱》、《促织经》一类的专书，可是，他让官窑定烧白地青花的过笼、食罐、水罐、斗盆，到了后世豢养蝓蝓人的手里，都成了奇珍异宝啦。

明末李自成攻陷北京，福王由崧被群臣拥立南京，东阁大学士马士英，不但昏聩专权而且也是个蝓蝓迷，秋虫一登场，他不管前方军事如何失利，照旧整天以斗蝓蝓为乐，甚至以蝓蝓胜负，来决定大军攻守进退。至兵败被俘抄家问斩，他还不忘情心爱的蝓蝓，因此博得了“蟋蟀相公”的雅号。

明朝擅写小品的袁中郎，文章固然清逸隽永，同时也是养蝓蝓高手。有一天他跟几位好友到郊外喝野茶，踏上归途，已经是秋草斜阳炊烟四起了。路过一座古庙，忽然听见秋虫唧唧，清远嘹亮，知道必是出色佳种，寻来觅去，鸣声忽远忽近，结果发现蝓蝓藏在庙门外，一只大半湮没在宿草中石狮子的嘴岔里。照《促织经》上记载，凡是栖身在丘壑层螺里的秋虫，必定是骁勇善战的异种，若被它逃掉，岂不可惜。于是用巾袖堵住石狮子左右嘴岔，让书童飞跑进城取来一应工具，总算把那位虫将捉了回去。袁中郎有一篇《畜促织》，据说就是那次兀立个把时辰所得的灵感呢！

兴家有功，金装玉裹，葬蚰蚰于祖茔

随园老人袁简斋除了饮食声色之外，对于斗蚰蚰也兴趣甚浓，据说他从回廊石缝中捉得一只蚰蚰，乌头金翅骠健耐搏，每战皆捷，称之为“威勇侯”。在它死后，还特地用象牙刻了一只小棺材，葬在书斋窗外一个种满银桂的小丘上，可以随时凭吊。随园是有名的多产作家，有关蚰蚰的诗也不少，他有一首斗蚰蚰诗：“奏凯唱饶歌，鼓翅如金钟，汉有虫将军，毋乃汝同宗。”就是为他跟钱塘一位富商斗蚰蚰，他的“威勇侯”赢来一幅宋人《煮茶图》而作的。此外他咏蚰蚰诗古风律诗绝句有二三十首之多，白下人士称他为“蟋蟀诗人”，也可以说是名副其实的了。

抗战胜利，笔者于役东北，有一次去承德公干，路经叶柏寿，住在一家旅馆里。那家旅馆是套院平房，看见南墙根放着一堆蚰蚰罐，有三四十只，虽不是什么赵子玉的精品，但也琅玕黝垚，是上好澄泥烧制，店主必定是一位养蚰蚰行家。兵燹之余萑苻不靖，太阳一下山，大家都关门闭户，路静人稀，晚饭后无处可走，信步到了柜房跟账房伙计们聊天，才知道他们店东姓康，原本是叶柏寿的首富，民初家道中落，老掌柜唯一嗜好是养蚰蚰。他有一只取名“金头将军”的蚰蚰，跟汤二虎（可能是汤玉麟）斗蚰蚰连战连胜，不但把房子田地都买回来，还顶过来这家旅馆。“金头将军”死后，他金装玉裹把蚰蚰葬在他家祇坟墓间祭坛之前，虽然封而不树，可是立了一块小石碣，写明“金头将军”战功，以志感怀。叶家茔地翠色参天，层阴匝地，寻丈宝顶之前，还竖立一座高不盈尺小宝顶，显得非常刺眼。叶家坟茔馆榭四达，蚰蚰坟经大家传说，变成叶柏寿一项景观。可惜我格于公务倥偬，未能前往一开眼界，把蚰蚰葬在祖茔的怀抱里，也真是罕见罕闻呢！

背着夫子养蝓蝓，东窗事发罚抄蝓蝓词

笔者童年，家人虽没有禁止我喂养蝓蝓，可是涉有赌博性质的斗局，是绝对不许参加的。先师阎荫桐夫子督课尤严，对于花鸟虫鱼认为都足以玩物丧志，不准养殖，我的蝓蝓背着老师都养在双藤别院游廊两排石磴上，跟书房一东一西，等闲老师是不会来的。有一天他的世谊郭世五（藏瓷名家）想观赏舍下双藤老屋院里左右拱立玲珑剔透的两座太湖石，发现石磴上摆满了各式蝓蝓罐子，知道是我喂养的。第二天，先师在宋代词选挑出姜白石调寄《齐天乐》、张功甫调寄《满庭芳》，都是有关蝓蝓的词，前一阕一百零二字，后一阕九十六字，让我在白折子上用正楷各抄三遍，说这两首词意境很高，抄几遍才能牢牢记住。其实寓惩以讽，彼此心照而已。直到现在姜词的“西窗又吹暗雨，为谁频断续，相和砧杵……”，以及张词“月洗高梧，露溥幽草……”，种种情怀，还时萦脑际呢！

台湾的蝓蝓，似乎比内地的蝓蝓特别肥壮，我在云林县斗六镇市场边看过一次斗蝓蝓，也是双方把蝓蝓先上戥子过分量，讲好彩金若干。不用斗盒，他们把粗如儿臂的麻竹锯成二尺多长，一剖两瓣，双方各把蝓蝓放在自己手掌上一磕，蝓蝓就蹦到半圆形的竹片里了。路只一条，不用扞儿扫尾，也不用促织草捻须，迈步直前，自然对面，须搭顶触，立刻拧须摇尾，张开大牙互相撕咬起来，拼拗几合，只要有一方六脚朝天，立刻松嘴落荒而走。别看台湾蝓蝓躯干虎虎，可是缠斗精神比内地的蝓蝓可就差多了，内地蝓蝓虽然短小精悍，可是都能再接再厉缠斗不休，势必把对方咬得腿断须折才定输赢的苦战精神的确令人振奋。

先输于酒，再败于虫，刘少岩怒吞“金翅鹏”

民国二十年武汉大水之后，草木茂密，禽虫飞蠕繁殖异常。第二年田野陇亩之间，新凉露冷到处秋虫唧唧，据父老们说，这是大水后必有的现象。武汉三镇卖蚰蚰的贩子一增多，大家也就鼓起养蚰蚰的兴趣了。汉口金融界闻人吕汉云，有人送他一只名种蚰蚰，取名“无敌天王”。既济水电公司刘少岩，有人从藕池口捉来一只两翅金黄的蚰蚰送他，他取名“金翅鹏”。两人都是武汉商场上大亨，又是俱乐部的牌友，酒酣耳热之余，有人撺掇他俩把自信所向无敌的虫将军拿出来较量一番以资醒酒。两只蚰蚰果然都是沙场老将，鏖战四五回合，虽然全都到了牙张力竭，可是谁也不肯后退。结果“金翅鹏”左胯一滑被敌人乘机扭伤，惴惴发怵，绕盆而走。刘少岩先输于酒，再败于虫，一怒之下，借着三分酒意，抓起他的金翅大鹏愣是一口吞了下去。后来俱乐部的朋友背后叫他“麻叔谋”（隋朝名将麻叔谋，喜欢吃小孩出名），据说是名票章筱珊给刘起的。平素只听说有人斗蚰蚰落败，恨极把蚰蚰生吞，想不到真有其事，未免太残忍了。

今年台湾夏季苦旱，几十天不下雨，农民缺水插秧，田间喷洒农药次数减少，蚰蚰因此大量繁殖。早年台南盐水镇斗蚰蚰，是闻名全台的，蚰蚰一多，又值暑假，于是引起青年人下田掏蚰蚰兴趣，有些人利用早安晨跑，带了捉捕器具，到池边沟塍循声捉捕，运气好的一次能捕捉一二十只能斗善咬的二尾，并不算稀奇。今年在盐水就举行过好几次斗蚰蚰大会，这个消息被台北一家百货公司听到，立刻邀请盐水镇养蚰蚰人士，组成红白二队，携带若干能征善战的蚰蚰，乘坐冷气汽车到台北来举行一次蚰蚰大赛，供顾客们观赏。因为天气亢旱，水源枯竭，反而让大家重睹绝迹数十年斗蚰蚰盛况，真是意想不到的事呢。

蚰蚰炸炒上台盘，总觉焚琴煮鹤大煞风景

彰化埤头乡，是中部芦笋主要产地，因为今年蚰蚰繁殖得过分迅速，刚从畦里钻出来的芦笋嫩芽，都被它们啮烂，以致笋农向农会缴纳芦笋时，啮痕斑斑影响外销，打了回票。农会有人动脑筋，想出一个捕捉蚰蚰比赛方法，发动四健会员跟农会会员为主干，选定一个假日举行，每只蚰蚰作价两元收购，一个上午连掘带灌就捕获了五六百只。他们有人异想天开，把蚰蚰用水洗干净了，用蒜头、豆豉、大盐、辣椒、味精半爆半炒，来呷啤酒。据尝过这种异味的人说，跟天津人吃炸蚂蚱滋味类似。姑不论味道如何，在玩过蚰蚰的人想起来了，总觉得焚琴煮鹤未免大煞风景，假如起屈灵均袁子才者流于地下，不知又有若干奇文妙句叹息凭吊呢！

我把炒蚰蚰下酒这桩新闻说给名生物学家夏元瑜教授听，他说：“台湾有种大蚰蚰，俗名‘土猴’，食量大，破坏力也强，跟一般能咬善斗的蚰蚰同类异种，他们炒着吃的大概是土猴。”我想当年我养蚰蚰，一粒毛豆要啃上两天，何至于祸及芦笋，成了惨重的灾情呢！现在知道是两码事，心中也就释然了。

谈失传的“子弟书”

现在谈“子弟书”。在台湾甬说听过“子弟书”的人恐怕没有几位，就知道“子弟书”这个名词的，也寥寥无几啦。

“子弟书”是清代嘉庆、道光年间，最流行的一种杂曲。因为乾隆时期盛极一时的八角鼓太平歌词，大家听久了觉得厌烦，于是八旗中有那才思敏捷、文笔流畅的子弟，依据北方习用的十三道辙口，编出了一种七字唱，分大、中、小三种回目，大回目可长到二三十段，篇幅短的可不分回目，像岔曲里的《风雨归舟》就是从子弟书里摘出来的。开书之前来一段西江月或是一首七言诗，把书中大意约略表明，这种书头叫“诗编”，行话“头行”，就像弹词的“开篇”一样。

“子弟书”因为是文墨人编的曲文，听众又都是八旗中高尚人士或一般清贵，所以仪式规矩辙口，都比较严肃不苟，每唱两句，必须合辙押韵，每一回限一韵，两段以上回目才准改辙换韵。至于书的内容，以描述当时风土人物、社会百态为主题，前朝传奇说部、京剧故事为辅。

腔调又分东城调、西城调两大类。东城调又叫东韵，是高云窗、韩小窗、罗松窗所编写，大半都是忠孝节义、慷慨激昂的故事，辞情俊迈，音调高昂，有点像弋阳高腔，韵脚不出九声，当时“三窗九声”是最博得人们赞赏的。西城调又叫西调，系鹤侣、鹤鸣昆季，德穆堂，铁松岩几位名士遣兴之作，所以柳弹莺娇，吞花卧酒，全部是缠绵悱恻、艳靡悦人的曲文，尤其歌词里的双声叠韵为其特色。无论东城调、西城调，全是出自肚子里有墨水的文人雅士手笔，所以词旨流畅、文采辉映，可惜曲高和寡，终于渐趋没落以至失传。民国初年，北平入晚，沿街唱话匣子的，偶或带有一两片韩小窗《别母乱

箭》、《草诏割舌》忠愤踔厉的唱片，后来因为点唱的人少，也就销声匿迹了。

民俗家张次溪最喜欢搜求各种词曲孤本，有一天跟同好金受申在宣武门内头发胡同晓市闲逛，无意中发现有二三十本“子弟书”抄本，以极少代价买了下来。据荒货摊上人说，是打小鼓的在某王府收破烂，当荒货买来的，其中属于东城调的有《重耳走国》、《凶獒闹朝》、《完璧归赵》、《云台封将》、《麦城升天》、《白帝托孤》、《徐母训子》、《尉迟夺印》、《一门忠烈》、《胡迪骂阎》、《千金全德》；属于西城调的有《葬花》、《撕扇》、《补裘》、《焚稿》、《沉香醉酒》、《昭君和番》，等等。此外有一些滑稽曲文有《黄粱梦》、《小龙门》、《穷大奶奶逛西顶》、《揣秃子过会》，把社会各种丑态，可以说描摹尽致，还夹杂不少俏皮话歇后语，后来滦州皮影戏里《小龙门》、《过会》都是从“子弟书”剽窃而来的。

笔者有一次在北平大甜井伦贝子府跟溥伦兄弟从京剧、昆曲聊到“子弟书”，我说“子弟书”只闻其名未听其声，实在太遗憾。伦四说府里有个黄瞎子是当年专门给太福晋说《儿女英雄传》的，他跟唱大鼓张筱轩都是东城调名家韩小窗的传人，现在仍然住在府里吃闲饭，可以让他来唱一段，让你饱耳福。古调重弹我为之欣慰不置，黄的名字叫子霖，是一名笔帖式出身，对于八角鼓、马头调、快书、大鼓，都特别爱好，后来双目失明才学会“子弟书”。那天他自己弹三弦，唱了一段“贞娥刺虎”，我对证原本来听，字字入耳，不但词句清蔚，而且结构绵密，算是饱了一次耳福。

不是爱好曲艺的人，听来兴许沉闷欲睡，听不出好在哪儿的，后来在缀玉轩遇见齐如老谈到“子弟书”，齐如老对于各种曲艺，都研究有素的。我请教如老，西城调以红情绿意为主，何才才子书《西厢记》，就没编成“子弟书”？如老说：“早年在阅阅门第中把《西厢》看成诲淫书籍，曹雪芹写的《红楼梦》，茗烟给宝玉买了一套《西厢记》，要偷偷带进园子里背着人偷偷看，可见当时《西厢记》是列为禁书的。‘子弟书’是八旗子弟编写，而听书的对象又都是旗里有身份人物，《西厢记》没能编入‘子弟书’的道理在此。”听了如老这段分析，才恍然大悟。

现在能爨演“子弟书”的人固然没有了，我想各大图书馆里，或者仍有“子弟书”的本子收存，其中有关清代社会风土人情的资料极

为丰富，倒是研究清代社会史的一个宝藏呢！

我所见到的梁鼎芬

番禺梁太史鼎芬和先伯祖文贞公、先祖仲鲁公一同受业岭南大儒陈兰甫先生门下，先曾祖乐初公任广州将军时，把兰甫先生请到将军衙门的壶园授课，于式枚、梁鼎芬都来附读，后来先后都成进士点翰林。壶园旧友，在清末政坛盛伯羲、黄体芳等人的清流派里，还算是主流人物呢！

梁鼎芬别署最多，字星海，号节庵，别署老节，因为他很早就把下海留起来，所以又自号梁髯。他的字清健刚劲，下笔如刀，愈小愈妙，所以他写的小对联特别名贵，他尤其喜欢在照片、硬纸卡上题字。后来北平荒货摊上时常发现梁髯题字照片，无论题字多少，好像每帧银洋一元，运气好碰上有他填的词，不但词字双佳，有时还能发掘出若干史料呢！

梁和文廷式（芸阁）有时好得如兄如弟，有时你讽我讥有同寇仇，文到北平即住舍间，梁是每日必到的座上客，两人衡文论诗，往往争得面红耳赤。文芸阁死后，梁的挽联有“池草庭阶春日句，芙蓉诗馆旧时情”，就是当年在舍下吵架的故事。梁的元配夫人，不知什么事突然大归，不久改聘文芸阁，后来梁任武昌府知府，夫人来拜，梁开中门迎接，待若上宾。他们这段公案内情如何，就非外人所得而知了。

自先祖故后，舍下每年元旦一清早第一位来拜年的，总是梁髯公。彼时他年刚花甲，必需两人扶持而行，入门径到影堂，向先伯祖、先祖喜容行跪拜礼，如何拦驾，头是非磕不可，磕完起身入座，气喘咻咻，良久乃已。后来每年元旦，我总是赶在他来前，先到他府上拜年。天方昧爽，他多半已在书房濯足。他脚上趾甲，自从他元配夫人离他而去，说是身体发肤，受之父母，不敢毁伤，就从未修剪

过。指甲长到弯过来直抵脚掌，所以年仅花甲，已经不能踏步而行，只能以脚后跟着地并需仆从扶掖而行了。后来他知道我这年世再晚不愿劳尊先施，他老人家索性一面洗脚，一面等我前去拜年。每年总是写好一柄团扇，等我去拜年给我，算是拜年红包，所写诗词都是跟先祖昆季唱和之作，字写得瘦劲挺秀、古朴之至。后来我把团扇依序裱成手卷，可惜当年来台匆匆，未曾带来。

节老不但记忆力特强，就是各种杂书读得也特别多。他自己常说，张香帅（之洞）驻节武昌时候，他不时跟一般亲随打听大帅最近读些什么书，他也赶忙买书来读，最初是闲中谈诗论史便于应对，日久才知道所读的书，对做学问待人处世无形中有莫大助益。当时有人讥讽他是逢迎上司一种巧宦作风，他认为博学多闻，自己毕生享用不尽，又何必管旁人说短道长呢！由此也可以看出他的气度如何了。

节庵先生成进士点翰林入词苑后，初掇巍科，刚棱疾恶，立言忠鲠，鉴于国事日非，满腔忠愤，甲午之战狠狠参了李鸿章一本。当时李在慈禧心目中是耿介有节、干练敏捷国之柱石，慈禧认为梁少年狂诞，出言无状，立刻降旨罢黜，永不叙用。梁知大势已无可为，于是裸被出都，到镇江的焦山读书养晦。他自己动刀刻了一方阳文印章，“年二十七罢官”六个小篆，体势劲秀，清丽简峭，颇为得意。从此与知好书札通好，都要刻上那方印章。自入民国溥仪大婚之前，经陈宝琛、朱益藩两位师傅的推介，节老又被征召进宫，讲解经史。

宫中每年农历六月初六，凡是精镌版本、古籍经典，以及历代名书画碑帖，循例都要拿出来晾晒一番。虽然由内务府董其事，可是有时也指派师傅们襄助整理，真迹一入那些人的法眼，不是请求借出观览临摹，就是甚至有时要求赏赐，或者借词延宕久假不还。只有梁节老每次奉派此差，从未要求冀赏恳借。所以溥仪对他的高超清旷反而备感钦敬，知道梁师傅喜欢盘弄印石，兴来时自己还奏刀刻几方印章，在谈诗论画之余，所膺懋赏，当然不是鸡血、田黄，就是桃花冻、鱼脑冻一类极品冻石。不过这类赏赐如由自己携带出宫，必须下手谕开门证，由神武门驻蹕警卫人员查验放行，不但惊天动地，而且层层手续非常麻烦，所以大家都是派宫监赍送。谁知宫监送来印石，都被调包，换成粗劣印石，梁对这些事虽然处之淡然，但外间传说梁大胡子虽不偷借字画，可是把宫里鸡血、田黄精品印章骗去不少。所以梁氏病故吉祥寺寓所后，梁子思孝一赌气，把梁氏生前已刻未刻的印章一百余方，一股脑儿卖给收荒货北平人所谓“打小鼓”的了。

北平每到新年，宣武门外厂甸循例开放半月，火神庙内外各古玩铺把珍藏的珠宝玉器都要拿出亮亮相，各书店也把自己珍藏的善本书籍拿出来，招引一般学人鉴赏品评。海王村还有若干荒货商把些瓷瓦樽缸、废铜烂铁罗列满摊无所不有。我每年新正，总要到海王村一些荒货摊转上几转。某年我在一家荒货摊上以大洋八角买到一串用铁丝穿的汉印，其中有一花押“霍”字印，回家在清代钱大昕《十驾斋汉印萃选》里查出是汉骠骑将军霍去病的花押印。以八角大洋买到一方真正汉印，自然更增加我以后逛荒货摊的兴趣。有一次在荒货摊发现十几块尘渣泥垢涂满、毫不起眼的印石，以一块二毛钱整堆买回，经泡在水里细心洗刷除垢去污之后，发现有一方长方形艾叶黄印章赫然是“年二十七罢官”六个篆字，细看边款果然是节庵先生参李被黜、在焦山所刻一枚印章。这方印章石质虽劣，但有其历史价值，可惜当年来台仓促，此印未能随身带来，想起来就觉得可惜不置了！

故都茶楼清音桌儿的沧桑史

听老一辈儿的人说，在清朝逢到皇帝驾崩，龙驭上宾，称为国丧，举国衔哀守制。一百天以内，四海遏密八音，凡是金石丝竹、匏土革木，一律不许出声，不但各茶园的戏班停止粉墨登场，就是私家堂会彩觴，亦为法所不许。

可是日子久啦，一般指唱戏维生梨园行的人们，生活挺不下去，于是有高人想出个变通办法，就是便衣登台。唱青衣的头上包一块素色绸巾，老生带上髯口，丑角脸上抹块白，场面上是连比画带念锣鼓大字，对付着唱两出来维持生活。就是平素喜欢走走票的大爷们，像同治帝后先后宾天，一连就是半年多不准动响器，也都按捺不住，总想找个地方喊喊嗓子过过戏瘾。据老伶工陈子芳说：“最初的清唱叫‘坐打’，武场用的大锣、铙钹一类声能及远的响器，都在禁止之列，所以当时又叫‘清音桌儿’。可是京剧里，有些节骨眼上，非得来上一锣，或是加上铙钹才能带劲扬神。于是由点到为止，渐渐又恢复正常了。早年名小生德珺如原隶旗籍，一开始是在清音桌儿走票，后来下海，人都叫他德处，就表示他是票友出身的。他嗓子冲唱喷呐圆转自如，把子尤其边式，一出《辕门射戟》，能卖满堂。因为他正式下过弓房，拉过强弓，一箭能射中高悬台上方画戟的戟眼儿里，从此走红。可是他面庞特长，博得‘驴脸小生’绰号，所以后来下海，仍旧喜欢清唱，逢到亲友家有生日满月温居嫁娶一类喜庆事儿，有人起哄办一档子清音桌儿来热闹热闹，他总是义不容辞，争先承应。凡是这种场合，他除了担任文武场面之外，还充个零碎角儿答答喳，最后还得唱出小生正工戏，如《叫关》、《小显》、《射戟》、《白门楼》之类，才算过足了戏瘾。他认为下海唱戏，是凭玩意儿挣钱混饭吃，总是浑身不得劲儿，可是往清音桌儿旁一坐，就觉着通体舒畅，有海阔天空任凭大爷高乐的感觉。”

清音桌儿的主持人叫“承头”，陈子芳往年干过清音桌儿的承头，所以清音桌儿上的事，件件内行。他说：“咸丰驾崩，国丧期间停止一切娱乐，清音桌儿确实是那个时候应运而生的。要成立一档子清音桌儿，首先要到精忠庙专管梨园事务的会首处挂号，领得执照，凭照到内务府升平署领取札子、丹帖，这两样手续办齐，才算正式成立，能够在六九城走票。清音桌儿既然不带彩唱，自然没有戏箱，可是也要购置一些应用器具。首先要定制堂号座灯一对，桌围椅帔垫全堂，置响器，制水牌，然后撒大帖请伶票两界有头有脸的人物响锣助威，才算开市大吉。”

北平月牙胡同铨燕平（关醉蝉）有个票房，附带清音桌儿。他那份写戏目的水牌特别考究，放在两张八仙桌拼在一块儿的正中间，是紫檀框子嵌螺钿，檀香木的心子镶着十二块象牙牌，雕饰镂纹，极饶雅韵。当天戏目顺序写在象牙牌子上，让人一目了然。座灯是四方形，高约三尺乌木髹漆琉璃灯罩，正面漆着红字金边堂号，配上苏绣大红缎子平金万字不到头的桌围椅帔垫，的确琳琅莹琇，僭采夺目，气派非凡。言菊朋称铨大爷这份儿排场，是清音桌儿的头一份儿，信非虚誉。

所有文武场面应用响器，清音桌儿自然要备置齐全，不过听说最初旦角唱反二黄所用的碰钟以及文场胡琴、月琴、三弦所用的丝弦，唢呐的信子，笛子上的笛膜，都得自带。一般人说是祖师爷留下的规矩，笔者曾经请教过梨园名宿票友前辈，也都说不出所以然来，到了现在知道这项规矩的已经不多，更遑论出处来源了。

撒大帖是办清音桌儿最难办、也最容易让人挑眼的事。有些人接了帖，他卖撒邪说凭他那点儿见不得人的玩意儿，那不是打鸭子上架吗？您要是漏了没给他帖，您听着吧！他又有说词啦，人家请的是名角名票，咱们算哪一棵葱哪一棵蒜呀！这种爱犯小性儿乱挑眼的朋友在票友中所在多有，您瞧撒大帖有多么为难呀！

北方办喜庆寿事发大红帖子，做七办冥寿用素帖子，庵观寺院佛道日子讲经请善会用黄帖子，只有票房清音桌儿成立，请诸亲好友来捧场助威，所撒的帖子叫红白帖子。笔者曾经请教过由玩票而下海的龚云甫、德珪如，他们都是知其然而不知其所以然，后来问过几位票房老资格承头纪子兴、胡显亭、曹小凤，甚至于请教戏剧大师齐如老，也都莫明其所自来。这件事一直存疑，现在知道始末根由的人，恐怕更不容易找啦。

据说刚一有清音桌儿的时候，只应喜庆堂会的清唱，跟本家过份子（不送奩敬寿仪）只奉烟茶，连酒席都不能扰。后来才有人想出高招，找个豁亮宽敞茶楼酒馆，搭上一个小台约请伶票两界莅临消遣，久而久之才规模粗备，越来越热闹起来的。

茶楼的清音桌儿的清唱，有唱白天的，有唱灯晚的，甚至于有唱白天带灯晚的，不过有个不成文的规定，就是无论座儿上得多好，也只能收茶钱，不准卖戏票。因为来茶楼消遣，都是耗财买脸的大爷，讲的是茶水不扰，至于像陶默庵、邢君明、李香匀、果仲禹那些名票，也只是由票房开个车钱而已，否则官厅按娱乐事业纳捐完税，茶楼的买卖就做不成了。

早先清音桌儿跟票房是两码子事。票房是聘有专人说戏，打把子练身段，学习文武场面，积学有成，才能粉墨登场；至于清音桌儿可就不同啦，您敢到茶楼去消遣，少说您肚子里也得有三五出戏，要是只会几段西皮二黄，没有整出玩意儿，清音桌儿的承头固然不敢冒冒失失过来相烦，您也没有那份儿胆子愣闯青龙座去出乖露丑。

北平清音桌儿在茶楼上开锣清唱，是宣统年间才大行其道的。前门外观音寺有一个畅怀春茶楼，是历史最悠久的清音桌儿，由胡显亭主持。胡的嗓子能高能低，陪着角儿唱，绝不乱啃，让您唱得舒服自在。胡有票界张春彦雅号，跟名票邢君明唱《珠帘寨》（《解宝收威》），彼此铆上可算一绝。宾燕华楼也有一档子清唱，是德仁趾、于景枚共同主持，两位都是唱老生的，加上赵剑禅、杨文雏的青衣，果仲禹的杨派武生，每天茶客拥至，去晚了简直找不到座儿。后来德仁趾下海搭班，于景枚无意独自经营去了上海经商，这档子辉煌灿烂的清唱，也就报散啦。

劝业场绿香园的老板，原本是画炭画人像的，虽然平素也喜欢哼两句，可是对当承头的事，十足老外。他看宾燕华楼茶座鼎盛，如日方中，自己组织一个清音桌儿正是好当口，他跟李香匀是口盟，再加上李的极力撺掇，并且代约臧岚光、何雅秋几位亦票亦伶的旦角帮场，倒也热闹了一阵子。可惜他自己究属外行，对待票友的礼数上，对茶座言谈招呼上，都有欠周到的地方。虽然绿香园廊庑四达，得听得看，渐渐可就拉不住茶座了，勉强支持了两年，只好宣告停锣，又改回清茶围棋候教啦。

廊坊头条第一楼原本有个河南馆子叫玉楼春，因为东伙不合收歇，梨园行有个专管大衣箱的迟四看这个铺的楼高气爽、轩敞拢音，于是顶过来也办了一档子清音桌儿。他跟名票莫敬一有亲，加上玉静尘、松介眉、世哲生、胡井伯、金鹤年一般名票，有时登台彩唱，所用行头都归迟四张罗而来，加上莫敬一的面子，大家都不时前来捧场。不过这些票友，十之八九都住北城，天天往前门外跑，车钱实在不菲，兼之迟四有时傍角出外，茶楼一切势难兼顾，于是不久也偃锣息鼓吹了乌嘟嘟。

从民国初年到北洋政府垮台，这十年来，可以说是清音桌儿全盛时期。在前门外廊坊头条观音寺蕞尔之地，就有四家清唱茶楼，粥多僧少，凡是会唱个三五出戏的票友，都成香饽饽啦，你抢我夺，比前些时台湾三家电视台影歌星的跳槽挖角还来得紧张火炽。像名票须生顾赞臣、邢君明、陶畏初，青衣李香匀、杨文维，花衫林君甫、章筱珊，甚至于唱丑的王华甫、金鹤年、叶茂如都非常走红，成为各茶楼争取的对象。绿香园还没唱完，畅怀春已经派人前来催请啦。武生名票果仲禹，一生服膺杨小楼，言谈动作处处以杨宗师为法，大家都叫他“杨迷”，他也居之不疑。有一天他连赶三处清唱，唱得晕头转向，出门叫“洋车”都上口了而不自觉，把拉洋车的都叫愣住，不知底细的人，还认为他患了神经病呢！

东城在东安市场里也有两处清唱：一处在市场正门叫舫兴茶社，由黄锡九主持；一处在市场南花园叫德昌茶楼，由曹小凤主持。舫兴是个拐角楼地带，上面有铁罩棚覆盖，既不轩敞，又不豁亮，甚至白天都要点灯。黄锡九表面看起来似愚若憨憨厚厚，可是他有一套别人学不来的软工。他跟锡子刚是师兄弟（锡给梅兰芳弹弦子），腹笥宽，有若干曲牌子，词义含混，有腔没字，锡、黄师兄弟孜孜钻研，例如《法门寺》“一贯千”曲牌子，他们都一一整理出来了。黄原本习丑，因为口齿不清，比丑行头郭春山还差劲，最后只好改行。他跟陶默庵的堂侄陶十四是莫逆之交，陶十四每天到舫兴打大锣消遣，因此黄锡九跟陶默庵拉上了关系。陶是端方胞弟端锦的女儿，虽然说不上是风华绝代，可是她喜御男装，经年长袍坎肩，留个中分西式头，加上她皮肤美皙眉目如画，于是有人给她起了个外号，称她为坤票中的川岛芳子，她也坦然默认。

东北城有些大专男女学生，有人对陶备至倾倒，论造诣陶的确是个唱戏的好材料，不但声音嘹亮，且能及远，水音冉冉，纵意所如，

连梅兰芳听了她的《凤还巢》，都击节称赏。最初陶默庵是为面子所局，偶或到舫兴捧捧场，后来黄锡九请来一位坤票须生杨小云，难得的是嗓音青蔚，毫无雌音，又跟陶默庵吃一个调门，一搭一档经常掇一出生旦对儿戏。加上孟广亨的胡琴，杨名华的二胡，每逢周末假日，准演不谎，非但场场满堂红，甚至有时路口还要加临时凳，茶客中真有捧着茶壶站在窗口听的。这种盛况足足维持了两年时间，可算是舫兴茶社黄金时代。

曹小凤是唱旦角出身，跟姚二顺（玉芙）是师兄弟，曹为人四海，交游广泛，所以他接过德昌茶楼办清音桌儿，伶票两界都去赶着趁热闹捧场子，尤其梨园行一些生活艰窘的同业，都愿给曹小凤效力。曹对这帮苦同行，还是真心照顾，明着开戏份，暗里给车钱。梨园行有个唱铜锤的尹小峰，当年曾经跟谭鑫培配过戏，有一回陪谭老板唱“捉放”，一时疏神，临场忘词，被戏班辞退，哪知从此一蹶不振。到了晚年更为潦倒，饥一顿饱一顿，面庞消瘦到无法勾脸，自然也就无人请教搭班登台。可是嗓子依旧刚劲爽脆，能够响堂，因此不时到德昌茶楼帮帮场子，有时唱个《五雷阵》、《锁五龙》，老腔老调雄迈高古，还真受知音茶客们欢迎。曹小凤惜老怜贫总是塞个块儿八毛给尹老零花，这些地方就看出曹小凤做人伉爽厚道来啦。

舫兴、德昌两家茶楼，南北对峙，各有各的茶客，平日互不相犯，可是每逢星期假日陶默庵在舫兴一露面，德昌准能掉下二成茶座来。后来经陶十四出面，给两家一调停，陶默庵分单双日子两边唱，这种剑拔弩张的局面才算解决。常到德昌去消遣的票友，以协和医院票房的人居多，如张稔年、张泽圃、管绍华、赵贯一、杨文雏、陶善庭、孟广亨、赵仲安，可以说生、旦、净、末、丑一样不缺，再加上奚啸伯、费简侯、丁永祥不时常来露脸，伶界的芙蓉草、王又荃、李洪福，甚至没下海时的朱琴心，都偶或来溜溜嗓子。有时大家聊得高兴，也许来一出大群戏如《法门寺》、《龙凤呈祥》、《大登殿》等，最特别是谋得利唱片公司女经理德国人雍柳絮（又名雍竹君）一高兴，也坐上清音桌儿唱一出《骂殿》，或是《武昭关》一类戏，也能多上两成座儿。

东安市场里的吉祥茶园，是个热戏园子，差不多黑白天都有戏。据后台管事汪侠公说：“有一天言菊朋跟陈丽芳在吉祥唱白天，戏码是《贺后骂殿》、《卧龙吊孝》双出，碰巧赶上陶默庵、奚啸伯、管绍华、芙蓉草在德昌茶楼攒了一出《探母回令》，德昌这边挤得是满

坑满谷，吉祥那边稀稀落落上座不足三成。言、奚两人原都是郭眉臣家常客，气得言三几个月都没跟奚啸伯说话。”可见当年德昌茶楼的清音桌儿是多么风光叫座儿啦。

东安市场两家茶楼一走红，萧润田觉着茶楼清唱也是条生财之道，于是他在西单商场桃李园也组织了一档子清唱。萧出身是北洋时期财政部一名传达执事，因为心灵性巧，爱好京剧，虽然扮起来不怎么受看，可是嗓子清脆能吃高调门。后来加入春雪联吟社票房唱青衣兼刀马旦，曾受教于王琴侬、胡素仙、荣蝶仙三位老伶工，又肯下私功，虽然票友出身，可是把子打得干净利落，玩意儿够得上规矩瓷实。可是祖师爷不赏饭吃，吃亏在扮相太苦，只好改弦易辙，专门给人说戏，因为人头儿熟，还外带着给人排搭桌戏。

民国二十年左右，京剧在北平各大学中学里大行其道，纷纷成立京剧社聘请教习说戏，学生票友一出戏没学全就想彩髯露脸。可是梨园行有点声望的教师，谁也不敢那么做，怕砸了招牌。而萧润田则不然了，只要你敢上台，他就往上架，这种做法反而大受学生票友的欢迎。全盛时期，萧润田差不多有十多个学生票房，挂有总教习头衔。办搭桌是最容易吃秧子弄钞票的行当，半票半伶的于云鹏有一份儿崭新的戏箱，一般初学乍练的学生票友，整天就想粉墨登场出出风头，再加上票房里帮闲碎催左撺掇、右摆弄，立刻就能凑出一台搭桌戏来。瘾头大的票友们，都可以随时大过戏瘾，萧润田从中上下其手，那几年倒也让他捞摸了几文。

桃李园一成立清音桌儿，萧的手上正充足富余，所找文武场面手底下都很硬挣，加上老票友如章筱珊、费海楼、何友三，都住在西城，中广电台选出来的票友如高博陵、汪心佛等人加上后来红紫一时的李英良、纪玉良、龙文伟都算是桃李园的台柱子，台面倒也火炽闹猛。不过学生票友非生即旦，顶多有一两位学黑头唱花脸的，到了星期假日学校没课，三个一群、五个一伙都一拥而来。张同学刚唱完《大登殿》，李同学紧跟着《三击掌》、《探寒窑》，什么梨园最忌讳的时光倒流，满没听提，要不然《武家坡》、《汾河湾》、《桑园会》生旦对儿戏一出接一出。这些学生大爷，只求登台露脸过戏瘾，都是茶社的财神爷，谁也不能得罪，以致品流庞杂，扰碎终朝。有点身份的票友，自然慢慢相率裹足，到了抗战前夕，桃李园就成为地地道道学生票房啦。

名伶名票中，有些位对清音桌儿兴趣特别浓厚的，像程玉菁、芙蓉草、裘桂仙、瑞德宝等；可也有些大名鼎鼎的名票名伶在台上龙骧虎跃，一坐上清音桌儿，就觉着浑身不得劲儿，不是临场忘词，就是撞在锣鼓上。当年票友玉静尘、世哲生、关醉蝉、古井伯，台上玩意儿个个都称上精湛老练，唱、做、念、打要什么有什么，可一坐清音桌儿立刻八下里不自在。唱戏就怕自己“起尊”，一失神准得出错。卧云居士说：“我宁可在台上唱出《太君辞朝》，也不愿意在清音桌儿上来个《大登殿》的王夫人。”此话足证在台上欢蹦乱跳，到了清音桌儿上，真不见得准能发挥十成功力呢！

老伶工最爱上清音桌儿的要算老夫子陈德霖了。记得当年合肥李新吾经畬（李瀚章公子）在他甘石桥寓所过六十大寿，他的公子炳广是春阳友会名丑票，会友大众合送一场带灯晚的清唱。李八爷（新吾行一）跟陈德霖是多年老朋友，晚饭后陈老夫子自告奋勇跟袁寒云来了一出《鸿鸾禧》，陈是正工青衣，平素不苟言笑，这种说京白闺门旦的戏，在任何场合也没露过，临场居然茹柔雅谥一丝不苟。看他庞眉皓发，一种小儿女嫣红柔绿可掬娇态，真是妙绝。上海名票陈小田是老寿星孙婿，唱了一出《落花园》满弓满调，比他在百代公司所灌那张唱片，尤为精彩。后来冯六爷耿光等人一起哄，临时攒了一出《打面缸》，梅畹华的张才，王君直的大老爷，李炳广的老爷，侗厚斋的王书吏，赵桐珊的周腊梅，余叔岩司鼓，穆铁芬吹唢呐，大家都是临时攒锅，温居贺喜一场，你一言我一语，把个周腊梅又要搭碴儿，又要提调，闹了个晕头转向。事后梅兰芳说：“这是第一次我上清音桌儿，也是第一次唱‘面缸’。”这出空前绝后的玩笑戏，屈指算来，已经五十多年前往事了，因为太不寻常，所以当时大家的音容笑貌，深印脑海，历久弥新。回想当时场上人物，多数年逾百龄，最年轻也是九十开外，现在就是听过这出戏的人，恐怕也寥寥无几了。所谓票房茶楼清音桌儿，恐怕早已成为历史上的名词了！

从《三百六十行：旅馆业》想到鸡毛店

想到鸡毛店现在电视台的综艺节目，有桥剧、有短剧，争奇斗胜，花样百出，其中我对《三百六十行》最为欣赏，因为它有深度，有内涵，虽然偶或有些硬滑稽，稍嫌低俗，可是大醇小疵，不足为病的。

十一月十五日《三百六十行》节目介绍旅馆业，从豪华的观光大饭店谈到睡通铺的火房子，这种最低级投宿处所，北平人叫它鸡毛店，是种北平的特产，现在多数人没见过，甚至于也没听说过。

有一年我到香山有事，天已擦黑从香山往回里赶，深怕关在西直门外（早年北平各城门打过二更就关闭，要到五更才再行开放）。谁知过了海淀，坐的骡车突然切轴，等赶到西直门时，已然上闩落锁，没法进城，只好在西直门外找个旅店歇下。晚上无聊，信步到街上漫步，看看夜景，发现在紧靠城根有几处土坯墙单片瓦的房子灯烛辉煌，走进前一看，每家门口都挂着一把箢篱（北京人煮面用箢篱来捞），敢情是闻名久矣的鸡毛店花子旅馆。

为了好奇心驱使，乍着胆子进到里面巡礼一番。既然是乞丐们专用的住处，屋里自然任何设备也没有，整间屋子除了中间留一条土路之外，两边地下铺满了稻草，草上絮满了鸡毛，屋顶一边挂着扎满鸡毛的软木框子。到了睡觉时间，投宿的人分两边按排躺好，齐头不齐脚，然后把挂在屋顶的框子放下来，正好盖在大家的身上。屋小人稠，上盖下铺都是鸡毛，除了汗臭蒸熏外，倒也相当温暖。把着屋门口有一个煤球炉子（不敢往里搬，怕燎着鸡毛），如果乞丐们讨来残肴剩饭，可以温热来吃。鸡毛店还顾及住客饥饿，每晚总熬一锅热气

腾腾极粗的稠粥，跟窝窝头、贴锅子，供应投宿人买来充饥，物虽不美而价廉，照顾的住客倒也不少（据说冬天生意兴隆，越冷生意越旺，到了夏天，花子们喜欢露宿就没有人爱住鸡毛店了）。

开鸡毛店的店东，可以说清一色都是当地流氓混混耍人儿的，除了开鸡毛店还外带赌局，兼卖披片儿、砂锅、炭末等用具。披片儿是用破旧布条、碎烂棉花缝缀而成的，长不过膝宽可盖肩的棉布片儿。到了冬天北平天气太冷，乞丐们衣服单薄，破不蔽体，只好弄个披片儿，披起来御寒。北平人常俏皮说他都披了片儿了，就是讽刺他流为乞丐的意思。乞丐疏懒成性十之八九好喝酒好耍钱，鸡毛店开赌，也就是投其所好。花子们只要身上有点进项，就想赶赶老羊，掷两把骰子，把身上揣的几文折腾出去，才能安生，甚至于输急了，赌得一文不剩，把身上披的片儿，还要再临时小押，押点赌本来耍呢！

有人说，阜成门外、花市东南角的鸡毛店最阔绰，前者靠近白房子，后者挨着沱子河，都有几处低级娼寮，花子们赢了钱，自然有流莺土娼赶来凑热闹。不过鸡毛店有规矩，男女分铺，不得混淆，想乐和一番，只有另外觅地寻休，鸡毛店是没有特别客房的。上海南市靠近十六铺，闸北天仙庵迤北一带，都有类似鸡毛店的极下等旅馆，一层一层木板床，挤得跟沙丁鱼一样，要铺盖还得另外出租钱，住的人鸡鸣狗盗品流庞杂，蒙骗偷摸时常闹事，就是新出道的花子，都不敢去寻休，其齷齪肮脏情形比《三百六十行》所描写的还要可怕呢！这种鸡毛店、火房子，是前个世纪情景，现在如何就不得而知了。

蝎子蜇了别叫妈

谈到五毒，南方北方其说各异，南方五毒里有蜈蚣没有蝎子，北方五毒里有蝎子没有蜈蚣，所以南北五毒也就不一样了。蜈蚣跟蚰蜒（蓑衣虫）都是节足动物，有二十二环节，每节有脚一对，钩爪锋利，端有小孔，从毒腺里放射毒液。北方只有蚰蜒、钱串子（虫名）。我在北方住了几十年，只在舍下门房看见过一只七八寸长红大蜈蚣，据说可能是躲在卖南菜的货担子里，渡海而来的，北方是不可能有的。

蝎子属于蜘蛛类，一般都是黄褐色，有一种青黑色的，北京人叫它青头愣，因为毒腺特别发达，蜇了人分外的痛。蝎子额头上有对触须，有如螃蟹的钳子，尾巴上有一只毒钩，遇到敌人，尾巴往上一翘，蜇人射毒。如果被它蜇上，火烧火燎地痛，那个滋味实在不好受，不到毒液消失，是不会止痛的。蝎子怕日光火光，经常躲在阴暗卑湿的墙缝屋角等地方，昼伏夜出，到了夜晚才敢出来活动，一方面求偶，一方面觅食。蝎子从来不会无缘无故蜇人，总是人类或别的虫豸先侵犯了它，为了防卫自身安全，它才挺钩一蜇。

在台湾每一个家庭，最厌恶的是厨房里的蟑螂，不管您用什么“克蟑”、“灭蟑”专治蟑螂的杀虫剂，天天喷洒，也只能绝迹一时，一旦停止喷洒，真是野草烧不尽，春风吹又生，过不了三几天慢慢又恢复活跃起来。蝎子在北方乡间，那比台湾蟑螂还要可怕。蟑螂只是吮吸食物，人吃了不卫生，容易传染疾病，蝎子可就不同了，因为乡间照明设备欠佳，死角处处，一不小心让它蜇一下，不但痛彻心肺，如非赶快擦药，能够红肿胀痛好多天不能干活儿呢！

蝎子的繁殖力异常惊人，我在读小学时期，年轻好弄，用赵子玉的蚰蜒罐子，养了好多只青头愣的大蝎子，将蚰蜒罐严丝合缝，虽然

它身扁善钻，可也跑不掉。母蝎子在生产之前，全身膨胀得发亮，如果喂它点儿蚁卵吃，不但预产期可以提早，而且生得极快。据老辈人说，蝎子一胎生九十九只，连母体一共是百只，我在蝎子生产时，曾经注意数过，因为蝎子生得快，爬得快，不一会儿就是密密麻麻一大堆，永远数不清。每胎生个百把只，可能只多不少。蝎子生育，既不是胎生，也不是卵生，而是待产的母蝎子，一阵肢体颤动，从脊背上扯裂一条缝，小蝎子就争先恐后挤出来。等幼虫全部出清，母蝎子此时母职已尽，缩成一张蜕皮了。因为蝎子生下来就没妈，所以北京人说被蝎子蜇了，不能叫妈，越叫越痛，这个老妈妈论，就是从这里来的。

壁虎，北方叫它蝎虎子，浑身软绵绵，既无利螯，又无毒针，居然是蝎子克星，蝎子遇见它简直无法逃遁。两者相遇拼斗结果，最后蝎子终于变成了蝎虎口中之食。我最初听人说，蝎子斗不过壁虎，所以才有人叫壁虎为蝎虎，还不十分相信，为了证实此事，在养蝎子之外，又养了几只壁虎。壁虎身体滑扁善钻，只好把它养在细孔的铁丝笼里，凌空吊挂，否则一不小心，就是猫咪的一餐美食了。

我把壁虎跟蝎子放在一只径尺的绿豆盆里，看它们搏斗，绿豆盆挂有很厚的釉里，所以也无虞战败一方弃甲而遁。两者在盆底一旦相遇，蝎子平素那股子轩昂倨傲意态，立刻收敛起来，转身想溜，可是它动作没壁虎来得夭矫迅卷，左转右转，壁虎总是拦在当头，逃既不可，最后只好奋力一战了。

俗语说得好，“一物降一物”那是一点也不假的。蝎子遇见壁虎，有如人畜遇见猛虎，战慑失色，目恫心手脚发软，唯有蜷伏愕视，蓄势待机。壁虎也知道对方慑于自己声威，围着蝎子急走，圈子越绕越小，大概绕个两三圈，很巧妙地蹿过来把细长尾巴，伸到蝎子背上一翘，蝎子尾巴一翘，不偏不斜毒针正好刺中壁虎的尾巴尖上。我想物物相克，尺寸拿捏得真是恰到好处。壁虎挨了一毒针，立刻转身摇尾很快就把中毒的一小节尾巴尖自行拧掉，壁虎虽然甩去一节尾巴，好像毫不在乎，仍旧纵身围着蝎子游走，抽古冷子又把尾巴点向蝎子的脊梁。蝎子一弯钩子，又刺个正着，如此一连两三蜇，壁虎尾巴断了两三次（有人说直、鲁、豫的壁虎尾巴环节，比别处的多两节，如遇顽强敌人，可断成秃尾巴壁虎，是否属实，那要请教生物学专家夏元瑜教授了）。蝎子经过这几次折腾，已经筋疲力尽，毒针里所含毒液也都放净，只有蜷伏不动。壁虎认定时机已到，一扑而前，

一口先咬破蝎子肚皮，继之啮嚼兼施，偌大一只蝎子顷刻吞吃殆尽。壁虎蝎子的一场龙争虎斗，维是蝼尔虫豸，可是大拼起来，细心观察它们斗智斗力，互用机心情形，比看斗鸡、斗鹌鹑还更有趣呢！台湾到处都有壁虎，而且新竹以南的雄壁虎还鸣声咋咋，只可惜台湾不产蝎子，这种战斗场面无法窥见了。

今年蝎子似乎很走时，在莫斯科举行的奥运会，有一个国家做的纪念章，就是一枚蝎子形状，秋天在欧洲举行的世界运动器材展览会里，厂商“上运公司”就推出一种造型奇特的网球拍，名为“毒蝎”（Scorpion），是用铝合金制造，打击区域扩大，打击韧力坚强，备受各方瞩目，因此而接受了不少订单。想不到令人厌恶的蝎子，还居然鸿运当头，有人拿它当招牌做幌子呢！

摇煤球烧热炕

炕头之言

去年十一月二十八九号“盖仙”夏元瑜教授发表了一篇《红学盖论》仙心禅理，妙过通玄，令人拜服。据称他的行当是爬行，此行向所未闻，乍听之下亦惊亦喜，惊的是在下对于红学一窍不通，乃蒙雪芹前辈的青睐，喜的是仙缘深厚老友提携，愣拉小卒子过河挨上一角，仙缘稍纵即逝，赶紧来一段北方的摇煤球热炕，来凑凑热闹捧捧场，免得“盖仙”笑我笔头子太懒吧！

白炉子和“小胖小子”

内地有句俗语说：“霜降见冰碴儿。”一进十月，古城北京寒意已浓，清早盥洗，用凉水漱口就觉着有点冰牙根，在院里练套八段锦，呼吸之间已经有薄薄的“哈气”。依照清朝定制，十月初一生火炉，要到第二年二月初一撤火，霜降之后小雪以前，家家忙着撕下窗户上的冷布或珍珠罗，糊上高丽纸，风门加上蹦弓，房门换上棉门帘，煤屋子（北京中上人家有堆煤的屋子叫煤屋子）早就堆满了红煤、块煤，大小煤球。内地北方大都市的住家，都是以煤为主要燃料，红煤来自山西，摇煤球的煤末子，则来自离北京不远的门头沟，至于劈柴木炭用途极少，不过是引火之物罢了。

煤铺：北京大街小巷都有煤铺，屋子虽小，院子可得宽绰，煤末子堆积如山，还得有空地堆黄土、摇煤球、堆煤球、晒煤球（好在早年北京土地不十分值钱，要在台湾谁也开不起煤铺）。铺子院墙总是歪得粉白，写上“乌金墨玉”四个正楷大字，一个个赛包公似李逵的煤黑子忙出忙进，您到煤铺子叫煤球就如同到了非洲一样。

北京一些殷实住家，嫌煤铺的现成煤球土多煤少火头不旺，如果家里有偏院跨院，都喜欢到煤栈或是叫专门跑门头沟拉骆驼的运煤贩子，卸几车或几把骆驼（骆驼七只叫一把）的煤末子，倒在院子里，自然就有摇煤球的工人上门来兜生意了。虽然摇煤球不需要什么特别手艺，只要一把铁耙，一只钢铲，一个柳条编的方眼大簸箩就够了，可是摇煤球的不是定兴就是涑水老乡，很少有别的县份人干这个行当的。他们摇好煤球管晒干，管往煤屋子里堆，遇上天阴如墨，眼看要下雨，他们会让主人预备芦席油布，负责给煤球盖上。摇一次煤球，这一冬取暖的大小煤球炉子以及厨房的大灶都不怕没有煤烧了。

这种取暖的煤球炉子，北京人叫它白炉子，是专门手艺，材料是以斋堂（地名）产的白灰加细麻刀打磨而成。最有名一家铺子叫庞公道，二三十个大小工，有整年做不完的生意。北京不但住家用的白炉子都向他家买，就是饽饽铺的大烘炉，粥铺吊炉烧饼的吊炉也是庞公道独家生意。

取暖的白炉子分特、大、中、小四号，气派宅邸，钱庄票号屋宇深邃，用的都是特号大白炉子，外罩紫铜或白铜擦的锃光瓦亮的炉架

子，不但钳、拨、通条齐全，就是砖磨的支炉碗儿，铁打的盖火也都一样不缺。放在炉盘子里，头二、三号的炉子，就要看屋子高矮大小调配啦。

还有一种炉边窄、炉身矮，肥而且胖的小煤球炉子，北京人叫它“小胖小子”，炉架底下装四个轮子，是专为推在炕洞里烧炕用的。

驱霉却湿之外，使得水仙腊梅都早着花

炕字有两个写法：“炕”跟“匠”。生火的是炕，不生火的是匠，南方都睡床，对北方人睡的炕或匠是不十分清楚的。

北方的大宅子都有一定的格局，不管是五开间、七开间，或是九开间，正中那间必定有一座四扇油绿屏门通往后进，平日门虽设而常关，遇有婚丧喜庆大典，才正式开启。平日在屏门之前，安放一张匠床，匠上有匠桌，桌后放一小条桌，多半是安放一柄带玻璃罩的三镶玉如意，或是一对瓷帽筒。左右各设长靠枕厚坐褥一对，冬天加皮褥子，夏天换草席子。匠前左右还各放一只脚踏床，脚踏床中间，还要放上一对高腰云白铜的痰盂，是给来客痰嗽磕烟灰准备的。上宾生客都要请坐床匠奉烟敬茶，至于熟不拘礼的朋友才任便散坐呢！

北京最款式的王公宅邸，在四围走廊底下都是中空，有如现在的地下室，上房走廊左右各砌个炉炕，实际地下是一条四通八达的地道。由正房通到套间东西厢房，炉炕上覆木板，掀开木板，可以循阶而下。正房两边各砌有一座或数座烧煤球的火池子，烧起煤球后，正房、套房、东西厢房都感觉到温暖如春，烧一次煤球，除了驱霉却湿，还能暖和上十天半个月之久。凛冽的严冬烧个三两次，就可以熬过最冷的三九天啦。放在屋里的香橼、佛手、水仙、腊梅，均能提早着花，比放在花厂子里的暖洞里，还开得茁盛。不过烧一次地炉，耗用煤球数量太大，虽然早年煤便宜，可也所费不赀，所以除非家有喜庆大事，谁家也舍不得轻易点燃火池子来暖冬的。

八步床、宁波床瓜代了铺着厚褥的木匠

江南人都认为一到冬天，北方人家都会烧热炕来取暖，其实北方城居的富贵人家，烧热炕的还极为罕见呢！有之那就是巡更守夜、看家护院、杂工小使住的更房下房了。热炕必须用砖或三合土砌起来的，砌炉灶砌热炕，一般泥水匠都不能承应，这项手艺又是一种专行，砌热炕他们行话叫“垒”。炕的下方有一坑洞，直通到底，烧热炕的炉子是特制品，肥墩墩又矮又胖，把火生旺后，放在有四个轱辘的铁架上，推进坑洞里。坑洞还要留两个通外面的气眼，虽然炉火熊熊，当时不会染受煤气，可是经过漫漫长夜，炉火熄灭，如果煤气内蕴，跟瓦斯中毒一样，可以致人于死。所以早年巡更守夜的更夫被煤气熏死的时有所闻，不算是什么特别新闻呢！

早年北京豪富之家因为在辇毂之下，所睡的匠，有些就仿效内廷，沿墙打造船形的木板匠，上有镂空描金的横楣子，雕绩彩错的落地罩，流苏锦帐，缙绣鸳鸯，卧室有多长，匠就有多长。匠的两头，各放一张矮脚带屉小条桌，除了桌上安放座钟、挂表、烛台、明镜以及各式精巧小摆式外，抽屉里可以安放卸妆及穿戴所用的珠翠明珰。条桌下面各垫一条坚而且厚的普鲁毡子，可以稳住条桌不会晃荡，匠正中叠放各种厚薄棉夹被，并把高矮长短耳枕靠枕，堆成一大堆。这种匠的匠板，都是坚硬不蛀的木材，唯恐老年人睡在上面嫌板怕硬，所以铺垫的褥子，用料都以厚软轻暖为主。匠下虽然中空，可也没人安放宫熏火炉取暖的，三九天在被筒里放一只汤婆子焐被，也就够暖和的了。

在同光以前，北方还没有带弹簧的沙发椅榻，一般起坐椅凳，尽管是酸枝花梨紫檀，再加厚厚椅垫，坐在上面依然是挺腰立背太不舒服，所以后来才有藤心摇椅、香妃榻一类轻巧家具流行。自从南方藤屉棕绷的八步床、宁波床、填漆床流行到北方后，富贵人家先是匠床兼用，后来渐渐把木匠淘汰改睡软床的。至于家规严谨的人家，说是藤屉棕绷绵软，年轻人睡久了容易弯腰驼背，仍然不准睡床。现代医师极力主张大家睡木板床而摒弃弹簧床，可见当年老一辈人的看法是有一番大道理的。

内廷向不生火，慈禧也睡木匠

早年哪些人睡热炕呢？据笔者所知，北京老式小四合房子，大半都有一两铺砖炕，因为大家都改睡床铺，砖炕太占地方，全都拆掉，纵或留有砖炕，可是依旧用来烧热炕的，为数也寥寥无几了。到了抗战军兴，除了西北几省产煤的县份，大家到了冬天，仍旧烧炕外，到了民国三十四年笔者离开北平时节，城里城外烧热炕的人家，可以说完全绝迹了。

砌热炕不是一般泥水匠所能承应，是另有一套技巧的。砌热炕、澡堂子砌大池，是有专门手艺人的，砌砖炕如果火道砌得不得法，不是炕上冷暖不均，就是热度忽大忽小。有一年曹錕兵变，在北平城里抢当铺，笔者全家逃到京南郎家庄世交钱三爷庄子上，暂避兵乱。他家腾出正房安顿我们，长工们为了讨好远来嘉宾，把热炕烧得特别暖和。炕面是用三合土细麦梗碾得光而且亮，刚一睡上去，既温暖又解乏，可是没过半小时，渐觉烦躁口干，睡到半夜，实在挨不住了，只好披衣而起，坐等鸡鸣。就这样第二天舌敝唇焦不说，连双目也羞光畏日布满红丝，由此可知，不是从小习惯睡热炕，这种温暖如春的滋味，还无福消受呢！

清代帝后妃嫔卧具尽管平绉厚缁，丝帟珠幢，可是仍旧睡的是木匠。慈禧晚年是最会享受的了，她以太皇太后之尊，除了在三贝子花园畅观楼她的行宫寝室里，有一架铺锦列绣的钢丝床外，她日常居住的皇宫以及在颐和园的夏宫，还不是照旧睡木匠，只不过湖丝蜀锦华缁柔适而已。宣统大婚，坤宁宫洞房，仍旧睡的是那张木匠，一直到他移居储秀宫，经皇后婉容的建议，买了一架钢丝弹簧的铜床，宫中才由睡匠而改为睡床的。

清朝宫殿都是沿袭元明旧制，两夏重檐，深邃弘敞的，朝参廷议，为了慎防火烛，向不生火，隆冬议事，多在正殿的东西暖阁。所谓暖阁，不过是风窗棂牖，幃以裘帘锦幕稍避冬寒而已。至于掖廷后宫，或皮或棉帷幕深垂，隔洞缩小，加上宫熏袅袅，手炉脚炉不离左右，自然满室煦和。除非三九酷寒，宫中尚有一种特制的白垩泥炉，肥矮膛大，由宫监们把火生旺，不见丝毫蓝焰，火苗全红，才敢抬进殿内取暖，大约一个时辰火势衰乏，立刻又要抬出宫去。宫内对于生火取暖，已经是百般谨慎小心，当然更不敢烧热炕取暖了，稽考明清

官私文书以及私家记载，均无这样记述，由此可以推想到当年富贵宅邸之不烧热炕，也无非仿效内廷罢了。

匠后语

夏元瑜

按匠之设备，南方人固然没见过，就是北方的中年人也没赶上有它的时代。唐先生和我也仅在年轻时候见过，以后家家全改用了床，棕屉和藤屉究竟比砖面的匠舒服得多了。我是盖世仙翁的徒弟，说话不足取信于人，但是唐先生却没受我的熏染，句句实言。他所说宫中的情形也是真的。他小时候有一次进宫中向瑾太妃拜年，赏吃春饼（台湾的轮饼），命妇和宫女们一瞧太妃有赏，于是都来帮着他卷，结果把他填病了。到太妃的匠上，请了张太医来看病。瑾太妃坐在匠旁，太医只好跪着把脉。因此他所说宫中的匠和匠上所铺垫的全是实情。

前文中说到匠几上放着帽筒。这东西入民国后就淘汰了。它是一尺多高，直径四寸的圆柱形之物，类似花瓶，瓷烧的，筒壁刻洞，彩绘，专为放官帽之用。前清做官的人戴的官帽，不论秋冬天戴的秋帽，和夏天戴的凉帽，后面往往有向下斜的翎子，无法平放在桌上，一定要放在帽筒上方能托起来。

近代曹子建——袁寒云

袁克文博解宏拔、瑰玮倜傥，可说近代不世之才，他的遭逢际遇，跟汉代曹子建几乎完全相同，实在令人可敬可佩可叹。

洪宪皇帝袁世凯姬妾如云，一共给他生了十六个男孩，长子癘太子克定，克文行二，是世凯使韩时，韩王所赠姬人金氏所生。克文在汉城出生前，世凯梦见韩王送来一只花斑豹，用锁链系着，豹距跃跳踉，忽然扭断锁链，直奔内室，生克文，所以世凯赐名克文，一字豹岑。至于抱存、寒云，都是他后来的别署。

他读书博闻强识，十五岁作赋填词，已经斐然可观。他择偶非常仔细而且挑剔，听说安徽贵池刘尚文的女公子梅真美而贤，与父住在天津候补，他在长芦盐商查府寿筵上隔帘偷窥，果然修嫠娴雅，于是托人求亲。对方正想跟袁家结纳，遂成秦晋之好。袁夫人生家嘏、家彰，至于驰名国际的三子家骝，则是外室花元春所生。

克文对乃父窃居帝位，改元洪宪，极端反对。他的长兄克定，则想备位皇储，准备父死子继，过一过做皇帝的迷梦。兄弟二人极不相能，兄在彰德，弟留津沽，兄来津沽，弟返洹上，参商避面，互不往还。后来世凯称帝，已成定局，克定谋臣知项城对克文宠爱，深恐他承欢谋储，于是蜚言中伤。他诡称有病，闭门不出，后来被他想出一条锦囊妙策，请求援清代册封皇子往例，封为皇二子，并请名家刻了一方“上第二子”印章，以示别无大志，那些谣诼才渐渐平息。

克文最脍炙人口的诗要推“绝怜高处多风雨，莫到琼楼最上层”那一首了。扬州才子毕倚虹认为那首诗，是反对洪宪帝制而作，而且国民党有些人发表宣言，反对帝制，就根据那首诗引证指出，连项城识大体的儿子都不赞成帝制，何况别人。寒云这首诗将来在历史上自

有其千古不磨的价值，可惜寒云的诗文向来不留底稿，随手抛掷。他虽记得有过这样一首诗，可惜已经记不得怎么说的了。后来笔者在刘公鲁家，看到寒云写的一个扇面，写着一首七律：“乍着微棉强自胜，除晴晚向来分明。南回寒雁淹孤月，东去骄风黯九城。隙驹留身争一瞬，蛰声催梦欲三更。绝怜高处多风雨，莫到琼楼最上层。”字写得半行半草，也没署上下款，想来是兴到信笔之作。在袁项城皇帝迷梦冲昏了头的时候，寒云敢于作出这样一首诗来，可以说是众醉独醒传世之作了。

寒云一生不御西装，他说西装硬领、领带是第一道箍，裤腰系上钉钉绊绊的皮带，前后又有四个口袋是第二道箍，脚穿革履底硬帮挺是第三道箍，加上肩不能抬，腿不能弯，穿戴起来五花大绑简直是活受洋罪。哪有中国衣履舒适自如，所以他终身只穿袍子、马褂，尤其喜欢戴顶小帽头，还要钉个帽正，不是明珠、玳瑁，就是宝石、翡翠。他仪表俊迈，谈吐博雅，可是他在抑塞愤懑的时候，会偶或露出鬻鬻屠狗的风貌来，有人说那是他跟步林屋同拜青帮头子张善亭为师的影响。他在帮里是大字辈大师兄，曾经开香堂收徒弟。外传他收徒弟最为冗滥，大江南北弟子有数百人之众，其实是有些不肖分子假借皇二子招牌托言曾列他的门墙，在外招摇撞骗，逼得他在上海《晶报》登报辟谣，把他正式收入的门人一一开列，其实不过十六员大将而已。

寒云的诗文固然高超清旷、古艳不群，他嵌字集联，更是深得“联圣”方地山真传，妙造自然，绝不穿凿牵强。记得有一次他在上海一品香宴客，步林屋携了琴雪芳、秋芳姊妹同来，酒酣耳热雪芳乞赐一联，他不假思索，立成两联，即席一挥而就。赠雪芳是“流水高山，阳春白雪；瑶林琼树，兰秀菊芳”，赠秋芳是“秋兰为佩，芳草如茵”。他才思的敏捷，不能不令人叹服。他赠名妓、名伶嵌字联极多，可惜笔者一时想不起许多了。

寒云一生极爱收藏，举凡铜、瓷、玉、石、书画、古钱、金币、邮票，无不一好，妙的是更爱收藏香水瓶以及古今中外千奇百怪的秘戏图。他把那些选英撷萃的宝贝，都放在他一间起居室里，错落散列，光怪陆离，好像一座中西合璧的古玩铺。他给这间起居室命名一鉴楼，自作长联：“屈子骚，龙门史，孟德歌，子建赋，杜陵诗，耐庵传，实父曲，千古精灵，都供心赏；敬行镜，攻胥锁，东宫车，永

始罍，宛仁钱，秦嘉印，晋卿匣，一囊珍秘，且与身俱。”他认为毕生搜集的爱玩，都包括在这联语里了。

他搜罗的印章，颇多稀世之品。有一次在天津地伟路寓所请李木斋、邵次公、金息侯几位金石名家小酌，饭后他把历年珍藏的印章拿出来请大家鉴赏。除了汉秦嘉印，已经在他一鉴楼长联列为珍秘外，他的汉白琉璃印白皙明润，滑如獭髓，汉绿琉璃印冷光夺目，绿若翡翠，可称一对隽物。梁孝王的玉玺，梁庾信玉印，都是用名人书画换来的。明杨继盛朱文竹节印，忠烈遗物清奇刚毅，正气凛然。此外柳如是联珠铜印，卞玉京自镌象牙扇章，薛素素的环纽小金印，真是琳琅满目，不知费了几许心血才能纳入他的珍藏。

收藏这些名印的铁匣，尤为名贵，也就是一般金石家艳称的晋卿匣。据说铁匣是当年阮文达芸台在浙江主持诂经精舍，掘地所得宋代古董，原本就是贮放印章的。后来在扬州教场荒摊上发现，被袁的老师兼亲家方地山买去。寒云爱不释手，是拿一部明刊《左氏春秋》、一部清刊《四朝诗》，才换到手的。名印名匣，相得益彰，寒云故后，毕生珍秘，率多星散，所收宋元精槧版本书籍，大半归诸李赞侯（思浩）。至于其他搜岩熏穴所得金石古泉、名印邮钞，就都下落不明了。

寒云住上海白克路侯在里时，某年春节，忽发雅兴要兜喜神方，他芙蓉癖很深，所约上海遗少刘公鲁，又是起居无时的怪人，两人从刘公鲁的戈登路逛到威海路，已经是掌灯时分。恰巧合肥李仲轩住宅就在新重庆路上，李、刘累代戚谊，寒云跟李家也是姻亲，所以径自登堂入室，直趋李弥厂的佛日楼。恰巧笔者正跟弥厂、栩厂昆季摇升官图。普通升官图是用木质“捻捻转”四面分德财功赃来捻，以定升降，我们玩的是用六粒骰子来摇，两么为赃，两二为由，两三为良，两红为德，两五为功，两六为才。每人有两个标志，一代表官爵，一代表差事，先摇出身，然后再按所摇出点子依序升降，先小后大。如果出身是正途，如无赃由，自然入阁拜相，可以封爵大贺；如果出身是僧、道、医生，终其身是僧纲司、道纪司、太医院院正，积资到正二品就按原品休致了。最妙的如非正途出身，无论如何功勋盖世，是不能升大学士入阁拜相的。

据李仲轩前辈说：“这种升官图虽然是一种游戏，可是能让人了解爵秩贬退黜陟的途径。升官图可以远溯到汉，唐宋元明都有升官图，不过古代叫‘郅图’，虽然是游戏，可是对于历代官阶就可了如

指掌了。”李府每逢春节，年轻一辈的人，都要玩几次升官图，那比玩麻将、打扑克有意义多了。寒云虽然见多识广，可是那种升官图他没玩过，于是一局又一局玩个不停，精神不济，大家以参汤代茶，不知东方之既白，一直玩到灯节才罢手。

后来他写了一本《雀谱》，详其沿革，记其嬗变，又把由明迄清各地叶子戏又名马吊牌，图、位、法色以及打法，合编一书名为《叶子新书》，就是摇升官图摇出来的雅兴。前年在香港友人处曾见原著，瓷青面仿宋方体字，宽天地头古色古香，惜在客边，匆匆一阅，未窥全貌，颇觉怅惘。

他有一次请笔者到西藏路路口晋隆西餐吃西餐，我知道他从不穿西装，更不爱吃番餐，何以偏偏请我吃西餐呢！结果他知道我与他同嗜，最喜欢吃大闸蟹，同时在上海花丛中的红倌人富春楼老六，跟我们也有同嗜而且量宏。寒云发现晋隆做的忌司烤蟹盂，肉甜而美，剔剥干净，绝无碎壳，不劳自己动手，蟹盂上敷一层忌司，炙香膏润，可以尽量恣飧。他准备了三十只，结果我们拼命大嚼，也不过吃了二十多只而已。

彼时寒云对富春六娘至为迷恋，日傍妆台。他先后娶了温雪、眉云、无尘、栖琼、小桃红、雪里青、琴韵楼、苏台春、小莺莺、花小兰、高齐云、于佩文、唐志君等妾姬十五六人。他认为富春六娘浓艳冷香、善解人意，应为群芳之冠。他特地请金石大家缶老写了一方篆额“海上潮声”，取唐人“潮声满富春”句意，裱好，悬在富春楼香闺，过了不久忽然绝迹不去。有人说富春楼曾经给寒云磕过头，列入门墙，自然不便百辆迎归。其实富春六娘拜寒云为老头子，只是酒后一句戏言，主要是张长腿的手下大将毕莘舫庶澄，到上海洽公，颇昵六娘，名为在火车上住宿办公，实际昼夜都在六娘香闺流连起腻。寒云恐怕惹出是非，所以才跟她断绝交往的。寒云常自比陈思王，有一次梅兰芳在上海大舞台演出《洛神》，有人怂恿梅畹华情商寒云爨演曹子建，寒云初颇意动，经再三考虑，恐遭物议，拒绝登场。所以有人说寒云一生放浪不羁，其实临到大节他是丝毫不苟的呢！

民国二十年三月间他以猩红热不治，享年四十有二。幸亏潘馨航笃念旧谊，把他丧事倒也办得风光旖旎，灵堂里挽联、挽诗，层层叠叠多到无法悬挂。其中梁众异的挽联是：“穷巷鲁朱家，游侠声名动三府；高门魏无忌，饮醇心事入重泉。”贴切允当，可以说是最出色的一挽联了。黄峙青有两首七律挽诗，其中“风流不作帝王子，更比

陈思胜一筹”两句，直把寒云心事一语道破，寒云地下有知，应当许为知己。

闲话故都年景

在早年农业时代，每年一交腊月就该忙过年啦。北京有句谚语说：“过了腊八就是年。”又说：“送信的腊八粥，要命的关东糖。”总而言之，各行各业喝腊八粥，就要清厘人欠欠人的新旧账目了。

熬腊八粥

自古流传，腊月初八那一天是佛教始祖释迦牟尼证道的佛日。佛门弟子用豆、果、黍米熬粥供佛，就是喝了佛粥，可以上邀佛祖庇佑。中国民间喝腊八粥，始于汉武帝时期。到了盛唐，腊月初八称为腊八节，过腊八啜粥的风气曾盛极一时。清朝康（熙）乾（隆）时期，天下承平已久，除了熬腊八粥供佛外，乾隆踵事增华，把熬腊八粥视为一个大典，每年都要指派近支王公大臣，在雍和宫监视熬粥，供佛之余，分送皇帝及各宫后妃去吃，名曰“尚膳”；并且要颁赐近支王公臣僚。说是吃了这种腊八粥，一年之内可以逢凶化吉，遇难呈祥。

熬制腊八粥的习俗，大江南北、黄河沿河各省好像都很普遍。不过北平许多够资格戴红顶子的官宦人家，因为要把自己熬的腊八粥进供内廷，谁也不敢马虎。拿我喝过最考究的腊八粥粥料来说，共有糯米、小米、高粱米、黍米、薏米、玉米糝、大麦仁、红豆等八种。其中薏米要挑去中间米糠，红豆要洗成豆沙。粥里用的粥果，除了干百合、干莲子可以混入锅内同煮外，其他六种粥果，榛瓢、松子、杏仁、核桃、栗子去壳退翳、枣子除核，可跟红糖另放，喝粥时自取。熬粥的水要一次放足，不能再加。枣子剥下的枣皮用水煮开将豆沙稀释搅匀，如果放得多少适当，则粥呈深藕粉色，啜喝起来，色香俱佳，方算腊八粥的上乘。

购买年货

过年应买的东西很多，但也不外是过年应用吃食物品、鞋帽衣饰等。谈到过年吃食，以北平来说，各商号铺户最早的虽然正月初六就开市大吉，可是所卖都是隔年宿货；总要过了灯节，才进新货正式做买卖呢！大饭庄子过完年开市最晚，有的要到正月底才开座。一则因为炉灶用了一整年要好好整修一番；二则灶上红白案子师傅，只有过年歇官工，纷纷回原籍过年，所以不能太早开座。至于过年不休息照常营业的叫“连市买卖”，那是少之又少了。照以上情形来看，手头宽裕的人家，预先准备个半月二十天食品的，视为理所当然。这笔费用，可就相当可观了。

至于衣着方面，一家男女老少过新年，换新鞋是不可少的。北平老妈妈有句老话，说过年穿新鞋踩小人，免得人在背后嚼舌根子。过年换新衣戴新帽，只是小孩而已。至于大人们，北方民情相当朴实，衣服的款式，几年也不会变样，不像现在忽长忽短、时肥时瘦，年年花样翻新。除了豪门巨富闺秀，要做几件新衣服夸耀一番外，一般人家妇女，都有所谓家常穿的衣服和做客穿的衣服，把放在箱子里的做客衣服拿出来穿，再买几朵绒花戴在头上，也就可以对付着过年啦。

擦拭祭器请香烛

中国人过年，最重要的一件事是酬神祭祖。早年每个家庭大都信奉佛教，一年四季受佛祖庇佑，年终岁暮，自然要仰答天庥，并为来年祈福。过年是一年中最大的节日，平日家人寄食四方，你东我西，到了岁末除夕总要赶回家来阖家团聚，此时慎终追远告祭先灵是最恰当了。北平中等家庭都有几堂祭器，这种祭器都是广锡制造，底下是水碗（取其温暖菜肴不凉），盖做成鱼质龙纹，鸡群凤饰专供祭祀之用，每年只用一次，至于供干鲜果品的壘卣樽瓿，都要洗拭干净。

敬天祭祖自然少不了香烛，平素不烧香的人家，过年也要多烧几炷香，多数由除夕起到十七日送神止，共烧十八天。除夕说是诸神下界，访察人间善恶，所以除夕还要另外点一座通宵香斗。北平各大香烛铺全能订做，斗高四尺多，每节要用金银彩纸打箍，斗盘分成若干小格，里面放的都是青精玉芝馥郁馥醇的香料。香斗从除夕子正点燃，要到元旦午正烧完，才算真材实料。天地桌前的香长可逾丈，粗过拇指的子午香，一支接一支，要点到正月初八顺星、撤供桌，才能中止。祖宗神主喜容前一支麝脐兰薰的藏香，更增加了除夕祭祖时庄严肃穆的气氛。此外大双包小双包的各种蜡烛，百速锭五封装十封装的还有散把儿香若干包，大约酬神祭祖才能够用。除了藏香要特地跑一趟白塔寺或雍和宫，跟庙里喇嘛购买外，这些香烛要在祭灶以前跟香蜡铺定妥。否则临时现买，香不干、蜡不固，岂不大煞风景；甚至一年之内，遇事都不会顺心如意的。

扫房

从前过年扫房也是一件大事。早先老年人避忌太多，过了腊月二十就不准扫房啦，那一天是土王用事，也不能动土啦。所以哪一天扫房，要先翻翻《玉匣记》，官宦人家都有一本《玉匣记》，可以自己选择适当的黄道吉日去扫。有些小户人家自己没有《玉匣记》，或者不认识字，那就要麻烦一下附近的油盐店了。无论哪家油盐店都有一本《玉匣记》，好像店里还有一位专管《玉匣记》的同人，凡是左邻右舍来请他选择吉日，他能毫不犹豫照书上原文背诵如流，选个诸事大吉的好日子。现在《玉匣记》这本书，已经没人知道，扫房吉日请教油盐店，可能更是大家闻所未闻了。

北京为过年清洁大扫除，不要别人来检查，自己做得就非常彻底。首先要把墙上挂的字画房镜，拿到院里拂拭干净。桌几橱柜放的古董文玩，以及一般使用器皿物件，一律拿到院里该洗的洗，该擦的擦。把整个屋子腾空，一方面用长把鸡毛笤帚扫房掸尘，一方面用锯末子（北京称木屑为锯末子）和水，搜（读如“守”）了一遍又一遍，把地扫得一尘不染（北京都是方砖地，很少用地板的）。再把琉璃门窗隔扇，擦得光可鉴人。然后搬出屋外的物件再一一放回原处，才算大功告成。北地冬寒凛冽，滴水成冰，就是用滚水来洗刷，一会儿工夫手指头仍然冻得红肿生疼。现在虽然事隔若干年，想起过去北京扫房的滋味，仍觉不寒而栗。

封印

在清代各衙门的公务人员，既无星期例假，又无排日轮休，终岁辛勤。到了腊月二十以后，无论大小衙门，都要封印停止办公，大家才能稍安喘息。在封印期间，有早经用空白公文加盖“预留公文”小木戳，遇有十万火急刻不容缓的要件，由有司禀承堂官后，可以权宜行事；等开印后，再补办公文。大小衙门封印日期，整齐划一，开印日期一律定为正月二十。繁忙的机关，过了初五，正月初六虽不开印，遇上紧急要公也自然要先行处理。有些闲散的冷衙门，虽然说是正月二十日正式开印，可是懒懒散散不把正月过完，好像办公还不能恢复正常呢！封印开印都要香烛供奉，磕头如仪，燃放鞭炮，以示尊重国家典制。

各衙门的大印，都是官篆直纽，放在木装印匣里，封印时要用一块杏黄或土黄色布，把印匣包起来，打上印结。从前当监印官的人，必须会打印结。所谓印结，系的时候，有一种特别技巧，看着印结是系得牢牢的，可是开印时用单手一抖，印结立开，既不准打死扣，更不准用两手来解。从前官场迷信说，印结系死扣，不但衙门上下容易发生齟齬，对外行文更多阻碍。新正开印，如果监印官抖得漂亮，一揪就开，拿户部比较阔的衙门来说，堂官送个十两二十两茶敬是很平常的呢！

笔者服务公职的时候，有一次转勤交卸，给我监印的是位女性监印官，印结一抖而开，手法非常干净利落。我曾经问过她，何以会这种老古董手法。她说，她的父亲当年在浙江布政司衙门监印，她耳濡目染，自然而然就学会了。可惜当时事忙，没能向她仔细请教，这种巧妙手法，现在可能已经没人会系啦。

买爆竹请蜜供

中国人无论南北各省没有不喜欢放爆竹的，到了过年，正是普天同庆的好日子，更要大放特放一阵子。除夕祭祖，子正迎灶接神，元旦出行，这三挂长鞭，是必不可少的，而且越长越表示人财两旺。冀察政务委员会时期，萧振瀛是炙手可热的人物，据说民国二十三年元旦出行，他在北兵马司住宅放了一挂三十万头特制长鞭，足足放了半小时，把胡同里交通都断绝了。普通最长的鞭是足十万头，三十万头鞭自然是特制品啦。过年北平除了东四、西单、鼓楼前，设有临时卖花炮的大摊子外，零整批发鞭炮的反而是各大茶叶铺。茶叶跟鞭炮根本扯不上关系，何以茶叶铺发售鞭炮呢？笔者曾经问过若干老前辈，谁也说不出来所以然来，现在恐怕更没有人知道啦。

北平的花炮除了当地花炮作坊自制，近处来源是河北省的束鹿，远则湖南浏阳，广东琼州、雷州、三水。带响的花炮，有双响、天地炮、二踢脚、炮打灯、八角子、连升三级、平地一声雷、炮打襄阳城等；不带响的有太平花、花盆、葡萄架、大金钱、小金钱等。小孩拿在手上放的，有地老鼠、滴滴金、黄烟、洋花等。最巧妙的是花盒子，层数越多，盒子越大，价钱也最贵。当年城南游艺园元宵节必定放一次烟花盒子，以娱嘉宾。最大的盒子圆径有七八尺，高两尺有余。所有火彩都折叠好，一层一层放在盒子里，放起来万斛繁星，云烟万状。跟现在联勤制造的高空烟火，巧心妙手，可以说各有千秋。

蜜供也是北平过年必不可少的点缀，天地桌、佛前、灶神前都是必不可少的，除了灶王供只有三座而且比较矮小点外，其余都是长近两尺、五座算一堂的大蜜供。过年处处都要花钱，这三堂蜜供，当然所费不赀。一般有计划的家庭，可以先到饽饽铺上蜜供会，除夕之前保管一份儿一份儿用圆笼挑到家里来。谁知分期付款的办法，北平饽饽铺早就行之有素了！

写春联买年画

大人忙年，小孩在书房读到腊月二十左右，老师分别回家过年，书房私塾也就放年假了。那时既无寒训，又无冬令营这类活动，家长怕孩子们胡吃乱跑，于是给孩子们想出最好的行当，那就是写春联。在街头巷口摆上一张条桌，安置好纸墨笔砚，就可以大写特写啦。年轻人好胜，你写的黑亮光润，我能真草隶篆四体皆备；你对联用的词句大雅宏达，我一副对联另送横批一帧。到了年根儿底下，每人怀里都揣有几文墨敬，恰好画棚子开张，正好三朋四友逛逛棚子，以消永昼。

提起画棚子卖的年画，小孩没有一个不喜欢的。用大张粉连纸拓印上色，无论大宅小户都要买几张点缀年景，不过贴的地方不同，有的贴在起居室卧房，有的贴在门房厨房而已。年画始于何时，已无可考。当年国际考古家福开森博士搜集明代年画十多张。国剧大师齐如山先生收藏年画中，就有康熙乾隆年间产品。同时齐如老鉴于这种乡土风味极浓的古代民间绘画艺术将近失传，于是跟几位同好，凑了一笔钱，把杨柳青戴连增所存能印的底版，各印四五十张，分成若干份儿，大家保存起来以资留传，而垂永久。

据说我国出产年画的地方只有两处，一是天津附近的杨柳青，一是河北深州的武强县。杨柳青的画又叫卫画，手工细腻，色彩鲜明，售价稍高，只在京津保定一带行销。武强的年画虽然手工稍嫌粗糙，可是乡土气息极为浓郁，远及西南的昆明各大城镇，西北迪化附近地区，都有这种年画在贩卖。齐如老说，他在法国巴黎博物院看到中国各式各样的年画，有数百张之多。七七事变之前，南满铁路的博物馆收藏的这种年画也极丰富，当年跟齐如老一块儿收集年画的有汪申伯先生。据如老在世见告，汪先生早来台湾，那些年画可能尚在保存，希望这些与民俗有关、历史悠久的美术品，能在新年期间展览一番。让年轻一代看看早年的民俗画是什么样子，岂不是很有意义吗？

拜年

谈到拜年，除了小孩喜欢过年拿红包外，成年人提到拜年，没有人不头痛的。北平商家拜年，比较省事，派徒弟们拿着名片各处投递。各商号门口，都竖立一只“谨登尊柬”的信筒子，片子往里一投，就算人到礼数到，一天可以跑个几十家上百家。一般官民人等可就不同啦，就是交往稀疏、一年见不上一两次面的远亲故旧，过年一家家要去拜拜年，否则不是变成了断绝往来了吗？

凡是人家来拜年的都要回拜，门生给老师拜年，老师也要回贺，否则就算失礼。好在北平的规矩，除非至亲好友可以到门不递名片、径自登堂入室外，凡是递名片拜年者，一律挡驾不往里请。在民国初年拜年，仍然多用骡车代步。坐在车里连车帘都不撩开，将名片交给赶车的，他喊声回事，门房有人出来迎接。车夫高举名片，说“拜年道新禧”，门房接过名片也高举，回说“劳步挡驾不敢当”，就算礼成。

北平城里城外地方辽阔，骡车走得又慢，从初一到初五要拜几百家的年，要不是望门投帖，这个年岂不是要拜到元宵节吗？因为这种投帖式拜年，完全是种形式，凡是交游素广的人，想出了取巧办法，开张清单交给子弟近亲代为投片拜年，反正不往家里请，彼此心照，永远也不会穿帮的。有的人自己没有车，各大街都有停放拉买卖的骡车的地方，叫“车口”，可到那儿去雇。讲好了价钱之后，另外有两件事情也要先行讲妥。一是赶车的戴官帽（红缨帽）要加多少钱，递片子又要加多少钱。因为赶车的不戴官帽，彼此之间是买卖生意，一戴官帽，就有主仆之分了，所以得多加钱；代递名片可以使坐车的免去上下车之劳，并且免去跟门房说若干废话，自然要多加点钱了。这些都是故都昔年旧事，现在说出来不是十分可笑吗？

辞岁

从前古板人家，辞岁比拜年还重要。除夕请出喜容悬挂起来上供，算是给祖宗辞岁，然后长幼依序给辈分高年纪大的长辈磕头辞岁。凡是未婚少年男女，都有压岁钱可拿。给红包都是堂客们的事，官客只有姑老爷舅老爷给红包，因为他们是近亲，而又穿堂入室，所以才封红包给压岁钱。不像后来争奢斗靡，不论男女长幼红包满天飞，让一般拘于旧礼法的人家相形见绌，难于适应了。

清朝宫廷中，对于辞岁也非常重视。每年岁除，太阳一偏西，所有近支王公、勋戚宠臣，都要进宫辞岁。各宫也都准备好赏人的小荷包，花色有绣花、千金、缣丝、穿珠，罗纨绮绣，争奇斗巧，全是宫娥们精心之作。荷包里有金银小元宝、钱锭、如意，都不过黄豆大小，可是雕文刻镂，技巧横出，得之者无不视同珍异（袁世凯洪宪时期，曾经让他的总管郭宝臣督造一批洪宪瓷，并仿照清廷原样，订铸一批金镲子，后来都被收藏家以重价搜求。洪宪瓷因为数量多，市面上还偶或发现，至于那批小镲子，还没来得及赏人，就被他的左右瓜分了）。大内辞岁，最迟日落之前一律离开宫禁。因为皇家知道，除夕家家都要祭祖，祭完祖才能阖家吃团圆饭，交了子正就不能再吃团圆饭了。除了特殊情形，宫里绝不会留臣下们一同在宫中守岁的。

北京是元明清三代国都，过年的民俗，一时也写之不尽。以上写的是一些比较老的年景，聊供大家回味一下故都当年过年的情调吧！

猜灯谜、拜三公

献金百万，买灯两夜，“五夜灯”由此而来

在我国岁时令节中，元宵节、中秋节是最富诗情画意的序令。夷考文献资料，元宵节导源于道家祭祀天、地、水三界尊神，又叫拜三公，也就是只奉三官大帝。时下台湾各大庙宇三官大帝塑像冕旒黼黻，执圭，完全是两汉以前帝王服饰，可资明证。

唐代定制：以正月十五为上元，七月十五为中元，十月十五为下元；上元祀天官（民间以尧帝至仁尊为天官，也就是天官赐福所由来），中元祀地官，下元祀水官。每逢这三个节日，无论内地各省还是台湾各大道观，全真羽士啖经，都以《三界经》为主，更可以证明古代文献记载，是其源有自的了。

照《汉书》记载上元行乐景象来看，西汉时代的上元灯节，已经相当热闹。依据唐书宋史以及明清历代典籍记述，上元花灯始于西汉，盛于唐宋，其后由于朝代之兴替盛衰，虽有繁简，然而习俗相传，延续了两千多年，始终没有间断的。

上元灯期，历代不同，民间庆节，习俗各异。唐代灯期原为正月十四到十六，到了唐明皇开元年间，改为十五到十七，前后灯期虽有变动，时限则仍为三天。宋代灯期，原本也是十四到十六三天举行，照《宋书》记载：“太平兴国中，钱吴越王来朝京师，值上元节，献金百万，乞更买灯两夜。”从此灯期前后各增一天，改为十四至十八，因为花灯有五夜可看，当时人称“五夜灯”。金、元入主中原，因为习俗迥异，上元灯节官家兴趣缺缺，民间也就平平淡淡过去。直到明初，上元灯火才复旧观，当时初承大统天下升平，灯期越拖越长，到明武宗正德，灯期从正月初八到十七整整要闹上十天。到了清

顺治御极，鉴于这种争奢斗侈，狂欢纵欲，上下交困，又逐渐恢复为五夜灯，不过民间狃于积习，除夕守岁已经开始张灯，到正月十八正式落灯，算起来前后灯期，也就接近二十天了。

民间庆节，各地习俗不同，灯期也就长短不一。黄河流域一些通都大邑，率多奉行五夜灯，十三“上灯”，十四“试灯”，十五“正灯”，十六“残灯”，十七“落灯”。江南各地灯期大都是十四至十六三天，也有延长到正月二十二日的。在早年承平时期，灯期长的有湖南长沙，长沙的灯会，虽然只有五天，可是舞龙从初五舞到十五吃完正灯的午夜犒劳才能收歇。四川万县虽然没有舞龙，可是灯会带猜灯谜，从初六到十六，也要热闹上十多天，甚至要官府明令取缔，才肯偃锣息鼓。江苏丹徒是等大家忙完拜年，从正月十一到二十这十天里才狂欢燕乐共闹元宵。福建的福州、浙江的建德，都是从正月十一闹到二十二，一共是十三天，算是灯期最长的两个地方啦。

以上所谈的都是清末民初各地闹元宵的盛况。到了抗战胜利之后，中国从农业社会逐渐步入工业社会阶段，各地庆元宵闹花灯的日期都先后改为正月十五所谓“正灯”当晚，大家热闹通宵，到了第二天，也就各回岗位，恢复正常工作了。

摆下“临光宴”，共谱夜光曲，撒下漫天花雨般的荔枝干

汉：正月十五上元，古称元夜，又叫灯节，俗称元宵节。至于元宵张灯，可以上溯到汉代。《西京杂记》说：“元夕燃九华灯，照见千里，西都京城街衢，正月十五夜，敕许金吾弛禁，前后各一日，谓之放夜。”

隋：元宵花灯，虽起源于汉代祀典，但汉代以后，魏晋南北朝，上元张灯的习俗还不十分普遍。到了隋炀帝，他是历代最会侈然自肆的皇帝，奇怪的是在典籍上，查不出有什么关于春灯的记载，只是御史柳彧有禁止元宵赏灯奏章云：“窃见京邑，爰及外州，每以正月望日，充街塞陌，戏聚朋游，鸣鼓聒天，燎炬照地，竭资破产，竞此一时，无问贵贱，男女混杂，缁素不分，秽行由此而成。盗贼由斯而起，无益于化，有损于民。请颁令天下，并即禁断……”此一奏章，虽经隋文帝批准，亦仅禁于一时。此外隋炀帝一首《元夕于通衢建灯夜升南楼》观灯的诗，说明当时，又是通衢张灯开城不夜，供人观赏了。

唐：唐代上元，非但官家大事铺张，并且开市燃灯，与民同乐，永为定制。从武则天临朝当政，权相赵州苏味道一首五律写元宵花灯盛况，可以窥见一斑。苏诗：“火树银花合，星桥铁锁开。暗尘随马去，明月逐人来。游妓皆秾李，行歌尽落梅。金吾不禁夜，玉漏莫相催。”及至禅位中宗，中宗不但自己微服出宫观灯不算，甚至还带了皇后妃嫔出宫看灯，逛累了就在勋戚近臣家里歇宿。凡是在宫中操作勤奋的宫娥彩女，并准上元之夜相携出宫游乐，以示勉励。真正做到普天同庆、举国欢腾的境界。嗣后，睿宗继位，尽管他在位时间短暂，可是上元张灯，确十分火炽热闹。他在福安门外搭建了一座精巧绚丽的灯轮，高有二十余丈，金缕翠羽，明灯万斛，瑶林琼树，闾彩夺目，长安士女，倾城而来，裙屐如云，人影衣香，叹为观止。

唐玄宗在位初年，正是国势盛张、富强康乐阶段，唐明皇又是耽于逸乐的风流天子，当然上元张灯，更要超轶前朝，奇裔琼丽了。他在长春殿摆设“临光宴”款宴耆旧近臣，让大家欣赏别具匠心的白鹭转花、黄龙吐水、金鳧银燕、九芝献瑞、浮光洞、攒星阁、缥缈台、腾波屿各种千变万幻的灯彩，宴罢奏他跟梨园子弟共谱新声的《夜光曲》，撒下漫天花雨般的岭南荔枝干，让宫人们堕髻牵裳去你争我

夺，一片柳弹莺娇的旖旎风光，然后分别赏给红圈帔、绿晕衫以为笑乐。

上阳宫结扎灯楼三十余间，楼高一百五十余丈，征召民间巧手灯匠“毛顺”扎成龙凤虎豹各形花灯，衔珠顾尾，腾蹕奋翼，各极其状。其中并杂以玉箔叮当，微风过处清韵锵锵，人间天上，可算冠绝古今。凡事都是上有好者，下必甚焉。国舅杨国忠也是穷奢极欲、不甘后人的奸宄之徒，上元之夜，在府邸的房廊丹阶，遍插红烛，飞光射壁，令人目眩，大家称之为“千炬围”。韩国夫人也不示弱，做了一百多株枝繁叶茂的灯树，每株有数十丈高，竖立在高山之上，元夜点燃起来，大月高悬，繁星无量，烛照四野，比起美国白宫新年的圣诞树，雄伟壮丽只有过之，而无不及。

北宋灯烛媲美盛唐，而且可以用机械来操作

北宋：北宋时代灯烛之盛，不但媲美盛唐，而且穷巧极工，甚且更迈前朝。汴京皇城前兴建“棘垣灯山”。所谓“棘垣”，乃编扎带刺荆棘为范围，有类现代铁丝网，限制闲人乱闯。垣内灯山，饰以木雕仙佛、车马、人物图像，掺杂迷离耀眼的灯彩。御街两侧，飞丸、走索、吞火、掷剑，歌舞杂陈，车驾巡行，百乐皆作，竞奏新声，御驾乘平头辇穿山登楼，御座左右朵楼，各排灯球一枚，方圆丈余，内燃如椽巨烛，照耀楼台，恍如白昼。中厅用藜蒲细草编成巨龙，披锦染金，障以轻纱薄幕，飞扬蹀耀，烟云万状。两侧文殊普贤宝相庄严，跨青狮、御白象，指掌伸屈，甘泉遍洒，足证早在北宋时期，就有人发明花灯用机械来操作了。

南宋：虽然局处临安，偏安江左，可是元宵灯彩，比起北宋时期毫无逊色，从“棘垣灯山”已进步为“鳌山大观”。根据《乾淳岁时记》上说：“元夕二鼓，帝乘小辇驾幸宣德山看鳌山，内侍推车倒行，以利观赏。山灯凡千数百种，华缛新巧，正中以玉箔金珠簇成‘皇帝万岁’四大字。山上伶官奏乐，山下大露台百艺群工，竞呈奇技缭绕于灯月之下。禁中更有琉璃灯山，其高五丈，爨演杂剧，戏文中人物，皆用机关操纵，此进彼出，川流游走。另于殿堂梁栋户牖间，辟为涌壁，作诸色故事，龙凤喷水，蜿蜒如生，遂为诸灯之冠。前后设玉幄帘，宝光花彰不可正视，宫漏既深，始燃放烟火……”照当时南宋跟金人隔江对峙，国势已危如覆巢累卵，君臣仍旧醉生梦死，粉饰升平，国家焉得不亡。

孕育当年孔明八阵图奥秘的“黄河九曲灯”

明：元人入主中原，风土习俗，与中土有异，元宵花灯，冷淡了近百年光景。自从朱明肇兴，定鼎金陵，又复重视花灯，而且把灯期延长，范围扩大，从陆地伸展到水上。《帝京景物略》说：“明太祖初建南都，为彩楼招徕天下富商，放灯十日，起于初八至十三而盛，迄十七而罢。洪武五年上元，敕近臣于秦淮河燃水灯万盏，十五夜竣事。”使秦淮河上风光，为之增色不少。有人说：“后来七月三十地藏王菩萨圣诞燃放河灯，便是从明代水灯演变而成的。”

皇帝喜爱观灯，民间如响斯应，乡镇农村也都盛张灯彩，于是陌头陇上，出现了“黄河九曲灯”。正月十一至十六，乡村好弄少年们，在陇亩间，缚秫秸作栅，遍悬各式花灯，栅内迂回曲折，千门百户，广袤达三四里。入者误不得径，即久迷不出，以为笑乐。黄晦闻先生说，他幼年在外家过年，他的小舅舅带他游过一次乡间的“灯帷子”，进去之后，周回屈曲，灯火明灭，如入幻境，据说就是明代流传下来的“九曲黄河灯阵”。其中孕育有当年诸葛孔明八阵图的奇门奥妙，所以一入其中，就让幻觉给迷惑了。

清：努尔哈赤在称霸辽东时候，在辖内东北各地每逢元宵节，也很热闹。从正月十三到十七军民同欢，通衢大道灯光星布、皎如白昼，车马塞途、几无寸隙，茶楼则低唱高歌，酒肆则飞觞醉月，笛箫鼓乐，喝彩欢呼，月色灯光，不觉其夜。

清代宫廷的“转龙灯”既与宋代之灯影草龙有异，跟现代的舞龙也不相同。清代每于元宵灯节，在宫廷置酒兴会，赐宴外藩，一方面大放烟火，一方面展开转龙灯。一只灯队多达千人，每人手举一支竹制丁字尺形灯架，架上各挂两盏红灯，蜿蜒舞动，时变队形，在黑夜中，虽有月光，不见人影，宫里南北长巷平坦广袤，舞动起来，只见红灯上下浮动，矫若游龙，至为壮观。他们变幻花式甚多，一面唱歌，一面飞舞，最后将红灯排成“天子万年”或“太平万岁”作结束。后来富连成科班排演《薛刚闹花灯》，就由内监高四指点，加入这项灯，因为舞台面小，五六十个小孩在台上排灯，未免碍手碍脚，可是一般观众，已经觉得灿烂新奇了。

阿四头的“爬拜香”、“倒马桶”，神态逼真，令人发噱

上元张灯既由官家率先倡导，民间花灯自然各运巧思，争强斗胜。苏州的走马灯，用粉连纸或细丝绢糊制多角式灯笼，中插明烛，四周把绘制的戏剧人物，用铁丝穿在轮轴上，火气吹动轮轴此出彼进，运转不息。有一个裱糊匠叫阿四头的，心灵手巧，做的戏出“怕婆顶灯”、“背凳”、“爬拜香”，三百六十行的“捏脚”、“取耳”、“倒马桶”，神态逼真，令人发噱。此外尚有“琉璃球”、“云母屏”、“水晶帘”、“万眼罗”、“翠虬绛螭”，色兼列彩，叹为观止。

广东元宵灯的华丽，更是早已驰誉全国。广州的走马灯，固然糊得细腻工致，跟苏州的一时瑜亮，难分轩輊。就是佛山的秋色灯、大良的金鱼灯、潮州的锦屏灯，也都巧夺天工，各具特色。秋色灯有所谓针口灯，是用薄纸板糊成各式灯形，用粗细不等银针，戳出小孔，映出人物、翎毛、花卉、诗词、联语，有的制成灯虎，射中有奖，锦心妙手，玲珑剔透，悉出璇闺雅制。甚且有些士女，因打灯虎而缔结良缘的，给上元令节，平添不少佳话。大良鱼灯，是用竹篾、锦绢裱糊而成，鱼鳞是用明决一片一片粘上去的，当地有个风气，看鱼灯要数一数鳞片多寡，要生动逼真，才能许为上品。潮州锦屏灯是以桂竹为屏架，铁丝来支撑，饰以缙绣彩缎装点，全是粤剧生旦净末丑人物，宫装襟袖，赤帻戎冠，制作之精，无与伦比。当年京剧名伶马连良唱《甘露寺》乔玄的香色蟒，据他自己说，就是从潮州锦屏人物服饰的色彩学来的呢！

北京是三代皇都，元宵花灯自然也特别考究，而且有的地方特别新颖别致。例如姜店的冰灯、城隍庙的火判，一个冰清玉洁，一个煦煦熊熊，都是别处做不出来，看不到的。当年城南游艺园举行元宵花灯大会，经理彭秀康特出重金请廊坊二条灯铺的巧手工匠，照《三国演义》的回目，绘制了一套工笔人物的纱灯。元宵那天，大家都拥到城南游艺园看灯，第二天清洁工人在园里清扫出两箩筐绣舄革履，盛况如何，概可想见。后来执绸缎界牛耳的八大祥，每家订制了一套工笔人物纱灯，包括了六才子书、公案书、英雄传，廊坊二条的灯铺都发了点儿小财。而有些年轻画工，画工笔人物有前途，另行投师学画，后来在北平画坛上很有几位成了画坛上工笔仕女、仙山楼阁高手，连他们自己，也非始料所及呢！

台湾上元闹花灯的习俗，跟内地完全一样。台北万华的龙山寺、青山宫，新竹的城隍庙，北港的妈祖庙，每年都有新奇花灯展出。近年来台湾花灯已经从精细手工艺步入电动机械化。有位对制作花灯有兴趣的王斌狮先生，他的作品，曾被台湾观光局选送国外展览，现在已成为花灯制作专家。现在各地花灯采撷的题材，从中国固有的四维八德，进而表现社会繁荣实况，无形中激励国人发愤图强精神，不像以前朝代元宵观灯完全是逸乐享受了。

民初黑龙潭求雨忆往

翻开公元一九七九年历书，岁次庚申是十龙治水，根据老一辈人的经验，“龙多四靠”，必定是个旱年。不管这个说法是迷信说法，还是经验累积，可是这一年夏季，果然是雨稀云薄。梅雨时期不霉不雨，整天骄阳灼肤，全台湾南北各地水库，用水量增多，蒸发量加速，蓄水日渐枯竭，甚至干涸见底。自来水公司为了节约水源，从三日一停水，缩短为隔日一停水，并且把民间四百九十七口深水井一律开放，以应急需。幸亏“诺克斯”、“珀西”两个台风相继而来，这可怕的干旱现象，才宣告解除。

古代久旱不雨，天子亲率百官，郊天求雨，盼望早降甘霖，这本是民智未开时代的一种迷信举动，想不到民国肇建之后，又重新上演了一次。舍亲王嵩儒亦曾亲与其事，事后他把这件事当说故事讲给我们听，所以到现在还记得很清楚。他说：“冯华甫（国璋）任大总统时期，有一年从立夏到处暑一百多天之中，华北平津一带滴雨未下，连井水都干枯了。当年还没有电冰箱，一般人想吃点冷藏的水果，只有用竹筐、箴篮把瓜果系到井里去镇凉，可是井水一干，连冰镇的西瓜、香瓜也没得吃了。北平东西南北城本来各有一处藏冰的冰窖，以什刹海的冰窖土厚冰坚，储量最多，规模最大。可是那一年夏天骄阳熯熯，培土都被晒透，冬季堆藏整方的天然冰，纷纷自动溶解。一般卖冷饮的小贩，只好舍弃卖冷饮，改操别业。最惨的是一些饭庄酒肆，凡是离不开冰的鱼虾鳞介，简直无法储藏，有些饭庄虽不收歇，索性借口暑季修理炉灶，也暂停营业。

“市面谣诼繁兴，有人说这都是上一年冯大总统把中南海的水全部漉干，竭泽而渔，激怒了护海龙王，因此多日不雨以示警惩。这种谣言不久传到冯大总统耳朵里去，他虽不尽信，但内心也为之怵惕难安。那时北洋政府又正在闹穷，知道从元明以迄逊清，每逢帝后万寿

或是皇储公主诞生举行祝寿汤饼庆典时，都要买上若干种鱼类，分别挂上龙纹凤彩大小赤金牌子，送到西海子太液池（中南海）放生。历代累积，系有金牌的鱼类，当然为数不少，于是跟德国一家打捞公司签订合约，委托打捞。政府的财源固然涸辙稍苏，而冯大总统自然也稍沾余润。可是这种风言风语，经报章杂志那么一渲染，加上各地报荒旱请救济的官文书源源而来，冯大总统当然也有点儿沉不住气，忐忑不安起来。

“政事堂有一位右丞向大总统献议，明清两代每逢旱魃为虐，就请个铁牌到京西黑龙潭求雨，现在虽不应迷信神权，可是求雨之后，碰巧甘霖沛降，也可稍慰群众延颈举趾喁喁之望。这个建议虽获采纳，可是以堂堂元首之尊，居然如此迷信神权，未免有些踌躇起来。最后想出个两全之策，于是以循各地农民陈情，俯顺舆情为由，皇皇功令特派农商总长前往黑龙潭求雨。等公文送达农商部，偏偏当时农商总长是位维新人物，不信神权，可是府令难违，由部令指派技监朱晋（子明）代表与祭。朱是清末东陵种树大臣梁鼎芬的高徒，而且对明清两代祀典礼仪研究有素，这一指派，可以说派得其人。

“朱祭后谈说：‘求雨铁牌是江西龙虎山第四十二代乾坤太乙真人张天师在元代求雨留下來的，一直供奉在大光明殿（明代万寿宫成祖的潜邸，嘉靖后改名大光明殿，成为专门设醮祈雨、降福消灾的道场），所有篆坛法器，幢幡帷幔，星羽辉煌，冠笏焜耀，肃穆壮观。不幸咸丰末年，户部一场大火，燃烧了三天三夜，把户籍档案全部烧光，多亏一场豪雨，才把大火扑灭。有人建议把龙虎山求雨铁牌请来镇压，于是张天师铁牌就移驾户部供奉起来了。民国肇建，旧户部衙门划归财政部所属各财税机关办公，供奉铁牌的小院，划归煤类特税局辖内，门扉深扃，积尘盈寸，已经鲜为人知。既然要到黑龙潭求雨，必须找到铁牌，护送到潭边祇祭。经多方察访，才把铁牌请出，由彩亭供奉，鼓乐引导径去黑龙潭。潭在西直门外三十余里冷泉村之北画眉山上，潭址广达七八十米。据说金代妇女拿潭边石头紫黛青螺当画眉笔使用，所以一泓潭水，看起来也是黑黯黯的。又说潭内潜藏着一条黑色巨龙，所以更增加了几分神秘恐怖之感。因为黑龙潭的水从未干涸过，也从未泛滥过，所以在西北山坡上盖了一座龙王庙。殿宇依山势而建，廊腰缦回，修柯戛云。故都专供龙王的庙宇极少，除了中南海的万善殿，就是颐和园的龙王堂，而且供的都是龙王神主，只有黑龙潭的龙王庙是塑像，铜冠绯髻，比南方龙王庙采用冕旒执圭，还要显得神武奇伟。早年庙里还有个庙祝叫高门斗，后来因为民

初破除迷信，没了香火，他也就另谋生计，这次黑龙潭求雨，他居然赶回来应差。高门斗说光绪二十二年（1896）曾经有过一次求雨祭典，一晃儿又是好几十年的事了。他听老辈人说，明代的严分宜（嵩）在明世宗时，曾奉派到黑龙潭求雨，将铁牌供在潭边拈香祝祷后，忽然一阵怪风吹落潭心，潭黑如墨，虽出重金，谁也不敢入潭捞取。现在这块龙象飞白的铁牌，已经不是天师府的故物了。在清代戴梓（文开）《耕烟随笔》中，有一则说到严嵩求雨铁牌坠落潭内，现有铁牌已非原物的记载。高门斗的话，倒也并非毫无根据的信口雌黄呢。这次祭潭求雨之后，过没几天，果然下了一场盈畴遍野的大雨，旱象昭苏，总算雨没白求。’ ”

这段故事说来已是半世纪以前的事了。

笔者在抗战之前去湖南醴陵，又赶上一档子求雨趣剧。那年当地大旱，大家把泥塑龙王神像从庙里抬出来满街游走，一面走一面往龙王身上泼凉水，一群小孩头戴柳树枝编的帽圈，敲锣打鼓，在前引导，后面跟着若干佛婆手里都拿着香，嘴里念念有词，也不知道她们念的什么经谶，跟人打听才知是求雨的行列。

张辫帅与褚三双

当年赵尔巽收服张作霖，张勋收服褚玉璞，张、褚二人都由匪而官，在北洋时期，都成了威名赫赫、举足轻重的大军阀。世人对赵次帅智擒张雨亭的故事，知者较多，对于张辫帅纳降褚三双的经过，就不大清楚了。

民国初年，二次讨袁革命军失败，北洋大军攻陷南京，论功行赏，张勋应列首功。袁项城为了羁縻辫帅以示酬庸，特任张勋为江苏省大都督。张到任之后，首先通令江苏全省辖下兵弁，一律蓄发留辫，一切恢复清代旧制。他的军纪又差，弄得民怨沸腾，江苏老百姓咬牙切齿，可是谁都敢怒而不敢言。碰巧有一天他的亲兵在外滋事，抓着一个日本商人，竟当成无辜的老百姓，当场殴毙，因而引起驻南京各国领事馆的愤怒，联名向北洋政府提出立即撤换张勋的抗议。

袁项城正在对张辫帅在南京的罔顾大体、胡作非为无计可施，于是派阮斗瞻、杨云史两位辩才无碍的亲信，到南京“劝驾”。最后答应任命他为长江巡阅使。张勋总觉得江苏都督不够威风，早想过一过南洋大臣的官瘾。长江巡阅使，不就是前清的南洋大臣吗？于是他欣然离开南京，一马来到徐州巡阅使署履新。他一到任，就在门前竖起一对大旗杆，赤飞焰中间绣个斗大“张”字。外出拜客坐官轿，鸣锣开道，递手本，晨参跪拜，除了文官不翎顶辉煌、武官不挎刀站班外，几乎前清官仪又全部出笼。好在徐州非比白下华洋杂处，由他爱怎么折腾就怎么折腾吧！

其实在北洋时代，军阀割据，各自分疆而治，长江巡阅使所辖不过是淮海部分地区。张勋对庶政兴革一概不理，只知摆摆官架子，显显臭排场。有一天忽然心血来潮想起苏北、鲁南比邻接壤，平素附庸风雅，自命孔氏信徒，曲阜近在咫尺，巡阅使岂能不亲谒圣墓，以示

尊崇？于是电令曲阜县知事妥为筹备，一切悉遵古制。张大帅驾临曲阜谒庙的穿着，是麒麟黼服，金线盘绣蟒袍，头带珊瑚顶子双眼花翎官帽，足登粉底黑绸子朝靴，俨然是前清提督军门一品武职打扮。到棂星门下马，驻足更衣厅另换仙鹤黼褂，织锦海水衬袍，朱缨红顶，又变了清代一品文官大员。

民国初年，维新激进之士正提倡打倒孔家店，曲阜孔庙自然寂静落寞，忽然有大队兵弁拥簇着辫帅的虎驾光临，谒庙仪式又悉遵古制，孔子第七十六代裔孙、衍圣公是孔令貽，将辫帅迎入衍圣公府设宴款待。贤主嘉宾，相见恨晚，从此订交，遍览圣迹，并谒四配享庙。若不是徐州有要公待理，张辫帅恐怕还要多住些时，才能返旆。

辫帅回到徐州，他的宠妾周素雯忽然得了精神恍惚、心思不宁的怪症。衍圣公知道后，介绍了一位曲阜儒医赵廷玉来给如夫人医病，居然药到病除，妙手回春。从此赵廷玉就留在徐州，延为巡阅使署上宾，并且入参密勿，言听计从，成了大帅身边第一号红人。

山东沂蒙山区，历来就是杀人越货土匪的大本营，早年轰动中外的孙美瑶临城大劫案，就发生在这个山区抱犊岗一带。褚玉璞是一个汶上县的无赖，终年游荡，不务正业，足迹遍及鲁南山区僻壤，整天跟一些地痞流氓、鼠窃土匪，接纳往还。他除了目不识丁外，为人剽悍狡诈，反复无常，而且机诈百出，所以颇受一般土匪的拥戴。也就是他后来啸聚山林，拉大帮（当土匪）的基本条件。

张勋的巡阅使署设在徐州城内，卧榻之侧岂容悍匪横行坐大？同时褚玉璞拥有不少人和枪，于是张勋采用剿抚兼施的策略，一面招安劝降，暗中可以扩充自己的实力，同时在老袁面前，又显示个人的威望。在褚玉璞这方面，也觉得响马生活终非长久之计，也想率众投降，换取青紫。不过又怕政府不守信誉，缴械之后翻脸杀降，必须获得十分安全保障，才敢接受招安。他的小头目里有个叫王冠三的向褚氏报告：“我有一位表亲赵廷玉，被圣人府介绍给张大帅的如夫人治好了病症，现在是巡阅使跟前的大红人，找他路子，可能有办法。”经过王冠三的牵线，辫帅也派赵廷玉上山勘查虚实后，赵就带了褚玉璞来到徐州，谒见辫帅。

可是拿什么东西做晋见贽敬呢？赵、王两人主张：名将爱马，辫帅又有两口嗜好，不如把褚常骑的回头望月宝马赤银鬃跟心爱的翡翠烟枪，一并呈献给大帅，以示崇敬。哪知褚玉璞说：“我一共有三条

命根子，一下子就送去两条，不干不干。”后来几经商榷，决定忍痛割爱，将翡翠烟枪作为见面礼呈献给辫帅。

提起这支烟枪，据一般有资格的老枪阶级人品评，这支翡翠枪跟萧耀南的九瘳十八瘤的竹根枪，都是烟枪中的瑰宝。相传这支枪是河南刘相国（果）遗留下来的，翠嘴玉尾，犀角杆，斗座是金镂空嵌镶成。烟斗的构形，更是如同鬼斧神工：两个箭头穿过绿荷叶，并蒂齐开粉红瓣，双双露出茶晶色莲蓬，雕琢成了烟斗，因此叫做“翡翠并蒂莲蓬斗”。

这支枪斗除了奇华丽外，烟杆系整支犀角包成，清凉通畅，用这支枪抽大烟，既不糊斗，又不截火。抽烟人十之八九大便秘，用此枪能使人不致有便秘的痛苦。烟斗虽由玉工初雕，可是套斗里外角度棱牙，都由安徽寿州制斗名家孙寡妇亲手修改、纠正，所以吸起来烟膏不糊斗，抽完十筒八筒，斗门仍旧是干净、通畅。套斗抽起烟来，本来有响声，这支斗由老枪抽起来，音响抑扬顿挫，有如乐奏钧天。张辫帅虽然搜藏不少名枪、名斗，可是像这样稀世之珍几曾见过，自然是喜出望外，欣然赏收。等到赵廷玉带领褚玉璞辕门候见，青衣小帽，辫子垂肩，手捧手本、名册、礼单，见了辫帅，双膝跪倒，口称：“启禀大帅，罪民褚玉璞投降来迟，敬请恕罪。”

这些言词自然是有高明人士事先加以安排指点，所以进退对答，处处表现淳朴着实、毫不失仪。问他部众啸聚情形，粮秣马匹数量，也都毫不隐瞒，据实禀明。大帅问他有什么特长，褚说：“我一能双手放盒子炮，百发百中；二能耍起双刀滴水不入；三能用并蒂莲蓬斗，两口大烟一齐吸下，吹出冲锋号音调。”辫帅为证实他的特长，要当众加以考验。在大操场按远、中、近距离，设下三处靶子，褚玉璞双手双枪不用瞄准，随手扳机，无论单发、双发、连发，枪枪中的，把个辫帅看得目瞪口呆。再看刀法进退急徐，纵跃如飞，刀光闪闪一团银光人刀不分，辫帅越发惊为奇才。最后表演双斗烟枪吹奏冲锋号。褚在大帅面前不敢卧倒抽烟，大帅认为这是考试，无需拘礼。褚玉璞奉命之后，于是就在大帅烟榻之上卧倒，自己打成拇指般大小烟泡，对准霞光莹琇的高罩太古灯，就呜呜吹起冲锋号来。这下子，把个张辫帅乐得前仰后合，认为褚三双不但名实相副，而且为不世奇才，若是收归己用，苏鲁边区可保无虞。将来皇清能够有一天复辟，这员骁将，必能深资臂助。于是破格委充为第二十七旅旅长，负责沂蒙山区清剿事宜。

褚的部众虽然整编为正式军队，可是那些乌合之众，一向自由放荡惯了，野马骤套缰绳，既未受过正规训练，更不懂什么是军规风纪，每月所领有限饷银，如何能让这班目无法纪的丘八黑饭白饭两俱无缺？天长日久实在按捺不住，自然故态复萌，又成群结伙，偷偷摸摸干起没本儿勾当来。纸包不住火，久而久之终于被人发现，详详细细向辫帅递了一份禀帖，同时沂蒙山区旅京乡绅，也有一份状子告到总统府，袁氏认为亦官亦匪，太不像话，于是严令辫帅实据查报，务获究办。

此刻辫帅对于褚玉璞由宠而厌，由厌而恼，可是深知褚奸狡反复，从严查办，深怕褚铤而走险，又率众入山；从轻处分，不但愧对苏鲁受害的黎民百姓，而且公事上对中央也无法交代。于是函电交驰，甚至亲自电话要褚玉璞星夜来徐，协商要公。褚知道大事不妙，始终唯唯诺诺，迟迟其行。等到缙骑火签到达，褚玉璞早已骑了他那匹龙颈凤尾回头望月的名驹，昼夜趲行，不到三天已从鲁南到了芝罘。他在海边找到了一艘巨型驳船，双方打过暗号，知道是自己人，于是急忙扬帆出海，顺着海岸线直驶大连。敢情这只船就是褚玉璞设下的暗桩，他早就料到招安之后，万一出了差错，这是他唯一求生之路。由此可见褚玉璞虽然是一老粗，可是他深谋远虑，就非一般人所能企及的了。

褚玉璞逃亡关外，主要是投靠当年义结金兰、同参弟兄的大哥张宗昌，那时候张宗昌在张雨帅麾下红得发紫，既是宠臣，又是骁将。张作霖对褚的所作所为，早已了如指掌，当时就委派其为混成旅旅长，后来成为奉军入关后直鲁联军的基本干部。褚深感二张知遇提拔，从此洗心革面，夙兴夜寐，整军经武，把他这一旅训练得纪律严明，勇冠三军。最难得的是毅然把鸦片烟彻底戒掉，誓不再吹冲锋号，从此褚三双的绰号，变成“褚二双”了。

直奉之战，关外大军长驱直入，关外王气势凌人，俨然成了中原盟主，论功行赏，张宗昌、褚玉璞应居首功。于是直鲁两省省长兼军务督办，舍褚、张莫属。褚坐上直隶军务督办兼省长宝座，饮水思源，时刻难忘提拔他发迹的大恩人赵廷玉、王冠三两人。王冠三追随自己多年，大字不识，倒好安插；赵廷玉脑筋灵敏，在褚的心目中，赵是羽扇纶巾，十足诸葛亮角色，而且当年又有过“褚若做了大总统，他非二总统不干”的话，虽然是句戏言，可见他志不在小。碰巧

大元帅张作霖通令所辖各省，军政分治，督办为军，省长主政，直隶省长一缺，正好保举赵廷玉出任。

可是自从褚玉璞弃职潜逃，远走关外，赵是褚的荐举人，怕受牵累，改名换姓，躲在平津卖卜为生。到了张辫帅复辟失败，赵廷玉才又回到曲阜南门外，重理旧业，给人算流年批八字，韬光养晦起来。有一天忽然县署公差来找，不问青红皂白急急风拉了就走。他心里正在嘀咕不知又犯了什么官是官非，哪知一进县署，县太爷降阶相迎，说明是奉山东张督办电谕的，速寻找赵廷玉，速来保定，就任直隶省省长。

至于王冠三，找遍了山东全省各县，好不容易才在菏泽县找到王冠三。他年老多病，已经沦为乞丐，县里把他送到天津跟褚见面，两人抱头痛哭，立刻派他为省公署不办公的秘书长，并且配给自用人力车一辆。王秘书长虽然不到署办公，可是机关团体请客，都少不了秘书长的请帖。秘书长是有请必到，照当时请客的情形，汽车的车饭总是两块银圆（因为汽车另有一跟车的小车夫），人力车是一圆，秘书长车夫那份车饭钱，就由秘书长亲自赏收了。平津的刻薄嘴很多，有人出了一个谜题，是“省府秘书长”，打一剧目：《一圆钱》，可谓谑而虐矣。由此可知北洋时代，光怪陆离，令人啼笑皆非的笑话，不胜枚举。翁冰霓当年有两句打油诗说“正在田里拾大粪，官从天上掉下来”，的确把他们嘴脸刻画无遗了。

谈谈清装服饰与称谓

过完春节，就听说台视从美国邀请丁强、李璇回台，制作一档子清代宫廷连续剧，笔者当时正准备出国旅游，真可惜错过这档子好戏了。

泰国曼谷第三电视台每晚九点播放香港电视台制作的《大内英豪》，由姜大卫等主演，剧情叙述雍正跟乃舅隆科多密谋夺权正位的事。全剧内外景以及宫廷布置使用器物，在制作方面处处都表现出力求逼真，尤其辫发一项，从皇帝以迄差弁徭役，个个都把脑门剃得青而发亮，脑后辫子也梳得整齐干净，没有毛发鬚髻的一大堆披散脑后。就这一点，足证香港从事影剧朋友们的敬业精神，比我们台湾认真高明多啦。

“青年节”回到台湾，《金凤缘》虽然未窥全貌，但总算赶上一个尾声，抛开剧情、布景等不谈，关于服饰、称谓，有好几位研究清代仪礼的同学，跟我来打听，我只好把个人看见过的情形，写点出来供同学们参考，非敢自炫，存真而已。

我们先谈妇女们的头饰。《电视综合周刊》上说：“再顶上一个人头高的‘旗帽’。”所谓旗帽，实际叫“两把头”，在咸丰年间，旗族妇女所梳两把头，都是用真头发梳的，年纪轻的少妇发长而密，两把头自然又高又大，老年妇女发疏而稀，两把头自然随年龄的增长而缩小，用真头发来梳自然费时费事。到了同治年间，有人研究出用黑缎子做两把头，按在一个铜丝编的座子上，只要在头顶挽个发髻，把两把头连座子扣在髻上，四周用平细厚绘宝相花纹的帽条一围，再用金钿珠钗插稳，正中戴上“门花”，两旁簪上“鬓花”。真正两把头最少要插上三朵花，不像现在京剧跟电视剧的旗装头，一朵门花就遮满整个头面上，尤其是电视剧里连脑后还玉箔叮当，累璧重珠，真难为演员怎么转得动呀！

现在电视剧里，不知哪位高明之士为了美化两把头，愣在两把头四周锁上一道或双行亮眼银边，虽然增加了美观，可是于实际情形相去太远了。两把头上有一只长扁方，早先真头发的两把头非用整只长扁方挑着头发不可，翡翠琼华，金银玉嵌，的确盛饰增丽。自从改为缎子假头后，为了减轻头上负荷重量，扁方也就变成伸头露尾免去中段了。当时有一种特别行当，是专门给两把头换缎子、修座子的作坊，各旗门讲究服饰的年轻妇女，每人都有三几副两把头轮换着戴。

至于两把头两边各挂一条红丝穗子，那也是有讲究，不是随便戴的。照规定已经许字人家的未婚少女，在家要练习梳上两把头、穿上花盆底，如何走路、请安、磕头各项仪礼，都是挂上一边穗子的。已婚新婚少妇逢有喜庆大典，要戴就是朱络波飘。可是一过四十岁中年妇女，就没有戴红穗子的了，尤其寡居半边人，更没有戴的了（旗门规矩严格，孀居妇女，就是少艾也不准涂红点朱）。《金凤缘》老福晋两把头挂红穗子，那就太离谱了，而且这种穗子是逢到大典穿上氅衣才戴，没有人日常家居整天戴着红穗子，做起事来多么不方便呀！

两把头脑后应当是梳燕尾，原本是真头发梳的，后来两把头改为缎子的，燕尾也就改为假发了。燕尾另外梳好，用两根带子盘系在旗髻上，好在有帽条挡着，根本也就看不出来。燕尾的大小跟年龄成比例，年纪越轻燕尾越大，到了花甲老人根本不戴燕尾，头发往上一拢，也没有人认为失礼。《电视综合周刊》上曾有一张梅兰芳旗装照，从穿衣镜里，可以看到燕尾拖肩的倩影。现在电视剧里的旗装，头上顶着两把头，后脑勺梳着一个像京剧青衣的人头，非驴非马，看过了令人啼笑皆非。

旗装妇女的头饰谈了不少，再来谈谈男人的打扮吧！台湾电视男星，无论老幼一律都是护发英雄，脑门正中故意留个发尖，两鬓越来越长，耳旁脑后真发无处掩藏，有如乱草一丛，甚至把前额额顶上的头发留出一拢，编成小辫子，跟正式大辫子合拢，发型之奇特，成了发型之奇观，古今所未有。真亏化妆师怎么琢磨出来的，既然不肯剃头，只好尽可能戴帽子来遮掩了。

《金凤缘》里舅太爷的那顶瓜皮小帽，似曾相识，可是一时想它不起，后来有人提醒我，那不是中正机场陈列的外销品吗？不过以帽子的高度来说，恐怕还是特别订制的呢！戏里总管、舅太爷、管事头上戴的便帽，都钉有一方玉石帽正，要知总管在王府里虽然权势不小，但究属执事人等，按例在府里当差之时，是绝对不准戴帽正的。清末太监崔玉贵，是慈禧跟前仅次于李莲英的红人，有一年夏天约了几位朋友到什刹海会贤堂吃冰碗消暑，一进门迎头碰见泽大爷从里面出来。泽公看见崔玉贵纱帽头儿上钉着一方瑕玺的帽花。泽公素来就厌恶崔玉贵矫揉奸猾，借着几分酒意，当面指斥崔狂谬僭越，当场要把崔送到内务府杖责，幸好有同去朋友打圆场，才不了了之。可见清代末季执贱役的不准戴帽花，理法还挺严明呢。

谈到称呼各王府的如夫人，不管有几位都称“侧福晋”，《金凤缘》里有二福晋称谓，也是前之所无，而今有之。至于格格们管父亲叫“阿玛”管母亲叫“额娘”，没有叫爹娘的，证之《四郎探母》，铁镜公主对太后的称谓，就可思过半矣。

我在旅泰期间，有几位新闻界朋友说：“台湾影剧观众有一种好话多说，事不关己少惹麻烦的心理，明知演清代戏发型与事实不合，顶多皱皱眉叹口气算了，反正是娱乐解闷，何必瞎操一份儿心呢（其实冤枉了观众，对于发型问题报章杂志迭有论列，可惜言者谆谆听者藐藐）！可是积非成是，下一代的青年人，根本不知道清代服饰孰真孰假，影剧是写实的，跟京剧是写意的大有不同。盼望岛内影剧界文化界注意及此，则台湾电视台的宫廷剧方能呈现在东南亚各国侨胞之前。”

回台后，看了《金凤缘》尾声，并且听宣传说请教了若干历史学者专家，结果依然故我，使人有如骨鲠在喉，不吐不快。所以就个人实际曾见过情形写点出来，至于人家能否采纳，那就非所敢当了。

再谈清装服饰

自从我在《电视综合周刊》第二六三期，写了一篇《谈谈清装服饰与称谓》后，有好几位读者写信给我，谈到两把头的燕尾问题，让我再说详细点儿。

早先两把头是用真头发梳，脖子后的燕尾，自然也是用真头发梳了，后来两把头改用黑缎子假头座，燕尾也就跟着改为假头发了。一些王公府邸讲究人家虽然改用假发梳燕尾，但是用别人的头发来梳，心里总觉得有点腻味，差不多都是用自己真头发，或者是自己家里头发多的人剪下一绺来梳，一则是用自己的头发来梳坦然自在，二来是自己的头发粗细、柔软、光泽，前后能够一致。

梳燕尾另有作坊，可是各王公府邸福晋、格格们戴的燕尾，专门有一种类似南方卖花婆的能说会道的婆子们包揽下来，再交给作坊去梳。这种婆子整天串东走西，身上背着一个大百宝囊，什么胭脂花粉，绣片针黹，花样鞋样，元宝底，花盆底，鞋帮上绣花，鞋底上抹粉见新，甚至于绣花被褥枕帐，全堂桌帏椅帔垫，她都无所不有。东北城的生意归一个叫“荷包满”的婆子独占，西城有一个叫沈步青（审不清）的包揽，只有南城外头，住的都是汉人，所以没有人承应。据说燕尾作坊梳好燕尾，必须经过她们修改，才够款式大方。她们瞧得仔细而且严格，指导作坊里师傅们衬里一定要用三三黑大缎，一方面不致把旗袍后背蹭得起毛，另一方面左顾右盼比较圆转自如。燕尾架子一定要用红绸丝，见其轻软滑润，缝燕尾中缝一定要用上好黑丝线（有一个电视剧梳旗头类似燕尾用红丝线，那就太扎眼了），头发在绸丝架上，要铺得匀称，梳得光滑。梅兰芳在文明茶园双庆社时代，每次唱《四郎探母》，铁镜公主的旗头，就是他元配王氏（王少楼姑母）给梳的。有一次那王府堂会，王氏问喀喇王福晋，她给兰芳梳的旗头有褒贬没有，那位老福晋心直口快说：大致不错，只是燕

尾小了一点儿。敢情旗装少妇，越年轻燕尾越大，才显得时髦。这些讲究，现在更少人懂啦。

谈到清装妇女戴帽子问题，是中年妇女隆冬畏寒，冬季冻手冻脚，轻梳慢拢，实在觉得麻烦，于是改梳头为戴帽子。所以旗妇所戴帽子的帽檐，全是貂狐、海龙、水獭之类高贵皮饰，最不济也得用夹子绒、海虎绒等。帽檐既然用的都是珍贵皮毛，自然不会像电视剧上，福晋、格格们帽檐上累璧重珠、钉钉挂挂了。不过帽心、帽络是相当讲究的，这种帽心都是平金缂丝，苏绣湘绣，争妍斗奇，锦琦粲目才够体面。帽结（又叫帽疙瘩）至少要有鸽蛋大小，除了用红丝打的外，大多数人都是用小珊瑚珠子结成的。帽子后面还要钉两根平绉后缙的飘带，上窄下宽龙纹凤彩，云头锁边盛饰增辉，跟电视上清装女帽头顶玲珑宝塔情形，也不相同。

前两天清装连续剧里又出现两把头挂蓝穗子。要知清代妇女服饰，黑蓝两色是半边人服饰上采用的颜色，紫色是侧室专用的颜色，是不容混淆的。清代虽然没有现代专门服装设计专家，可是服饰颜色规定非常严格，哪有像现代人的衣着款式颜色，爱怎样就怎样，那样方便自由呢！既然服丧，更没有两把头上戴穗子的道理了。

谈谈《窦娥冤》

雅音小集演出的《窦娥冤》，是由孟瑶女士根据关汉卿杂剧原著改编的，衡度剧情分为《夜访》、《逼婚》、《害命》、《公堂》、《法场》、《托兆》六场戏。《托兆》上魂子，郭小庄有《活捉》、《负桂英》两戏的经验，驾轻就熟，行云流水，纤袖唬妆，自然胜任裕如。不过台湾剧本审查委员会认为戏剧是教忠教孝，天道好还，倡导善良风俗，所以把结尾剧情大幅改动，删去窦娥被斩，改为父女团圆，化悲剧为喜剧收场。这一改让我不禁想起程砚秋初演《金锁记》一段往事来了。

程砚秋的智慧团，当初把《六月雪》增益头尾，改名《金锁记》的时候，最初是由业余编剧家李友庄（李鹤年长公子）执笔，再由樊云门、罗瘿公几位加以润色的。最初也是以关汉卿《感天动地窦娥冤》杂剧为蓝本。第一次响排，给尚小云编剧的清逸居士也莅临观赏，看完之后清逸居士认为，此剧虽有六月飞雪，亦难洗窦娥之冤、平观众之愤，但程、尚素不相犯，而清逸与樊山意见又时时相左，当面自未便有所建白，于是把自己意见告诉了袁伯夔。袁自命前清遗老，在居京颐养时期捧程入迷，跟樊、罗二人都有深厚交谊，经他的婉转陈说，才根据明代传奇作家叶宪祖的《金锁记》情节改成冤狱平反，父女夫妻大团圆终场。程在三庆园首演《金锁记》，《法场》一段把窦娥横罹冤酷，形容得苍凉殄瘁，唱白则情真语挚哀怨动人。当时北平戏园子还是男女分座，在场女座个个抽巾拭泪，男座也都眼红鼻酸。北大校花马珏说：“我听《法场》一段，已经泪湿罗裳，如果沉冤难雪，殒命法场，回到家里，恐怕连晚饭都难下咽了。”

小庄此剧《夜访》情调的优美，《逼婚》的繁复扑跌，《公堂》受刑的身段，《法场》哀绝的唱做，小庄样样都优为之。最后一场从

悲剧改为喜剧，虽然略去《托兆》的鬼魂戏，没法克展所出，可是以整个剧情来说，是尽美又尽善矣，她的呕心沥血不是没有代价的。

成吉思汗大祭跟那达慕竞技大会

农历三月二十一日，是元朝开国之主，元太祖成吉思汗大祭之期，俗称“三月会”，蒙古同胞都到他的陵寝祭拜，以示崇敬。民国二十三年笔者因为运冀蒙牛问题，奉财政部令派到百灵庙跟德王洽议运销事宜，恰巧正赶上成吉思汗大祭盛典，幸获随同前往瞻仰。

元太祖名铁木真，是历史上的伟大英雄，武功显赫，为百世之雄，诸王群臣奉为共主，尊称成吉思汗。他在远征西夏时候，因坠马病死在甘肃固原的清水县，他的陵寝，在伊克昭盟伊金霍洛旗境内。他死在清水葬在伊金霍洛旗还有一段动人传说：一次在远征西夏路过伊金霍洛，马鞭子失手落地，侍从去拾，被他阻止。他说：无故落地，事出有因。他环顾四周，认为此地有山有水有草原，是埋骨好去处，“我死之后，就以此处做伴眠之地吧！”说完就命左右就地掘土，将马鞭子埋下去，堆成一个大土壤，命名“赛尔特劳垓”。成吉思汗驾崩，诸王按照他的遗嘱，将他遗体从清水县运到鄂尔多斯的高原伊金霍洛安葬。

这片陵园建筑在林木明秀、湖水凝绿、卫以崇垣的禁地上，园陵明堂，殿宇崇闳，高八丈有余，分前后两殿。跨入前殿迎面是巨幅成吉思汗画像，这位一代天骄，目若悬珠，斐斐有光，银髯飘胸，当年雄姿俊发、叱咤风云的英气，仍然令人肃然起敬。据说这幅画像，是追随他多年一位谋臣古拉扬特精心之作，所以特别传神，可惜殿内不准摄影，只能供参谒者瞻谒凭吊而已。供桌上除了涂金错银的樽彝壘卣外，放着相传是成吉思汗当年斩将搴旗最趁手的兵刃。两把冷气森森的马刀，画像两边竖立着红缨黄杯，蒙古同胞认为神器的“苏鲁锭”（蒙古话，长矛的意思）。

关于“苏鲁锭”有一个传说：有一次成吉思汗在土拉河战斗中打了败仗，当时他跪下来向上苍乞援，霎时只见从天空飞来一支又黑又大的“苏鲁锭”，他高兴万分，伸手欲接，“苏鲁锭”却悬在天空不下来。成吉思汗连忙立誓，日后要用一千只绵羊祭典，这样“苏鲁锭”才应手而落，帮助他杀出重围。所以每年成吉思汗大祭，蒙古族人另外用达斯门（山羊皮）祭典“苏鲁锭”的风俗，在祭典时，除了用山羊皮割成若干细丝，修补“苏鲁锭”的枪缨子外，还要唱“苏鲁锭”的祭诗。当年吴礼卿（忠信）先生主持蒙藏委员会时，曾经有人把蒙古文译成汉语，不但词句优美，而且声调铿锵，可惜事隔多年，不复省忆了。

宫寝殿正中并排陈列三顶黄色绸幢（蒙古人叫它灵包），包内安放成吉思汗同两位夫人的灵柩，据说棺木是银质，周围嵌以黄金雕琢的图案，并镶珍珠宝石。灵包后有一木架，上面安放一具藻绘复杂的漆皮马鞍子，当然也是成吉思汗生前战马的缰鞚。由后殿穿过东西过庭，就是东西配殿。

灵包外有一片数十亩的平坦场所，继大祭之后，每年五月十三日在此举行“朱勒格”礼祭典，在举行那达慕大会朱勒格祭前，先把一匹白马系在陵前一根金色桩子上。祭典开始用蒙古古典乐奏，按爵秩依次献上哈达、明灯、羊肉脊背、油酥点心、葡萄酒、马奶、鲜果、香烛各样祭品，然后由各地来的代表，把随身带来的马奶，倒在半人高的木桶里，倒满了就象征这一年里牧业兴旺。然后由领头的代表，拿起勺子在木桶里盛满一勺，朝天泼洒，那时跟在后面的人，就齐声欢唱“丰收赞”、“乐太平”歌词，领头代表这时正式宣布那达慕大会开始，于是赛马、摔跤、射箭三项蒙古传统性公开竞技陆续登场。

赛马参加的人只限于男人，内蒙古人管选手叫“鄂热呼奈瓜热奔”，是竞技勇士的意思。在大漠中骑马是蒙古男女老幼日常生活必不可少，凡是骑术特别精湛的健儿，就要在一年一度的大会上显身手了。赛马开始，一声令下，参加比赛的人马，像弩箭激射而出，疾风一般地卷过绿色草原，忽而挥臂加鞭，忽而镫里藏身，技巧百出，看得人目瞪口呆，比西人赛马那要惊险刺激多了。最后哪位赛者取得终点红旗，立刻被人拥簇着马披红、人插花，大家尊称本年第一骑士，受到聚族的尊敬。

摔跤是蒙古人特别喜爱的一种体育活动，也是那达慕大会上主要竞技项目。参加比赛的人，都要穿上“召得格”，那是一种粗布纳成

的坎肩，又叫褡裢（不像我们现在摔跤选手穿的短褂子，两人一撕掳，立刻褂松带斜），上面钉有若干金属扣子和钢钉，讲究一鼓气，褡裢跟身上肌肉紧得严丝合缝，让对手无处抠拉。腰里系上牛皮板带，下身穿色兼红绿的短裤，足蹬短筒牛皮战靴，又叫踢死牛。衣服上镂金采，盛饰增威，凡是穿这种衣服进场者，就被称为“布和”，就是摔跤手。这种摔跤，不分轻重级别，愿者下场，一跤摔输，即被淘汰，如果当场摔伤毙命，布和不必赔偿抵命。所以一般摔跤手都是彪形大汉体健如牛的人，才敢下场子跟人交手。出场之前，双方互唱赛前歌词，然后跳跃进场，表示相互谦让，并向观众敬礼。摔跤是斗力斗智，两者兼备的比赛，该用力时，有如雄狮搏兔，雷霆万钧，该用智时，应有狡兔的敏捷刁钻，巧闪柔翻。获胜一方，可以得到“色音布和”（勇敢的摔跤手）头衔，再到其他地区，寻找对手比赛，如果连续获胜，他就成为勇冠全疆、享有崇高荣誉的勇士了。

射箭是那达慕大会最初主要活动项目，在公元八百多年前，蒙古人聚族而居，大小部落有上百种之多，他们的经济生活分游牧、狩猎两种。在成吉思汗统一蒙古后，虽然猎狩部落也逐渐转变为游牧方式，但猎狩时期，积年累月拉弓射箭的本领，却保留下来以防外敌侵犯，或野兽袭击畜群。甚至于有极少数比较固执的部落，因为没有大批的畜群，则仍依赖弓箭捉捕啮齿类小动物来维生。由于弓箭是蒙古人生活上必不可少的武器，人们也因而尊重那些优秀神箭手，而身怀绝技的射手们，也乐于有个机会表演或比赛，显露一下自己的技艺。所以到民国二十四年农历五月十三日，蒙古人视同嘉年华会的那达慕大会，射箭始终是主要项目之一。

现在虽然事隔多年，可是每逢成吉思汗祭日跟那达慕大会会期，种种热闹情景，就会重回脑际。

中国菜的分布

古人说：“饮食男女，人之大欲。”这句话证明了饮食在我们日常生活里，是占有极重要地位的。欧美人士，一谈到割烹之道，总认为饮食能达到艺术境界，必须有高度文化做背景，否则就不能算吃的艺术呢！世界上凡是讲究饮饌，精于割烹的国家，溯诸以往必定是拥有高度文化背景的大国，不但国富民强，而且一般社会经济繁华充裕，才有闲情逸致在饮食方面下工夫。

当此举步方艰之时，我们讲求饮饌，有一个基本原则，就是要在最经济实惠原则之下，变粗粝为珍肴，不但是色、香、味三者俱备，而且有充分均衡的营养。至于一饭千金、一席数万金的华筵盛饌，穷奢极欲地挥霍浪费，那就不足为训了。

中国幅员广袤，山川险阻，风土、人物、口味、气候，有极大不同，而省与省之间，甚至于县市之间，足供饮膳的物产材料，也有很大的差异，因而每一省份都有自己独特口味。早年说，南甜北咸、东辣西酸，时代嬗变，虽不尽然，总之大致是不离谱儿的。

中国菜到底分多少类呢？据早年一些美食专家分野，约可分为三大体系，就是“山东”、“江苏”、“广东”；按河流来说，又可分为“黄河”、“长江”、“珠江”三大流域。

照以上划分办法，并不是随便一说，也是渊源有自的。有清一代，最为重视治河，为了浚治黄河，特地设了一位一品大员“河道总督”，以专责成。治河经费不但异常庞大，遇到河水泛滥成灾，可以尽先到拨，随后核实支销。河督设在山东济宁州，在当初算是一等一的肥缺，又是闲多忙少的差事，所以在饮食宴乐方面，就食不厌精、脍不厌细地讲究起来，因此山东菜蔚成北方菜的主流了。

扬州在隋唐时代设治，隋炀帝玉辇清游，二十四桥明月夜，吴歌凤琯，早就成为词人艳称之地。乾隆皇帝驻蹕江南，盐商们迷楼置酒，官家小宴，邨中鹿尾，塞上驼蹄，琼浆玉饗，水陆杂陈，淮扬菜于是誉满大江南北。

中国有句老话说“吃在广州”，因为是通商口岸，华洋杂处，舳舻云集，豪商巨贾，一个个囊中充盈，自然都要一恣口腹之嗜。所出菜式，精致细腻，力求花样翻新，嗜之者争夸异味，畏之者停箸摇头，异品珍味，调羹之妙，易牙难传，岭南风味，简直味压江南了。

这种趋势，连绵了数百年之久，七七事变，抗战军兴，国都西迁重庆，于是川、湘、云、贵菜肴，成为天之骄子。由于西南雾重隰湿，岚瘴侵人，调味多用麻辣葱姜，人的口味入乡随乡也就为之大变。迨至台湾，悠悠岁月，渐惹乡愁，每个人都想吃点自己家乡口味，聊慰寂寥，不但各大都会的金齏玉脍纷纷登盘荐餐，就是村童野老爱吃的山蔬野味，也都应有尽有，真可说集饮食之大成，汇南北为一炉。照目前台湾饮食界来看，大致可分为：

北京菜 名为北京菜，其实认真说来，北京以小吃著名，并没有成桌的酒席，因为元、明、清在北京建都，六七百年，人文荟萃，水陆珍异，五蕴七香，已经包罗万有，用不着自己再来一套北京食谱啦。有人说：“烧燎白煮是地道的北京菜。”追本溯源，烧燎白煮是满洲人在东北郊天祭神的胙肉演变而来的，说它是东北菜式则可，要说是北京菜，就未免有点儿勉强啦。就浅见所知，只有挂炉烤鸭才可以算是北京菜呢！现在台湾把北京、天津、山东的济南、烟台，甚至把河南、山陕一股脑儿统称北方菜，因为这些省市都以炸、爆、熘、烩、扒、炖、锅塌、拔丝最为拿手，尤其擅长用酱，五味调和，割烹层次，都是大同小异的，所以现在统称为“北方菜”了。

四川菜 抗战八年，大家都聚处南都，男女老幼，渐嗜麻辣，一旦成瘾，非有辣味不能健饭，现在川菜风行，是时势所造成的。

湖南菜 湘菜以腴滑肥润是尚，一般菜肴辛辣尤胜川菜，不过成桌筵宴，照老规矩是不见丝毫辣味的。

湖北菜 湖北各式小吃种类不少，可是武汉三镇没有一家自命湖北菜的饭馆，一般古朴俨雅、气格老成的饭馆，大多挑着徽馆牌号。上海有一家饭馆名叫黄鹤楼，自称是湖北馆，可是昙花一现，即告消

失，现在台北仅仅有一家饭馆以湖北菜号召，凤毛麟角，算是一枝独秀了。

贵州菜 当年北平的长美轩、西黔阳都是贵州菜，浓郁带辣，颇跟川湘菜味相近，可是有几种菜的火候比川湘菜另有独到之处，尤其是菌类调制有十几种之多。贵阳唐园主人能做菌类全席，跟淮城的全鳝席可以互相媲美，可惜的是现在在台湾想吃真正的贵州菜，还不太容易呢！

上海菜 所谓上海菜，在台湾已经跟宁绍菜混淆不清，其实真正的上海菜应当以浦东、南翔、真一带菜式为主体，口味浓郁，大盆大碗，讲究实惠，不重外貌，乡土气息浓重才算是地道上海菜。

扬州菜 镇江跟扬州虽然一在江南，一据江北，可是口味是不相左右的，所以镇江菜肴，一般说来就包括在扬州菜里了。扬州菜的特征是不管如何烹调，都讲究原汤原味，所以不同菜式，就滋味各异了。扬州点心花色繁多，加上厨师们肯下功夫去改良，扬州点心的闻名遐迩，也不是幸得的，不过油重厚腻，喜欢清淡的人，就不太欢迎了。

苏州菜 苏州菜精致细巧，是跟它文化水准有关系，况且自古有不少朝代在苏州建都，古迹名胜又多，饮食方面自然就精益求精了。至于有人把南京菜跟苏州菜混在一起，统称京苏菜，若要认真品评，两地口味是迥不相侔不能比并的。而且南京跟北京一样，虽有不少菜式，可是要拿出成桌的南京菜，还不太容易呢！

无锡菜 无锡靠近太湖，既多虾蟹，又产菱藕，无锡船菜是闻名全国的，不过味尚甘甜。本地人习惯菜里多糖，外地人偶尝则可，吃久未免生厌，不过无锡菜刀功火候，都可列为菜里上上之选。

杭州菜 杭州古代既建过国都，西湖风景又驰名中外，所以杭州菜，博硕肥腴，浓淡俱全。腴润的有味醇质烂的东坡肉，清淡的有蒸香味永的西湖醋鱼，推潭仆远，堪称上味。

宁波菜 因为地近舟山群岛海产特丰，就地取材，所以宁波菜以海鲜为主。渔罟所获，以盐防腐保鲜，宁波菜比较味咸，就是这个道理。

安徽菜 典当在没有钱庄票号之前，是民间互通有无的大生意，歙县的朝奉是独占的行业。徽省菜馆的声华，早就蜚名全国。不过自钱庄银号代兴，典当业一落千丈，提到徽馆，已少人知，至于脍炙人口的鸭馄饨，就是徽馆流传下来的。

江西菜 全国各大县市，所有餐馆酒肆，很难指出哪家是江西饭馆，可是赣州菜，割烹佳味，甘旨柔滑，也有其独特之处。至于何以不能推拓及远，就非所敢知了，请教若干精于饮饌的朋友，也谈不出所以然来。

广东菜 分广州、潮州、东江三派。广州菜因为广州开埠较早，各国人士杂沓纷来，有若干菜式是取法欧西式烹饪方法，加上蛇、狸、鼠、虫都能入饌，在中国菜里是独标一格的。潮州菜也重海鲜，煨炖皆精，每菜上桌，都有各式各样的小碟小盅的调味料任客自调，甘冽香鲜，是别处所无，为人艳称的。东江菜也就是客家菜，用油较重，口味亦浓，大块文章，充肠适口，烹调方法比较保守，所以最具乡土风味。

福州菜 福建也是精于饮食的省份，福州临江近海，水产特佳，虽然邻近广东，可是两者口味迥不相同，汤鲜口永，清淡宜人，尤擅用红糟。

“味全”丛书，将出《餐点新编》，编者嘱介源流，谨就个人所知，举其荦荦大者，竊误在所难免，尚希邦人君子，进而教之。

说烟、话茶、谈酒

《皇冠》三一四期（东南亚版九十六期）张拓芜先生所写的《闲中三题》谈到烟茶酒。这三种生活次需品都曾经跟我缔交了将近一甲子岁月。现在三者对我虽然有的已经成了君子之交，淡淡如也，可是提起往事，仍旧是其味醇醇、津津乐道。

烟

从小，我对于烟瘾大的人，走到跟前满身烟味，非常厌恶。有些同学一支在手喷云吐雾、怡然自得的意态，我从来没有羡慕过。离开学校，到武汉就业，正当民国二十年武汉大水过后，防疫猖獗，我不是感冒就是泻肚，反正市面上有什么流行病，我都有份儿。笔者的一位好友刘学真医学博士是汉口的名医，他给我仔细一检查，原来我的五脏六腑非常柔弱，经不起一点外邪，完全失去了抵抗力，只要发生了流行感冒，我就得如斯响应打针吃药一番。他给我配的药是一磅装的褐色药粉，外送三B烟斗一只，让我每顿饭后抽一斗。等一磅药粉抽完，再去取药，他说你不必再用药，买一磅烟味最淡的“金牛”牌烟丝来抽，你以后自然就百邪不侵啦。果不其然，自从叼上烟斗成了瘾君子后，真的什么病痛也不沾身了。

我的工作原来是经营麦粉、水泥、火柴稽征业务的，因为学会抽烟，能够试吸烟类，就改调卷烟、雪茄、烟丝跟烟类有关的稽征业务，为了业务上的需要自然而然又抽上了雪茄。雪茄烟种类繁多，大致可分三类：荷兰清淡，哈瓦那适中，吕宋强劲。不管雪茄如何清醇香淡，要跟纸烟来比，那就强烈厚重多啦。工作方面越做越熟练，烟瘾也就与日俱增。过了不久上级调我品评烟质，核定税级工作。这项吸评工作非常艰巨，担任吸评工作同人，每人办公桌前，排满了欧笃、李施德霖一类漱口水，试吸一支新牌香烟，就要用药水漱上半天，才能试吸别的牌子。我虽不抽香烟，可是为适应工作需要，也不得不勉为其难啦。所以我的抽烟历史是由烟斗启蒙，雪茄次之，最后才抽卷烟，由强而弱，烟瘾之大是可想而知的。

初来台湾，干的仍旧是与老本行有关的制烟工作。当时省产香烟，普通的香蕉牌，较好的是红乐园。香蕉烟是受了日本制烟系统的影响，有一种强烈的低级脂粉味，不但难闻，而且刺喉；红乐园虽然味稍平淡，无奈包装图案设计，上红下蓝，好像穿着红棉袄蓝棉裤的村姑，粗俗之极。其时台沪海运尚在蓬勃发展，于是上海制品以及舶来品洋烟纷纷跨海而来，大事倾销，幸亏台湾为配合商展，出了新牌子香烟新乐园、绿岛。绿岛是薄荷烟，只为美观外包玻璃纸，烟支未包锡纸，容易走味霉变，未能打开销路，终于停制。新乐园包装虽欠美观，可是用锡纸包装，烟味醇和，对了瘾君子的胃口。甚至当时财政厅长任显群不抽洋烟专抽新乐园，并且亲自问我，新乐园的原料里

是不是有吗啡成分，为什么抽惯了新乐园再抽别的烟，很觉着有点儿苦涩不对劲？后来我们获得一批广东南雄烟叶，于是斟酌配方，出了小华光。当时空军有个八一四牌香烟，局方又循海军之请，出了一种美式香烟大华光，包装设计一切仿效蓝锡包。新品刚一上市，曾经被当时工业委员会主任委员尹仲容先生误为舶来品香烟。嗣后又研究出了双喜牌供应市销，原只准备每月出产一万支装八十箱的，后来因为抢购发生了黑市，每月增产到两万箱还是供不应求。为了增强品质管制，那时还没有机器包装，完全用手工包装又怕包错了牌子，只好一批一批地试吸检查，简直把舌头都抽得麻木了。有一次中日双方在台北有一次重大会议，日方拿出来的PEACE牌香烟是五十支纸装的，虽然我们在会场供应的二十支装纸包双喜深受日方与会人士的喜爱，可是总觉得在这种济济多士的盛会，我负责全省香烟制造，没能拿出罐头香烟出来待客，衷心至感惭恧。等把五十支罐装宝岛香烟研究成功上市行销，我才从工作岗位上撤退，改行种烟工作。既然跟烟没脱离关系，烟斗、雪茄、香烟仍旧不离嘴，整天烟云缭绕抽个不停。到了公元一九六八年十二指肠大量出血，经过手术之后，就跟烟毅然绝缘了，烟斗、雪茄一齐送人，到现在戒了十多年的烟，什么烟类也没沾过嘴唇。

从前烟友林语堂先生跟我说过，能够一下断了烟而不再抽的，是谓忍人，他绝不交那样的朋友。幸亏我断烟时在屏东，他住台北，彼此没碰面，过没两年他就驾返道山，否则他知道我义无反顾，悍然断烟，我岂不是要失去一位烟斗同好而又幽默的益友了吗？自从断烟之后，任何场合有人抽名贵香烟，尽管氤氲满室，我都毫不动心，不过偶或闻到极品烟丝、特级雪茄，我那不波的古井，也泛起了些微漪。我想是先天的劣根性又在心头忐忑作祟了呢！

茶

谈到茶，我自认是明朝屠本峻所撰《茗苴》上所说一吸而尽俗莫甚焉的蠢材。打从束发授书，就鄙开水而不喝。老师每早必由书童奉上海片一瓯，也就另用小茶壶，给我沏上一壶闷着。等上完生书，茶叶正好闷出味儿来了，不冷不热正好一饮而尽，所以养成牛饮酽茶的习惯。

香片茶究竟什么年代问世的，已经无从考证，不过从明朝王象晋所著的《群芳谱》中茶谱记述制茶方法来看，明朝已经有香片茶了。他说：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、蕙兰、莲、橘、梔子、木香、梅花皆可作茶。诸花开时，摘其半含放蕊之香气全者，量其茶叶多少，摘花为茶。三停茶，一停花，用磁罐，一层茶，一层花，相间至满，纸罍系固，入锅重汤煮之，待冷，用纸封裹，火上焙干收用。”这种古老制法，跟现代制法不是大同小异吗？

因我爱喝香片，所有南友北来，我都用香片待客。我到南方探亲访友，也都是以北平的香片茶作为馈赠礼物。受我感染，南方朋友喝青茶、红茶而改为香片的大有人在。香片是熏茶，又叫窖茶，就是用花浸过再熏的意思。当年北平茶叶铺卖香片茶叶讲究多少铜元一包，每包够沏一壶，包装纸上都印有茉莉双窖红木戳。您到戏园子听戏，凡是不吝小费的主顾，茶房给您沏来好香片，必定把包装纸系在茶壶嘴上，表示给您特别用的好茶叶，少不得要多叨光几文小赏了。

照《群芳谱》所载，花茶有二十几种之多，现在仅存的不过三五种而已。茉莉花茶北平熏制的特别好喝，可是在上海喝当地制的茉莉花就不对味啦。在上海，珠兰花熏得比较好，在苏州要喝玳玳花茶，福州喝水仙花茶，这是茶中隽品，这大概跟花的产地有相当关系。北方喝花茶，几乎清一色都是茉莉香片，可是依据典籍记载：“茉莉花原出波斯，移植南海，滇广人喜栽培之，花性畏寒，不宜中土……”曾经请教过一位管理花厂子的掌柜，据他说：“茉莉花品种甚多，优劣各异，制茶高手，闻望便知。北平茶行熏茶所用茉莉全部都是自己花匠（他们叫把式）在丰台温室培植的，实在数量不足，才在初窖偶或掺点儿洛阳茉莉。会品茗的茶客，茶一进嘴就能察觉出茶叶熏得不地道了，所以茶行不是万不得已，就连初熏都不肯用洛阳茉莉。”

从前在广和楼听富连成科班，有一位干瘪瘦猴卖茶的老头儿，手提一只旧瓦罐，上头罩着一个百孔千洞的棉布套。差不多在中轴子武戏一下场，他步履蹒跚地走过来，从壶里给您倒上一杯滚热的香片茶来。这杯茶浓淡合度，甘香适口，喝下去真是如饮甘露一般的舒服。等大轴子唱到一半，他又来奉茶一巡，仍旧是又烫又酽，并且抽出一张黄纸，这是他从后台木牌上抄下来的第二天戏码。彼时戏报子上只写“吉祥新戏”，要想知道明天什么角唱什么戏，您要先睹为快，全凭他那张黄色茶叶纸啦！戏单看完，您掏个一毛两毛他就心满意足道谢而去。也许那时候年纪轻，到现在仍旧觉得那位苦老头的香片茶最过瘾了。

宣统出宫后，故宫清理善后委员会曾经在神武门出售一批剩余物资，有大批云南普洱茶出售。先祖母说百年以上的古老普洱茶可以消食化水，治感冒、风湿，价钱比中等香片还便宜，所以买了若干存起来。到了冬天吃烤肉，吃完有时觉得胸膈饱胀，沏上一壶普洱茶，酽酽地喝上两杯，那比吃苏打片、强胃散还来得有效呢！

来到台湾，最初只有文山茶，虽然粗枝大叶，尚堪入口，后来内地来的人多数喜喝香片。虽然本省熟谙茶道的人士，认为花茶“助香夺真”是一种低级茶，可是嗜者众多，在外销出口数量上比重很高，所以花茶制造经过精心研究，比较以前已经大有进步。近年来乌龙茶突然走时，极品冻顶乌龙要卖上万台币一斤，简直是骇人听闻了，其实说穿了也不过是福建武夷移植进来的别种而已。最近台大教授刘荣标研究出茶叶可以抑制带癌细胞的蔓延，并以乌龙茶功效尤著，今后乌龙茶的销路可能更趋升腾。我有一位朋友是乌龙茶制茶专家，他说起乌龙茶的历史来，几天都说不完。让我喝乌龙浅尝则可，喝久了就觉得不过瘾，还是痛痛快快地喝几杯小叶香片才感觉心旷神怡。至于喝功夫茶，谈谈茶道，那都是文人墨客的雅事，我这只知牛饮解渴的俗人，是没有资格参加的。

酒

我从小就跟酒结了解之缘，牙牙学语的时候，大人用筷子头蘸点儿高粱酒让我嘬一下，不但不怕辛辣，而且觉得津津有味。先祖母善制广东鸡酒，说是可以益气补中，小孩更能强筋健骨。我从束发入学，每逢做了鸡酒，总少不了我的一份儿。先君早故，我在十六七岁就要顶门立户，跟外界周旋酬应了。觥筹交错，自然酒量也逐渐增大，三几斤黄酒似乎还难不倒我。

北平品酒名家有位傅梦岩先生，是前清度支部司官，一生别无所嗜，只好收藏佳酿。他家窖藏最名贵的酒有七十五斤坛装陈绍，据说是明泰昌年间，绍兴府进呈御用特制的贡酒。据说酒醴成醪，琥珀凝浆，黄琮似玉。这种酒膏，要先出一汤匙，放在大酒海里，用二十年陈绍冲调，忌用铁器，用竹片刀尽量搅和之后，把上面浮起的沫完全打掉，再加上十斤新酒，就可以开怀畅饮了。如果浓度太高，中酒之后，能沉醉几天不醒呢！他家一年一度的品酒会，由一桌增为三桌，佳酿传遍远近。当时市财政局局长杨荫华也是初出茅庐好酒之徒，怂恿我跟他一同参加梦老的酒会。酒会定有酒例，入会之人，先干主人所备陈绍一觥，然后随众入席。这一觥也不过能容一斤左右的酒，当时我们两人的酒量都在三斤以上，我俩一同举杯，有如长鲸吸百川一饮而尽，然后入座。谁知头菜吃完，我们便昏昏欲睡，等上第二道菜已经先后溜桌，所幸还没当场还席。后来才知道，我们第一觥酒里，掺有一小酒盅四十年陈绍，可见陈年好酒是多么容易醉人了。

经过那次大醉，酒兴更豪，碰巧我的表兄王云骧也正对酒发生兴趣。有一天他忽发雅兴，想出了一个绝妙喝酒方法。当年北平西长安街饭馆林立，以春字为市招的有十多家，于是他约了两位酒友，每人坐一辆门口的熟人力车，从西长安街把口的四如春起，逢春必入，每人花雕半斤，只点一只下酒菜，吃完就走。接着西湖春、大陆春、新陆春、春园、宣南春、庆林春……一直喝到府右街的美华春西餐馆。一进门就要花雕，一号茶房领班老王看大家步履踟蹰醉眼蒙眈，酒意已浓，给开了两瓶啤酒。喝完出门，啤酒上溢，小风一吹，真是车如流水般，相继出酒。第二天被家姑丈王嵩儒知道，他出了一个诗题“醉遍长安十家春”，用辘轳体，罚我跟云骧各作律诗四首。诗虽不记得了，可是经过这次教训，从此再也不敢酗酒丢人了。

光复之初，刚到台湾，酒厂制造出来的酒，种类倒是不少，什么太白、红露、米酒、橘酒，不是有股子怪味，就是香气太浓，能喝的只有清酒跟啤酒而已。既没有合口的美酒佳酿，所以凡是应酬场合，都是浅尝辄止。后来花雕问世，埔里酒厂的厂长张润生兄想跟我赌酒，每人要喝零点六公斤装的一瓶花雕，等我两大碗老酒下肚，他才知道找错对象，我是不可轻侮的了。我自从十二指肠手术后，烟固然是坚壁清野，酒也举杯为敬，所谓烟、茶、酒闲中三种生活次需品，烟已成了拒绝往来户，酒变成了中小企业，只有茶，仍旧保持前贤王肃、刘缙之风，遇到极品香片茶总要牛饮一番尽兴呢。

炉肉和乳猪

如果您不是北京生长，或是没到过北京的人，跟您说炉肉，可能您不知道是什么吃食，其实说穿了就是烧烤猪肉。在前清，妇女除非参加亲友家嫁娶祝寿汤饼喜庆盛典，才到各大饭庄子出份子道贺外，平日随随便便就进饭馆子吃喝一顿的，可以说少而又少。堂客们既不轻易下小馆，有些人为了套近乎，给人送只烤鸭或是一方炉肉，送者所费不多，受者全家都可以吃得其味醺醺，这就是早年烧烤大行其道的原因。

在北京，烤鸭是专门由便宜坊、全聚德一类天津所谓鸭子楼来供应，至于炉肉就只有盒子铺（又叫酱肘子铺）所做的独门生意了。一般盒子铺的炉肉大多十几斤到二十斤一方，烤个一两方，每天也就够卖的了。至于讲究人家要用全猪过礼下聘，那就得向盒子铺预定了。盒子铺的炉肉，是每天下午两三点钟，纯粹用钢叉挑着肉在炭火上转着烤，所以刚出炉的炉肉皮又酥又脆，腴而不腻。这时候买回家蘸着酱油下酒，或者用大葱一爆拿来下饭，稻香肉美，是一班久居北京老饕们价廉物美的佳肴。

在实行屠宰税之前，北平很盛行吃烤小猪，皮酥而脆，肉细而嫩，最妙是滑香腴润毫不腻口。自从屠体猪只加盖蓝色印戳后，想吃烤小猪简直是戛戛乎其难了。当时北平市财政局局长杨荫华和我都是陶然酒会的酒友，有一次酒酣耳热，大家都想请他弄一只小猪来解解馋，最后他幸不辱命弄了一只小猪来，让大家饱啖一番。事后他说十斤小猪按大猪完纳屠宰税，屠宰场才肯动手，平素大家吃不到烤小猪，其道理就在于此。

清宫寿膳房有一道菜叫“炸响铃”，就是把炉肉的皮单独起下来，回锅炸脆蘸着花椒盐吃，是一样下酒的美肴。关于炸响铃，还有

一段小故事。据说当年清朝道光皇帝勤政爱民自奉甚俭，隆冬大雪偶或酌饮几杯，就喜欢以炸响铃下酒。有一天在后宫无意中翻阅膳食单，看了之后大吃一惊，一味炸响铃竟然开价一百二十两。他立刻把御膳房首领太监传来问话，回说用整猪烤后起皮下锅，这个菜的确不能算贵了。道光虽未深究，可是从此传膳，绝不再点炸响铃这道菜。后来这件事传出宫禁，北京一些大的山东馆都添上炸响铃这道菜以饜顾客，至于是否真从炉肉起下来再炸的，那只有天知道了。

北京旗籍过大礼，也有用整只烧猪下聘的，女家还要把男方所下聘礼中的鹅、酒、糕饼、花粉、活羊、烧猪分送亲友家请其留用。这种烧猪游遍六九城，原本酥脆的炉肉皮已经回软，受者有人把整方炉肉改成骰子块，跟五花三属的鲜猪肉同炖，松软多脂，别具炙香。有时约上三朋四友来小酌一番，说是可以沾一点喜气，被请者没有不欣然而来的。

广东也是最讲究吃烧猪肉的省份，而且选料火功两皆拿手。他们选用不超过十斤重的仔猪非常严格，宰杀收拾干净后，撑开挂在墙上风干，用一种特制工具一前尖后钝中空的小钢杆子插成若干小洞，然后用腐乳汁、豆豉汁、甜面酱里外连涂带搓，让味深入肌里（用作料忌用酱油，否则肉味带酸）。有的用明炉烤，有的用暗炉烤，比起北方用钢叉子挑起来烤，既烤得均匀又省气力。不过广东烤乳猪，皮涂油抹作料，皮脆而滑，若是超过三十公斤较大猪只必定先行声明不是乳猪，肉一离烤炉，必须立刻大嚼，稍一迟延皮就回软无法下咽。后来仿照北方烤法皮上不抹作料，皮上凸起微粒，起名叫芝麻皮，脆而且酥就不易回软，蘸海鲜酱或蚝油吃是下酒的无上隽品。广东人婚嫁，三朝时新娘归宁，花烛之夕若是完璧，必定有明炉烤猪同来，如无乳猪相随，则说明新娘已非完璧，是坤方最失面子的事。在早年婚嫁，回门有无全猪，大家都十分重视呢！

梁太史鼎芬好啖是出了名的，他有一味拿手菜“太史田鸡”传授给广州惠爱街玉醪春，那家只有三五座头的小吃馆居然在几年之间变成雕梁粉壁的大酒楼。广州黄黎巷有一家莫记小馆，他学了梁太史家烤乳猪，所用酱色跟蒜蓉都有不传之秘。据梁均默（寒操）先生说：“莫友竹老板原本是风雅人，用家藏紫朱八宝印泥一大盒，才把梁太史这套手艺秘方学来。莫家小贩从此就以烤乳猪驰名羊城而生意鼎盛起来。”后来梁大胡子家又把烤乳猪秘方传给蒯若木家的庖人大庚，

蒯住北平翠花街，大庚烤乳猪的手法，跟一般烤法并无差异，可是入口一嚼，酥脆如同吃炸虾片，的确是一绝，蒯老也颇以此自豪。

一九七六年我到泰国去旅游，舍亲知道我是好吃的馋人，特地请我在珠江大酒楼吃饭，主菜就是烤乳猪。十斤不到的仔猪红炖炖、油汪汪、香喷喷，皮酥肉嫩，香脆无比。调味料咸中带酸，带点柠檬味的果香，别有一番风味。泰国饭食原极注意调味料，就是随便小吃，桌上也摆满小碟小碗各式各样咸甜酸辣作料，席面上有烤小猪，算是上等酒筵，自然调味料就更考究了。

台湾几家广东大酒楼，除了烧猪肉之外，也有零拆明炉乳猪卖，因为台湾无论冬夏湿度均高，烤肉出炉挂在烧腊架上，只要超过一小时，皮一吸湿，吃到嘴里炙香全失，就不够味了。所以在台湾省虽然吃过几次明炉烤乳猪，价虽不菲，可是令人颇为失望。回想在内地，无论在京津或是广州上海，吃明炉乳猪绝无出炉即皮软不脆现象。尤其北京炉肉出炉三五小时，吃起来仍然是脆蹦蹦的，十之八九是碍于气候因素，是不关手艺的良窳的。

白汤面和野鸭饭

德国人最注重每天这顿晨餐，他们认为从头一天晚餐到第二天清早，中间相隔十小时以上，出门工作之前，若是没有一顿充实的早餐，就是勉强支持到中午再进餐，对于精神体力耗损如何，也就可想而知了。在台湾十有八九的人，都有吃早点的习惯。比较洋派的人士，早点离不开鸡蛋、牛奶、乳酪、面包。一般人的早点也不外烧饼、油条、馒头、豆浆、稀饭等。笔者一向是主张吃早点，而且早点要滋养耐饥的。旅台日久，每到冬季吃早点，就想起内地的白汤面来。我在旅居扬镇期间，入乡随俗，每天都到茶馆吃早餐。尽管茶馆里点心花色很多，同去朋友有人叫包饺，有人要锅饼烧卖，我是必定要碗白汤面。不过面的种类，浇头花色天天变更，换换口味以免吃腻。

白汤面顾名思义，一定是玉俎浆浓以汤取胜了。煮白汤面的原汤，是把鸡鸭的骨头架子、鲫鱼、鳊鱼、猪骨头、火腿爪放汤大煮，所有骨髓都渐渐融入汤里，煮到色白似乳，自然味正汤浓。据富春茶社老板陈步云说，煮这浓汤，厨行术语叫“吊”，各有窍门秘不传人。有的另放羊肠，有的把上等虾子缝在布袋内下锅同煮，等汤煮好，再把虾子包拿掉。手法门道名堂甚多，每一家面馆的白汤面都有它自己独特风味，一般家庭是没法子仿效做的。所以要吃上等白汤面，一定要到茶馆去吃，其道理在此。

好啖的朋友都认为白汤面是扬州所独有，我在扬州时世交前辈许云浦总是请我到青莲巷的金魁园，并约了金魁园的财东李振青跟盐务方面岸商潘锡九吃早茶。许云老知道我爱吃白汤面，头一天就跟李振青关照金魁园灶上，李住金魁园对门，又是金魁园房东，所以这餐白汤面是加工精制，罇羹鹅脰，豪润芳鲜，腴而不腻。

潘锡老是扬镇有名的美食专家，两杯早酒下肚逸兴遄飞，问我吃过这样美味的白汤面没有。我说：“泰县大东酒楼的蚌螯膀汤面，镇江繁华楼的脆鱼挂卤都自夸味压大江南北，但比起今天的白汤面似乎要稍逊一筹。不过前年我在安庆的醉仙居吃一次斑鱼肝煌鱼片双浇白汤面，似乎跟金魁园玉食珍味难分轩轻，可以比美。”潘听了哈哈大笑，认为我是知味之言。潘说：“白汤面是扬镇人给它起的小名，源出皖省，是安徽贵池吴应箕先生研究出来的，本名徽面，自从清军南下扬州屠城后，由安徽人把白汤面的制法传到扬州而驰名的。安庆是白汤面的发源地，正宗法乳，还能差得了吗？白汤面除了吊汤有独特手法外，光面的名称就有二十多种。汤面有寸汤、宽汤、全鸡汤、免杂之分。面的大小又有饱面、宽面、窄面、一窝丝、扣面、大连、中碗、重二、三呆子、面结儿。煮面又分清水、锅挑、大煮之别，此外面的做法又分卤子、干拌、煨面、炒面、锅面、脆面、两面黄加汁、过桥、免浮油、免青、免红、空红种种名堂。至于面上的浇头更是多达五六十种，客人常点的不外火腿，分中腰、脚爪、板凳桩；肴肉又分眼镜子、玉带钩、天灯棒；还有脆火（脆鳝鱼火腿）、脆鳝、鸡火（鸡肉火腿）、鸡脆（鸡肉脆鳝）、鸡丝、鸡脯、鸡翼、鸡脚、鸡皮、鸡丁、鸡肝、卤鸭、鸭舌、鸭腰、腰花、虾仁、虾腰皮蚌螯、虾蚌螯、蟹黄、蟹肉、蚌螯、脆鱼桂油、脆鱼软兜、脆鱼回酥、脆鱼片、炒鱼片、脆鱼卤、刀鱼、熏鱼、斑鱼肝、野鸡、野鸭、风鸡、腊鸭、盐水蹄、水晶蹄、大肉、拆肉、羊肉、羊膏、冬笋、雪笋、咸菜肉丝、糖醋丝面筋、三鲜、五丁、麻酱、香椿、茼蒿、药芹、枸杞、芦蒿等荤素浇头，真可谓五蕴七香各具其味。一桌坐上十来位客人，花样百出，各点所嗜，侍候堂口的堂倌都是受过相当训练的，既要头脑灵活记忆敏锐，还要眼明手快，顷刻面到，分送客人面前。哪一位要的什么面，怎样浇头，绝无误差。同时双手两臂一趟能端八碗：左手端两碗，上加一碗，左臂跟肘弯垫上手中各挟一碗，左边五碗；右手端两碗，再加一碗，一共八碗。这种端法还有名堂，叫做八仙过海。他们上楼梯、下台阶、迈门槛轻松利落，汤不洒，面不摇，就这一手，没有三冬两季工夫是绝对办不到的。年纪大了，记性不好只能说五六十种浇头。前些年引市街文园有位老堂倌，一口气能报近百种浇头，那比北平说相声的报菜名还来得精彩呢！”听了潘锡老这番话，想不到白汤面还有这么多的典故呢！

当年在内地白露凝霜，初透轻寒，就到了应时当令吃野鸭饭的时候了。我初到苏北，对于当地习俗还摸不清门路，凡是谊托姻娅，如果男丁都在外为宦经商向学作幕，家中没有官客，远来姻亲不能招待

酒饭，就送几色菜点到其住所或行馆来，以尽地主之谊。我到泰县住在大林桥旧宅，泰县支家是大族，在当地提起紫藤花架（地名）支家大门是无人不知的。舍下跟支府是老亲，支三老太派人送了两菜两点另外一甑野味饭来。菜点送来正有一位朋友金驼斋在座，他说：“支府的瓦煲野鸭饭是全泰县最有名的，支家的野鸭饭必定三太太亲自下厨做的，野鸭的大小肥瘦不合标准她不做，她老人家精神不好也不下厨，您能吃到支家的野鸭饭可算口福不浅。”

当天晚上就拿野鸭饭当晚餐，米是支家田客子（佃户，泰兴称他们田客子）精选的水稻，糯而不黏，粒粒珠圆，有似广东顺德的红丝稻。野鸭肉酥皮嫩，腴而不油，配上碧绿的油菜，味清而隽，的确属妙饌。金驼斋的夸赞，信非虚誉。自从吃过这次美味的野鸭饭后，听说海陵春的野鸭饭也不错，等我去时野鸭避寒南飞，已非其时，所以没能吃到。

后来几位扬镇朋友在上海浙江路开了一家精美餐室，我早晚办公，虽然不时在餐室门前经过，可是从未光顾就餐过。有一天他家门堂贴有“本室新增野鸭饭”，这种美食珍味，许久未尝，于是入座叫了一味野鸭饭来尝尝。鸭子的腴美不输苏北，饭也焖得汁卤入味芳鲜，不用上海稻，而用粳米更觉松爽适口，可惜所用芸薹（俗称油菜）不似苏北取自田园，随摘随吃来得新鲜肥嫩。

自从来到台湾，我只听喜欢打猎的朋友们说去打野鸭，可是我既没见过，更没吃过。有一年去虎尾糖厂访友，住在贵宾馆，恰巧碰见何敬之、白健生、杨子惠三位老将军联袂而来，也住在招待所，说是来虎尾溪打野鸭子的。杨惠老本来说话风趣，当晚又喝了几杯益寿酒，酒后谈兴甚豪。他当时的夫人是台大毕业，跟小女同班同学，所以他才开玩笑，叫我小老叔。并且说何、白二老起身较迟，他满载而归，可能他们尚在隆中高卧。果然第二天大家正进早餐的时候，惠老已经带着他的战利品一三只竹鸡和七八只野鸭回来了。他猎获的野鸭，似乎比内地所见小了很多。中午的野鸭大餐，我回去斗六有事，未能一尝美味，错过一次口福，颇觉可惜。

前几天有一位好钓鱼打猎的朋友，听我说野鸭饭好吃，猎了几只野鸭拔毛开膛，收拾干净送来。在原形毕露之下，敢情这种野鸭比鸽子大不了许多，皮下一层脂肪，骨大肉少，好像跟早年内地的野鸭不太一样。我想野鸭渡海南来避寒，自然营养不良。这少壮野鸭，仗着

年富力强，能保残躯，已经是无上的幸运了。看着鸭子不禁眼涩心酸，吃野鸭的欲念也烟消云散了。

北平的饽饽铺

民俗专家金受申常说：“北平最老的店铺，可能要算饽饽铺啦。元朝入主中原，在燕蓟一带建立大都，依照蒙古习俗，郊天、祭神、岁时，都得用牛油做的饽饽奉祭祀。建都伊始，一切草创难周，宫廷尚未设置御膳房，于是这种祭祀的饽饽，一律交由点心铺承制。后来内外蒙古人民大量南移，食之者众，饽饽铺乃变成最赚钱的生意啦。”

北平是革命军北伐成功之后才开征所得税的。筹备期间，第一步先要弄清楚铺户的资本额，才能据以勘定课征标准。稽征人员翻开陈年老账，发现最老的一家商店，是东城灯市口一家点心铺，叫合芳楼，在元朝建都之初，他家就开张了。其次东四牌楼的万春堂药铺、西四牌楼的酒馆柳泉居也都是元朝至正年间开的老买卖。至于大家认为最古老的二荤铺隆福寺街的灶温，以及小木作驰誉中外的样式雷家始祖雷发达，反而都是明朝万历年间才开设的呢。

合芳楼有九间门面，丹楹碧牖，彩绘涂金，闪烁夺目，建筑设计淡丽高古。庚子年间，八国联军进据北平，发现合芳楼古色古香，所有外国人都喜欢在该处拍照，所以后来凡是到北平游览的观光客，都要对着它拍摄几张照片以资留念。

本来最早饽饽铺只做牛油咸饽饽，专供皇家民间祭祖之用，所用桌子跟大八仙一般大小，可是腿短而粗，质料厚重。丧礼用的则剔金涂银，色尚玄黑，祭祖用的则丹漆藻丽宝相花纹，盛饽饽的高脚铜盘镂空雕错，文采端庄。饽饽桌子分三、五、七、九四种，每层又分二百块、三百五十块两类。这种饽饽用纯牛油烙制，放在供桌上五六十天绝不起霉皱裂（当年尚未发明防腐剂，何以放在明处两月之久能不霉变，令人不解）。

到了民国初年民间遇到亲友家有老丧，为示隆重，也有人送饽饽桌子当祭席的。送祭席在灵前一供即撤走，饽饽桌子可以供在灵前若干天不撤去。不过后来有人觉得纯牛油饽饽有股子膻味，撤下来就要抛弃未免靡费不切实际，于是跟饽饽铺商量改用花糕。北平人向来有个不时不食的习惯，花糕要到了九月初一才应市，不过您到饽饽铺订饽饽桌子，说明是饽饽桌子用的花糕，他们会欣然开炉制作的。

据说饽饽铺到了明朝中叶，蒙古人又都北走蒙疆，就是留下来的也都汉化，专卖牛油饽饽吃之者少，买卖实在难以维持，才添制各种点心出售。初时以大八件，中、小八件为主，后来又添上卷酥、桃酥、杏仁酥、棋子酥、鸡油饼、状元饼、椒盐饼、菊花饼、芝麻饼、玫瑰饼、藤萝饼、火腿饼、喜字饼、福寿饼、花糕、油糕、槽子糕、芙蓉糕、喇嘛糕等。

到了清朝定鼎中原，北平的饽饽敬神祭祖，除了把元朝的饽饽桌子加以改良，改称点子外，又添上满洲点心萨其马、小炸食、勒特条、枣泥瓢、中果条、带冰糖渣儿的脆麻花、毛边和不毛边的缸烙、甜咸排叉、光头饽饽，等等。应时当令的有各式元宵、中秋月饼、重阳花糕，过年敬神祭灶论堂的蜜供。尽管饽饽铺有一百多种点心，可是他们仍保有古朴作风，只在门口挂上几串木质拴小铃铛的幌子。您进到店堂，什么点心也不陈列出来，全都分门别类放在柜台里面红漆大躺箱里。顾客到饽饽铺指名要什么点心，他给你拿什么点心，柜台内外绝对没有陈列点心样品的橱柜，传说是塞外遗风。漠北风沙大，如果放在外面沾上沙土，就没法吃了。

所以南方朋友初次到北平，回乡馈赠亲友，都喜欢买点京都细点，可是饽饽铺点心名堂太多，只好买点儿京八件装行匣带回去。所谓行匣，就是极粗木材做的、带盖能拉の木匣子，涂上点儿红土子而已。后来稍加改良，换了薄马口铁，涂上粗俗色彩，画上几朵劣花。南方朋友看了觉得皇皇帝都，细点装潢，如此土里土气，实在太可笑了，殊不知这也是元人流传下来的漠北遗风呢！后来有人把点心做成木头模型一串串挂在店门口，算是以广招徕。可是进饽饽铺买点心，谁会注意到毫不起眼的木头幌子呢！

饽饽铺里有三种比较特别的地方。第一是柜台外面的左右墙壁，画的都是骑骆驼行围射猎，或是在蒙古包里吃烤肉喝奶茶的塞上风光。第二是放点心的大躺箱，据说最初饽饽铺用的箱子，外头都包着一层带毛的牦牛皮，点心放在箱里可以防潮经久，不过到了清朝中叶

满汉点心增多，大躺箱也不罩牛皮了。第三是做点心用的烤炉，用铁链子吊在房梁上垂下来，虽然用的也是木材炭火，可是架构另有技巧，升温散热都快。微火闷炉烤出来的糕饼特别酥松适口。他们利用炉火余烬，做出一种闷炉火烧，就着大腌萝卜吃，别有一种风味。这是他们自己的吃食，向不外卖，除非跟柜上有交情，否则这种美味，是不易吃到的。

元朝的饽饽以牛油为主，到了明朝点心式样增多，因为猪油容易起酥，大部分改用猪油。到了清朝，除了满洲点心仍用奶油制作外，一般点心也全改用猪油了。

北平的饽饽铺是卖猪油的大主顾，饽饽铺做点心必定要用陈年猪油，除了现做现卖的小点心铺使用当年猪油外，一般饽饽铺都是用五年以上的。陈油有二三十年的，陈油烘焙的点心，有香味而无腥气，用有光纸包起来，三五个月纸上不显油迹。据本行人说：“五年以上陈油做的点心，冬天能放半年，夏天也能搁上两个月不坏。饽饽铺的月饼，价码要比一般点心加一成，就是因为无论自来红、自来白、提浆、酥皮、到口酥、蛋黄酥月饼，都得用猪油做，除非指明要素月饼，那才是小磨香油做的呢。照北方习俗，中秋节又叫团圆节，供月的月饼必须全家人都要吃得到，如果有出外经商求学的人，要用瓷罐子藏起来一些，留到他回家再吃。有些人过旧历年才回家，那就要留上四个多月了，所以非用陈油不可。”这些话以我个人经验，绝非夸大之词。

舍下北平寓所有一个跨院，院里一边一架藤萝，春末夏初，矫夭虬绕，满院凝绿，都是百年古木。据说藤萝越老，着花越早，每年丁香花柔葩待放，舍间的藤萝早已狂蜂戏蕊，翠虬垂紫，灿烂盈枝。应时细点讲究抢先，西四牌楼有一老饽饽铺叫兰英斋，老早就盯上我家的藤萝花。等藤萝花能摘的时候，就来磨烦了，总要摘个百把斤才走，有时还要来摘个两回。有一次我到他柜上拿火腿去定做火腿饼，柜上为了表示好感，又另外给我包了二十个新出炉酥皮藤萝饼，说是柜上用三十年陈猪油烙的，结果放在瓷罐子里，足足过了大半年再吃，真是没发霉没走油。可见陈猪油做的点心，可以经久，是一点儿也不假的。

卖猪油的作坊，大半都是汤锅的副业。汤锅铺集中在东四牌楼神路街多福巷一带，都是山东老乡。他们把猪油熬好，倒在陶土挂釉的大坛里，做上年月记号，就窖藏起来。有的院内宽敞，就在院里搭起

大敞棚，一缸一缸地埋起来了，只露缸口密封，放若干年都不会坏。油越陈价钱越高，至于用什么法子可以让油经久不坏，那是一行有一行的秘密，他们就不肯说啦。

满洲点心的特色是不用猪油、牛油，而用奶油，饽饽铺所做的真正满洲点心，自然是天郊庙祭的饽饽桌子了。所谓饽饽桌子，桌子算是祭器，跟元朝的大致相同，金漆镂绿，丹腹交错，分外讲究。御赐的饽饽桌子，一层一层地堆起来，要有二十一层。饽饽铺的师傅们，没有那么高明手艺，只好改由大内饽饽房的师傅们承制。至于后来民间丧祭，也时兴用饽饽桌子当祭礼，饽饽铺可以做到十一层。所以民间吊祭送十一层的，算是最高极限了。

萨其马、小炸食、勒特条、火纸筒都是满洲点心中比较特殊的。先拿萨其马来说吧，真正萨其马有一种馨逸的乳香，黏不粘牙，软不散碎，可以掰开往嘴里送，不像台湾市面卖巨型广式萨其马，又大又厚，拿在手里，好像猴儿吃麻核桃，有不知道从哪里下嘴的感觉。有一种油炸硬邦邦的，吃的时候一不小心，能把胸膛蹭破。

小炸食是清代祭堂子的主要克食，有小馒头、小排叉、小蚌壳、螺壳、小花鼓，大概不同种类有十多种，都只有拇指大小，完全用手工捏成，油足工细，是满洲高级甜点。据说每种式样，各有不同说词，不过饽饽铺的人，已经说不上它的来龙去脉了。

勒特条是满洲人打猎时携带的一种干粮，形状像四方竹筷子一般粗细，只有筷子一半长，用奶油蜂蜜和面，压得瓷实，不脆不碎，顺在箭壶夹层，或是揣在怀里，既不占地方，又不妨碍操作。止饥生津，其功效跟美军战时吃的浓缩干粮效果一样。到了民国，进饽饽铺买勒特条的，只有在旗的人士，一般年纪轻点儿的，不但没见过，恐怕连听都没听说过呢！

台湾现在流行的鸡蛋卷，北平饽饽铺也有得卖（北平叫“火纸筒”），分粗细两种。粗的比拇指还粗，细的只有筷子那么细，都用奶油烘制，酥脆香松。据说元朝人大病初愈，用奶茶吃，既可滋补，又能强身。后来因为饽饽铺的包装不理想，买回家全都碰碎，销路自然而然地日渐萎缩了。

缸烙也是北平饽饽铺的特产，分毛边、不毛边两种。北平早年习俗，遇上亲友家有嫁娶，做寿的份子比较轻；要谁家遭上白事，送份

子就比喜寿事重了；至于谁家生小孩洗三、坐月子到弥月，似乎比送白事份子更重了一些。送人添丁，彼此有深好交情，自然要金玉锁片、镯子、八仙人儿一类首饰；探望产妇也不外鸡蛋、小米、红糖、挂面，还有一样必不可少的就是缸烙。据说产妇吃了缸烙，身体可以早点儿复元，不掉头发。饽饽铺恐怕贫寒人家花费太大，于是所做缸烙分毛边、不毛边两种式样。其实两种火候分毫不差，无非是给手头紧的人打个小算盘而已。现在商场上整天喊商业道德，比较一下当年饽饽铺的做法，能不惭愧吗？

蜜供，北平过年，蜜供也是必不可少的点缀。大致是天地桌、佛前供、灶王供。除了灶王供是三座外，其余都是五座，而且天地桌佛前供要是太矮小了，也显着寒碜。过年处处要花钱，这几堂蜜供，一口气拿若千的钱，也实在不菲。饽饽铺为了招徕顾客，于是发明上蜜供会分期付款。年初设立和折，按月派人到府收取会款。过了祭灶，整堂蜜供饽饽铺就派人挑送到家了。不管物价怎样涨，上会的蜜供，绝不抽条短秤，所以北平人无论贫富都喜欢上蜜供会，到了过年，就不愁没有蜜供敬天礼佛啦。

鼓痼也是一种饽饽铺卖的点心，不甜而微咸，只有两层皮，鼓鼓的上面，沾满了白芝麻。蒙古人最怕小孩出天花水痘，遇上这种征候，当时简直束手无策。能够留下满脸大麻子，逃过鬼门关，已经是十分万幸了。生病的小孩，到了浆干痂落的时候，至亲好友前去探望，总是到饽饽铺买点儿鼓痼带去，说是起病。这种点心到了民国十年前后，因为鲜为人知，饽饽铺也就停炉不做了，再过几年，这个名词也自然趋于消失了。

饽饽铺的点心分手工货、模子货两种，像各式月饼、各种酥饼都属于模子货。例如萨其马、勒特条以及正月应时的元宵，都是手工货。内地跟台湾，不分南北都吃元宵，不过同样是元宵，在北方，正月家家饽饽铺都有元宵卖，正月一过，想吃元宵要等来年了；内地南方跟台湾一样，立冬、冬至、上元灯节都可以吃元宵，而且都是用手包的，甜咸皆备，比北平用簸箩摇的甜元宵要高明多啦。元宵南方有的地方叫汤团，冀鲁豫各省都叫元宵。

袁项城由大总统窃居帝位，改元洪宪的时候，他的宠臣杨度、雷震春等人为逢迎主上，下令北平各饽饽铺一律改叫汤团（因为“元宵”谐音“袁消”视为不吉）。各饽饽铺在枪杆淫威之下，哪家不是凛遵勿违。偏偏前门大街卖元宵最有名的正明斋，过年时把历年竖立

在门口各种细馅元宵广告牌挂出来。因为年年如此，忘记把“元宵”字样改为“汤团”，被警宪机关发现，借词故违政令，罚了大洋一百元整。等洪宪命终，恢复共和，过年时正明斋在门前不但搭了一座彩牌楼，还用小电灯泡攒成“各式元宵”四个大字，以资泄愤，才出了这口怨气。

抗战胜利，笔者奉命于役东北，往北票参加沉泥掘窟工作。矿区被俄兵破坏得支离破碎，复旧工作异常棘手，员工伙食虽然整天鸡鸭鱼肉，可是割烹恶劣，而且肮脏到不能下箸的程度。笔者知道北票荒寒，又在劫后，伙食一定很差，于是在北平饽饽铺买了五六斤萨其马，五六斤勒特条，装了两饼干筒带到北票，以备不时之需。中午在办公室的一餐是锦州苹果、萨其马，晚餐是自己动手炒鸡蛋夹烧饼，好在一个月出差平津一次，总要到饽饽铺买个二三十斤点心带到东北去。后来饽饽铺可以用行匣寄递，北票煤矿一月很照顾兰英、毓美两家各二三百斤，想不到我反而变成饽饽铺大主顾了。

我来台湾是在民国三十四年初夏，恐台湾饮食不合口味，于是也带了两大罐北平饽饽铺的各式甜点心，权当补充食粮。彼时台北除了有个绿园是福州饭馆外，其他各省口味的饭馆一个也没有，小酌大宴都在蓬莱阁、大中华、上林花、小春园几处酒家。因为酒家去的次数多了，凡是有点儿名气的酒女，都还熟识。家母舅喜欢逢场作戏，在每处酒家都收了几个干女儿。那时笔者跟家母舅同住一日式庭园巨宅，有一天酒家公休，一些相熟的酒女一起哄，准备到我们寓所玩一整天。我借词要写一个计划，躲到图书馆去看书。等到傍晚回家，虽然客去人散，可是我那两大罐子北平细点，被那些初尝美味的酒小姐们吃得一干二净。我断了补充干粮，而酒小姐们吃了萨其马始终念念不忘，以后见面愣是管我叫萨其马，一直到一九五一年左右，偶或到酒家吃饭，还有人叫我萨其马呢！

看了朱君毅写的《大陆去来》，缅怀以往，把所知北平饽饽铺的点滴写出来，以示怀念。

金鸡一唱万家春

日月递嬗，岁序更新，抓耳挠腮。犹豫多变的猴年，总算历尽艰辛，安然挨过，岁次辛酉，又到了昴日星官值年当令了。

鸡是大嗓门，直往直来，有什么说什么，心里不打为鬼为蜮的狗杂碎，所以说雄鸡一鸣天下白。

当年在内地，好久好久以前，就听说岭南、闽西都有斗鸡的游戏，可是始终未见过是怎样斗法。来台湾后有一年到斗六镇公干，在市场边一个小饭馆吃午饭，店里的伙计们正谈论饭后去看斗鸡。我一打听，在市场后边有一古厝，下午三点有两场斗鸡。斗鸡本不犯法，可是双方鸡主跟观战的以大量金钱赌输赢，警方就要取缔了。

斗场约有五坪大小，四周用三合板围起来，双方各把自己的雄鸡放在场上展示一番。双方说好条件，把鸡放入斗场，两只斗鸡立刻挺冠振翼，矫悍狠鸷，有的绕场一匝，才你啮我啄互相拼斗纠缠起来，三五回合羽折蹠蹶，败者垂头疾走，胜者引颈高歌，算是一场激战结束。因为搏斗火炽猛烈，比看斗蛐蛐趣味又自不同。有位观战老先生说：“中国盛唐时期，就有斗鸡之戏。开元时明皇对于斗鸡极感兴趣，设立鸡坊，精选名种，派专人饲养教练，春秋佳日常以观赏斗鸡为乐。最多时名禽异种多达五千余只，个个都是金毫铁距，高冠昂尾。至于闽粤以及南洋一带，斗鸡之风还是从唐代辗转留传下来的呢！”

泰国斗鸡之风很盛，斗鸡台的布置跟拳击台一样考究，比赛双方要把自己的鸡当众过磅，属于同一级重量，方准下场搏斗。鸡喙是经过相当磨炼的，其利如钩，被它啄上一口，立刻皮破血流。在足距上都绑有锋利无比的钢刃，厮杀起来，不到一方落荒而逃，战斗是不会

中止的。这种斗鸡，食量很大，据说泰国斗鸡来自老挝，一双雄健斗鸡，要比一般肉鸡贵上几十倍，经过特别调教饲养，虽然所费不貲，可是也能给主人带来无穷的财富呢！

北京的乡风，喜事的份子最轻，丧事份子略重，到了添丁进口份子就比较重了。据说是元代入主中原，就希望枝繁叶茂，所以份子特别从丰，产妇坐褥期间，亲友除了致送小米、缸烙、鸡蛋、红糖之外，还要送一只九斤黄的老母鸡给产妇进补。所谓九斤黄，虽然没有九斤重，可都是乡间自由放在外间饲养的，吃杂粮青虫长大，足够得上健强肥硕，比现在变种的土鸡要壮实多了。煨鸡汤要先把鸡头去掉，说是可以祛风邪。煨出来的汤，上面一层鸡油足有铜钱那么厚，要把鸡油撇清，才能给产妇喝，否则补得太厉害，产妇满月就变成痴肥。九斤黄这个名词，虽然还有人说，可是九斤黄的鸡可好久没见过了。

北洋时期黑龙江督军孟恩远，最爱饲养奇禽异兽，他在卜魁督军公署盖了一座小型动物园，园里饲养了一对猛虎，所以取名虬园。他在绥芬河打猎，无意中得到一对“矮脚雪鸡”，冠琇似玉，羽白胜雪，两脚长仅盈寸，绒毛毵毵，藏头缩尾时，浑如一团毛球。据说，其暖比红枣，年老气衰者和人参煨煮食之，严冬手足不冷。经他悉心喂养，居然繁殖到二三十只。他还养有两对长脚鸡，高达三尺，跼蹠粗壮，金距健脰，腾蹕蹀躞，有如冲天摄虚。孟恩远离任时将之送给北宁路局局长常萨棘饲养，常的族叔患有软脚病，有人告诉他用附子、干姜煨长脚鸡吃可以治愈，常的族叔吃了四只长脚鸡之后，果然扶杖而行。可是长脚鸡是鸡的异种，可遇而不可求，从此再没听说何处有长脚鸡出现，大概绝了种啦！

去年高雄屏东地带很盛行吃珍珠鸡，记得早年三贝子花园养有几只珍珠鸡，头部有点像火鸡，灰毛白点，有类披了一件珍珠衫，整天缩头蜷足，异常驯顺可爱，想不到老饕们脑筋动到它的头上来了。听老饕们谈，冬天吃烧酒鸡，鸡最好用珍珠鸡，酒用米酒头，不但肉嫩味厚，有类塞上驼蹄，而且温补暖冬，胜过香肉。可惜我虽好啖，可是稀奇古怪，很少入口，所以到现在还未一尝美味。

屏东长治乡住有一位屏东农专畜牧系毕业的彭君，在来亨、芦花、洛岛红几种洋鸡在台湾推广的时候，因为屏东气候干燥，加上他饲养得法，很发了点儿小财。他鉴于珍珠鸡看好，于是大量繁殖珍珠雏鸡。有位印尼友人送了他一长尾鸡，他开始饲养时尾长不过两尺，后来鸡越长越大，尾巴越长越长，足有五尺以上，平地已经不便行走，于是他给它们做了几座枯枝榉木的丁字架，地上铺满细沙土，并搭了一座峰峦森耸、崖岫嵯峨的假山，以供栖息。不到两年，他的金鸡园里的长尾鸡多达四五十只，每当天气澄和，只只长尾鸡兀立丁字架剔翎展翅，回舞追逐，比起孔雀开屏的斐然绚烂，也未遑多让呢！

先祖母当年在广州时，有位名医丁中和给了一个秘方：母鸡一只去头，用高粱酒八两，加枸杞子一两，稍加姜、葱去腥，炖汤饮，常吃可治冬季手足冰冷。笔者幼年常侍先祖母就餐，桌上时常有这味鸡酒，浆露湛美，青辛宜人。后来广东酒家，也有用鸡酒号召食客的，可是啖其味，淡而无味，跟我家的鸡酒，就完全两样了。

最近营养专家们根据营养分析发现，牛肉、猪肉、鸡肉三种肉类的蛋白质相同，但是脂肪含量，却大有差异。一两瘦猪肉热量有一万四千卡路里，五花肉高达两万卡路里，牛肉的卡路里虽然比猪肉稍低，但也少得有限，而一两鸡肉只有五千卡路里，仅及猪肉三分之一，甚至四分之一。如果选择肉类食用的话，应当多吃鸡肉。舍下家传有一道菜，芹菜（旧名楚葵）烧子鸡，把水芹掐去叶子，切二寸段，子鸡红烧八成熟下芹菜同烧，腴而能爽，瑟勃微甘，是一道宜饭宜酒的美肴。当年北平四大名医中的萧龙友、孔伯华对这道菜都极为赞赏。他们认为老人无论胖瘦，均忌肥浓，可是终日素食，又虑营养不足，芹菜功能却烦热，宜与卡路里低、蛋白质低的子鸡同煮，是老年食补的无上妙品。台湾水芹肥硕，大家不妨用它炖一只鸡来尝尝。

吴佩孚骁将胡笠僧（景翼）本来好啖，食量又大。自从吴佩孚发觉他有二心，把他软禁斗室，天天给他猪油拌饭吃后，虽经释出已变痴肥。有一次北平商会会长王文典请他在“济南春”吃饭，有一道菜是纸包鸡，胡吃东西一向狼吞虎咽，他毫不犹豫连纸带鸡吃下肚去。一些陪客看主客如此吃法，谁也不敢打开纸包，只好囫囵吞下。后来济南春恐怕再有鲁莽吃客，于是把鸡炸好再用米纸包好上桌，宾主省事，皆大欢喜，这也是一桩吃鸡的趣闻。

最近，无论南北口味的饭馆都有一道菜叫三杯鸡，有人说是福州菜，有人说是河南菜，其实这道菜地地道道是光绪丙子恩科状元曹鸿

勋研究出来奉养怡亲的。曹是山东潍县人，这道菜当然要算是山东菜了。

鸡包翅是舍下庖人刘文彬一道拿手菜。他这道菜是选用肥硕的老母鸡来去骨，土鸡的皮比现在洋种鸡柔韧厚润，所以拆骨时，稍微懂得点技巧，就能把鸡翅膀鸡腿完完整整地褪下来。排翅太长不容易塞实，最好是用小荷包翅。鱼翅先用鲍鱼、火腿、干贝煨烂，再塞入鸡肚子里，用细海带丝缝好，免得漏汁减味，另加去过油的鸡汤，用文火清炖，约一小时用圆瓷盘子盛好上桌。恍如一轮大月，润气蒸煮，清醇味正，腴不腻人。当年江苏名宿韩紫石先生吃了这道菜，认为既好看又好吃，如果仍然叫它鸡包翅未免愧对佳肴，此菜登席荐餐，有如瓠捧素魄，不如叫它“千里婵娟”吧！这道菜经韩紫老品评后，在苏北很出过几年风头呢。

江南老画师陈半丁先工翎毛，后擅花卉，他说画鸡难，画峨冠金距的雄鸡的正面更难。鸡的冠首狭窄，走笔一不小心就把冠、眼、喙三者画得混淆不清了。画鸡，雄鸡须得其神，雌者要状其爱，幼雏应画其姿。梅兰芳学画，山水、人物、翎毛、花卉各有师承，画鸡是经过陈半丁细心指点的。罗瘿公、黄秋岳两人认为，找兰芳画画，工笔的文殊像、写意的无量寿佛都不难求，可是请他画一幅工笔的鸡，可就不一定如斯响应了。

民国八年仲冬，袁寒云应张謇之邀赴南通彩爨几天，先跟小荣祥演了一出《折柳》，又跟欧阳予倩合演《审头》、《佳期》。梅兰芳新排《洛神》，张季直认为如果让寒云饰曹子建，那简直是绝配，可是他怕碰袁二公子的钉子，于是托由兰芳亲自恳商。寒云一向自视甚高，认为才华足与曹子建相埒，又尝自比陈思王，但是他为了沈寿事，很代沈寿的丈夫余冰人不平。他认为兰芳演《洛神》请他爨演曹子建，绝非出自兰芳本意，幕后定有主使人，所以托词即将北上加以婉拒。兰芳人极温厚，后来知道了内情，自动画了一幅工笔条幅《竹鸡》送给寒云，这幅画不但是兰芳精心之作，而且所用朱砂、石青、石绿都是得自内廷的御用极品。寒云得到这幅《竹鸡》，特地作了一首七绝题在画上：“行思画重宣和谱，千载梅家又见君；雄汉雌秦超象外，漫持翠帚拂青云。”并且加注：“宣和画谱：梅行思画鸡最工，号为梅家鸡。”跋后又盖上他最心爱一方“佛弟子袁克文一心供养”佛印，列入珍藏。今年欣逢昴日星君值年，所以特地把这段故事写出来。

笔者在中国去过的省份也不算少，除了北京二闸东边有个太阳宫供奉太阳跟昴日星君外，恐怕再也找不到供奉昴日星君的庙宇了。二月初二是昴日星君诞辰，太阳宫开庙会一天，东南城仕女都去烧香顶礼，一时履舄交错，弦管嘈杂，比一般庙会还要热闹。据老人们说，凡是二月初二到太阳宫进过香，可以保佑眼不花耳不聋一直到老。

香客进香除了自备香烛外，还要买一份太阳糕去上供。这种太阳糕，糕饼点心铺都不承应，是蒸锅铺独家生意。太阳糕五块一叠，每块约有银圆大小，一咬一掉面儿，微带甜味。最妙的是每一丛太阳糕，插一竹签子，顶上捏着一个五彩缤纷的大公鸡，有的手艺高明，捏出来的雄鸡神采飞扬、栩栩如生。等到撤供回家，把太阳糕用水稀释，给老年人当糕干吃，说是可以明目。至于竹签上顾盼睥然的雄鸡，则插在墙缝或是窗户台上，说是雄鸡坐镇，百毒不侵。虽然是农业社会的迷信，现在回想起来，倒也其味无穷呢！

今年是酉鸡当令，美容大师早就在鸡形脸谱上动脑筋啦。他们把娇艳的色彩涂在下眼部位，从眼角由浓而淡画到眼尾，并且向上微翘，化妆成一双单眼皮神秘凤眼，说是鸡年东方魅力脸谱。服装设计师又把胸针、项链、发饰都加上雉采夺目的羽饰来点缀鸡年。前天笔者在国宾饭店一处酒会里，看见一位秀逸无伦的闺秀，身御豹皮外氅，豹皮手笼，头戴一顶豹皮帽子，脑后插着一对一尺多长白色斑斓的雉尾，文金高髻，翛然出尘，异常别致惹眼。

古人说雄鸡一鸣天下白，鸡是不屈不挠、发愤图强的象征，希望风雨如晦，鸡鸣不已，岁次重光，我们大家都能有一番新精神新气象。

老汤驴肉开锅香

前几天有朋友告诉我，在台北永和竹林路有家北方人开的小饭馆叫来来顺，有驴肉卖，做法分卤煮、椒盐两种，驴肉是从北美直接进口的，每天能卖一百多斤，每斤四百元，顾客以直鲁豫三省人士较多，希望我去尝试一番。谈到驴肉，北方人都有特嗜，尤其鲁东各县更为流行。

当年北平有一种背着木头柜子沿街叫卖熟肉的小贩，分红柜子、白柜子两种。红柜子专卖猪内脏、猪下水，附带发面小火烧、煮鸡子儿（北方管鸡蛋叫鸡子儿），木柜漆得红如渥丹，所以叫红柜子。卖羊头肉、五香牛肉、椒盐驴肉，都属于白肉；听老一辈儿的人说，卖羊头肉、五香牛肉所用的柜子，都是白茬木头不上漆，所以叫白柜子。至于卖驴肉的，虽然也属于白柜子一行，可是驴肉总归不算一种正常肉食，所以只能用藤条编的筐子，而且掌灯后才准上街叫卖。到了北洋政府军阀当权时期，嗜食驴肉者多，汤锅里天天有驴肉卖，而沿街叫卖小贩卜昼卜夜，就不完全夜行了。

据此中饕餮们谈：“驴肉比牛肉味道香腴，含热量高，肉的纤维细而无筋，冬季吃驴肉可以暖肚防寒。”北平卖驴肉的还附带卖驴肾，一律盘在筐底，有主顾买，才拿出来切，因为切出来像铜钱，因此叫“钱儿肉”，切时多采斜切，故此又叫“斜切”。有一广西百色姓廖的朋友，最喜欢吃些稀奇古怪的东西，有一年到北平来探亲，听说北平有汤驴肉可吃，辗转打听到天桥西市场，有一家竹楼茶馆，楼下象棋，二楼围棋，要吃驴肉请登三楼。三楼不过十多个座头，把五毛钱放在桌中间，另再放两毛钱在右手边，伙计就会心照不宣带您下楼到汤锅店里去指什么地方，割什么地方，然后下锅烹炒。因为当年官厅所谓段儿上的，就是警察派出所，对鱼龙混杂的天桥一带管理特严，驴肉可以大明大摆地叫卖，可是汤驴就为法所不许了。廖君并不

一定喜欢吃驴肉，只好奇而已，可是看了汤驴作坊惨不忍睹的过程，连竹楼也没敢回，就扬长而去了。

山东潍县诸城，平素只卖猪肉朝天锅，一交立冬，就有所谓牛肉老锅、驴肉老锅上市了，当地人叫老锅，其实就是原汤原味。老锅都是深而且大，最少也能炖上二三十斤净肉。锅台前摆满了长条凳，锅内煮的是肥瘦兼备的牛肉或驴肉，油炖炖、香喷喷、热腾腾的，真有引得人闻香下马、知味停车的感受。锅前摆满了瓶瓶罐罐，酸咸麻辣五味俱全，任客自取，锅边四围煨着发面火烧，让肉汤随时浸润着。肉要偏肥偏瘦，汤要油大油小，只要关照掌勺的一声，无不照主顾的嗜好盛好送到面前，让您大快朵颐。有些赶集的朋友，甚至带一瓦罐老汤回去。当年清史馆馆长柯劭忞认为，驴肉老汤加大白菜、豆腐、粉条做成的大锅菜比吃什么上食珍味都来得好吃落胃。

北方乡间有若干地方是不吃牛肉的，在朔风凛冽的冬天，有些富贵人家做一大锅驴肉粉丝白菜，再做几个肉丸子搁在锅里同煮，请家中雇工吃顿犒劳，让他们兴高采烈、狼吞虎咽大吃一顿，第二天的工作必定是特别起劲，而且出活。那都是老汤驴肉的魔力呢！

青岛早年名票李宗义，老生老旦戏都不错（后来下海），他在青岛一次堂会戏上，有一出《青石山》饰演吕洞宾接剑斩狐唱砸了。他跟人打听，说是北平老生里扎金奎对这出戏有独到之处，而且能把这出戏的龔瓢子唢呐唱得特别够味。他于是不惜重金到北平礼聘扎金奎到青岛来给他仔细说说，他们相处两个月非常融洽。扎要买一根潍县名产嵌银丝手杖，他顺便陪扎到潍县去买。有一天走累了，偶然吃了一次驴肉朝天锅，几两白干、驴肉老汤泡火烧，把个扎金奎吃得津津有味，认为这是天下第一美味。他回到北平，逢人夸赞，后来逗得毛盛戎（毛世来三哥，唱花脸给世来管事）撺掇毛世来到青岛唱了一期营业戏，回到北平，毛三说：“这趟青岛收入虽不怎样，可是老汤驴肉泡火烧可啃足了。”后来北平梨园行朋友到了山东都要尝尝老汤驴肉。现在永和的来来顺有驴肉卖，不知道梨园行有哪几位爱吃驴肉的朋友尝过鲜了。

杨花滚滚吃新蚶

当年在上海高长兴喝老酒，最喜欢叫一客炆蚶子来下酒，他家炆蚶子，不但洗刷得干净，而且姜蓉擦得细，胡椒辣且匀，酱油更是上品秋抽，可以说味尽东南之美。

来到台湾每逢跟江浙朋友在市楼酤饮几杯，提到下酒的炆蚶子，辄生莼羹鲈脍之思。因为大家都听说台湾的蚶子，有些是半人工养殖的，弄不巧碰到血吸虫，对于健康有莫大影响，所以大家谁也不敢轻易尝试。

蚶，是一种生长于近岸浅海的贝介动物，它的外表最大特色是满布放射状的整齐沟纹，所以又叫“瓦楞子”（壳可以入药）。从杭州湾到大陈岛一带都出产蚶子，据说以宁波蚶子最为鲜嫩肥美。上海绍兴馆所卖的蚶子，都说是宁波来的，老饕们一看，就知道是否宁波蚶子了，据说凡是宁波出产的蚶子，贝壳上的瓦楞，不多不少恰恰十八条，如果冒牌货，瓦楞条数，或多或少就不一定了。

蚶子大致可分为三种，即魁蚶、毛蚶和泥蚶。其中以魁蚶的体积最大，最大的有四寸，简直比大青蛤还大，据说是浙东的特产，也是由半人工培育出来的。后来福建莆田人孙士毅学到了一套养殖方法，在莆田东海开辟了一块蚶田，广袤达百余顷，他家魁蚶后来行销到南洋一带，颇受欢迎，他也从此致富。现在到大排档吃魁蚶还是观光客到新加坡必定一试的项目呢！

毛蚶大小适中，外壳黑褐色，瓦楞不甚显明，附有茸毛，很难除去，虽不美观，但极鲜嫩。朝鲜平壤附近的镇南浦海口出产一种长毛蚶，据中医孔伯华说：“这种长毛蚶是蚶中珍品，妇人血亏、血崩拿这种长毛蚶炖当归，服后止崩益血，功效神速。”可惜这种长毛蚶极

为稀有，凡有这种病患，大多缓不济急。当年只有诗人陈曾寿夫人突然得了血崩症，碰巧韩国朋友送了一篓镇南浦的长毛蚶还没拿来下酒，孔伯华给她一股脑儿处方入药，半月之后，健复如常。这个病例列入孔伯华的《不龟手庐随录》，谅来是不会假的。后来北平天一堂在玉渊潭买了一片池塘来养长毛蚶，凡是得了崩症的，大夫介绍到天一堂抓药，就是他家养有长毛蚶的缘故。

泥蚶体积最小，壳长仅有四五厘米，因为它喜欢钻在海底泥沙中摄取泥里微生物及腐朽植物为营养，所以壳内含沙较多，必须先用清水养上两天，等它吐净泥沙方可烹食。当年上海闻人王晓籁最喜欢吃泥蚶，他说呷粥吃饭均宜。他儿女众多，常常跟人开玩笑说，这就是他多吃泥蚶的成绩。虽然是句笑谈，蚶的营养成分的确是高的呢！

蚶类华南沿海都有出产，而广东潮州赤湾一带出产一种银蚶，外表色白，肉更肥嫩，在香港大点儿的酒楼就可以吃到银蚶了。泰国锡勒差出产一种血蚶，体积介乎魁蚶毛蚶之间，肉满膏肥，血髓充盈，当地有一家餐馆的名菜就是炆活蚶。凡是去帕特雅海滨度假，经过锡勒差这家小馆的，知味停车，都要叫一客炆活蚶喝两杯泰国白兰地，再继续前进。他家的血蚶有渔户逐日供应，都是吐过沙的，做法极为简单，把蚶洗净，以竹箕盛好，架在盆上，用开水一淋，蚶壳微张，加上鱼家姜蓉、胡椒粉，再挤几滴柠檬汁，血仍殷红，立刻剥而食之，的确鲜美异常。这跟江浙人爱吃的醉蚶，用老酒腌透，略加豆豉的吃法，可谓风味各殊，别创一格。

广东潮汕一带盛产蚶蚝，所以潮州饭馆对于蚶蚝烹调方法，也就花样百出。他们用砂煲把粉丝加蟹肉宽汤煨好，然后铺上血蚶，一热起锅，不但粉丝香腴隽人，血蚶白衣赤实，更是琼瑶味美，嗜海鲜而吃过潮州活蚶的人，提起这道菜来，大概都有莼羹鲈脍之思吧！

泰国曼谷基督教医院，有一食品营养化验小组，据他们说：“蚶肉含有百分之十六蛋白质，少量脂肪、糖及维他命A、维他命B，性味甘咸而温，有补血、温中、健胃、除烦醒酒、破结、化痰等功效。”这与中医说法不谋而合。唯湿热重的人，不宜多吃。台湾蚶蚝甚多，而蚶较少且不够肥，故友许竺君家住海宁从小吃惯了醉蚶，台湾蚶子他不敢吃，每个月要去一趟香港，半为业务半为大啖银蚶解馋，所以朋友们送给他一个“蚶子大王”雅号，他受之不辞。

现在杨花滚滚，在内地又是吃肥蚶时候了。回想当年在上海几家酒店赌老酒吃醉蚶情景，历历如在目前，可是屈指算来，已经是半世纪以前的事了。

从梁寿谈到北京的盒子菜

一九八一年元月十三日（庚申年腊月初八）是梁实秋先生八旬正庆，张起钧教授在腊八清晨，特地在他的府上，邀集同好，共啜佛粥，并约笔者参加，同申庆祝。碰巧笔者正准备到东南亚旅游，整天为领护照、办签证、打防疫针忙得晕头转向，所以如此别致的雅集，未能躬逢其盛，歉疚怅惘兼而有之。事后听说那天一共到了八个神仙，其中还有一位何仙姑，八仙庆寿，真是一次群仙毕集的盛会。

啜粥之余，陈纪滢兄谈到北京独有的饌食盒子菜。当年北平卖猪肉的叫猪肉杠，卖羊肉的叫羊肉床子，何以有杠床之分？现在已经没有人说得出来龙去脉了。猪肉杠除了卖生肉、下水而外，有的还卖酱、熏、卤、烤肉类熟食，有的还卖整只烤鸭、烧猪、熏对虾、熏鸡子，又叫做酱肘子铺。在北平住宅密集地区三几条胡同，必定有家羊肉床子，距离不远必定有个猪肉杠；还有一家菜魁外带油盐店。假如家里来了不速之客，预备酒饭，一时措手不及，只有叫个盒子菜，请客人吃薄饼，酱肘子铺随时都能供应。盒子菜花色最齐全，货色最细腻，首推北城烟袋斜街的庆云斋，据说是内务府一位姓毓的买卖。内务府的员司都经常照顾他，不但口味醇正，而且刀功精细，一揭盒盖就令人觉得色香味雅，有耳目一新的感觉。

当年北平内二区警察署长殷焕然，是地道北平土著，也是小吃名家。据他说：“我家从前就是开酱肘子铺的，盒子菜是清朝定鼎中原才开始的。满洲人在东北到了秋末冬初，都喜欢行围射猎活动活动筋骨。为了猎狩方便，多半是烙几张饼卷上一些熏卤熟食，揣在怀里走进深山挖参打猎了。自从清兵进关奠都北京，在饮食方面，仍保留一些旧日习惯，几经演变就成为现在的盒子菜了。”

谈到盒子菜除了北城的庆云斋外，东城以八面槽的宝华斋最有名，连久居北京的欧美人士都会到宝华斋叫个盒子菜吃，西城以西单牌楼的泰和坊、天福最出色。老北京没有不知道天福酱肘子特别烂而入味的，南城的便宜坊除了烧鸭子外，盒子菜也不错，因为他家设有雅座可以宴客，当年官场中访客，恐怕招摇，则有不愿在庄馆酬宾，所以便宜坊就变成绝妙小酌的地方啦。另外一家专卖盒子菜的距离庆云斋不远，叫晋宝斋。

故友莫敬一、世哲生二位，除了喜欢票票戏外，哥儿俩没事就趑摸小馆喝两盅聊天解闷，晋宝斋就是他们两位无心中发现不时光顾的地方。据说这是北京最古老的酱肘子铺了，他家的盒子菜，漆盒尺寸比一般盒子大而且高，式样典雅，菜格九份，画的都是边塞风光，无垠大漠，调鹰纵犬，驰马试箭，跟一般盒子上画的龙纹凤彩、福寿吉祥完全大异其趣。莫老说：“这家酱肘子铺经我考证，是元代至正年间开设的。”照漆盒上古色古香油漆彩画，可能不假。

晋宝斋靠近烟袋斜街的寸园，寸园是张香涛的别墅，厚琬、厚瑰昆季抗战之前，一直都住在寸园，每年正月他家有文酒之会，假如最后菜不够吃，总是让晋宝斋送个盒子菜来吃春饼。晋宝斋的东家叫伊克楞克，当然是蒙古人了。厚琬先生说：“最初他家的盒子菜里材料，全是牛羊肉，是北京城独一份儿牛羊肉的盒子菜，后来入乡随俗，慢慢才改得跟一般盒子菜的花色差不多了。不过中间主格像虎皮鸽蛋，又像炸迷你虾球，实际酥炸牛睾丸，是他们特有的拿手菜，遇有熟主顾叫盒子菜，偶或还露一手，另一方面也是免得数典忘祖，表示永远不忘本源的意思。”

熏雁翅（就是熏大排骨）本来是西单天福酱肘子铺最拿手，晋宝斋的熏雁翅则别具一格，是内掌柜的特制品，熏的火候味道咸淡都恰到好处。他家卖的叫拆碎熏雁翅，不知是哪位前人留下的规矩，熏雁翅不能上盒子菜，所以他家熏雁翅，都是用盘子装好另上，后来索性变成他家的敬菜了。熏雁翅一上桌大家总是吃一半留一半，拿到厨房加豆嘴黄酱一炒，等吃完饼，当粥菜，就玉米糝粥来吃，翠豆红丝，色鲜味美，堪称粥品中一绝。

齐如老在北京时有一个时期除了听听小科班，就是吃吃小馆，他跟一位湖北朋友徐汉升对六九城的盒子菜品尝殆遍。陈纪滢兄说：

“如老对盒子菜典故知道最多。”那是一点儿不假的，据如老品评，酱小蛤蟆（里脊肉核酱后，插上一只鸡腿骨），天福推第一；打磨厂

芝兰斋的酱小肚味醇质烂入口即溶，为别家所不及；旧鼓楼大街宝元斋素砂香肠爽口不腻，佐粥最妙；前外新辟路有一家六芳斋是南京人开的，有南京小肚、琵琶鸭子，盒子菜的菜样增添到十七样，有脸有脯，鱼虾并陈，酒饭两宜，简直是一桌南北交融的合菜了。这些都是如老品尝后知味之言。

有一天我们在华乐园听富连成夜戏，碰巧跟齐如老、徐汉升同座，他们刚从六芳斋来。徐汉升觉得他家盒子菜，肥腩芳鲜，皆属妙饌。我问汉老吃过晋宝斋的盒子菜了没有？远在什刹海小胡同里的盒子铺，齐、徐两老，自然不会光顾到了。经我一说，他们二位居然特地去吃了一回。齐如老对晋宝斋下了八个字的评语：“醇正昌博，易牙难传。”抗战胜利之后有位南方朋友，听说盒子菜里有酥炸牛鞑丸，打算去尝尝，我这识途老马，自然向导东道，可是在烟袋斜街走过来走过去，就是找不到晋宝斋了。最后跟附近的一家烟儿铺打听，晋宝斋早已关门歇业，连铺底都倒给人家开五金行啦。

去年有一位美籍朱君毅先生赴内地探亲，在内地各地逛了一个多月，回到美国写了一篇《大陆去来》。其中有一段他说：“像梁实秋和唐鲁孙笔下的那种吃法，即使在梦中也找不到！”虽然是短短一句普通话，照此推想，则将来回到北京，盒子菜恐怕真正成为历史上的名词啦。

漫谈绍兴老酒

前几天跟几位朋友在一家四川馆“美洁廉”小酌，在中陆奉初先生。陆老久宦京师，年登八耋，当然内地各省佳酿，无不备尝，忽然提出一个问题来，他听人说绍兴酒存贮两年的最好喝，年代太久香头就差了，他藏有十几年前埔里酒厂绍兴酒，问我还能不能喝？我说：“绍兴的特色是越陈越香久藏不坏，如果辗转更换容器，可能有沉淀现象，用细纱布过滤到适度来喝，我保证比市售的陈年花雕，还要来得香醇适口。在内地产地绍兴，大家都说吃老酒而不名，您就可以思过半矣。”因为喝绍兴酒大家就谈到绍兴酒的来源。

依据《吴越春秋》记载，早在两千多年以前，越王勾践曾酿美酒以献吴王，传说伍子胥的军队，得之狂饮，积坛成山；如今绍兴城南的“投醪河”，就是因此而得名的。南朝梁元帝在著述中也谈到，他年轻读书时，身边“有银甌一枚贮山阴甜酒”，可见绍兴酒在一千四百多年以前，就进入贡品行列了。宋代著名诗人陆放翁，晚年家居山阴不离诗酒，称“故乡无处不家”，足见绍兴的酿酒，在宋代已经十分发达了。

绍兴老酒是用精白糯米麦面和鉴湖水酿造而成的。俗语说：“名酒出处，必有名泉。”鉴湖水源自会稽山区，经岩层和沙砾过滤净化，水色澄清，并含有微量矿物质，极其适宜酿酒（台湾烟酒公卖局所属板桥、台中、埔里、花莲四个酒厂都制产绍兴酒，可是若干年来，中外各界品评结果，仍以埔里酒厂产品口碑最佳，自然制酒的技术经验，各有不同，而埔里酒厂有一口澄明芳冽的井水，也是主要原因）。但不光要有甘沁良泉，还要有卓越技艺经验的老师傅辛勤操作，控制时宜，才能酿出色香味出众的绍兴酒来。

绍兴酒因为酿造方法不同，在品种上，有状元红、女儿红、竹叶青、太雕、花雕、善酿、香雪、加饭之分。竹叶青色浅味淡，温醇清馨，当年杭州的碧壶春，就是以竹叶青驰名远近。至于山西白酒的竹叶青，嘉义酒厂白干底子的竹叶青，前者是抗战胜利之后，后者是二十世纪七十年代，才大行其道的。笔者浅酒，当年在内地还没喝过白酒底子的竹叶青呢！加饭酒这个名词，在台湾的饮君子，或许听来耳生，其实那是绍兴酒中最出色的一种。加饭是酿制绍兴时，在一定水系比例之外，再加糯米饭加工酿成，加饭酒质地特别醇厚，味甘可口。

有些外国朋友来观光，认为我们有几种酒，的确香醇甘冽在水准以上，可惜有些水果蒸馏酒，研究得还不到家，他们喝起来觉得还不十分习惯。我想台湾各酿造绍兴酒的酒厂，不必标新立异，好好研究，如能够酿制出竹叶青、加饭一类酒品，不但可以减少绍兴酒生产压力，对于增加收益方面，可能也不无助益。同席各位朋友都表赞同。我想此举既不需大量增加资本支出，又能增加收益，又何乐而不为呢！如荷采纳，我想我们不久的将来可能就会有新品竹叶青、加饭酒来喝了。

读《烹调原理》后拾零

最近拜读张起钧教授所著《烹调原理》一书，书里区分烹、调、配、余四大类别，同时把食品的色、香、形、触、味，分条析理，推陈创新，又经梁实秋先生于三月二十六日写了一篇《烹调原理》读后，抒读之下，不禁馋兴大发，少时摔豕燂黍、烹鸪炙鹅的情怀，又都一一涌向心头。

笔者从十几岁起，就最爱吃胜芳的大螃蟹，在中秋节后，遇有连着两三天假期，能够不辞劳瘁远征胜芳大啖一番。胜芳是津沽附近一个水乡，高粱饱满，碧水凝香，同时芳草成茵，溪岸幽香，因为山灵水秀，传说胜芳杨柳青一带，每年还要产生一位妙龄秀发的大美人儿。于是每到夏末秋初，总有些军阀豪富名流巨贾，派出专人秘探，或明或暗来此选美访艳，在这一段时间里，或眩于色，或忙于吃，倒也给这景物幽胜的水乡平添不少绮丽的风光。

北平正阳楼的调货高手，胜芳跑得最勤，也真肯下工夫。每年秋凉螃蟹开秤之前，经常要跑上几趟胜芳，先跟当地有头有脸的鱼行大老板套交情，打打交道，等盘子谈妥，只要每天从天津到北平的鱼货火车一开进东车站，总是正阳楼调货手先上车把头水货挑够了，然后才把一篓一篓的螃蟹运到市上开秤呢！因此哪位想吃又好又新鲜的大螃蟹，只有去正阳楼才能吃个痛快。

螃蟹又分下缸不下缸两种：不下缸螃蟹是开篓不解草绳就上笼来蒸，蟹肉甜鲜而滑；下缸螃蟹就是靠高粱谷糠塞紧喂足蛋黄的螃蟹了，蟹肉虽然依旧坚实，可是甜鲜滋味，就未免比前者稍逊了。这是一位崇文门牙行朋友吃螃蟹经验之谈，想来颇有几分道理，不是随便乱盖的。

广东菜，鱼虾要生猛，蔬菜要爽脆，凡是素炒的青菜，芥蓝也好，油菜也罢，虽不整棵，也要撕成整缕，放在菜盘四围，饱饫肥鱼大肉之后，座客为见碧油油的青菜，谁都想夹一两箸子来换换品味。假如您年事稍长齿牙臬兀，青菜入口，那可就惨啦，吞既不下，咽又不能，一个劲儿在喀喇嗦里上下拉锯，那种尴尬情形，只有当之者才能体会得出来。我想经过梁教授妙笔点染，凡是求好向上的粤菜酒楼，今后或能知所改进吧！

狮子头可称是扬镇名菜，他们本地人不叫狮子头而叫𦛾肉，家庭妇女做的𦛾肉，各有专长，比起饭馆做的那要高明多了。做狮子头讲究可多啦，什么肉选肋条，细切粗斩，三肥七瘦等，总之无论怎么说，我们外地人吃起来虽然欣赏它的滑香鲜嫩，可是总觉稍嫌厚腻（尤其是白烧）。照营养学来说，对中年以上的人，肥腴的肉食总是不太相宜的。最近有位老饕朋友研究出，做狮子头除了用青菜垫底外（有人用白菜垫底，𦛾肉会发馊，不足为训），中间加垫几只鸡脚，现在肉鸡的鸡脚，腴而且嫩，既吸油脂，复饾菜香。狮子头是一道宜饭而不宜酒的菜肴，有了博硕肥腴的鸡脚来啃啃，不就酒饭两宜了吗。喜饫狮子头而又怕肥满的朋友，不妨试做一次来尝尝。

提到爆肚，又要令人垂涎三尺了，来到台湾三十年，无论油爆、盐爆、水爆都违别久矣。前两年在一家北方馆唯见墙上贴着新添水爆肚儿，结果端上来一碗黑糊糊的，敢情是牛百叶。本来台湾没有西口大尾巴羊，只有迷你型的小山羊，羊肚自然是小而且薄，哪还谈得上什么去草牙子，分出肚头、肚仁、肚板、葫芦一类名堂，当然更谈不上什么油爆肚仁、盐爆肚条啦。

台湾川湘饭馆虽然时兴炒辣子鸡、宫保鸡、左宗棠鸡……可是就没吃过碎熘笋鸡。嫩的小鸡北京叫它笋鸡，为什么不叫“嫩”叫“小”而称“笋”至今我还搅不清楚。从前北平济南春的碎熘笋鸡火候拿捏得恰到好处，嫩不见血，也绝不塞牙，汁儿挂得匀而不滞。现在台湾饲养的不是杂种鸡，就是肉鸡，想找一只纯种土鸡煨点鸡汤喝，已经十分不容易，十之八九都是串秧儿的鸡，想吃一只碎熘笋鸡，就是大师傅有这份儿手艺，小笋鸡上哪儿去找呀！

谈到包饺子，从北到南，饭馆做的饺子，无论饺子馅，饺子的包法，都没有家庭包的饺子味道好，式样顺眼。有人说饺子好是薄皮大馅油水足，那是当年在内地一班卖力气朋友解馋的说法。不过饺子不

能个儿太大倒是真的，以一口一个为原则，否则馅里汁水一流出来，就不香啦。

饺子一定要包而不能挤（饺子馆图快一挤一个，所以不好看也不好吃），饺子的飞边不能太宽，能捏起来煮熟不咧嘴就行，为了避免边太宽，自然馅儿就不会包得太少啦。有人喜欢拌馅儿的时候多加香油，那是最容易反胃的，吃饱了一打嗝儿，香油味往上一冲，那可就惨啦。近几年台湾的饺子馆颇为流行，磕头碰脑到处都是饺子馆，可是究竟有几家合乎标准，去了一次还想再去的，那只有天晓得了。

说到饭馆子里用的汤水，北方饭馆顶多用些肉骨头、鸡鸭架装来熬汤，已经是上上之选了。有些小饭铺根本没预备什么好汤水，客人要高汤，拿猪油酱油用开水一冲，有香菜撒上点儿香菜，俗所谓神仙汤，就给您端上来啦。南方人喜欢吃鱼虾海味，所预备的汤水，也就比较讲究啦。从前江亢虎先生有一怪癖，每到一家新的饭馆进餐，照例先要一碗高汤尝尝，从这碗高汤，就能断定灶上的手艺高低。沙滩北河沿一带大小饭铺都知道江老师这种特嗜，北大红楼的同学们曾经共锡嘉名称之为“高汤大王”，他居然居之不疑，认为一班学弟都是孺子可教呢！

北京旗籍人士都会吃“菜包”，是清太祖还没定鼎中原，在关外狩猎时遗留下来的一种吃法。据说有一次他们跨岭越溪，走到一处巉岈分立的山洼子里，当时矢尽粮绝，眼看就要挨饿。忽然飞来一群野生鸠鸽，被他们纷纷弋获，侍卫们认为是天禧祥瑞，于是做成肉酱，拌在油炒饭里，用菜叶包裹，举行祇祭，然后让随行将士饱餐一顿，从此把那种鸠鸽命名“祝鸠”，并把这种祭典称之为祝鸠祭。梁教授说与清教王室每年初冬纪念先烈作战绝粮，以生菜叶充饥有关的一种吃法，是大致相同的。

笔者在北京吃菜包，有时觉得白菜太大，帮子太厚，于是改用生菜，叶脆而薄，比起白菜更为适口。在炒饭里加一点儿广东腊肠或是叉烧，比用肉末豆腐又别是一番滋味，尤其是用关东卤虾酱，炒饭更是妙不可言。至于用麻豆腐拌饭吃菜包，只是听说，迄未尝试，料想一定也是别有一番不同滋味的，可惜绿豆渣做的麻豆腐，此间无处可买，只好将来回到内地再吃吧。

梁教授为了张先生的书，联想太多，我是读了之后五味纷呈，馋瘾大作，敢就所知，拾掇成篇，聊抑饥渴吧！

过桥米线的故事

江浙人到面馆吃面点，关照堂倌要过桥，是面剂加重，浇头加多。而云南过桥米线，就另有说词啦。

传说中云南蒙自县元江流域潞滘停洄，汇为湖泊，湖中有一座景物清幽的小岛。有一位士子每天在岛上攻读，他的妻子每天要从家里走过漫长的木桥，来给他送饭。炎炎夏日每天还可以吃到热气腾腾的饭菜，可是到了冬天，湖上霜风冽冽，饭菜怀冰冻馐，就无法下咽了。她费尽心思，想了若干方法，结果都无法保温，她深感士子终日埋首书城孜孜为学，连点热汤水都不能到嘴，自觉惭汗又感内疚。有一天她炖了一只肥母鸡，打算送去给士子佐餐，突然一阵头晕，等她清醒过来，午饭时间已过，日渐西沉。她正担心士子吃不上热饭，可是一摸汤碗，依旧很热，尝尝鸡汤还热得烫人，她看看汤上浮着一层金浆脂润的鸡油，顿时明白了鸡油能够聚热保温。后来她试着把飞薄的生鱼片，放在热鸡汤里，一烫就熟，而且肉嫩滑香，鲜腴可口。于是她每天带着布满黄油浓郁的热鸡汤和片好生鱼片的米线，走过长桥送给丈夫，让他享受甘肥适口热气腾腾的美味。而这种脍炙人口别具风味的过桥米线留传下来，让我们大快朵颐。现在除了少数云南省籍的同胞外，知道过桥米线故事的人，恐怕就不多了。



唐鲁孙 著

酸甜苦辣咸

广西师范大学出版社

•桂林•

图书在版编目（CIP）数据

酸甜苦辣咸/唐鲁孙著. —2版. —桂林: 广西师范大学出版社,
2013. 1 (2018. 3重印) (唐鲁孙作品集)

ISBN 978-7-5495-2699-4

I. ①酸… II. ①唐… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第236804号

出版发行: 广西师范大学出版社出版发行

广西桂林市五里店路9号 邮政编码: 541004

网址: www.bbtpress.com

出 版 人: 张艺兵

责任编辑: 孟志成

特约编辑: 苏本

装帧设计: 苗倩

制 作: 陈基胜

封面刻章: 章圣晓

辑一 小菜

红白芸豆、豆腐丝、烂蚕豆

说句良心话，一般来讲，一日三餐，北方的饮食，似乎没有南方人来得精细讲究。可是北方人对于蛋白质丰富的豆类特别偏爱，于是有关豆类的吃法，也就花样翻新层出不穷了。

先说红白芸豆吧！这种吃食，一早一晚都有小贩沿街叫卖，有人拿它当早点，有人拿它来当下午茶。这种芸豆都是煮得软而不烂，撂一勺放在雪白的粗堂布上，用手捏成豆团子来吃。爱吃咸的，撒上一点自己调配的精细花椒盐；爱吃甜的，捏个葫芦或是“戟磬”（吉庆），里头包上碎芝麻细白糖，尤其灌上红糖熬的糖稀，红紫烂漫，入口甘沁。说实在的，那比北海漪澜堂的芸豆粒、五龙亭仿膳芸豆卷要味厚合口多了。

卖芸豆的小贩下街吆喝的少而又少，十之八九是一手拿着锣，一手拿着木片来敲打，街头巷尾谁家养着大笨狗，一听镗锣音响，一定狂号怒吠一番，究竟是什么原因，令人猜想不透。后来有位老人家说：“假如畜犬吃了马粪，一听尖锐的铜器音响，立刻会觉得头脑胀痛，所以吠声不绝。”究竟是否属实，只有请教对动物有研究的专家了。

笔者所说的豆腐丝，既不是扬州镇江一带吃早茶下早酒、白而且嫩、欺霜胜雪的干丝，也不是武昌谦记的牛肉煮得软中带硬的豆丝。这种豆腐丝，虽然也是豆腐坊的产品，有人说却是从四乡八镇挑到城里卖的，城里豆腐坊根本不做豆腐丝，这项生意多半是挑着筐子下街卖。

豆腐丝的颜色灰里带浅褐色，如果不加调味料，只是淡淡的熏味加豆香而已，本质非常筋道，吃在嘴里越嚼越香。您把经霜的白菜心切丝，跟豆腐丝加三和油（麻油、酱油、黑醋）凉拌着吃。北方冬天必定生火炉子才能过冬，不管是烧块煤，或是用煤球炉子，一冬下来多多少少总会感染点煤气，不时来盘白菜心拌豆腐丝吃，能够却煤气、降心火，对于一般人来说用处可大啦，比吃几丸子“牛黄清心”还管用。

卖豆腐丝的挑子，前头有个方木盘，豆腐丝都是切好一络一络码在盘子里，买豆腐丝叫抓几个子儿，几大枚的全凭用手一抓，从来没听说卖豆腐丝的用秤称、双方争多论少吵起来的。您看人家做生意有多仁义呀。

舍间有位打更的更夫叫马文良，河北涞水县人，他是武师沧州李的门下。他有两位师弟，在北平达王府看家护院，每月逢十八是他们师兄弟固定聚会之期，他们虽然都是练武出身，可都不动大荤，烟酒不沾。每逢师兄弟聚首，就是买十大枚豆腐丝（大约有一斤多），烙几张家常饼，大葱面酱一卷豆腐丝，来上一大壶酩茶。看着他们风卷残云、顷刻盘空碗光、狼吞虎咽、豪爽高迈的情形，让我们这些旁观者也能胃口大开。他们说豆腐丝卷饼特别耐饥，可是不好消化；所以尽管看人家吃得馋涎欲滴，自己只敢捏点豆腐丝嚼嚼，始终没敢卷饼来吃。来到台湾三十年了，甭说台北，就是其他各县市乡镇，还没见什么地方有豆腐丝卖呢！

烂蚕豆是北平最通俗的小吃，北方人对于吃蚕豆似乎没有江浙一带来得热烈。有一年笔者到上海办事，正赶上蚕豆大市，走遍上海的住宅区，家家门口外都有一大堆蚕豆空荚，赫德路小菜场外的蚕豆荚，简直堆得像小山，想不到上海人对蚕豆有那么大的兴趣。北方人除了吃炒蚕豆、蚕豆泥之外，小吃方面恐怕只有铁蚕豆、烂蚕豆了。

北平的烂蚕豆跟南方的发芽豆似是而非：第一，颗粒比较硕大；第二，绝无虫蛀皱皮。卖烂蚕豆都是个人的小生意，手艺有高低，所以做出来的烂蚕豆，滋味方面也就大有差别啦。烂蚕豆都是焖好了，放在藤心编的筐箩里卖的，上头蒙一块浸湿了的厚布，怕让风吹干了。烂蚕豆讲究火候，豆子要烂而不懈，入口酥融，一粒一粒要分得开，拿得起来，要是成了一堆豆泥，那就不叫烂蚕豆啦。同时五香大料要用得恰到好处，咸淡方面更得有特别讲究，要白嘴当零食吃不觉咸，低斟浅酌当下酒的小菜不嫌淡，才算够格。一般下街卖的烂蚕

豆，不分咸淡只有一种，可是专门做大酒缸门口生意的，可就分咸口淡口啦。

笔者当年在北平绒线胡同念中学的时候，中央电影院虽然计划盖大楼，可是还没动工。西城的学生想看电影，要是去平安、真光两家电影院，实在太远啦，不得已退而求其次，只好就近在绒线胡同西口中天电影院看了。当时演的不外是蛮荒艳异集一类连续影集，三天一换片子，每次演两集，扣子还拴得挺紧，真能吊学生们的胃口。三点半放学，逢到换新片子，总要看完四点一场，才肯回家吃晚饭。离中天电影院不远有一家大酒缸，代卖烂蚕豆。抓两大枚的足足有一大包，带到电影院当零食吃，不像嗑瓜子有响声，五蕴七香，愈嚼愈觉得味胜椒浆，怡曼畅适。

自从学校毕业，因为笔者当时不十分喜欢辛辣白酒，难得进一次大酒缸，所以连带吃烂蚕豆的机会也没有了。后来在上海大中华书场听书，场子里窜来走去尽是提筐携筐卖吃食的小贩，有一种发芽豆，味道跟北平的烂蚕豆极为相近，可惜火候不匀，有的太烂，有的过生，咸淡也就难期划一，自然吃到嘴里不对劲了。

来到台湾偶然跟一些老北平谈起了烂蚕豆，既无画饼可以充饥，也只有徒殷遐想而已。有一年到花莲，北方朋友请我在一个河沿小饭铺小酌，据说这家小饭馆葱爆羊肉是用铛爆，有点内地口味，一试之下果然不差。当然对这位大师傅夸奖几句，哪知这位大师傅一高兴，把自己留着呷酒的小菜，当敬菜端了上来，一是蓑衣小红萝卜，一是烂蚕豆。二三十年没有吃过的烂蚕豆，想不到居然在花莲尝到了。虽然这两个小菜不值几个大钱，可是离乡万里，能尝到家乡风味，萦回心曲的情怀，我想天涯游子都能体会得到的。

酱肘子、炉肉、熏雁翅

幼年在北平时节，就喜欢吃盒子铺里做的酱肘子和炉肉、熏雁翅。每天下午学校一放学，必须走过西单牌楼天福酱肘子铺，大家叫它“酱肘子铺”，乍一看只有一间门脸儿，并不十分起眼儿，其实是一家大盒子铺外带肉杠。天福的酱肘子，不但煮得极烂，由于多年老汤关系，咸淡松烂有肥有瘦，非常入味。放学回家正是饥肠辘辘、食欲最强的时候，天福对街宝元斋烙的“叉子火烧”正好刚刚出炉，热火烧一夹肥瘦适当的酱肘子，肥的部分见热就溶化了，咬一口顺着嘴流油。凡是吃过天福酱肘子夹热火烧的朋友，大家凑在一块儿聊天谈起来，没有一位不是馋涎欲滴的。

炉肉也是盒子铺的制品，分挂炉跟叉子烤两种。台湾没有盒子铺，自然吃不到炉肉啦。炉肉都是接近吃晚饭时间才出炉，新疆督军杨增新是云南蒙自人，他说他的家乡会做一种烧肉，跟北平的炉肉一个滋味，把刚出炉的炉肉蘸着顶好的荫油，再配上将出屉的热腾腾白米饭，他可以连吃三大碗饭，觉得比请他吃燕菜席还落胃。其实冬季吃火锅，加几斤炉肉在锅里，肉皮虽然不酥脆了，可是锅子汤就别有一番鲜味了。

熏雁翅其实就是熏大排骨，在熏的时候涂抹上一层红曲，北方熏吃食，跟江浙不同，江浙用红糖或茶叶，北方则用锯末子熏。据说四川樟茶鸭，就是南北合的熏法，倒也别有风味。熏雁翅百分之百是下酒菜。北平是春夏秋冬四季分明的都市，一交立秋真是一场秋雨一场寒，在几阵连绵秋雨之后，已凉天气未寒时，买点滚热的糖炒栗子，来他一斤半斤的熏雁翅，约上三五知己，低斟浅酌来欣赏秋雨，没尝过这种滋味的人，是体会不出这份情调雅趣的。如果有吃不完的熏雁翅，把排骨上的肉撕下来，用豆嘴加点黄酱一炒，拿来当啜粥的小菜，更是别有风味。现在回想起来，真令人有低回不尽的情怀。诗人林庚白说过，北平有许许多多让人说不出的情调，拿熏雁翅来下酒听秋雨，就是别处没法享受得到的。

现在台湾的平津大小饭馆，越开越多，差不多都卖酱肉、叉子火烧。

笔者记得当初在北平，肥一点的，大家都叫酱肘子，瘦一点的，叫酱肘花，很少有叫酱肉的；来到台湾，酱肘子也好，酱肘花也好，一律改称酱肉。齐如老生前，认为改叫酱肉是极有学问的，既然不叫酱肘子，名称不同滋味自异，谁又能说跟北平的酱肘子不一样呢，根本就是两码子事嘛！

满洲习俗，姑娘许配人家，先放小定，是送一对荷包，然后择日正式放定。男方送女方聘礼，除了猪羊鹅酒之外，讲究人家还有送烤小猪的。女方收下男家这些礼物后，要把这些礼物分送至亲戚家中，由他们自行留用。当然把聘礼留得越多，将来姑娘出阁，份子送得越厚。烤小猪是众所欢迎的聘礼，割下一两斤烤小猪来，先把酥而且脆的皮起下来过油一炸，到嘴里一嚼又脆又香，所以叫它“炸响铃”。把去了皮的烤小猪，切成大薄片来熬大白菜，加上豆腐粉条，倒也不错。还有人特地到盒子铺点买炉肉熬大白菜呢！

广东是最讲究吃明炉乳猪了，姑娘出嫁三朝回门，男方如果有明炉乳猪送给亲家，这就说明新娘子真正是个黄花大闺女，女方必定悬灯结彩燃放鞭炮，大宴亲朋夸耀一番。如果小姐回门没有金猪伴送，女方则感觉脸面无光，也就热闹不起来了。在早年广东省新姑奶奶回门有没有烤乳猪，还是件大事呢！这种乳猪讲究用二三十斤的小仔猪，烤出来红炖炖油汪汪，皮薄而脆，肉嫩而细。广东会吃的朋友说带皮乳猪跟鲜猪肉合焖，名为“富贵双瓿”，不但吃起来腴润不腻，别有一番滋味，并且有人认为运气不佳、做生意不顺手的生意人，吃了这种富贵双瓿，还能转运大吉呢！

近十年来台北广东式的酒楼饭馆，的确开了不少，谈到烧腊手艺真正合乎标准的，实在并不多见。有几家酒楼，自吹自擂认为他家烧腊可以媲美港九，可是老饕们试吃之后，也未见高明。那些美食专家细一研究，并不是这些大师傅们的手艺有欠高明，而是台湾属于海洋气候，又在回归线上，高温多湿，就是冬季也不例外，尤以台北为甚。请想，灌香肠肝肠，做腊肉腊鸭，在阴湿的气候，就是技擅易牙，也没法子做出够水准的烧腊来呀。笔者前年去泰国游览，曼谷唐人街的耀华力路、石龙路一带广式菜馆请来的师傅，并不一定比我们这里广东师傅手艺高明，可是他们的烧猪肉、明炉乳猪，都比台湾乳猪烤得脆而且酥，就是香肠味道也来得够味，甚至曼谷江浙馆做的烤鸭也是迸焦酥脆，比台湾北方馆子烤的也稍胜一筹。并不是说咱们手艺不如人家，而是空气湿度太高，鸭子一出炉，就是从厨房用推车把

烤鸭扣上玻璃罩子推到席面旁边来，片皮削肉那一折腾，鸭皮夹片儿火烧里，十有九次都是嚼不动的，那能怪谁呀！鸭子如此，烧猪肉又何独不然？最近民生东路有一家润记小馆，烧猪肉由小老板自己动手烤，每次只烤三五斤，现烤现吃。从厨房到烧腊架子不过十来丈远，这种烧猪肉博硕肥腩入口酥脆，是笔者旅台以来，所吃烧猪肉中足堪跟北平的炉肉相媲美的。

至于熏雁翅，台北几家北平饭馆全都问过，知道的人并不太多，就是知道，印象也不太深；再问卖熏卤酱腌的铺子，十之八九也都含糊其辞。料想这个下酒的隽品，恐怕得回到北平吃，才能一边撕熏雁翅，一边喝着海淀的莲花白呢！

下酒隽品乌鱼子

在来台湾前，只听说台湾的冬季，当寒流来袭时，台湾海峡就有大量乌鱼出现，一网鱼罟，可以立成巨富，但是没有提到乌鱼子。

光复后来台，有一天跟舍亲张文田、游弥坚在台北市西门闹区饭后闲逛，经过伍中行，游先生指着玻璃柜里用绳子穿着的一对五寸多长棕褐色、半透明的东西说：“这是台湾名产乌鱼子，不过这是去年陈货，色重鲜褪，等今年冬季新乌鱼子上市，用烤乌鱼子来下酒，你们就知道它的清逸滢润，是下酒的妙品啦。”

当时因为对乌鱼子没有什么印象，也就忽略过去。有一天，说是西伯利亚寒流来袭，虽然台湾的三九天怎么说也够不上“冷”字，可是一般日式房子，到处都透风，寒意袭人也不十分好受。于是临时约了两位朋友到上林花去吃暖锅，赶赶寒气。上林花有一酒女，酒量如海，一打啤酒下肚，依旧谈笑如常。特级清酒或是福建的四半酒（彼时公卖局尚未产制绍兴、花雕、茅台、五加皮一些高级酒类），喝个两三瓶面不改色，根本不算一回事。于是一些酒客奉上尊号，叫她“航空母舰”。她虽不是云髻峨峨柔情绰态一类酒女，可是应付一般千杯不醉的酒客，能毫不怯场，从容进退，应付裕如，所以当时“航空母舰”在酒国里也算响当当的人物。

我们因为不时到上林花饮酒，所以“航空母舰”看到我们，虽不当番，总要过来打个招呼。点菜时节恰好她前来周旋，她说乌鱼子刚刚上市，建议我们叫个烤乌鱼子来尝尝。

侍者端上来一圆瓷盘，一盘烤得金光灿灿的乌鱼子，切成薄片排得整整齐齐，配上蒜粒，真是琅玕莹琇，清鲜味永，芳而不濡，引厄品尝，无怪日本人把烤乌鱼子视同盛食珍异了。

屏东县前县长张山钟说：“屏东是农业县，人民生活并不富庶，从屏东潮州东港到恒春一带，到了鱼汛，沿海渔民倒可以舒舒服服过个肥年。因为乌鱼是一种恶寒喜暖的鱼类，虽然老家是朝鲜海峡舟山群岛以北一带海域，可是每年交冬，西伯利亚巨大寒流汹涌南逼，它们受不住酷寒侵袭，于是就成群结队，游向台省中南部海面。每年鱼

汛，相差不超过十天，适时而来，极少延误，所以叫它‘信鱼’。台湾渔民对于乌鱼汛期特别重视，只要一现鱼踪，他们凭多年经验能测知乌鱼何时到达近海，立刻集合船队出海围捕。台湾民间相信乌鱼是财神鱼，鱼汛如果丰收，有的人立刻变成巨富。因为怕渎犯财神，台湾祭祖先、谢神祇，一律不用乌鱼。南部渔村中父老相传，海里管领鱼类的尊神，就是农历十月初十寿诞，民间焚香膜拜的水仙尊王，背后也有人称他为万鱼王。因为每年岁时伏腊，人人都得购办年货，添置衣物，在在需钱。水仙尊王于是在过年前，把大批乌鱼赶来，让渔民尽量捉捕，大家好过个肥年。渔民也为了仰答天庥，选择水仙尊王诞辰那天举行大祭，酬神谢蜡。”

他老先生说得其来有自，而高屏沿海一带村镇，真有十月初十在水仙尊王庙前唱歌仔戏谢神祇的。总而言之，有些民间传说，原来是有其事实根据的，不过年深日久，漫无可考，加上以讹传讹，就变成无稽的神话了。

依据营养学家分析，乌鱼子含有大量蛋白质和少许脂肪。制作时用砂盐渍后晒干，渍的时间长短，晒的光热够不够都有讲究；乌鱼子晒到某种相当程度，要用大石板把乌鱼子压得平扁坚硬，这最后压乌鱼子的技术，对于乌鱼子的外观、滋味、耐久，都有莫大影响，那就要看老师傅的手艺高低啦。

吃烤乌鱼子也需要相当技巧的，切乌鱼子厚薄是很重要的条件。太薄嚼起来不够味儿，太厚外面焦枯里面还没烤透，粘牙滞腻，濡而不爽，吃起来就减色了。人家烤乌鱼子技术高明的，先用清洁棉花沾清酒或绍兴一类醇和淡酒，把乌鱼子拂拭干净，忌用高粱大曲一类烈性浓厚醇酒，恐怕强烈酒味渗透，削减了鱼子的鲜味。切片之后，用炭火烘烤；有人用电炉烤，似乎也不对劲。佐以淡酒，随烤随吃，才能体会出乌鱼子芬郁清馨的妙处。

日本人一直就把台湾乌鱼子视同远方珍异，如果送他们乌鱼子，那算是顶名贵的海产了。近两年泰国等东南亚一带国家，也都认为乌鱼子是远方玉食，是最受欢迎的特产。现在时交立冬，转瞬小雪、大雪，乌鱼汛不久即将来临，希望沿海渔户随时提高警觉，千万不要错过一年一度发财的好机会。

煮五香茶叶蛋秘诀

近年来五香茶叶蛋在市面上可以算是大为流行，郊游旅行，带几枚茶叶蛋，既耐饥又解饿。家里煮点茶叶蛋放着，大人小孩下班放学回家，如果饭菜没烧好，拿两枚出来剥开就吃，而且冷热均宜。

南北纵贯铁路沿线，从高屏到北基，以及市集风景特区，甚至行人地下道，都有卖五香茶叶蛋的小贩。友人卢立群兄，一口气能连吃十七枚五香茶叶蛋，因此朋友献上封号，尊称“五香茶叶蛋大王”。他茶叶蛋吃多了，对于品质优劣、滋味浓淡，就有了深入三昧的品评。据卢君说，卖五香茶叶蛋的，虽然磕头碰脑到处都有，可是您要想吃色香味俱全的茶叶蛋，百不一遇，还不是随时可以吃得到呢。

吃茶叶蛋以苏浙皖三省跟赣鄂地区最为流行，到了年终岁暮以及献岁发春，茶叶蛋就变成元宝啦。浙人吃茶叶蛋叫捧元宝，上海有些行业中也极为流行。记得当年在上海时，一过腊月二十三祭灶，您若是到澡堂子洗澡，他们对于熟主顾必定伺候格外周到，结果送上一份元宝茶来。所谓元宝茶，就是福橘一个，青果（鲜橄榄）两枚。笔者旅沪一向是在卡德路卡德池洗澡的常客，到年尾一定要去卡德池洗澡。伙计们看顾客上门，自然奉上元宝茶。家母舅更是卡德池的老主顾，每去必叫附近一家小吃店的茶叶蛋、芝麻糊、鸡批当下午茶，尤其时常叫茶叶蛋来吃。伙计们知道我们怕酸，不吃福橘，所以元宝茶改为茶叶蛋附带两枚鲜橄榄，因为江浙一般人家，新春到府拜年待客的元宝茶，就是茶叶蛋。

煮茶叶蛋虽然不算一回事，可是有几点窍门要知道，否则煮出来的蛋不入味就不好吃了。先把鸡蛋壳洗干净后，鸡蛋加冷水煮开，改为小火煮五分钟（火太大蛋壳容易炸裂），红茶最好用花莲鹤冈茶场产制的红茶。因为茶叶蛋越煮蛋黄越松，蛋白越嫩，鹤冈红茶色浅味淡，久煮色不变黑，味不变苦。笔者有位商界朋友，每月要在高雄台北往返四五次，每次都坐莒光号火车。他平素只喝开水，车上供应的茶叶，他每次总拿一包红茶带回家去，集有成数就拿去煮茶叶蛋。由于茶叶搁久受潮，茶末又细，所以他家煮出来的茶叶蛋，色呈深褐，蛋白老而且韧，蛋黄干而坚实，请大家吃，谁都摇头。足证煮茶叶

蛋，茶叶的品质是不可忽略的，碎茶叶末，喝完了的茶叶，用来煮茶叶蛋都会影响风味的。

鸡蛋煮熟，先要逐一把蛋壳敲碎。敲蛋也需要点小手法，敲得太碎可能味道太咸，敲得不均，冰纹凌乱太不美观，敲得片大又不入味，要把蛋壳敲得疏密均匀，面面俱到，等茶叶蛋煮好，才会呈现“冰纹”，曲纹多姿，增加美感，进而促进食欲。

煮茶叶蛋有人放点八角增加香气，尚无不可，但是绝对避免放花椒，因为一有麻辣，清淡的茶香就化为乌有啦。茶叶蛋本来是凉热都能吃的，不过有人别出心裁，喜欢用骨头煮高汤而不用白水，固然是可以增加一点鲜味，不过郊游旅行拿在手上吃总觉得油腻腻的不受用，若是附近没水净手，那就更不对劲啦，如果在家庭里吃那就无所谓了。

煮茶叶蛋还有一点要注意，就是卤水一定要漫过鸡蛋，否则回锅热个一两次，茶叶蛋变成了“铁面无私的包龙图”，不仅难看，而且蛋白也僵硬难嚼，不好吃也不容易消化啦。

捧元宝的日子一天比一天近了，煮茶叶蛋待客，是省时省事最经济实惠的。如果您打算煮一锅好吃的茶叶蛋，注意以上几点，我想您的茶叶蛋，一定会受客人欢迎的。

果脯、蜜饯、挂拉枣儿

早些年南方朋友到北平办事或观光，离开前总要带点北平的特产土产回去送送亲友。买文具多半是铜镇尺、电镀墨盒、细镂精雕各式印纽的铜图章；买点心少不得是大小八件，卷酥、菊花饼、小炸食、萨其马；如果想买点可口零食，十之八九要到干果子铺，买几样果脯，用匣子装好，带回家乡送人，那是最受欢迎的北平土产了。

北平的干果子铺，最早是以卖果脯为主体的，所以叫干果子铺。果脯有桃脯、杏脯、梨脯、苹果脯，还有金丝蜜枣去核加松子核桃等。果脯是什么朝代开始有的，现在已经漫无可考。老北平说，明朝末年就有人发明做果脯了。后来有人考证古籍，发现唐朝天宝年间就有了，明皇的宠妃杨玉环爱吃蜀地荔枝，是众所咸知的，每年五六月间荔枝一成熟，唐明皇就派专使，骑了驿马兼程飞取。杜牧诗里有“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”。到现在南国所产荔枝，还有一种叫“妃子笑”的呢。足证当时实有其事，否则不会把名种荔枝取名妃子笑的。

荔枝是一种水分多、糖度高、不耐久藏的水果，长安距离蜀地，虽非千里迢迢，可是驿马急足，递呈到御前后宫究竟是什么样的荔枝，简直不敢想象。《经史类编大观草本》有这样记载：“福唐岁贡白暴荔枝，并蜜煎荔枝肉……”白暴是荔枝干，蜜煎就是蜜饯，那就是说在一千三百多年前唐朝时代，就有果脯蜜饯一类制品了。再往前追溯，按《三国志》的记载，就更早啦。《吴志·孙亮传》中云：“亮后出西苑，方食生梅，使黄门至中藏取蜜渍梅。”照此看来，岂不是一千七百多年前，我们就会蜜渍水果甜食了吗？至于原始的果脯是什么样子，有人说和生果同样，不剥皮不去核，只是滤去水分，能够久藏，不虞霉变而已。自从时代进步，果脯经由御膳房成为上方玉食之后，才成为细品甜食的。

一九一三年以前，巴拿马举行国际商品赛会，北京隆景和干果子铺的少东，头脑很新颖，他想把自己柜上渍制的果脯送去赛会。可是老掌柜过分保守古板，说什么也不愿意，逼得这位少老板没办法，于是跟前门外大栅栏聚顺和干果子铺打商量，他把隆景和做的果脯每样拿了几斤，以聚顺和名义，亲自送到巴拿马会场去比赛。装果脯的坛

子是加绿釉的粗陶，跟贴万绿丛中一点红漂亮商标的“台尔蒙”罐头产品、日本喜笑颜开像弥勒佛的标贴“福神渍”酱菜摆在一块儿，粗劣笨拙不说，而且还带点土里土气。可是国际裁判品评结果，认为展出的果脯，除了渍蕴果香外，还饱含东方食品的高华风味，吃完之后齿颊留香，令人难忘。当时中国果脯立刻成为世界公认的一种珍贵食品，聚顺和误打误撞，因此也得了大会颁给的金质优胜奖章，隆景和老掌柜后悔也来不及了。从此中国果脯畅销日本、东南亚一带，直到现在世界上还没哪一个国家，能制出像中国不加防腐剂而能久不霉变的果脯来。

据说欧洲有一个国家的食品公司，曾经派专人到中国来学习果脯渍制方法，但是一直没有成功。是欧洲的温湿度有问题，还是咱们敝帚自珍、秘不传人，就不得而知了。

北平一般住户，大都十分守旧，一到冬天家家都得生火御寒，虽然是装上烟筒、烧块煤的炉子，既安全又干净，可是十有八九，都宁可生煤球炉子也不肯装洋炉子（装烟筒烧块煤的，北平叫它洋炉子）。因此，如果时常吃点蜜饯，不但一冬煤气可以舒散化解，同时也不觉得口干舌燥了。

蜜饯又可称为“蜜煎”，虽然是用糖汁腌的果肉，却是中国糖制食品艺术上的一大创造，另有诀窍，不是人人都会做的。蜜饯制品最主要的原料是山楂、温朴两种带酸性的果子，此外就是海棠果、山里红了。北平卖水果的除了设摊营业外，稍具规模的叫“果局子”，所有蜜饯食品都是果局子出售。果局子长条案上，陈列着三尺左右白地青花的大海碗，上边一半盖着红漆木盖儿，一半盖的是玻璃砖，殷红柔靛，琥珀澄香，随便装上两罐，走亲戚看朋友带上，老少欢迎，不丰不俭，固甚得体，留为自用也颇廉宜。

当年金融界大亨周作民、谭丹厓两位，冬天请客，一定有蜜饯温朴拌嫩白菜心下酒，脂染浅红，冷艳清新，好看好吃兼而有之，后来连协和医院几位洋大夫也都学会，到饭馆小酌时，先点温朴拌白菜丝喝酒，说是开胃去火，您说绝不绝。

“挂拉枣儿”这个名词，笔者初时不懂它为什么叫挂拉枣儿，后来定兴县鹿腾九（清末大学士鹿传霖哲嗣）说：“拉枣儿是把烤干的枣儿先剔去枣核儿，用粗麻线一个一个穿起来，每六十粒、八十粒，或一百粒穿成一挂。它跟醉枣儿都是河北省定兴县的特产，不过醉枣

子离开酒后，不耐久贮，所以知道的人不太多。至于挂拉枣儿，多半是年终岁暮拿到平津去卖。挂拉枣儿要是烤得好，真是进丝酥脆，茶酒均宜，行销地广其名乃张。”

北平是一到腊月，街上就有吆喝卖挂拉枣儿的了。北洋军阀中的李秀山（纯）是爱吃这种枣子成癖的，据他的公子说：“老太爷吃挂拉枣儿，不管多脆，也要烤热，盛一碗冷甜酒酿来吃。”据说这样吃法可以消痰化气，究竟是否有效，此地没有挂拉枣儿，也就不得而知了。不过当年在北平，到了冬天睡热炕的老太太，总喜欢放几枚挂拉枣儿在炕沿儿旁边，说是碰上半夜咳嗽不停，嘴里含个挂拉枣儿慢慢咀嚼，也就能把咳嗽压下去了。

桂子飘香栗子甜

最近有朋友从汉城公干回来，知道笔者喜欢吃糖炒栗子，特地带了一包糖炒栗子相赠。装潢用的纸张行匣虽然非常考究，可是栗子的大小就太欠整齐了，大的有鸽蛋大，小的跟紧皮红枣相若，令人不敢相信它是栗子。炒的火候如何姑且不谈，最是栗子内壳带毛的软皮，把手指甲都剥疼了，也很难全部剥得干净，吃起来实在费事，有点乐不敌苦的感觉。

从日本也有朋友带了糖炒栗子来，炒得倒是挺透，外壳里皮都不难剥落，可是颗粒太小，剥出来比莲子差不许多，吃过日韩两国糖炒栗子，令人不禁怀念起内地的糖炒栗子来。

北平照一般吃食的习惯，都得按时当令，颇得孔老夫子所谓不时不食的真谛。不是二月初一，您买不着太阳糕；不到重九，想吃花糕也不太容易；抗战前不交立秋您想吃烤肉也没有卖的；至于糖炒栗子，不过白露，也没有哪一家敢提早应市！

栗子在北平附近京东京西各县都有出产，不过良乡涿县一带所产的栗子颗粒均匀，圆而不扁，易炒而且受看，所以糖炒栗子，大都喜欢用良乡涿县出产的栗子来炒。大家虽然用的都是良乡栗子，可是走遍了北平六九城，没有哪一家用良乡栗子来宣传号召的。到了上海可就大大的不同了，爱多亚路的郑福斋，虽然夏天以卖酸梅汤驰名，一到金风荐爽，初透嫩凉，他家首先贴出“良乡栗子”红纸招贴来号召顾客，流风所及南京汉口等地，凡是卖糖炒栗子的，都在门口贴上“良乡栗子”大红招贴以广招徕。北平人做买卖，各有各业，互不侵犯，糖炒栗子是干果子铺独家买卖，也没有哪一家敢抢行胡来的。

干果子铺每年要到了白露，才把大炒锅支在门口装上烟筒开炒。其实他们之所以过了白露后才炒栗子，其中也有个道理存在：炒栗子的燃料既不用劈柴木炭，也不用煤渣煤球，而是用破芦席，撕成一块一块的往炉口里填做燃料的。北平住户稍微富裕的人家，讲究天棚、鱼缸、石榴树，一到夏天，正院儿的天井就搭上新芦席的凉棚了，可是一遇处暑，承搭天棚的铺子，就会跟您商定哪一天拆棚。搭天棚用的芦苇席，经过一个漫长夏季的日晒雨淋，也都疏松朽脆不能再用，

他们拆完凉棚，顺手就用排子车拉到干果子铺，充做糖炒栗子生火的燃料啦。

杭州卖的糖炒栗子，时期比北平可提前了。他们讲究桂子飘香、丹桂盛开时期采收的栗子，叫桂花栗子，拿来炒糖炒栗子带有桂花味，啜气腾香，当然特别好吃。北平卖糖炒栗子所用的锅铲都是特制的，所以特别巨大。北洋时期张宗昌的直鲁军跟冯玉祥的西北军大战于喜峰口，结果直鲁联军获胜。长腿将军一发膘劲，要在南口战场犒赏三军，开筵庆功，这一千五百桌的大买卖，北平各大饭庄家家干瞪眼，谁也知道买卖是宗好买卖，就是烫手，谁也不敢接下来。当时西长安街忠信堂饭庄大管事崔六，居然一口承应，结果到南口炒菜的大锅，就是跟干果子铺情商借用的。全北平的大平铲大铁锅一共是八十六套，一股脑儿全让他借去了，所以北平城里城外，只有八十来家自炒自卖糖炒栗子的。

炒栗子所用的石砾鑊砂都是斋堂（北平京西出产砂锅的地方）特产，不吸收糖分，糖蜜久渍不粘，炒栗子浇上多少蜜糖，这种沙子绝不沾润。今年用完，用清水洗干净，收藏起来，明年再用。栗子炒好，用网眼箩筐过筛，筛好新出锅的热栗子，就放在筐箩里用小棉被盖好保温，有顾客临门，再按两论斤用粗草纸包好出售。

北平报人吴宗祜（笔名绿叶），跟剧评人景孤血，都酷嗜糖炒栗子，各有一口气吃两斤糖炒栗子的记录。平素他们都颇为自豪，有一次碰见富连成刚出科的小丑詹世辅，詹说只要有人请客，他吃两斤以上糖炒栗子是不成问题的。吴、景两人不信，结果三个人就在前门大街通三益干果铺的柜台旁边比赛起来。他们把刚出锅的热栗子，四两一堆，各吃各份儿，吃完再续，吴、景两人各吃八堆，詹世辅居然吃了十一堆。富连成一年到头都在肉市广和楼饗演，通三益在前门大街，彼此相去咫尺，通三益从老掌柜到小学徒，没有不认识詹世辅的，所以他的那一堆足足五两有余。若按实际分量算，恐怕三斤都出头了，吴绿叶在报上给他在梨园花絮栏再一渲染，“栗子大王”之名就不脛而走啦。

北平的西餐厅，一份全餐最后的一道甜点，以廊房头条的“擷英”最为考究，最早以车厘冻、杨桃冻驰名，车厘就是罐头樱桃，不算稀奇，可是杨桃，在台湾吃不算一回事，而当年在北平能吃到鲜杨桃榨汁做杨桃冻，那就太不简单了。后来厨房里不知哪一位西点师傅发明了奶油栗子面儿，把炒熟的糖炒栗子研成细面，加上新鲜奶油，

奶油上面嵌上一颗罐头鲜樱桃，吃到嘴里甜沁柔香，毫不腻人。做法看起来十分简单，可是别家做的就是没有擗英的滑润适口。后来这位厨师转到东安市场的小食堂工作，喜欢吃奶油栗子面儿的顾客，也随着不吃擗英而奔向小食堂啦。

槟榔、砂仁、豆蔻

记得先祖母餐厅里有个半圆形琴桌，上面摆满了各种奇形怪状的大小葫芦，中间有一个小朱漆盘，里面放有珐琅罍盒、冰纹瓷瓿、竹根簋簠、小樽小罐，全部细巧好玩。

每天中晚饭后，惯例总是由我把这朱漆盘捧到祖母面前，由她老人家拣取一两种嚼用。其中槟榔种类很多：有“糊槟榔”焦而且脆，一咬就碎；“盐水槟榔”上面有一层盐霜，涩里带咸；“枣儿槟榔”棕润殷红，因为用冰糖蒸过，其甘如饴，所以必须放在小瓷罐里；“槟榔面儿”是把槟榔研成极细粉末，也要放在带盖儿的瓷樽里，以免受潮之后，结成粉块儿就没法子吃了。

北平卖槟榔的店铺叫“烟儿铺”，除了卖槟榔之外，还卖潮烟、旱烟、锭子、关东叶子、兰花仔儿、高杂拌儿、水旱烟类。北平最有名的烟儿铺是南裕丰、北裕丰。南裕丰开在前门大栅栏，把着门框儿胡同南口，掌柜的鲁名源，还兼着南北两柜总采买，每隔一两年他总要往广东、海南岛，甚至台湾跑一趟。他说：“槟榔功能提神、止渴、消食、化水、明目、止痢、止泻、防脚气、消水肿，尤其驱虫效力无殊西医除虫圣药‘山道年’。不过岭南有人喜欢把鲜槟榔、牡蛎灰、荖花、甘草、石灰、柑仔蜜，合在一起咀嚼，论味则甘辛苦涩香兼而有之。可是石灰入口，口腔容易灼伤，引起食道肝胃各病，尤其鲜红槟榔汁，染成血盆大口，既不卫生，又碍观瞻。所以烟儿铺只卖干槟榔，偶或从南方带点鲜槟榔仔回来，也只是给大家瞧瞧，鲜槟榔在直鲁豫几省是绝对不准贩卖的。”

烟儿铺柜台上都放有一把半月形小铡刀，顾客来买槟榔要对开、四开、六开，他们都代客切碎。至于糊槟榔、盐水槟榔制好之后，就早切好，用戥子秤好，一包一包地出售啦。槟榔面儿则要现买现磨，分粗中细三种，免得磨久了搁着一受潮，就不松散了。枣儿槟榔价钱比一般槟榔要贵一倍，听说只有雷州半岛出产，其本身柔韧带甜，用蜂蜜蒸过，更是越嚼越香。当年王渔洋给程给事诗，有“端坐轿中吃槟榔”句，据说王对枣儿槟榔有特嗜，整天枣儿槟榔不离口，足证早年士大夫阶级也是爱嚼槟榔的。小孩儿多半爱吃西瓜喝汽水，西瓜吃多了，汽水喝过了之后，一蹦一跳，水分在肚子里乱晃荡，实在不好

受。假如家里有槟榔面儿，倒两勺儿在嘴里，咸而微涩，要屏着气嚼两下，否则呛人，一会儿就食水全消了。

砂仁、豆蔻，烟儿铺可不卖，要吃砂仁豆蔻得去中药铺买。砂仁产岭南，外褐内白，辛香爽口，饭后嚼几粒，确有去油化腻的功效。在北平盒子铺所卖香肠，灌制时要加上少许砂仁。砂仁出在岭南，而广东香肠又是全国知名的，可是走遍广府东江，凡是擅制香肠的乡镇，没有一家是加砂仁的。有一次我跟北平宝华斋曹掌柜聊天，他年轻的时候，南七北五到过的省份可不少。他说广东香肠要买回来自己蒸熟了，当下饭菜吃，北平酱肘子铺的砂仁香肠是下酒就饭吃的熟菜，买回家不用再蒸就可凉吃，加上点砂仁可以去腥。他说的虽然无理，可是否真的如此，就不得而知了。

依我个人口味，我是比较喜欢豆蔻的。豆蔻分草豆蔻、白豆蔻、肉豆蔻三种。草豆蔻、白豆蔻都出在广东。草豆蔻皮薄膜厚，以用为药材者居多。白豆蔻果实圆大而黄，籽粒均匀，辛香味浓，既可入药又可食用，所以价格较高。肉豆蔻以新加坡、苏门答腊生产的最好，香气强烈，除入药外，高级的可做香料。同学江晴恩有一年从新加坡考察市政回来，送了我一束塑料花，嫩叶卷舒，穗头柔红，花如芙蓉，叶渐展花渐出由浅而深，状极可人。他说这种花，新加坡叫她含胎花，杜牧诗所谓“婷婷袅袅十三余，豆蔻梢头二月初”。我才知道这就是人所艳称的豆蔻花。

先祖母小瓷罐里的白豆蔻都是实大粒壮的上品，我在读书时期，每逢隆冬匆匆吃完早餐入学，总要拿一两粒纳入袖里，在课堂上慢慢咀嚼。后来久吃成瘾，不吃总觉得胸口油腻腻的，直到考进大学住校，才把饭后吃豆蔻的习惯戒掉。

自从来到台湾，干似圆柱、独挺笔立、高耸入云的棕榈科树木，到处皆是，仅是何者为棕，何者是椰，还有哪种是槟榔树，简直分不清楚。至于卖槟榔的摊子，越往南越多，吃槟榔的人，满嘴鲜红的槟榔汁，唇摇齿转，随地吐啐，殷红一片。二三十年前，虽然大家还不知道，槟榔吃多了，可能由口腔溃疡，引起肝胃病、肝硬化、食道癌种种症状，仅是到处口吐鲜红似血的余唾，也就足够令人恶心的了。

有一年冬天到台中去开会，与会人员大半都住合作旅舍。旅舍门前有一个槟榔摊子，据说她家双冬槟榔闻名台中，不但槟榔选得精，而且荖花、甘草、石灰、牡蛎灰调配得更更是恰到好处，甘辛苦涩甜，

五蕴七香，入口之后令人酣曼怡然，醺醺似醉。同去的陈冠灵先生，是河北东光县人，在内地时吃惯了槟榔豆蔻一类消食开胃的东西，听说此地有好槟榔可吃，不管三七二十一就拿了一粒，放在嘴里大嚼起来，谁知不到一刻钟，忽然脸红目赤恍如中酒，继之畏寒欲呕。我们一看情形不妙，立刻请了一位西医王文霖来，在针药兼施之下，人才稳定下来。

王医生说：“石灰是强碱性物质，含嚼时容易破坏口腔黏膜组织，据最近台湾医学会统计结果，好吃槟榔的人患口腔癌比率达百分之六十五以上，能不吃最好不吃。”王医生这番解说，使我对台湾的鲜槟榔怀有戒心，连碰都不敢碰了。至于当年在内地吃的各种干槟榔是否会跟鲜槟榔同样，引起可怕的癌症诞生，当时匆匆忙忙未及询问。我想槟榔本身既有消食化水明目止渴种种益处，不加上石灰、牡蛎一类东西，为患应该不如此厉害的。

前清晚辈谒见长辈，依贵族的礼仪是递如意，一般旗族是递活计。“活计”在当年很流行，如今已成为古董，四十岁以下的人，不但没有见过，甚至没听说过。一匣活计多者十样，少者六样，内分大小荷包（大荷包装银锭镮子，小荷包装槟榔豆蔻）、扇络、箸套、刀套、怀镜套、眼镜盒、烟荷包等，质料分绫罗绸缎，做法有缂丝、平金、织锦、绘绣、纂绣、栽绒种种。如果出自璇闺妙手，则神针巧黠，比起香粉铺出售的精选上品还要名贵得多呢！

魏伯聪先生主持台湾省政的时候，有一次在台北宾馆招待外宾，有位法国籍的贵妇，是魏夫人郑毓秀博士留法时同学至好。那位贵妇的夫婿在北洋时代，曾任法国驻华武官多年，在北平住久了，也染上了吃枣儿槟榔的嗜好，每天中晚饭后，他总要吃上一两粒，才觉得胃纳舒畅，所以每年都要托人到苏门答腊买个十磅八磅枣儿槟榔，用红酒泡上一两个月，然后晒干收藏起来，随时取用。贵妇知道敬槟榔是中国的礼仪，筵席散后，她自己取用，当然要先敬魏夫人。哪知魏夫人正患牙疼，其时我正坐在旁边，于是魏夫人特别介绍我喜爱嚼槟榔，且对吃槟榔颇有研究。那位贵妇遇到同好，大喜之下，敬了我几块她特制的槟榔，乌梅女髹，隐含酒香，与蜜渍蒸醺者又自不同。可惜那种味涩微甘的珍食，又睽违二十余载了。

一九四七年秋冬之交，跟游弥坚兄在台中晚餐之后闲着无聊，逛逛台中的古玩铺，壘卣尊彝大件头的东西他是毫无兴趣，累璧重珠更是不屑一顾。他专门搜寻一些不起眼儿的冷门货，癯瘤蟠木，离奇轮囷。大概师古斋的严老板知道我们游市长的癖好，就从内柜拿出一对缣丝的荷包来请他鉴赏，拴荷包的丝绳上还挂着一个黄纸签儿，上面写着“赏毓朗”三个小字。严老板说，这对荷包是前清一位宗室，从内地来台湾跟他住街坊时让给他的。据说这种小尺寸的荷包，都是装槟榔豆蔻用的，因为缣丝的荷包很少见，他就把它留下了。游问我毓朗是何许人，我告诉他毓朗是一位贝子，清末五大臣出洋就有毓朗，回国后帮助载涛训练新军，是载涛的得力助手。这对荷包如果是赏给毓朗的，当系上方珍赏，出自内廷。游也爱这对荷包色泽奥古彩错嵌金，就以极少代价买下来了。

最近台南民俗文物展览，会场里也有一对绣着一枝富贵花的红荷包展出，绣工质料，就显得庸脂俗粉，是串百家门的礼货，跟游兄收藏的那对简直无法比并了。

辑二 主菜

吃饺子杂谈

从前北方人拿饺子当主食，南方人拿饺子当点心。自从抗战军兴，前后方民众来了个大流徙，在饮食习惯方面，于是有了绝大的变化。年轻的一代因为长居云贵川，对于辣椒都有了偏嗜，拿面食当主餐的人也渐渐多了起来。现在台湾无论哪个县市，大街小巷随处可见饺子馆，足证饺子已经成为社会上最大众化的食品了。

饺子有蒸煮之分，所以煮的叫水饺，蒸的叫蒸饺。满洲人管水饺叫煮饽饽，黄河两岸有的地方叫扁食，最特别的是山东菜管煮水饺叫“下包”，外乡人初履斯土，听说“下包”时常被弄得莫名其妙。

当年北方乡间民情淳朴，生活节约，除了逢年过节才吃一顿白面饺子外，平素多半是吃荞麦面、高粱面、豆面、带麸皮的黑面包的饺子。至于谈到饺子馅儿，有荤有素。荤馅儿除了猪牛羊肉之外，还有鸡肉、虾仁、鱼肉、三鲜等；荤馅儿还有配上大白菜、小白菜、菠菜、韭菜、韭青、大葱、茴香、西葫芦、冬瓜、南瓜、荠菜、扁豆的，有的人甚至拿萝卜缨儿、掐菜须做馅儿的。虽然属于废物利用，却别具一格，偶或吃一次，倒也另有风味。素馅儿是白菜、菠菜、粉丝、豆腐、金针、木耳、冬笋，等等，要是加入鸡蛋、金钩、韭黄那就成为花素了。另外有用南瓜、鸡鸭血、金钩做馅儿的，亦荤亦素也非常香腴适口。

包饺子，分拌馅儿、和面、擀皮、包捏、煮熟五部曲，在北方有句俗语是：“舒服不过躺着，好吃不过饺子。”饺子之人人爱吃，我想不外是饺子馅儿种类繁多，变化多端，所以才能让人多吃不厌。饺

子好吃不好吃，端视馅儿拌得好不好来决定。饺子馅儿分剁、切、擦三种，何者应剁，何者应切，何者用刨子擦，都有一定之规的，总之松腻粗细适中（如用绞肉味道就差了）方属上乘。调配料如果调配得当，饺子入口，觉得咸淡恰好。用油多寡更为重要，要能松腴柔润，不结不腻，才算高手。和面虽然不算什么难事，可是用水多少也非常重要，面要和得软硬适度，那就看揉面用水多寡得当不得当了。饺子皮分压跟擀两种，压皮快而不圆，擀皮虽圆而慢，自然擀皮的饺子比压皮来得整齐美观，不过包捏手艺到家，饺子煮熟，吃起来是不容易分别擀皮压皮的。

包饺子又叫捏饺子，饭馆做的多半跟家庭包法不同，叫“挤”，一挤一个，手法非常之快。北方还有个老妈妈论，三十晚上包饺子，接财神的时候无论男女老幼，都要包上三两只。说是包几只饺子，可以把小人嘴捏住，可免小人胡说八道，招惹些是是非非出来。财神饺子里面要包小钱，恐怕饺子捏不牢，破了会漏财，于是财神饺子都捏上花边，虽然费点事，可是绝不至于饺子咧嘴散馅儿漏财。

煮饺子一锅不能煮太多，如果饺子在锅里翻不过身来，不但不容易煮熟，而且易粘易破。熟馅儿点一次水，就可以煮熟，生馅儿可能要点两三次水，馅儿才能煮熟，那要看馅儿的大小、皮的厚薄而定，所以煮饺子也是有门道的呢！

北方人吃饺子讲究薄皮大馅儿才能解馋。笔者认为馅儿的大小无关宏旨，反而馅子填得太多，失去了皮跟馅儿中和的滋味，倒是边窄、皮薄是吃饺子的唯一条件。假如边宽皮厚，再加上口淡，就难以下咽了。笔者虽是有名馋人，但是向不挑嘴，有一年在国外有位东北朋友请我吃水饺，每个饺子大有两寸，皮子厚逾铜板，馅子更是大如肉丁馒头的肉粒，我当时真想把“好吃不过饺子”这句话改为“最难吃不过饺子”，所以从此增加了几分戒心，凡是不十分熟识的人请我吃饺子，我总是逊谢不遑的。

北方新郎新娘拜完天地入洞房，首先要由家人包几只饺子给新郎新娘吃，这种饺子用一根筷子填馅儿，饺子包起来非常小巧，煮熟也不过像大蚕豆一般，北方人叫它子孙饽饽，大概是最小的饺子了。

饺子的馅儿，以笔者个人爱好来说，荤馅儿以冬笋猪肉馅儿最好吃，冬笋切细粒与肉末同炒做馅儿，味宜稍淡，笋粒越细方不致把饺子皮戳破，此为冬令饺子中妙品。素馅儿以菠菜、小白菜各半，摊鸡

蛋切碎，上好虾米也切碎。虾米多用不妨，取其鲜咸，可少用调味料。有韭菜胡萝卜时分别加入少许提味配色，比一般馆店加豆腐、粉条、金针、木耳，真所谓食唯韭薤，味清而隽也。

谈到最会吃饺子，那就不能不佩服逊清贝勒载涛啦。有一年数九天下大雪，他忽发雅兴，到东安市场东来顺，要吃羊肉白菜饺子，指明羊肉要用后腿肉，等饺子上桌他尝了一口，立刻大发雷霆，指责跑堂不照吩咐去做。敢情灶上看见一块羊里脊又细又嫩，就把那条里脊剁了馅儿了，谁知那位美食专家舌头真灵，居然吃出不对劲儿来，真可谓神乎其技了。

南方人吃饺子似乎没有北方人来得讲究，可是有一次在上海怡红酒家吃过一次灌汤水饺，一孟两只，现煮上桌，齑醢融浆芬濡不膩。五羊面点一律使用澄粉，而灌汤饺是用纯粹面粉而不用澄粉，又是水煮而不上蒸笼，虽然价格比一般面点高一倍，实在还是难能可贵的。后来在上海、广州、香港各地广东酒楼，就没见有这种灌汤饺出售了。

南方筵席的点心，很少有用水饺的，偶或用鸡汤煮小水饺，饺子皮大多厚而且硬，不能适口。倒是酒席上的蒸饺（北方叫烫面饺）南胜于北，吃过几回颇为不俗的蒸饺。在上海老伴斋吃过一次翡翠蒸饺，据说是扬州富春茶社主人陈步云的传授，后加以改良的。他把小青菜剁碎成泥，和糖为馅儿，碧玉溶浆，其甘如饴。汉口大吉春有一种豌豆泥蒸饺，他家本来是不轻易做来奉客，那位白案子师傅，来自安徽宣城旧家，是老板的亲家，碰他酒后兴足才一展身手。笔者倒是碰巧躬逢其盛，膏润芳鲜，确属妙饌。现在武汉旧友有时餐叙，谈到汉口大吉春的豌豆泥蒸饺，还不禁馋涎欲滴呢！北平北城有个推车卖烫面饺的，他有一种三鲜馅儿饺子，珍洁精芳，特别鲜美，可惜要尝珍味，必须依车进食，方能尽情恣享。

去岁年尾大扫除，偶检旧策发现了旧藏广东省造三分六厘小银角子十余枚，系当年在大陆吃财神饺子，包饺子所用小银钱。儿孙辈对于吃包有小银钱的财神饺子极有兴趣，于是把十几枚小钱全部包在饺子里，吃出多寡虽然不同，可是人人有份儿，皆大欢喜，于是把所知包饺子的一鳞半爪写出来。我想，要吃饺子，而自己不太会做的朋友，能按上面所说五部曲琢磨一下来做，必定可以有一餐适口充肠饺子来吃了。

北平吃饺子几样年菜

北平人平素过日子，无论是大富之家，或是升斗小民，都非常刻苦俭朴，就是中产之家，饭桌上也很少整天大鱼大肉罗列满前的。可是终岁辛勤到了过年，大家少不得要做几样可口的菜，来犒劳犒劳自己了。

北平的习俗，正月初一到初五这五天里头不下生（就是不蒸饭，煮饺子除外），十之八九家家都吃饺子，就用不着忙于做菜了，只要做几样能凉吃能回锅下酒的小菜就够啦。

炒咸什

家家必备的一样酒饭两宜的素菜叫“炒咸什”，又叫“十香菜”。既名十香，当然要有干鲜不同十种蔬菜了。其实有的人炒十香菜，还不止十样呢！先把胡萝卜切丝单独先炒，再炒黄豆芽，然后把豆腐干、千张、金针、木耳、冬笋、冬菇、酱姜、腌芥菜去叶留梗，一律切细丝下锅炒熟，放入胡萝卜丝、黄豆芽加酱油、盐、糖等调味料同炒起锅。南方炒法也有另加榨菜、芹菜的，那就十二种了。炒十香菜的诀窍，各种干鲜蔬菜切丝要细，长短力求一致，酱油要用浅色的，油量要看东西多寡而定，用得适当不油不涩，如嫌水分不足，可以把泡冬菇汤酌量加入，既可柔润，又能提鲜。

酥鱼

“酥鱼”是一样喝酒吃饺子两者咸宜的菜。活鲫鱼不要太大的，以一斤可称四五条为度，过大的鱼骨头就不容易酥烂了。把鲫鱼剖肚挖除内脏洗干净后，放大海碗里用酒（最好是黄酒）、酱油、米醋（切忌用化学白醋）、白糖拌和浸泡四十分钟。作料以盖过鱼身为度，可免频繁地上下翻动，将鱼体破坏，有损美观。等油烧滚将鱼放下煎透，将鱼起锅，铺在另一锅里，一层大葱，一层鲫鱼，葱不厌多，每层再酌放姜丝去腥，然后把泡鱼的混合调味料全部倒入鲫鱼锅

里，以能盖过全部鱼身为度。盖上锅盖，放在文火上煨焖一小时半，淋下香油起锅上桌，此时葱溶鱼烂刺酥，尽管放心大嚼，不必担心鱼刺卡喉。酥鱼凉吃更好，做好放在冰箱留以待客，可免主妇临时治饌的麻烦。

烧素鸡

“烧素鸡”也是连天吃大鱼大肉之后，一道清爽适口的好菜。材料以豆腐皮做的素鸡跟腐竹为主，配料以冬菇、冬笋、白果为辅。因为过年，加一点头发菜跟几颗红枣，加调味料同烧，既讨口彩，又配菜色，是新春最受欢迎的素菜。舍间每年春节，一过破五，烧素鸡总要补充再烧一次呢！

虾米酱

“虾米酱”虽然是一道很普通的菜，但是滋味如何，那就要看大师傅的手艺了。有些人喜欢过年做“虎皮冻”，把猪肉皮煮烂切丁，跟胡萝卜丁、毛豆或豌豆加调味勾芡冻后切块来下酒。手艺高的，固然晶莹凝玉，清湛宜人，不过毛要镊得净，口味不能太咸，所以最好改为炒虾米酱比较适宜。炒虾米酱的虾干，一定要用泛黄而不发红、虾皮褪得干干净净的虾米才好。把虾干、瘦肉、冬笋切丁，瘦肉丁先用姜葱爆香，再用上等黄酱同炒。这个菜第一忌用豆腐干、花生米，最好不用甜面酱，如果再加辣椒，那就近乎上海人的八宝辣酱，而不是所谓虾米酱了。

雉鸡炒酱瓜丝

北平西郊有个地方叫八宝山，是雉鸡、竹鸡入冬以后的集散地。山上有一种野生万春藤，藤实当地人叫它草果，是雉鸡、竹鸡暖冬恩物。冬天喜欢吃点野味的人，带着猎枪到八宝山跑一趟，准能饱载而归。拿两只雉鸡送给亲友当年礼，一方面是花钱买不到的稀罕物儿，另一方面也显摆显摆自己的枪法有准。所以在年根儿底下，北平老住户也有亲朋好友送点野味来给您添年菜。雉鸡拔毛开膛洗净后切丝，

先用调味料姜酒盐葱泡一下，然后用酱瓜切丝合炒，或是用雪里蕻炒也好，野意盎然，献岁发春，换换口味，倒也不错。义和拳之乱，两宫蒙尘，銮驾西幸，两宫在潼关进膳，岑春煊进呈雉鸡炒酱瓜丝，独膺懋赏，这道菜后来列入御膳房的膳单，自然更是身价百倍了。

老北平，在正月初八顺星之前，如果留亲朋在家便饭，多半是煮饺子待客，所预备的酒菜，大概最普通的就是以上所写的三荤两素也足够了，吃饺子原汤化原食，例不另外备汤的。

打卤面

一天三餐，南方人以大米为主，北方人以面食杂粮为主。吃面食的，除了馒头、烙饼之外，还是以吃面条的时候居多，吃面条不外乎炸酱或打卤。前几天白铁铮兄写了一篇“炸酱面”，今天就谈谈打卤面吧！

打卤面分“清卤”、“混卤”两种，清卤又叫“汆儿卤”，混卤又叫“勾芡卤”，做法固然不同，吃到嘴里滋味也两样。北平的炸酱面，前门外的一条龙、东安市场的润明楼、隆福寺的灶温，酱都炸得不错。至于混卤，拿北平来说，大至明堂宏构的大饭庄子，小至一间门脸儿的二荤铺，所勾出来的卤，只要一搅和就懈，有的怕卤懈，猛这么一加芡粉，卤自然不懈，可是也没法拌啦。

打卤不论清、混，都讲究好汤，清鸡汤、白肉汤、羊肉汤都好，顶呱呱是口蘑丁熬的，汤清味正，是汤料中隽品。汆儿卤除了白肉或羊肉、香菇、口蘑、干虾米、摊鸡蛋、鲜笋等一律切丁外，北平人还要放上点鹿角菜，最后撒上点新磨的白胡椒、生鲜香菜，辣中带鲜，才算作料齐全。做汆儿卤一定要比一般汤水口重点，否则一加上面，就觉出淡而无味了。

既然叫卤，稠乎乎的才名实相副，所以勾了芡的卤才算正宗。勾芡的混卤，做起来手续就比汆儿卤复杂了，作料跟汆儿卤差不多，只是取消鹿角菜，改成木耳、黄花，鸡蛋要打匀甩在卤上，如果再上火腿、鸡片、海参，又叫三鲜卤啦。所有配料一律改为切片，在起锅之前，用铁勺炸点花椒油，趁热往卤上一浇，刺啦一响，椒香四溢，就算大功告成了。

吃打卤跟吃炸酱不同。吃汆儿卤，黄瓜丝、胡萝卜丝、菠菜、掐菜、毛豆、藕丝都可以当面码儿；要是吃勾芡的卤，则所有面码儿就全免啦。吃汆儿卤，多搭一扣的一窝丝（细条面），少搭一扣的帘子扁（粗条面），过水不过水，可以悉听尊便。要是吃混卤，面条则宜粗不宜细，面条起锅必须过水，要是不过水，挑到碗里，黏成一团就拌不开了。混卤勾得好，讲究一碗面吃完，碗里的卤仍旧凝而不懈，这种卤才算够格。这话说起来容易，做起来可就不简单啦。

先曾祖慈生前吃打卤面最讲究，要卤不懈汤才算及格，我逢到陪他老人家吃打卤面就心情紧张，生怕挨训，必须面一挑起来就往嘴里送，筷子不翻动，卤就不太懈了。有一次跟言菊朋昆仲在东兴楼小酌，言三点了一个烩三鲜，并且指明双卖用海碗盛，外带几个面皮儿，敢情他把东兴楼的烩三鲜拿来当混卤吃面，真是一点不懈。可是换个样儿，让灶上勾碗三鲜卤吃面，同样用上等黑刺参而不用海茄子，依然是照懈不误，令人怎么也猜不透。言氏弟兄当年在蒙藏院，同是有名的美食专家，对于北方吃食，他们哥儿俩算是研究到家了。

有一年夏天，散了早衙门，大家一块儿到什刹海荷花市场消夏，又提到吃打卤面的事。言三说：“北平大小饭馆勾出的卤都爱浊，还没在哪家饭馆里吃过令人满意的混卤呢！”在座有位孙景苏先生住在积水潭，他说在他住所附近有个二荤铺，每天一早总要勾出几锅羊肉卤来，是专门供应下街卖豆腐脑的浇头，如果头一天带话，他可以留点卤下杂面吃。笔者当时因为天气太热，挤在湫隘的小屋里吃打卤面，似乎吃非其时。奚啸伯叔倜昆仲嘴馋好奇，听了之后过不几天，就向大家报告。孙景老的品鉴的确非虚，人家勾出来的卤，除了凝而不浊外，而且腴润不濡，醇正适口，调羹妙手，堪称一绝。又过了不久，齐如老跟徐汉生两位也去品尝过一番，同样认为这种羊肉卤是别家饭馆做不出来的美味，可惜荷花市场还没落市，就碰上七七事变啦。大家从此奔走南北，浪迹天涯，朵颐福薄，只有徒殷结想而已。

茄子素卤。平素茄子卤倒是常吃，可是茄子素卤只听说有这种吃法，可没试过。北大刘半农兄生前是最喜欢搜奇访胜的，他听说宣武门外下斜街明代古刹长桩寺，有两件古物，一是明朝正德皇帝生母皇太后的喜容，一是元代紫铜沙金合铸的一座三尺多高的浮屠。因为舍间平素跟长桩寺有来往，寺里住持方丈寿全老和尚跟笔者又是方外交，于是规定时间，半农兄又约了三位考古专家一同前往。他们认为从这幅喜容中发现若干前所未见的小服饰，可算此行不虚。同时中午寿全大师准备了茄子素卤吃面，茄子是附近菜园子里现摘现吃，小磨香油是戒台寺自己榨的，加上铺派（伺候长老的杂役）手艺高，吃这样的茄子素卤，比各大饭馆荤的三鲜卤要高明多啦。

来到台湾几十年，合格够味儿的卤固然没有喝过，似乎打卤面已经变成“大鲁面”，连名儿都改啦（十之八九是受了鲁肉饭的影响）。前几天在高雄一家平津饭馆吃饭，跑堂的小伙子，说的一口纯正国语，问他打卤面怎么改成大鲁面了，他说近几年上的饭座台省同

胞居多，叫大鲁面听了顺耳，这叫入乡随俗。您想各省口味的饭馆，都入乡随俗南北合了，菜还能好得了吗？

请您试一试新法炸酱面

北方人喜欢吃炸酱面，那是最普通的面食，本不足为奇，可是近几年来，江浙湖广的朋友，似乎也对炸酱面发生了兴趣，就是台省同胞近来下小馆，不叫米粉、贡丸，而叫打卤、炸酱面的也屡见不鲜！

不久以前，白中铮兄在“万象”版写了一篇《炸酱面》，区区为了凑热闹也谈了打卤面。最近有一位读者斐伯言来信说，他照我们所说如法炮制，打卤、炸酱居然做得都非常成功。以云南蒙自人做炸酱、打卤面，请北方朋友吃，结果颇得好评，所以特地写信来问，炸酱面还有别的做法没有，下回约朋友小叙也好再露一手。

做炸酱面可以随人喜好，加上配料，不过有两样配料，以我个人的口味来说，还是不加为是，一是花生米，二是豆腐干。肉丁炸酱加上花生米，软硬夹杂，非但有碍咀嚼，甚至互不相侔，也不对味。肉末加豆腐干，夺味不说，似乎跟面一拌，那面总觉着不是炸酱面了。说句良心话，对于这种非驴非马的炸酱，深感实在无法消受。可是武汉三镇，上溯皖南苏北，炸酱面里真有不少加豆腐干的，还愣说是北平做法，那真是天晓得了。

舍间在炸酱面吃腻了的时候，研究出一种新法炸酱，不用肉丁、肉末，而用虾米和鸡蛋。渤海湾青岛、烟台沿海一带有一种小虾米，北平海味店称它“小金钩”，只有两三分长，通体莹赤，虽然体积细小，可是虾皮褪得非常干净。别看虾小，鲜度极高，吃的时候用滚水泡上半天，虾肉才能回软。鸡蛋另外炒好打散，葱、姜煸锅，将酱炸透，然后把鸡蛋、虾米一块儿下锅炒好，拿来拌面。吃这种面宜于吃不过水的锅挑，面条不能太细，酱要炸得稀一点，若是酱太干、面太细，挑在碗里拌不开，就不好吃啦。小金钩鸡蛋炸酱，既经济又省事，喜欢吃炸酱面的朋友不妨试试。另外一种卤虾炸酱。关东卤虾是全国闻名的，东北的卤虾小菜、卤虾油，不但长江流域、珠江流域各大城市有得卖，就是远至云贵四川，大点的土产店也不时有关东卤虾油出售。至于关东的卤虾酱，恐怕除了东北，只有平津才能买得到呢！

喜欢吃鱼虾，对海鲜有研究的朋友有人认为，不论江湖河海，凡是能吃的鳞介类，热带的不如温带的，温带的不如寒带的。越往北，肉越细味越鲜。证之松花江白鱼的肥嫩，哈尔滨大螃蟹的鲜腴，都非亚热带地区水产所能比拟。这种论调似乎是言之有据，颇有道理。福建虾油也是颇有名气的，广东虾酱更是粤省特产，油也好酱也好，要是跟关东卤虾一比，那就味道各有不同了。梁均默（寒操）生前是我们一群馋人所公认老饕中大老，他对饮馔的品评没有地域观念，只要好吃，不分中西，不论南北，他都列为珍品上味。用关东卤虾炸出酱来拌面，他认为比岭南虾酱鲜醇味永，不过关东卤虾，北人嗜咸，所以用来炸酱，似乎口味略重了些。广东有一种罐头什锦子姜，又叫生姜藟头，甘醪渍露，酸里带甜，加上一点藟头汤来拌面，丹醴湛溢，爽口增香，的确别有一番滋味。

来台三十年，早几年在市面上还可以买到香港“冠益厂”出品的虾酱，后来慢慢由缺货而断档了，取而代之的是澎湖的虾酱。最近走遍各超级市场，就是澎湖虾酱也绝迹了，要想吃卤虾酱拌面，只有期诸内地省亲，再行寻觅啦！另外有一种吃法是黄鱼红烧之后，除骨剔刺用鱼肉来拌面，虽然不是炸酱面，可是鲜腴适口，比一般炸酱尤有过之。平津一带在端午前后，黄鱼就大量上市了，天津平素就讲究吃熬鱼贴锅子，到了黄鱼季，少不得要大吃几顿来解馋。北平到了黄鱼季，一定要接姑奶奶回娘家，好好吃顿红烧黄鱼。因为到别人家做儿媳妇，每逢有好吃的，必定是先敬老，后让小，什么吃食都不能痛痛快快地吃一顿，所以自己的父母就以吃黄鱼为借口，把女儿接回娘家，大快朵颐一番。这种大锅大量的红烧黄鱼，汁稠味厚，去骨择刺，把剔出来的黄鱼的蒜瓣肉，掺入少许猪油渣，加少许虾子油回锅再烧，拿来拌面，鲜美温醇，清腴而爽，比起炸酱又别是一番滋味。台湾近海，金门黄鱼尤以鲜美驰名遐迩，价钱又非常廉宜，凡我同好不妨换换口味，做顿黄鱼面吃，必定觉得不错呢！

鸡蛋炒饭

前不久“万象”版男士谈家政，有人说到鸡蛋炒饭。中国人从古而今，由南到北鸡蛋炒饭好像是家常便饭，人人会炒，其实细一研究，个中也颇有讲究呢！

就拿炒饭用的饭来说，大家平素吃饭，有人爱吃蓬莱米，说它软而糯，轻柔适口，有人专嗜在来米，说它爽而松，清不腻人，各随所嗜，互不相犯。可是到了吃鸡蛋炒饭，问题就来了。

谁都知道鸡蛋炒饭必定要热锅冷饭，炒出饭来才好吃，可是蓬莱米煮的饭，不论是电锅煮，还是捞好饭用大锅蒸，凉了之后总是黏成一团，极难打散。请想，成团成块的饭，炒出来能好吃吗？炒饭用的饭，一定要弄散再炒，有些性急的人，打不散在锅里用铲子切，这一切，把米都切碎了。所以饭如果黏成一团一块时，等饭一见热，再用铲子慢慢捺两下，自然就松散开了。

炒饭不需要大油，可是饭要炒得透，要把饭粒炒得乒乓的响，才算大功告成。炒饭的葱花一定要爆焦，鸡蛋要先另外炒好，然后混在一起炒。此外有人喜欢把鸡蛋黄白打匀，往热饭上一浇再炒，名称倒挺好听，叫做“金包银”。先不论好吃与否，请想，油炒饭已经不好消化，饭粒再裹上一层鸡蛋，胃纳弱的人当然就更不容易消化啦。

笔者一向对鸡蛋炒饭有特别爱好，所以每到一处，总要试一试厨子炒出来的蛋炒饭是什么滋味。早年家里雇用厨师，试工的时候，试厨子手艺，首先准是让他煨个鸡汤，火一大，汤就浑浊，腴而不爽，这表示厨子文火菜差劲。再来个青椒炒肉丝，肉丝要能炒得嫩而入味，青椒要脆不泛生，这位大师傅武火菜就算及格啦。最后再来碗鸡蛋炒饭，大手笔的厨师，要先瞧瞧冷饭身骨如何，然后再炒，炒好了要润而不腻，透不浮油，鸡蛋老嫩适中，葱花也得煸去生葱气味，才算全部通过。虽然是一汤一菜一炒饭之微，可真能把三脚猫的厨师傅闹个手忙脚乱，“称练”短啦（“称练”两字北平话“考核”的意思）。

笔者年轻的时候，有一次到北平船板胡同汇文中学看运动会，在田径场的西南犄角有个小食堂，据说那里的大师傅虾片炒饭是一绝。试吃结果，红炖炖的对虾片，绿油油的豆米，衬上鹅黄松软的一碗热腾腾的蛋炒饭，吃到嘴里，柔滑香醇，可称名下无虚。也许年轻时，口味品级不高，认为这碗饭是所吃炒饭中的极品了。后来浪迹四方，对于这碗金羹玉饭，仍旧时常会萦回脑际。渡海来台，一直在台北工作，后来奉调嘉义，于是三餐大成问题。幸亏有一随从，是军中退役伙食兵，只会鸡蛋炒饭、豆腐汤，经过一番调教，炒饭渐得窍门，从此立下了连吃七十几顿蛋炒饭的纪录。亡友徐厂长松青兄，是每天早餐鸡蛋炒饭一盘，十余年如一日，友朋中叫他“炒饭大王”，叫我“炒饭专家”，以我二人辉煌纪录，确也当之无愧。

今年春天在台北住了好几个月，每天要到汀州街一带办事，午饭就只有在附近小饭馆解决，于是又恢复吃炒饭生涯。有些家饭烂如糜，也有黏成粢饭的。最妙有一家小饭馆，布置装潢都还雅静，可是叫的蛋炒饭端上来，令人大吃一惊。碗面铺满一层深绿色葱花，葱花之下是一层切得整整齐齐平行四边形的鸡蛋，顶底下是油汪汪的一盅炒饭。堂倌说得一口广东官话，他说这种炒饭叫“金玉满堂”，“金”大概是指炒鸡蛋，“玉”甬解释是生葱花啦。名实虽然相符，一股生葱大油味，直扑鼻端，就连平素爱吃鸡蛋炒饭的我，也只有望碗兴叹没法下箸了。鸡蛋炒饭，虽然是极平常的吃法，可是偏偏有若干千奇百怪的花样，仔细想想，茫茫大千，凡百事物，莫不皆然，岂止鸡蛋炒饭一项呢！

烤涮两吃，经济解馋

远洋连续吹来几阵寒流，节过小雪。台北的气候，才刚有寒意，可是敏感的绅士淑女，已经陆续换上了冬装，饭馆里也都添上各式各样的暖锅招徕顾客了。

记得当年在内地，一交立秋，东来顺、西来顺、两益轩、同和轩一类回教牛羊肉馆，立刻把“烤涮”两大字的门灯，用光彩的小电灯围起来，欢迎喜欢尝鲜的人驾临了。

北平牛羊肉馆虽然烤涮都卖，可是客人一进门，堂倌总要问一句，您吃烤的还是涮的？换之烤涮两吃，大不相同。吃涮锅子以羊肉为主，什么“上脑儿”、“三叉”、“黄瓜条”，加上腰、肝、肚子，光是从羊的身上找，能叫出十多种名堂来。扇个锅子，火势熊熊，热水滚滚，完全是君子之交，淡淡如也。要得汤好，您得多往锅子里续肉片，肉多汤自然肥腴鲜美了。吃锅子的作料，酱油、高醋、卤虾油、红豆腐卤汁、麻油、辣油、韭菜泥之外，讲究的馆子还要准备一点麻楞面儿（不加盐的花椒粉，饭馆里叫麻楞面儿）。因为不管多好的绵羊，总是带点膻味，调味料里加上点麻楞面儿，则腥膻之气就全解啦。

涮锅子要一片一片涮着吃，才能老嫩得当，甘肥适口，增加吃锅子的情趣。要是碰上同席是不管滋味专讲快的朋友，整盘子的肉往锅子里一倒，不管生熟老嫩，就夹出来大啖一番，那可就大煞风景了。

记得北洋时期有位国务院秘书长恽宝惠，不论在家出外，大宴小酌一律不用筷子，而用手抓。他吃涮锅子，照例是整盘肉片往锅里一倒，热汤滚沸，他老人家自然无法伸手下锅，于是立刻用汤勺将肉捞进碗里，用手抓来大嚼。所以当时政坛大老，酒会应酬，都怕跟恽秘书长同席。当时国会议员乌泽声，时常跟恽老同席吃涮锅子，每次他必定让堂倌关照灶上，来一大碗白菜粉条氽羊肉片，让恽老一人独啖，而恽老也颇怡然自得，毫不生气，说这是两便吃涮锅子。这件宦海逸闻，现在知道的人恐怕不多了。

吃烤肉从前是以牛肉为主，吃烤羊肉的不能说没有，不过少而又少罢了。当年北平最著名的烤肉宛、烤肉陈、烤肉季，最初都是推车摆摊的小本经营，预备的调味料因陋就简，也不齐全。就连鼎鼎大名的正阳楼，吃烤肉的调味料，也不过是酱油、米醋、清水、大葱、香菜三几样而已，自烤自吃，虽然显得粗犷，不够文雅，可是也有一种骀荡恣肆的豪情。老一辈的人吃烤肉，不嚼蒜瓣，不放辣椒。他们说站在火旁边随烤随吃，喜欢喝两杯的，再来上四两“烧刀子”，火气已经够大了，再吃大蒜辣椒，那就等着闹口疮嗓子痛吧！所以北方人虽然嗜食大蒜，可是吃烤肉，大蒜就免啦。

光复之后第二年冬天，台湾有卖烤肉的，有位朋友忽然想起吃烤肉来，笔者为了给大家解馋，于是让工匠们做了一个支子，工人因为没见过支子是什么样，所以怎么指点做出来仍旧不是那码子事。上面是密密麻麻的一根根围炉条，用牛油擦了又擦，居然不漏汤可以将就用了，于是在舍下后院里，架起支子，大烤特烤。大家自然吃得津津有味，到现在还有朋友乐谈这件趣事呢。

后来厦门街萤桥淡水河畔，开了几家露天烤肉，那时大家刚来台湾，内地的烤肉是怎么回事，也还有点印象，客人也是吃过烤肉的，宾主印象犹存，所以一切还不离大谱儿。自从萤桥露天市场取消，好像只有李园卖过一阵烤肉，后来因为改组也就收歇不卖烤肉了。最近几年经名票吴兆南提倡，烤涮牛羊肉似乎又勃兴起来，而且花样翻新，烤涮两吃一百几十元管够管饱。每家烤涮餐馆讲排场、论陈设、谈布置，都是紫翠丹房、珠帘玉户，比起萤桥露天烤肉的竹篱茅屋，简直不可同日而语了。

现在台北烤涮两吃的餐馆，谈吃涮的，每人奉上一只生鸡蛋，是给您打散掺在调味料里的，这是从吃日本鸡素烧学来的。烧焦了肉片蘸上生鸡蛋，冷热一均衡，可以不烫舌头，倒是法良意善，可惜真味全失，跟从前涮锅子的味道不同。笔者每次去吃，总是把个人应得的一枚，打到锅子里当卧果儿吃。有一回邻座几位女士笑我土包子不会吃，可是我觉得热汤热水卧个鸡蛋吃，比打碗黏糊糊腥不拉几的调料要好吃多了。口之于味，各人喜爱不同，那是没法子勉强的。

再谈吃烤的吧！烤肉跟涮肉正好相反，一说吃烤的，是指牛肉而言，就如同说吃涮的，是指的涮羊肉一样，没听说涮牛肉的。至于牛羊两来，那是抗战以后才兴，以前是互不混淆的。台湾吃烤肉作料可太齐全啦，除了内地吃烤肉应有的作料外，有大白芹、包心菜、生菜

丝、洋葱片、绿青椒、西红柿、柠檬汁、生姜水、腐乳汤、辣椒酱、糖浆、蒜液；至于肉类，更是五花八门，除了牛羊肉外，还有鸡雉鹿獐等。肉类自选，作料各随所需，可是烤肉要原碗递给头戴白帽、身穿白衣的师傅倒在支子上去烤，不能亲自动手。师傅固然都是烹调妙手，三下五除二，迅速简捷，往原来装生肉的大碗里一拨弄，您拿着烤肉回座品尝吧！

像我们一些从内地来的老八板，任你珍错毕备，仍旧我行我素，肉类旨在牛羊，作料只取香菜、大葱、酱油。可是要由技擅易牙的大师傅代烤，火候老嫩，不能随心所欲，还要回到原桌去吃，总觉得比站在支子旁边随烤随吃，滋味不太一样。尤其生肉碗再盛熟肉吃，想起来总有点不太对劲，如果能把烤肉另换新碗，那就尽善尽美啦。当年在北平烤肉，总是来碗小米粥，或是到咖啡馆来杯浓咖啡去去油腻。现在台湾的烤涮两吃，吃完烤肉，喝碗锅子汤，油腻也消啦，这种大吃小会钞的吃法，在目前来说，可算最经济、最解馋的办法啦。

青海美饌烤牦牛肉

青海首府西宁，在湟水之南，古称湟中，是通往甘肃兰州的要地。青海以西，柴达木盆地，草木葱茏，华实蔽野，是绝妙的一处屯垦畜牧大草原。青海蒙藏同胞都信奉喇嘛教，他们皮肤近乎棕褐，穿着打扮也没有显著的差异或标志，所以外来的客人，往往把青海的蒙人误为藏人。其实青海蒙人是多于藏人的，境内的游牧民族属于额鲁特蒙古支属，他们所牧放的牲畜，除了牛羊之外，还有一种牦牛。

这种牛比一般牛只躯干伟岸，负重耐劳，牛身上的毛特别长，肚子下的牛毛，长可及地，有人拿来作拂尘。北平前门外打磨厂有专卖犀牛尾拂尘店铺，所谓犀牛尾，其实都是用牦牛毛冒充的（以前北平万牲园曾豢过一只，没过几年就成了动物标本室的标本啦）。牦牛角比一般牛角长大细润，而且容易着刀。北平名金石家寿石工

（玺），有一长方形小篆“狂狷之间”闲章，无论从刀锋、笔法、转折、顿挫各方面观察，都看不出是牛角印章。不过用牦牛治印以四至五岁的牛为佳，此时牛角纹理细密，容易奏刀，过老则坚重挺韧，用偏锋时就不能圆转敏实、挥洒自如了。牦牛的毛不但长，而且轻柔韧暖，染色之后除了做枪饰、尘帚、帽缨之外，还可以织成厚呢，平整光滑，跟帝俄时代俄国出品的“卡拉呢”同样驰名。能御豪雨，能抗奇寒，而且坚固耐穿，穿着仔细的人可以终身不坏。笔者曾经做了一个单袍，是墨绿颜色，虽然拿现在眼光看，尺寸肥而且短，已经不合穿着，可是每年六月晒衣服时拿出来，遇风依然明净洵练，跟新的一样。

近几年来在台湾好像吃牛排的风气大为流行，大街小巷都设有牛排馆，牛排的烹调方法，固然种类繁多，各有巧妙不同。从煎烤的生熟程度上来讲，就有若干区别：有人喜爱外焦里嫩，肉上还要带点血筋的；有人要吃嫩而不带血的；有人虽然也爱赶时髦吃牛排，可是血淋淋的，又不敢操刀而割，往嘴里送，于是关照侍者，要煎得透点，结果端上来一盘乌焦的牛排，啃不动，切不开，请想这块牛排能好吃吗？

据此间吃牛排专家品评结果，现在在台湾吃牛排，应当把神户牛排列为首选。其实青海的烤牦牛肉醇厚丰润，如果烹调得法，恐怕神户牛排不一定能在人间争夸第一呢！因为在青海吃牦牛肉，既不用操刀挑筋选肌，更用不着加工揉上苏打粉软化，您只要割下一块手掌大小的肉，抹上当地特制的烹酱，在炭火上反复烤熟，炙得肉香四溢，大碗酒、大块肉，吃个尽兴。那种塞上英雄伉爽豪情，跟生在珠帘玉户，胸前塞着一方雪白硬挺的餐巾，裙屐如云，银匣佐酒，修然有度，慢慢咀嚼黑胡椒牛排的场面气氛，又大异其趣啦。

海心山只有一家汉人姓单的聚族而居，除了出外贸迁的以外，大约有百十口男女住在岛上，他们对于捉捕鳊鱼、饲养牦牛，个个都是能手。全族主持人，他们称之为当家的。这位单当家的仪容威重，谈吐清旷凝远，迥异尘俗。看他举止敏捷干练，不问可知是位武林高手。他说布喀河在封河之前，常有喜欢弄水的少年，在河边嬉戏、在河里游泳，这在藏族同胞看来，亵渎海神，如果个人遭受天谴，尚属咎有应得，万一海神震怒，祸延全境，将海他迁，那还得了？传说明世宗肃皇帝（嘉靖），不知因为什么事情得罪布喀河神祇，海的幅员，一夏天就缩小到周围七百里。蒙藏同胞都是笃信鬼神的，从此每年在春季开河举行一次祭典，每隔三年就联合蒙藏回汉各族，举行一次扩大祭海盛典，远至湟中兰州都有善信前来参加大祭。可惜笔者去非其时，没能赶上他们鯢冠黎屨、丝鞭檐伞、琳琅莹琇的祭典。单当家的虽订有后约，可是时局动荡，再睹盛世元音，真不知要何年何月啦。

湖州的板羊肉和粽子

在北平吃惯了西口的大尾巴肥羊，无论是爆、烤、涮，甚至羊肉做馅儿包的水饺、烙的肉饼，只觉得羊脂甘腴，毫无膻腥厚腻的感觉。后来在上海大雅楼吃过一回羊羔，另外吃过一次带皮红烧的羊肉大面，虽然收拾得挺干净，可是看到肉皮上个个毛细孔，立刻想到怪不得南方人都喜欢到北平买滩羊皮呢！敢情他们把羊皮都吃啦。

上海的羊肉因为品种、水草关系，羸瘠无膘，不管怎么做法，吃到嘴里不是淡而无味，就是后味儿带点膻腥。所以我在南方住了若干年，对于南方的羊肉，始终不感兴趣。

有一次同一位世交叶曼云兄在上海洪长兴小酌，他要吃涮羊肉。我说南方都是山羊，没有大尾巴绵羊，羊肉膻重味薄，我虽然是北方人，可是对于太膻的羊肉实在胃口缺缺。叶是湖州南浔人，他说：“你伯祖秋宸公在光绪初年去过我们湖州府，彼时你还没出生，可是湖州板羊肉你总听家里人说过，鲜而不膻，足堪媲美北平的羊肉吧！”

先伯祖秋宸公，历官浙江杭州、嘉兴、湖州等地，曾经把搜集的清代大儒洪亮吉卷施阁藏书十八种，赠送给南浔小莲庄主人，收入他《嘉业堂丛书》里。后来虽然经过几次兵燹，庋藏海内孤本因此散佚不少，可是听说卷施阁藏书却安然无恙，早就想有机会到湖州去观览一番，始终没能成行。现在既有曼云兄这位识途老马，于是拨冗作了一次吴兴之游。没到吴兴（湖州）之前，只知道湖笔徽墨，湖州的笔是闻名全国的，湖州的丝绵轻而且暖，翻丝绵更是当地妇女拿手杰作，至于最负盛名的板羊肉、甜咸粽子，则没有特别注意过。

清代叫湖州府，到了民国废府以后，把乌程、归安两县合并改称吴兴县。县属有个小镇叫“双林”，当地人都叫它“吃码头”。这个吃码头，倒不是镇上有什么繁弦急管、珍错毕备的茶楼酒肆，而是鳞次栉比一家挨一家的小吃店，不但每家各具独特的风味，而且价格廉宜，更是京沪各地外来客人想象不到的。湖州人夸称，双林镇的板羊肉，润气蒸香，腴滑不腻，可算独步江南，就是专门讲究吃羊肉的关东、塞北，也不容易吃到这样味醇质烂的美肴呢！

双林镇饲养的羊，他们叫湖羊。一般住户都有饲养湖羊的习惯，多多少少总要喂上三五只，自己留着吃，或是卖给羊肉店。至于专门饲养湖羊的大户，养上千儿八百只也不算稀奇，因为双林镇的羊，除了供应“双林”、“乌镇”两个吃码头消费外，还要大批运销外地呢！当地老一辈的人说，双林的湖羊，实际就是北方绵羊的品种，在元朝入主中原时，移殖江南一带的。因为太湖水域，厥壤肥饶，草木明瑟，湖羊在这种洞天福地长大，食青芝啜玉露，羊肉焉能不腴润甘鲜，人夸上味。

双林的板羊肉，做法是加料白烧，样子颇像天津醉白楼的水晶羊羔，可是味道又完全不同。镇上有一家羊肉店叫“戴长生”，这个买卖已经有一百多年历史，算是镇上最具规模的羊肉店。他家从上代流传下一个不成文的规定，每天只宰二十头湖羊，决不多杀，每天一早儿开市，卖到日将近午，大概就盆空釜净，清洁溜溜，后来的顾客只好空手而回，明日请早啦。

当地的老吃客，有时打算请外地客人吃戴长生板羊肉，都要先期预订，否则去晚了难免向隅。敝友叶曼云兄是南浔叶家滨大族，跟戴家有累世姻谊，所以双林之行，吃到了上品板羊肉，而且参观了他们割烹过程。

敢情煮羊肉不用金属釜鼎，而是特制的一种平底长方形的石槽，其形状就像古代用为外棺的石槨。把宰好的羊，先斩头去尾截掉四肢，刮净羊毛，把整只羊分成两片，用削好的宽竹片像风鱼腊鸭一样，把羊肉片子撑得平平整整，放在石槽子里。大石槽放四只（八片），小石槽放两只（四片），所用作料，各家都有秘不传人的配方，由自己人兑好分量，在石槽底下点起木柴来烧煮（据说用松、杉、榆、桦，还有不同的名堂，当然烧出来的肉，也各有不同香味，镇上的食家一尝便知是哪家烧的）。石槽厚重，虽然柴干火烈，因为石釜传热迂缓，名为烧煮，其实石质坚厚，不渗油鲜等于文火煨炖。每天从傍晚炖到第二天黎明，皮煨得晶莹透明，肉煨得滑香温润，香气内蕴，既酥且嫩。起槽折骨，放在白案子上，冬令沍寒，凌晨尤为沧漴凜冽，刚出锅的热羊肉，不一会儿就变成望若缕冰、入口酥融、驰名远近的板羊肉啦。曼云兄说，有一次天没亮，到店里约他的令亲赶早班船去杭州，正赶上羊肉出锅，拿刚出炉的草鞋底烧饼，就烫嘴的板羊肉吃，肥甘适口，这一顿可遇而不可求的晨餐，是他毕生难忘的。

除了板羊肉是当地特产外，湖州粽子也是全国知名的。台北卖的烧肉粽除了一部分是台湾口味外，此外像九如一类的饮食所卖的粽子，差不多都是以湖州粽子作号召，由此可以证明湖州粽子流传之广啦。

湖州有一家著名的茶食店叫“褚大昌”，据说褚家就是以卖粽子起家，后来才开茶食店的。在湖州，褚老大的粽子也是一绝，要说褚大昌也许没人知道，要说褚老大那就无人不知无人不晓了。褚老大最初是夜间河街叫卖猪油豆沙甜粽的，他做的粽子，糯米拣得精，绝不会掺有沙砾，豆沙洗得细，吃到嘴里甜度适中，不太甜也不腻口。尤其粽子包扎的松紧，恰到好处，糯软不糜，靠近豆沙处不夹生，靠近粽叶处不黏滞，这是别家粽子做不到的。因为生意越做越兴隆，过后又添上板栗鸡肉粽、火腿猪肉粽，虽然训练一批人手，专门包扎甜咸粽子，可是他家茶食店门口，每逢年节，经常还是要大排长龙呢！

我在上海跟曼云兄共事多年，他每年总要回乡省亲两次，每次回到上海，大包小包差不多塞满一大网篮，全是吃食。除了戴家老店的板羊肉、褚老大的粽子外，还少不了桂香村的黑芝麻酥糖，稻香村的核桃云片糕，野荸荠的百果糕。人人都说苏州茶食细巧精致，可是以上几品茶食，味道似乎比湖州做的尚觉稍逊。目前浙江下三府（湖州、杭州、嘉兴旧称浙江下三府），旅台人士甚多，想起腴滑不腻的板羊肉，精美醇烂的肉粽，就不是耽于饮食的朋友，也不能无莼鲈之思吧！

山东的肉火烧

当年在胶东一带工作，发现有三样风土味最重的吃食，是汤肥肉嫩的朝天锅，味醇质烂的驴肉卷饼，还有外酥里润的肉火烧。来到台湾只要跟即墨、潍县一带的山东朋友谈起来，没有一位不是馋涎欲滴的。

朝天锅也许构造别有窍门，此地手艺人没法仿造，西门有卖的，也不对劲。小毛驴在大陆北方是代步载货最普通的交通工具，可是在台湾小毛驴物稀为贵，在动物园已成为上宾，要想烹而食之，岂不是戛戛乎其难。只有油酥肉火烧，馅是葱肉，面是起酥就成了。可是旅居台北若干年，大陆的零食小吃，陆续在街头出现，只有山东油酥肉火烧，始终没看见有人做来卖。

前些年去花莲公干，在明义街大水沟有个河上建筑的小木屋，清晨卖早点，中午卖炒面饭，他家居然有肉火烧、粳米粥卖。火烧的面虽然不太酥，可是粳米粥是用马粪做燃料熬的，一进屋就有北方粥铺的味道。可惜旅次匆匆，再履斯土，当地已经成了一片河上公园，想再吃一次粳米粥、肉火烧，只有徒殷结想而已。

又过了两年，到虎尾糖厂，探视舍亲周星北兄宿疾，晨间在街头散步，又看见一家铺子卖肉火烧，尝试之下，跟在花莲所吃的火烧味道、形状完全一样。细问之下，敢情是有一次花莲大火，木屋悉成灰烬，那家卖肉火烧的，投亲来到虎尾，又重操旧业，异地重逢，也算笔者还有这份口福。后来在中南部定居多年，始终没有吃过真正山东味儿的肉火烧。

去年移家台北，年底在民生社区早上散步，忽然发现一家卖早点的铺子，门口筐箩里放着几个杠子头牛角尖，屋子里卖的热气腾腾的豆腐浆，一望便知是山东老乡的买卖。老板、伙计是老夫妇二人包办，敢情屋里还有一架电动大烤箱，烧饼出炉，有长条的椒盐烧饼、橘饼、豆沙的甜酥饼，还有就是多时没吃的肉火烧。

记得当年在山东吃肉火烧，馅子有两种，一种是大葱肉火烧，一种白菜肉火烧。山东章丘大葱可算山东一宝，也是举国闻名的，葱白

一尺多长，粗如儿臂，上街赶集，在大车边沿顺上两棵又肥又嫩的大葱，想吃的时候，剥去葱皮来吃，入口新香，如啜甘露，既能解渴又能搪饥，拿来作火烧馅儿，还能不好吃吗？不过章丘大葱是有季节性的，没有大葱的时候，就改用白菜猪肉作馅儿了，菜要切得细，肉要剁得烂，玉糜金浆同样好吃。

在台湾当然没有章丘大葱了。这家小铺的火烧，就是白菜猪肉馅儿的。老夫妇都是地道山东人，耿直性格，打烧饼悉尊古法，一丝不苟，因为酥起得足，就是搁凉了再吃，仍旧入口酥融，绝不粘牙碍齿，不但住在附近一带的山东老乡，每天清早都去光顾，尝尝家乡味，就是本省同胞到小铺来吃早点的也日渐增多，可见口之于味，大家有同嗜焉是不假的。天天吃腻了烧饼油条、糯米粢饭的早点，来两只肉火烧换换口味也真不错！

鸡包翅雅号“千里婵娟”

《你我他周刊》第五十六期，对于吃的艺术，有一栏“怎样出一道好菜”彩色专辑，林林总总把台北饭店酒楼名厨介绍了好几位，名菜介绍若干道出来，可以说有美皆备，无味不珍，在下素有馋人之称，这一来把我的馋虫又钩上来了。

一九四六年春间，笔者随侍先母舅张柳丞公来台。那时节除了太平町延平北路有穿廊圆拱、琼室丹房的蓬莱阁、新中华、小春园等几家大酒家之外，想找个地方像样而又没有酒女侑酒的真正饭馆，可以说凤毛麟角几乎没有。记得那年中秋节，笔者就追陪先母舅杖履到新中华，登临顶楼，杰阁高耸、重檐四垂，吃炒响螺片、剥红蜆、喝四半酒来赏月，直到碧空澄霁，大月西沉繁星在天，才兴尽赋归。觉得常此食无定所，殊非长久之局，于是把当年泰县的厨师刘文彬接来台湾。刘是早年江苏泰县谦益永盐栈经理潘锡五所赏识的一名庖人，记得有一年江苏省省长韩紫石先生从姜堰到泰县来避嚣，潘、韩是多年老友，请紫老吃饭时，并约画家凌文渊陪客，笔者也忝陪末座，席面上就有刘厨一道拿手菜“鸡包翅”。碰巧十二月二十八日台视公司“家庭食谱”傅培梅女士也示范这道菜，不过傅女士把这道菜改名“翅包鸡”而且勾芡，其他烹调步骤大致是相同的。

刘厨这道菜，是选用“九斤黄”老母鸡来拆骨，鸡皮比现在肉鸡的皮柔韧厚实得多，所以拆离骨时能把鸡翼鸡腿也完整无缺地退下来，鱼翅是用小荷包翅，排翅太长不容易处理。鱼翅先用鲍鱼火腿干贝煨烂后，再塞入鸡肚子里，用细海带丝当线，将缺口处逐一缝合，以免漏汤减味。另加上去过油的鸡汤文火清蒸，约一小时上桌。一轮大月，润气蒸香，包蕴精博，清醇味正，入口腴不腻人。韩紫老认为既好吃又好看，如果仍然叫它鸡包翅，未免愧对佳肴。因为此菜登盘荐餐，圆润莹洁，恍如瓠捧素魄，于是合席同意，赐予“千里婵娟”四个字。这道菜经韩紫老品评赐名之后，在抗战之前，着实出过几年风头呢！

刘厨来台之后，舍间款客他曾经献过一次身手，可是火腿鲍贝都不能像在内地时候任便挑精选瘦，所以跟在内地时做的相去甚远。又过了几年，韩国官员金信宴客，特请刘文彬主厨，头菜用的就是“千

里婵娟”，此时海味来源已充足，选料既精，鸡汤里再加上韩国参须煨炖，玄黄玉露味纯汤清，颇为座客激赏。

银翼餐厅在火车站前，由刘大须子主持的时期，二刘同宗同行，谁有好材料时常互相串换。有一次大须子应了两桌，宾主都是美食专家，席上的一道“千里婵娟”，就是特烦刘文彬一展调羹妙手的杰作。现在刘厨年逾八旬，已经不能亲任割烹，傅女士的“翅包鸡”跟刘府的“千里婵娟”确有虎贲中郎之似，推潭仆远，自亦属于珍食上味，容当试制一次，以饱馋吻。

白菜包和生菜鸽松

说菜包也许有人不知道，要说生菜鸽松，现在台北市岭南口味正应时当令。而生菜鸽松又是广东餐馆不可或缺的名菜，所以一提生菜鸽松这道菜，对常在外面跑的人，总不会太陌生吧！

前些日子，在台北跟几位朋友到一家广州菜馆小叙，同席有位朋友点了一味生菜鸽松。这味羊城名肴，表面上看，好像并没有什么深文奥义，其实这是一道讲刀功、论火候的菜，并不是每位广东大师傅都能做得恰到好处呢！

首先鸽子要选大小适中的，起下来的鸽子肉，要立刻剁成肉粒，用调味料喂透，炒时秘诀是大火、轻油，宁淡勿咸。包鸽松的生菜以仅盈一握、脆嫩整齐者为上选。生菜是最易滋生虫害的，在田间生长时必定都喷洒过农药，所以吃生菜必须先用稀释的灰锰氧彻底洗净，然后用凉开水再洗一遍，方能供客大嚼。当年梁均默先生说：“生菜包鸽松，翠绿晶莹，香不腻口。”他的评语可称允当。

所谓生菜鸽松，追本溯源，其实是从满洲菜包演变而来的。

关外早冬，一过立秋，已透嫩凉，云冷草肥，就进入狩猎期了。当年清太祖尚未定鼎中原，屯兵山海关外与明军对峙的时候，有一天闲中无聊，带了一队士兵在营区左近行围射猎，打了不少獐狍麋兔，自然心中特别畅快。加上当地土人凑趣，献了十几只肥硕的“祝鸠”（祝鸠是一种野生鸽子，翼长尾短，肉极肥嫩，如有人捕得，认为是天禧祥瑞，所以叫它祝鸠）。可是当时扈从人多，祝鸠不敷分配，于是做成肉糜搅拌在油炒饭内，用白菜包起来吃，大家共享福胙。谁知这种吃法，不但腴而爽口，而且清凉降火，后来入主中原，“祝鸠菜包”也就列入御膳房御用膳单了。因为当年秋狩开始，祝鸠献瑞是七月初五，所以后来就把七月初五奉为秋狩郊天祭辰，白菜包列为飨饷的配馐，吃菜包的风气也就从此流传下来。

北国冬寒凛冽，内庭向例九月初一衣裘生火，要到第二年二月初一才正式停止生炉撤火。整个冬天不离炉火，任何人都会觉得口干舌燥，三焦欠舒。在慈禧垂帘听政时期，因为内外交征，肝火太旺，稍

不如意，就让敬事房传板子，说不定哪一个太监或是宫女要倒霉遭殃啦。太后火气大肝火旺，御药房有的是特制的“黄连上清”、“银翘解毒”、“金衣万应锭”、“八宝紫金丹”一类理三焦、清内热的成药，可是左右谁敢向太后进言，请太后进点平安药呢？碰巧有一个执事太监，平素一闹火气，就把生白菜切丝用三合油一拌猛吃一顿，立刻火气全消。他想太后如果能够多吃点生白菜，岂不是把一冬所烤火中的煤气，脏腑中集聚的内热，也能一股脑儿清除了吗？于是跟首领太监大家一咬耳朵，有一天太后午膳，就有九钉食盘托着翠雪冰姿黄芽菜叶呈现御前了。慈禧吃菜包，当然一时无法找到关外的祝鸠，御膳房一动脑筋，就拿宫中饲养的肥鸽来充祝鸠，哪知炒出来的鸽松，一样肥美湛香，堪称上味，从此菜包就成了上方玉食。一直到后来清室逊位，端康皇妃当家，膳食单上有时还列有白菜包呢！

据番禺梁节庵前辈说：“广州菜馆早先是没有生菜鸽松的，自从义和拳之乱，慈禧、光绪仓促驾幸西安，岑春煊扈从护驾，等动乱弭平还都途中，迭蒙赏吃白菜包。岑食而甘之，其后他开府百粤，忽然想起吃白菜包来。可是广东不出产大白菜（广东管大白菜叫黄芽白），白菜都是从北方用船运去的，当时跑南洋的船又时常脱班，黄芽白不时缺货应市。大帅天生性急暴躁，所以庖人急中生智，改用生菜来代替，生菜叶子没有白菜体积硕大，所以取消鸡蛋炒饭，只用炒鸽松包生菜来吃了。”梁是广东人，又在内廷当过差，从这段话来看，说生菜鸽松跟白菜包渊源有自，料想是不会假的。

北方吃的菜里喜欢用酱，尤其吃饼类面食，少不了黄酱、甜面酱之类的，例如就烤鸭吃的片儿火烧，就离不开大葱面酱，吃春饼要是不抹点儿酱，再卷上一段葱白，好像就不是吃春饼啦。至于吃菜包，菜叶里包的鸡蛋炒饭，固然不能多放盐，就是小虾仁炒豆腐，也要清清淡淡的，炒祝鸠也好，炒鸽松也好，都不能太口沉了。一个大白菜叶，可能包三碗鸡蛋炒饭，吃的时候讲究包不离嘴，嘴不离包，没时间去夹菜吃，所以吃白菜包，酱是不能少，蒜泥更是不可或缺的，一方面调和咸淡，一方面提味增香，又具杀菌作用。内廷传膳吃菜包，自然也少不了附带面酱、蒜泥，奇怪的是面酱、蒜泥不是归御膳房准备进呈，而是由当值宫监们另外预备端上来的。当年一般老百姓讲究吃喝的，买面酱不是西鼎和、老天源，就是大葫芦、六必居，那才算够谱儿，要是谁能淘换点出自内廷的面酱，那就是天池丹醴、格胜椒浆啦。

内廷宫监居然敢在宫里做酱，一点也不假，而且是有其历史性的。据说清廷自从东北进关奠都北京，岁时郊天祭祖，一仍旧贯按照满洲习俗，做一种奶油饽饽上供，尤其是春夏宗社大祭，一份饽饽桌子，就有几百上千块奶油饽饽。祭祀完了之后，要送神散福，祭品里的饽饽，就散福给掖廷上下人等。因为数量太多，一时谁也吃不完，而且久吃生厌，于是有一班脑筋活络的太监，就想出点子来了。他们凡是分到散福的饽饽，全部买下来。

做酱主要是要有大场地翻晒，而且要晒得透、翻得勤，宫中可做晒酱的广场到处皆是，可是在大明大摆的场合拿来晒酱，那就太不成体统了。亏他们想得出来，居然想到在坤宁宫的后面，一排又矮又小的群房前面安上缸瓮，做起酱来。这排群房原本是值班太监休息住宿的小榻榻儿（临时住所宫里叫小榻榻儿），就在屋外做酱，虽然是在金阙丹墀之下，可是有鸱甍重栱掩覆着，既不显眼，又便照顾，对太监们来说，真是太理想啦。做饽饽的原料，面是飞箩细粉，油是塞上醇膏，纯脂细面，制出来的酱，虽非出自天厨，可是比起市面的醃酱，味道的鲜美不知要高出多少倍了。

最初太监时常把这种“体己”送给王公大臣、勋戚亲贵尝尝新，可是谁又能嘴上抹石灰白吃呢！往往厚赏有加，这就变成了太监们一项大的收入。有一班好摆谱儿的朋友，总要走走门路淘换点太监们晒的所谓“宫酱”来吃菜包、吃春饼，才算够谱儿呢！

举箸不忍吃鸽子

前几天“立法院”开会，有人谈到最近台北人又一窝蜂地吃鸽子，什么黄焖乳鸽、油淋乳鸽、生烤雏鸽等，台湾鸽子供应量不够，甚至不惜浪费宝贵的外汇，进口洋鸽来供应餐馆，一饱老饕的馋吻。最近台湾中华电视台有人在三重市餐厅吃烤乳鸽，吃出两枚用来记载鸽子标志的套环来，足证现在吃鸽子风之盛，已经到了无论肉鸽赛鸽，一入猎捕者特制的网子，不管它是什么万金名种，或是远程钢翼，一律称斤论两送进庖厨，变成俎上之肉。

我友“北平通”金受申兄，隶籍蒙旗，据说元朝作战时期，黄沙无垠，连亘千里，军中传书，全赖信鸽，所以对于鹁鸽，不准任便烹杀。后来几位皇帝听信方士谰言，说是每天进食清炖鸽子，可以益寿强身，这下不要紧，搞得大家大吃鸽子，蔚为风尚。灯市口有一大鹁鸽胡同、小鹁鸽胡同，就是元代鸽子的交易市场。到了抗战之前，每逢隆福寺庙会之前，东西牌楼神路街一带，还是北平城里最大的鸽子市。卖野鸽子（又叫楼鸽，这个楼鸽的“楼”是否这样写，要请教盖仙夏老师了）的，卖家鸽的，分笼列肆，待价而沽。还有专卖鸽子哨的，什么单响、双响、九响带回音，绑在鸽子身上，飞在天上清音逸响，超逸绝尘，那比“直升机”、“七四七”穿云动谷的嘈杂，要悦耳多啦。

北平是礼仪之邦，养鸽子也有养鸽的礼数。从前古板人家准许子弟养鸽子，也有他的道理：第一，养鸽子的人必须早起登高，鸽子多的人家，还要把鸽子分拨惊起来飞上半天，打盘围着自己屋子飞圆圈，越飞越高，圈子越大。假如自己的鸽群训练有素或是鸽多势众，若遇上附近也有养鸽子的，在高空三五个回翔，就能把人家呆头呆脑的鸽子裹几只回来。当时养鸽子的有个不成文的规定，凡是打盘裹回来的家鸽，一经查明原主，必定亲自送还，既不得私留喂养，更忌私自杀害，如有违反，则属于流氓行径，遭人鄙视了。

北平人把楼鸽、燕子、蜜蜂，同时视为祥瑞之物，燕子搭窝、蜜蜂筑巢，谁都不去惊动它们，尤其楼鸽不会自营窝巢，多半栖息在穿堂、游廊、后厦、高堂邃宇、丹楹檐椽之间。房屋主人看见楼鸽惠然肯来，多半找几只装僧帽牌洋蜡烛的小木箱，铺上点旧棉絮，架在重

焚琼构之上，从此怡然定居，螽斯衍庆了。鸽子随地粪便，弄得础壁皆汁，蜿蜒狼藉，所好佣人随时清扫冲洗，积存起来可以卖给花场子当肥料。尤其纯白无杂色的，特别好卖，用丝线沉在盛白干儿的大酒缸里，既去水气，加重酒的醇度，价钱又可卖得更高呢！

在北平，除了江浙馆有油淋乳鸽、红焖肥鸽，以及广东馆的生菜鸽松外，其余鲁豫陕晋各省饭馆，很少有拿鸽子做菜的。靠着北京大学有个地名叫汉花园，清初叫南花园，四方所贡奇花异卉，都在该地培植，各省征来的高手花匠，也都齐聚在此。后来因为住在那儿的南方人很多，又改名汉花园。到了北京大学成立，莘莘学子负笈来学的日渐增多，东斋西斋住满，就只好赁居公寓啦。

住的问题解决，吃的问题又来了。会动脑筋的人，在沙滩汉花园东斋西斋左近支起摊子，饭摊酒肆，如雨后春笋，相继设立。于是水陆杂陈，味兼南北，从前一些南来花匠，稍谙割烹之道的，也就改行客串起掌勺的了。有位弄兰花的曹老爹，平常喜欢喝两杯，他做的卤雏鸽、罐焖鸽子，味醇质烂，香酥适口，不但南来学子趋之若鹜，就是国学大师林损、会计名家胡立猷，都是他的座上客。骡马市大街宾宴春的鸽蓉酥饼，不但皮子酥润不油，馅子更滑香鲜嫩。当时跟中山公园柏斯馨的咖喱牛肉饺，被江亢虎赞为点心中二绝，要非虚誉。此外前外祯元馆中一道八宝鸽子，除了冬菇火腿干贝小河虾之外，他们不用糯米，而用薏仁米，濡而不糯，润而不油，可算鸽子中一道名菜。

最早北平谁家养鸽子，虽然不是每只都套上脚环，可是自家鸽子各有各的识别方法，一望而知。厨房采办偶不小心买回来了，只有自认倒霉，一律放生，绝没人把家鸽当做肉鸽烹而食之的。北平吃鸽子的不多，野生肉鸽繁殖甚快，可以说吃之不尽，供过于求，当然物美价廉，更谈不上吃只鸽子要浪费外汇啦。

有人说，杀鸽子要把铜钱孔套在鸽子嘴上，把鸽子闷死，然后宰杀，鸽子才鲜嫩好吃。我认为为了满足口腹之欲，让鸽子这样死法，未免太残忍些，所以任何做法的鸽子，登盘荐餐，虽有朋友坚劝，我仍旧不动筷子。

有一年盐务稽核所缪秋杰召集盐务方面商人开会，进餐时有一道云腿清炖乳鸽，据所里主厨师傅说：“鸽子用铜钱闷毙，血液阻滞，既不卫生，肉也变得柴老粗硬，照一般割烹办法，反而鲜嫩腴润。”

他煨的鸽子汤，果然清而不浊，鲜而不腻，是汤中隽品。座中有位贵州思南县人，他说我们吃的都是野生肉鸽，烹而食之毫无罪过。当年他们县里新上任一位县大老爷，不但吃斋念佛，而且不愿杀生。老百姓在稻田捉田鸡固然不许，平素栖息树林的野鸽，也禁止捕食。到了稻穗大熟，邻近的野鸽，也都纷来觅食，大吃田禾，弄得老百姓收成不够吃，甚至田赋都缴不上，后来那位县太爷因此丢官。接任县令一到差，就鼓励大家捕食野鸽，于是街头巷尾的烧腊摊、卤味铺，腊脯脩醢，几乎成了鸽肉世界。

辑三 点心

鲜腴肥嫩的青海鲤鱼

古人说，读万卷书，不如行万里路。笔者平素好动不好静，所以对这句话非常服膺。中国幅员广阔，山南海北，去的地方倒也不算太少，只是青海一带向往已久，可是始终没有机会一履斯土。抗战前，碰巧有个机会到甘肃的省会兰州、青海的省会西宁公干，时届隆冬数九，地冻天寒，谁都愿意在家过个阖家团圆的舒服年，有了这种人弃我取、可遇而不可求的机会，自然是欣然束装就道、冒寒西行啦。

根据《地輿志》的记载，青海境内，内海有二十余处之多，海水柔弱，鹅毛都会沉底。有一处湖泊古称“鲜水”，汉人称它“西海”，蒙藏人叫它“库库诺尔”，是中国第一个咸水湖。传说在北魏时代幅员千余里，周围面积有六千四百余平方公里，有台湾现在面积六分之一强，浩瀚无际，其大可知。这个库库诺尔湖冬不枯竭，夏不漫漶，磅礴苍莽，绿云如海，支流二十余处。其中最大主流叫“布喀河”，河流中岷耸矗，叠嶂环抱，有两座连峰耸立、峻壁千仞、嵌奇突兀的海上仙山。东边一座叫海心山，传说唐代每年入冬封河之后，把名驹良骥牝牡相杂牧放此岛，明年得驹，必多骏异，世称龙种，所以岛也改名龙驹岛。西边一座叫海心西山，住有若干苦行潜修炼气悟道、奇才异能修士。平时因为山壤肥饶，奇果佳树，珍禽异兽，靡不毕备，所以穹石曲泻之间互不相犯，矜矜自守。当年武侠小说名家还珠楼主李寿民兄所写《蜀山剑侠传》里，对于海心山上亦仙亦侠人物的详细描述，大部分是他听一位藏族炼气士噶贡那彦图所说亲身经历，故事虽然光怪陆离，倒也并非全部虚构。

布喀河里出产一种鳊鱼，有人说鳊鳊一体，就是一种鳊鱼。东北松花江在同江县跟黑龙江会合的地方，也产鳊鱼，而且松花江鳊鱼的鼻骨脊骨又软又脆，非常好吃，可是细一品尝，其鲜腴肥嫩，就没法跟布喀河的鳊鱼相比了。大凡鱼虾一类鳞介水产，水温越低，肌理就越发细嫩甘肥，冬雪封湖，坚冰盈尺，也就是鳊鱼最肥硕细嫩的时候。

蒙藏同胞不嗜鱼腥，向不捕捉，所以捕鱼为业的都是当地的汉族。他们等湖上结冰逾尺，用一种尖头四棱带回钩的铁制钩连枪，当地人叫它“冰穿子”，在冰上凿几个或大或小的冰洞，洞口挂上几只红灯笼，就可放心回家睡大觉了。鳊鱼久蛰湖底，深感冰下凝沍不舒，看见灯亮闪烁，烛影摇红，自然征逐迈前，腾波鼓浪，跃出冰渊。蒙藏人士平素以牛羊肉为主食，因此除少数汉族外，平日河里鱼虾几乎没人捉捕，滋生繁衍数量极多，跃出冰窟的鳊鱼小者都有十斤以上，大者当然更重了。凿冰捉鱼的当地土人说，如果碰上运气好，天气晴朗又赶上刮西北风，真有丈把长的鳊鱼随着鱼群蹦上来，不一会儿冰窟四周堆满了大小青鱼，冻成一座小鱼山。

鳊鱼的特征是鱼唇突出、骨软肉细，稍大一点的鳊鱼，鱼头里充满了鱼脂脑髓，比起我们日常吃的红烧鲢鱼头，还要腴美甘肥。这些湖泊河川，当地人一律称之为海，天地深广，芳草如茵。据说有几处海水盐分特别浓重，水呈深青色，跟从天津坐海船去上海，经过黑水洋海面一样阴森可怕。海里不胜舟楫，当地盐户引水上岸，用水晒盐；别处晒顶多黄白两色，可是青海盐湖不同地段晒出来的盐，分青红黑白四种颜色，盐的咸度鲜度虽然大致相同，可是水产就大有差别了。据说能产红黑盐的地区，无论鱼虾都是特别鲜嫩肥硕，笔者因为停留时间短暂，只好姑妄言之，姑妄听之而已。

赏菊何须羨持螯

东篱菊绽，已透嫩凉，稷熟蟹肥，又到了持螯赏菊的季节了。

平津吃螃蟹讲究七尖八团，江浙一带吃螃蟹说九月尖脐十月团，应时当令，才是黄满膏腴的时候。初来台湾人生地不熟，仅仅在蓬莱阁、新中华一些酒家吃过红蟳，黄硬肉粗，徒有蟹形，而无蟹味。后来发现台湾也有清水蟹，有人说蟹内有一种血吸虫，如入脏腑，人即贫血羸枯而死。故友杜应酷嗜大闸蟹，来台之后就不时以台湾清水蟹解馋，终以血吸虫入肺，肺烂血竭，不治去世，于是我更断了在台湾吃清水蟹的念头。

一九七三年去港泰旅游，在曼谷避暑胜地帕特雅海滨，一家大饭店新张迎宾宴会上，有一道菜叫“新伯里（Newbury）式烩虾”。新巴克是大西洋海岸一个港口，以产龙虾著称。这道菜原本是以龙虾为主的，可是那天的虾，入口之后虾肉细润，远胜龙虾，芳鲜适口，几可媲美阳澄湖紫背金螯大蟹。向人请教，才知道是泰国土产的长脚虾做的。

参加这次晚会的有位泰侨鱼类输出组合邝君，他说：“长脚虾是世界上最大的淡水虾，东南亚的印尼、马来西亚、泰国等地的溪流河川都产长脚虾，以泰国产的长脚虾肉最肥嫩。它是属于杂食性的虾类，除了以水生昆虫、蚯蚓、蝌蚪、幼蛭，以及水里植物的嫩叶须茎为主食外，甚至人类所吃的食物，都能够做它的饲料。不过最适宜长脚虾的水温是摄氏二十四度到三十四度，水温低于十五度时，它就失魂落魄呈现假死状态啦。如果不赶快提高水温，它就无法适应难以生存了。因为泰国长年酷热，日照灼人，河川水温经常比印尼、马来西亚高而稳定，所以泰国的长脚虾，鲜味、透明度在东南亚都是首屈一指的，凡是打算养殖长脚虾的国家，都乐意到泰国来引进虾苗。目前台湾农复会（现改农发会）的林绍文博士，正在曼谷研究如何解决繁殖饲养台湾引进长脚虾的技术问题，将来繁殖成功，台湾就有肥大芳鲜的长脚虾可吃啦。”听了邝君对于长脚虾的一段谈话，我在泰国住了一个暑假，留泰期间，遇有吃海鲜场合，总是大啖长脚虾。

回到台湾，曾经跟屏东东港渔会的林水破几位先生谈起长脚虾的问题。他们认为：“本省南部河川有一种过山虾，无论煎炒烹炸做出菜肴来，风味都佳，跟长脚虾有虎贲中郎之似，真正精于饮饌的内行，才能品尝出些许差别。过山虾的肉比较粗松一些，这种虾也深受日本观光客的欢迎，因为产量有限，每次网获所得，大半都被几家观光饭店扫数搜购，以飨外宾了。”

去年仲秋在屏东里港乡友人家中餐叙，有一道菜是泰国式名菜“煎虾饼”，旁边还配了有甜、有酸、有辣的作料颇为地道，是女主人新从泰国学来的。这个菜选料要精，草虾、砂虾、斑节虾都不能用，一定要用长脚虾才够味儿。大家试尝之下，果然虾鲜味正，肉细而甘，跟曼谷珍宝大酒楼的煎虾饼式样滋味，完全一样。经主人解说，才知道所用长脚虾，就是从泰国引进繁殖成功的。

据说农复会引进的长脚大虾，最初是交给水产试验所东港分所跟台南分所培育饲养，经过两所的细心观察试验，严格选别，饲养六个月即可登盘供餐了。于是在里港、高树、潮州、枋山等十个乡镇各选五户农家养殖。想不到民间大力养殖推广之下，今年长脚虾的年生产量，已经从三十吨，遽增至八百吨了。这种名贵且风味独特的虾种，市面售价每台斤约为二百二三十元，虽然还没有滞销现象，可是年产量二三十倍往上增加，如果不早点严格订定产销计划，最后辛辛苦苦的成果，恐怕要付之虚掷了。

昨天有人从南部给我带来一篓刚捞上来的长脚大虾，每只都十多厘米长，头大脚长，身体壮硕。庭前菊花已绽，想起当年东篱赏菊、把酒持螯之乐，心中正感到怅惘空虚，有一种说不出来的滋味在心头滋扰。忽然想起长脚虾肉细而甜，拿它蒸熟蘸姜醋来吃，其味可能跟吃大闸蟹仿佛。于是洗净扎好上锅蒸煮，用姜末米醋蘸着虾肉大嚼，虽然没有腴润的蟹膏可吃，可是比吃红蟳过瘾多了。长脚虾的虾脑殷红柔腴、金浆味永，留起来下虾脑面，鹅黄衬紫、凝脂腴香，比起上海大发的虾脑面又高明多了。现在既然吃不到大闸蟹，能以长脚虾来代替，可算慰情聊胜于无啦。听说养殖专家们为了推广长脚虾，正研究菜式，准备再开一次品尝会。我想，以虾代蟹的清蒸大虾，以及虾脑煨面，列入菜式，一定能受到老饕们的欢迎呢！

五毒饼

中国人为了纪念战国时代三闾大夫屈灵均五月五日纵身汨罗江而死，全国各地无论南北，都用粽叶裹了角黍（俗称粽子）。端午节吃粽子，这个习俗由来已久，唯独北平除了包粽子外，还要吃五毒饼，这是过五月节北平独有的小吃，其他省份恐怕都没有呢！

北平几家老字号如正明、毓美、兰英等饽饽铺，一到五月初一，门口就贴上“本号新添五毒饼”的红纸告条了。五毒饼大小有如核桃酥，馅儿不过是松子、核桃、枣泥、豆沙一类材料，用枣木模子磕出来，上吊炉烤熟，出炉后提浆上彩，表面上再抹一层油糖，点心上凸凹的花纹，可就特别显眼了。

传说在元朝末年，江西贵溪县龙虎山某一代张天师的裔孙，在尚未继承道统之前，下山遨游，来到京师。正赶上久旱不雨，疠疫横行，他不幸感染时疫，突然晕倒在一家饽饽铺的门前。那家饽饽铺掌柜的，是位宅心仁厚的长者，一看是一个气宇不凡的少年倒卧在门首，马上叫伙计们把他抬到柜房，亲自动手给他刮痧，然后针灸兼施，居然把这年轻人的性命给救过来。知他只身来京，此地别无亲友，于是在后柜搭了一张铺，延医调治。将养了好一阵子，一直到他病愈方才道谢告辞离去，年轻人始终没有露出自己的真实身份来。饽饽铺的掌柜的，只觉得他蕴藉优雅，必定是颇有来头的南方富家子弟，怎么也想不到他是张天师嫡系裔孙。

过了不几年，他沿袭道统，正位天师，忽然想起当年卧病道旁，饽饽铺掌柜的救命之恩，于是用朱笔画了一道灵符，加盖龙虎山乾坤太乙真人金印，派人专程晋京，送给那位饽饽铺掌柜的，留为驱邪辟疫之用。那家饽饽铺收到张天师所赠亲笔灵符，视同瑰宝，立刻贴在后柜作坊上梁。

当时饽饽铺都雇有专门雕刻点心模子的工匠，有一位心灵手巧的工匠，整天眼望贴在梁上的灵符，夭矫盘曲，朱厚色鲜，久而久之，心领神会，无意之中就爬抉剔刮，照灵符的笔顺，刻了一方模子出来。被掌柜的无意中发现，觉得新颖别致，于是用枣泥做馅儿，刻了几十只烤了一炉枣泥饼，准备不好卖，留给柜上同人自己吃。谁知这

批点心一出炉，不论放在什么地方，用不着加纱罩，绝无苍蝇蚊子来滋扰，那位掌柜的是个有心人，把这批点心取名“五毒饼”，在端午节发售一天。大家听说五毒饼不招苍蝇，又能驱邪避疫，饼一出炉，总是一抢而光。

北平各家饽饽铺一看这种情形，争相仿效，家家也都大发利市，不过他们五毒饼的模子，因无张天师的灵符可拓，既名五毒饼，就把蝎子、壁虎、蛤蟆、蛇虺、蜂蝎五毒刻在模子上，成了名副其实的五毒饼了。木头模子用久了，自然纹路模糊不清，有一家饽饽铺特地请了一位擅画花鸟虫鱼的江南画家，画了一幅虺蝎潜踪图，工细传神，栩栩如生，于是让巧匠依样葫芦，刻了一副木头模子。那位江南老画师，是江苏武进人，南方有蜈蚣（俗名百脚，北方极少蜈蚣，有一种叫钱串子，有一种叫蚰蜒，跟蜈蚣极为相似）而没有蝎子，所以南方画五毒，就把蝎子换成蜈蚣了。因此北平当年饽饽铺，就有南派五毒饼、北派五毒饼之分了。

当年画家陈半丁说：“京剧《混元盒》里五毒，只有蜈蚣而无蝎子，《五花洞》剧中变幻人形在世间扰乱一番的金头大仙化身，也是蜈蚣而非蝎子，因为昆曲、乱弹都是由南而北，在南方蝎子是很少见的。”半丁先生以南人落籍北平，他的说法是颇有见地的。

有些细心人端午节吃五毒饼，发现模子上有蜈蚣、蝎子不同，有些好事之徒硬把五毒饼分为南派、北派，还引起了当时《顺天时报》迂听花（日本人）跟《群强报》戴槐生打了一场很火炽的笔仗。笔者记得在幼年过端午吃五毒饼，确有蜈蚣、蝎子之别。至于照张天师灵符刻的印模所做的五毒饼，只是听前辈老人们传说，既没有看过，更没吃过。

欣逢佳节，这段五毒饼的小故事，知道的人可能已经不多，所以特地写出来，聊供中原父老饮雄黄酒、吃端午粽时的谈助吧！

送信的腊八粥

北平人有句谚语是：“送信的腊八粥，要命的关东糖。”意思是说吃了腊月初八的腊八粥，就该准备过年还赊清欠了；吃了腊月二十三祭灶的关东糖，年近岁逼，债主等就要上门讨债了。吃腊八粥的风气，好像北盛于南。谈到口味，向来是南甜北咸；笔者吃过江浙两湖皖赣等省人做的腊八粥，大半咸多于甜，反而冀晋察绥的腊八粥都是甜品，还没见过有做咸腊八粥的，真是令人百思不得其解的事。

当年在大陆，凡是信仰佛教的人，对于腊月初八都称之为佛腊，熬粥供佛，又叫腊八节。依据佛典记载，释迦牟尼佛，是印度迦毗罗城主净饭王的儿子，为时在周昭王十六年诞生，生下来就有超人的宿慧。他看见众生为生、老、病、死、爱别离、怨憎会、求不得、五阴炽盛等八种苦厄煎逼，还有当时印度四姓种族阶级的不平等，毅然放弃王位，深夜悄悄溜出王城，历尽千辛万苦，跋涉险阻，云游到了蓝摩国，遇到一位先知圣哲，经过三天三夜不眠不休的谈经说道，才皈依佛门。苦修六年，天天坐在菩提树下，静观思维，终于腊月八日，夜睹天上明星，禅心一点，忽然大显光明，立即悟道成佛。

印度历法是建子的，释迦悟道那天，印历是二月八日，拿中国建寅的夏历来推算，恰好是夏历的十二月初八，于是中国佛教徒众，就把腊月初八定为佛祖证道的吉日良辰了。

腊八粥源远流长，由来甚古，据说古代印度佛教僧徒，鉴于佛祖未成道前，六年的苦行修持，每天只吃一麻一米，佛弟子为了永志佛祖成道前一麻一米的苦厄，所以每年腊八用豆果黍米熬粥供佛，永矢弗忘，说是喝了佛粥，可以上邀佛祖庇佑。自从佛教传来中土，各大禅林寺院都在腊月初八那天拂晓熬粥供佛，所用粥料五谷杂粮样样俱全，为了表示诚敬，又加上各式各样的珍贵干果，名为“七宝五味粥”。僧徒们交游于广阔的大丛林，并且于当天束邀护法施主、善男信女莅临随喜拈香，品啖供佛的余馐——腊八粥。灯油香敬自然要加倍布施，香客带福还家，彼此皆大欢喜。

中国民间喝腊八粥，汉武帝时代就有这个习俗了。到了盛唐，唐太宗崇信佛法，并且派玄奘法师间关万里，西去天竺求取真经，于是

过腊八啜腊八粥的风气，更盛极一时。清朝也是信仰佛教的，康熙年间海晏河清，承平已久，有一年皇帝一高兴，把大内供佛的腊八粥赏赐有功臣僚，从此成为常例。雍正官窑烧的白地青花瓷器雅贍古朴，最为瓷器鉴赏专家们称誉。雍正藻饰增丽特地完制了一批白地青花的粥罐，赏给近臣内戚。嘉庆步武前朝，也做了一批五彩实花描金的粥罐赏人，后来被人发现这些两朝特制的粥罐，如果用来养植矮枝芍药，每天换水，要比一般古瓷的尊壘耐久四五天之多。经人相互传说，雍正、嘉庆时代窑烧的瓷罐，都成了古玩铺的瑰宝啦。

腊八节熬腊八粥的习俗，黄河两岸、大江南北以至珠江流域，好像都很普遍。以我个人喝过的腊八粥来说，恐怕属北平的腊八粥最考究。北平是辽金元明清五朝的都城，人文荟萃，饭食、服御自然和别处不同。北平的腊八粥的粥料，小米、玉米糝儿、高粱米、秫米、红豆、大麦仁、薏仁米都是不可少的谷类。拿粥果来说，干百合、干莲子、榛瓢、松子、杏仁、核桃、栗子、红枣也是不可或缺的。同时还要先把红枣煮滚剥皮去核，枣子皮再用水煮，澄出汤来倒在锅里一块熬粥，柔红枣香，既好吃又美观。干果中的百合、莲子是要跟粥料一齐下锅的；至于其他粥果像红枣、栗子、松子，可以另外放着；杏仁、核桃、榛瓢，怕风吹干，可用糖水养着，等粥上桌，多种粥果可以随意自己来放。

习俗流传供佛祭祖的腊八粥，一律用粥罐上供，不用碗筷，虽然老妈妈论说不出所以然来，遥想当年佛祖未成道以前托钵乞食，自然是不用碗筷的，既然是追念圣哲，钵不易得，只好以罐来代替了。按照常例，粥里只能放红糖，不准放头贡、二贡一类白糖，其故安在，就不得而知了。粥罐的体积大，供神祭祖、馈赠亲友的腊八粥，为了诚敬美观，粥面一绷皮子，有些闺中巧手用山里红、荔枝干、龙眼肉，配上松子、瓜仁做出各式各样的花鸟虫鱼，飞禽走兽，龙舟鹤首，鳞翼宛然，真是铺啜风流，令人叹为观止。

供佛祭祖之后，孩子们还有一项差事，前庭后院，树木花丛，凡是乱干柔根都要浇上一勺浓嘟嘟的腊八粥。说是春回大地，不但葱翠茁旺，而且花繁叶茂，果木树也不歇枝，是否真有一事，也就没人研究理会了。

豪门巨族所熬的腊八粥，除供佛祭祖之外，还要馈赠亲友，果粥一罐未免寒酸，于是还得配上两菜两点，说是献佛余馐，自然菜点全是净素。有些闺中妙手，亲主庖厨，虽然说是山蔬野齏，可是五蕴七香，比起元脩珍味也未遑多让呢！有些人家一熬就是若干锅，北地天寒，当天吃不完的则用缸罐存储起来，放在不生火的屋子里，怀冰冻饒，坚硬如石，吃多少再用刀斫多少下来，掺水加温。因为粥黏而且硬，须用马勺随时兜底搅动，否则极易焦枯糊底，甚至于表面冒热气，里面尚有冰碴儿，所以北平人说熬腊八粥要凭真功夫，热腊八粥要好耐性，不是身历其境，是不知个中诀窍的。

当年清宫赏赐臣工腊八粥，也算是一项殊荣特沛呢。番禺梁节庵（鼎芬）在北平去世，所出讣闻把赏黄马褂、双眼花翎，穿朝马，赏腊八粥同样列为荣典呢！

至于御赐的腊八粥滋味如何呢？虽然说出自御厨所制，应当是上食珍品，可是论滋味，比一般高华门第所熬的腊八粥还有所不如。御赐的腊八粥，向例是由太监率同苏拉分送各宅邸的，不论男女老幼要各致太监车敬，苏拉使力一份，所以走红的太监，专拣人口众多的地方去送。至于人丁稀薄的人家，才轮到不走红的太监去走动。有些遗臣旧勋，家道中落，每逢御赐粥，那笔车敬、使力，真还要大费周章呢！

笔者来台湾已经三十多年，虽然也喝了几次亲友所赠的腊八粥，粥料、果料现在在台湾都无法备办齐全，尤其红枣、榛瓢、松子、栗子都不出产，所以腊八粥吃到嘴里总有今昔不同之感。

元宵细语

刚过农历新年，一眨眼就是元宵节了，元宵节吃元宵，宋朝时就颇为盛行，不过当时不叫元宵而叫“浮圆子”，后来才改叫元宵的。中国各省大部分都吃元宵，可是名称做法就互有差异了。北方叫它元宵，南方有些地方叫汤圆，还有叫汤团、圆子的。南北叫的名称不同，做的方法也就两样。拿北平来说吧，不时不食是北平的老规矩，要到正月初七准备初八顺星上供才有元宵卖。至于冬季寒夜朔风刺骨，挑了担子吆喝卖桂花元宵的，虽然不能说没有，可是多半在宣南一带，沾染了南方的习俗，西北城的冬夜，是很难听见这种市声的。

北平不像上海、南京、汉口有专卖元宵的店铺，而且附带消夜小吃，北平的元宵都是饽饽铺、茶汤铺在铺子门前临时设摊，现摇现卖。馅儿分山楂、枣泥、豆沙、黑白芝麻的几种，先把馅儿做好冻起来，截成大骰子块儿，把馅儿用大笊篱盛着往水里一蘸，放在盛有糯米粉的大筛子里摇，等馅儿沾满糯米粉，倒在笊篱里蘸水再摇，往复三两次。不同的元宵馅儿，点上红点、梅花、卍字等记号来识别，就算大功告成啦。这种元宵优点是吃到嘴里筋道不裂缝，缺点是馅粗粉糙，因为干粉，煮出来还有点糊汤。

南方元宵是先擀好了皮儿，放上馅儿然后包起来搓圆，所以北方叫摇元宵，南方叫包元宵，其道理在此。

南方的元宵，不但馅儿精致滑香，糯米粉也磨得柔滑细润，而且北方元宵只有甜的一种，南方元宵则甜咸具备，菜肉齐全。抗战期间，凡是到过后方的人，大概都吃过赖汤圆，比北平兰英斋、敏美斋的手摇元宵，那可高明太多了。

在宣统未出宫以前，每逢元宵节，御膳房做的一种枣泥奶油馅儿元宵，上方玉食，自然加工特制，其味甜糯，奶香蕴存。据说做馅儿所用的奶油，是西藏活佛或蒙古王公精选贡品，所以香醇味厚，塞上金浆，这种元宵当然是个中隽品。

上海乔家栅的汤圆，也是远近知名的，他家的甜汤圆细糯甘沁，人人争夸，姑且不谈；他家最妙的是咸味汤圆，肉馅儿选肉精纯，肥

瘦适当，切剁如糜，绝不腻口。有一种荠菜馅儿的，更是碧玉溶浆，令人品味回甘，别有一种菜根香风味。另外有一种擂沙圆子，更是只此一家。后来他在辣斐德路开了一处分店，小楼三楹，周瘦鹃、郑逸梅给它取名“鸳鸯小阁”，不但情侣双双趋之若鹜，就是文人墨客也乐意在小楼一角雅叙谈心呢！近来也有这类汤圆应市，滋味如何不谈，当年花光酒气、蔼然如春的情调，往事如烟，现在已经渺不可得了。

洪宪时期还有一段吃元宵的笑谈。袁项城谋士中的闵尔昌，在袁幕府中是以爱吃元宵出名的，时常拿吃元宵的多寡跟同僚们斗胜赌酒。有一天，闵跟几位同人谈说前朝吃元宵的故事，正谈得眉飞色舞兴高采烈，想不到项城一脚踏进签押房，听到连着几声“袁消”，这下犯了袁皇帝的忌讳，又碰巧日本人处处找他的别扭，心里正不愉快，想整整闵尔昌，拿他出气。幸亏内史杨云史看出苗头不对，他花言巧语三弯两转，于是袁下了一道手令，把元宵改叫汤圆。北平人叫惯了元宵，一朝改叫汤圆，觉着不习惯也不顺口。前门大街正明斋的少东家，元宵节柜上买卖忙，帮着柜台照应生意，顺口说了一句“元宵”，偏偏碰上买元宵的是袁项城手下大红人雷震春，挨了两嘴巴不算，另外还赔了二百枚元宵。等洪宪驾崩，第二年灯节，正明斋门口，一边挂着一块斗大红纸黑字的牌子，写着“本铺特制什锦元宵”八个大字，“元宵”两字写得特别大，听说就是那位少东的杰作呢！

北平梨园行丑行有两位最爱作弄人的朋友，殷斌奎（艺名小奎官）、朱斌仙，他们两位都是俞振庭所办斌庆科班同科师兄弟。有一天他们师兄弟正好碰上富连成的许盛奎、全盛福哥俩儿也在前门大街摊上吃元宵。朱斌仙知道外号“大老黑”的许盛奎能吃量宏，又是草鸡大王脾气，他一冒坏，可就跟师兄说山啦。他说：“人家都说咱们北方人饭量大，其实也不尽然，就拿吃元宵来说吧，人家小王虎辰，虽然是唱武生的，可是细臂膊腊腿的，怎么也看不出他食量惊人。我在郑福斋亲眼看见他一口气吃了四碗（每碗四枚）黑芝麻元宵，另外还找补两个山楂馅儿的，一共是十八只元宵，让咱们哥俩儿吃，也吃不下去呀！”说完还冲“大老黑”一齙牙。在毛世来出科应聘到上海演出时，许盛奎给他当后台管事，对于小王虎辰，许盛奎并不陌生。这一较劲不要紧，一碗跟一碗，一会儿五碗元宵下肚，比王虎辰还多吃两只。可是一回家就一会儿跑一次茅房，足足折腾了一夜。第二天园子里《胭脂虎》里的庞宣只好告假了，后来是毛世来偷偷告诉了记者吴宗佑，这个故事才传扬出来。

在光绪末年做过直隶总督，袁项城的亲信杨士骧，四五岁的时候，有一年元宵节，全家团聚一起吃元宵。小孩贪食，积滞不消，由小病转为大病，后来医治无效，驯至奄奄一息，只好由奶妈抱到外客厅，等小孩一咽气，就抱出去埋了。碰巧这时候有一个送煤的煤黑子从客厅走过，问知原委，他说他可以治治看，死了别恼，好了别笑。奶妈知道小孩已经没救，姑且死马当活马医，便让他试试看。煤黑子要了一只生得旺旺的煤球炉子，从怀里掏出有八寸长的一根大针来，针鼻儿上还缀着一朵红绒球，红颜色几乎变成黑颜色了。他脱下两只老棉布鞋，鞋底向火烤热，把针在鞋底上蹭了两下，就冲小少爷的胸口剡下，告诉奶妈注意只要瞧见绒球一颤动，马上告诉他。他说完话，就倒坐在门槛上，吧嗒吧嗒抽起旱烟来。约有一袋烟的工夫，绒球忽然动了一下，过了几分钟绒球颤抖不停。他估摸是时候了，于是把小孩扶得半起半坐，在后脑勺子上拍了一巴掌，跟着在胸口上一阵揉搓，小孩哇的一声哭出一口浓痰，立刻还醒过来，接着大小解齐下，小命从此就捡回来了。这是开府东三省杨士骧幼年吃元宵几乎送命的一段事实。

杨家是美食世家，杨府也有清末民初烜赫一时的名庖，后来他到玉华台当头府，据他说，杨府最忌讳人家送元宵，每年元宵节杨家都是吃春卷而不吃元宵的。后来杨毓珣娶了袁皇帝的三公主，夫妇二人都吃元宵，大概是其来有自的。

北平是元明清三代的国都，一切讲求体制，所以也养成了吃必以时、不时不食的习惯。不到重阳不卖花糕，不到立秋烤涮不上市，所以上元灯节正月十八一落灯，不但正式点心铺不卖元宵，就是大街上的元宵摊子也寥若晨星啦。一进二月门你想吃元宵，那只好明年见了。虽然北平一过正月就没有卖元宵的了，可是也有例外。德胜门有座尼姑庵叫三圣庵，庵里的素斋清新淳爽，是众所称道的，尤其是正二月到庵里进香随喜，她们都会奉上一盂什锦粢团款待施主的。名为粢团，实际就是什锦素馅儿元宵，吃到嘴里藕香淑郁，茝若椒风，比起一般甜咸元宵，别有一番滋味。当年八方风雨会中州的吴子玉的夫人，就是三圣庵的大施主，只要在正月里到什锦花园吴玉帅府上拜年，跟玉帅手谈两局，大概三圣庵的什锦元宵就会拿出来飨客了。来到台湾二三十年，每年元宵节前后，大街小巷，到处都是卖元宵的，足证民丰物阜，想吃什么有什么。

蜂糖糕和翡翠烧卖

我虽然是地地道道的北方人，可是小的时候，跟随家人经常在大江南北跑来跑去，所以对扬州、镇江以及里下河一带荤素甜咸各式各样点心，吃得不少，因此印象也深。来台若干年来，每一县市都有以淮扬面点为号召的大饭馆，可是有几样面点，始终未见哪家饭馆卖过，每次跟苏北朋友小酌，谈起这几样面点，大家都有早点回到故乡，一饱馋吻的想法。

提起“蜜糕”，可算是一件有历史性的甜点了，而且除了扬州，还没听说哪儿有卖蜜糕的。据扬州父老传说，五代时合肥杨行密（在唐昭宗时候，曾任淮南节度使，因为他仁厚渊识，深得庶民爱戴，后封吴王，在位十五年）酷嗜蜜糕，因为“密”“蜜”同音，大家避他名讳，又因糕发好后蜂窝累累，所以改叫“蜂糖糕”。现在年轻一辈的苏北朋友，说蜂糖糕有的吃过，有的听说过，要是说蜜糕，下一代的青年人知道的恐怕少而又少啦。

扬州有一盐商联合办事处，叫四岸公所，盐商精于饮饌是出名的。扬州盐商因为乾隆皇帝三下江南，巡幸扬州，盐商们供应皇差，一切称旨，所以他们大宴小酌，灵肴珍味，玉食争香，早就驰名全国。他们治事之所，有位大师傅，做蜂糖糕非常有名。笔者吃过那里做的蜂糖糕，当时年纪还小，记得一块蜂糖糕比十二寸的蛋糕还要大，可能是笼屉有多大，糕就配合笼屉大小而蒸的，所以糕的大小，是跟笼屉大小相吻合的。当时只觉着糕一进口，松软香甜，用不着咀嚼，是甜点心里最好吃的一种而已。后来每次去到扬州，因为小时候对蜂糖糕的印象特深，所以必定吃一两回，而且还要买几块带回北平馈赠亲友。

我在扬州，多半是住左卫街的“如来住”，离住处不远，有一家五云斋，听说他家做的蜂糖糕在扬州来说是首屈一指的，后来东伙发生争执宣告收歇，辕门桥有一家麒麟阁就继之而起大享盛名了。麒麟阁是一家经营南北杂货的茶食店，并不是专卖蜂糖糕的，可是因为他家蜂糖糕做得精致，反而以蜂糖糕而驰名京沪了。

当年上海以扬镇菜肴细点为号召的饭馆餐厅很多，可是上海的扬镇饭馆，还没听说哪家有蜂糖糕卖的。后来开了一家“玫瑰食谱”，专门以扬州面点招徕顾客，自认不卖蜂糖糕为美中不足，于是派人到扬州麒麟阁想把做蜂糖糕的大师傅花几倍的工资挖到上海来，可是人家重义轻利毫不动心，竟然一口回绝。人家说得好：“年近古稀的人，有碗粗茶淡饭就算了，还想赚什么大钱？如果为了多弄几文，还把老骨头擀到异乡，那才划不来呢。何况老东家待我不薄，就在家乡吃碗安稳的太平饭吧！”这件事是扬州闻人潘颂平亲口说的，此话料想不假。由此可见，当年老一辈的人，论交情讲道义、一诺千金的作风，的确是令人钦敬的。

究竟做蜂糖糕有什么诀窍呢？据富春茶社陈步云老板说：“面粉要用细箩多筛几遍，同时发面要用真正的面肥（北方叫起子）。如果用发粉一类发酵剂发面，蒸出来的蜂糖糕，就像广东的马拉糕，发虽发得不错，可是吃到嘴里，味道就差劲儿了。”陈老对于面点研究有素，所说的话是经验之谈，不是随便说说的。

有一年舍亲李振青先生晚年得子，小孩弥月，正赶上农历九月十九日观世音菩萨成道佛辰，汤饼张筵，全用素席，甜点是净素蜂糖糕。起初我以为蜂糖糕，一定要有猪油丁才能腴润鲜美，哪知人家素糕，不用猪油丁而用肥硕的大松子仁，吃到嘴里，甘沁浥润，比起荤糕另是一番滋味。李振老说，早些年，多子街大同茶食店做的净素蜂糖糕别具风味，是茹素朋友所吃茶食中隽品，推潭仆远，这种洵美的佳味已不可得。现在我们吃的素糕，也不过是慰情聊胜于无罢了。

近来每逢跟苏北的朋友凑在一块儿聊天，一谈到吃，凡是喜欢甜食的就会想到蜂糖糕。大家认为蜂糖糕固然好吃，可它并不是一道需要什么特别手艺的点心，何以在台湾就没有人做呢？话说了不久，有一位舍亲居然送了我一块蜂糖糕，据说是一位扬州知名之士家厨特制，形状滋味，都还不差。大概因为老年人怕影响胆固醇跟血压，忌吃太油太甜关系，所以感觉油糖略少，口味略轻，但饱啖之余，犹觉其味津津。

翡翠烧卖，北方人叫“烧卖”，扬州人叫“稍麦”。我第一次吃南方的翡翠烧卖是在扬州教场的月明轩。北方人吃甜的蒸食，在习惯上来说，多半是以发面的居多，至于烫面、死面做甜馅儿的蒸食，可以说少而又少。

敝友胡国华兄服务税务稽征机构，在扬镇一带算是叫得响的人物。他是月明轩每天必到的老主顾，所以从老板到堂倌，与胡四爷都有交情，见了面都显着特别近乎。胡兄请我在月明轩吃早茶，一进门就告诉堂倌，我是刚从北平来的，做一笼翡翠烧卖，让我尝尝扬州名点。人家是吃过见过的，让案子上好好做。这一关照不要紧，这笼点心自然是特别加工细做啦，烧卖馅儿是嫩青菜剁碎研泥，加上熟猪油跟白糖搅拌而成的，小巧蒸笼松针衬底，烧卖褶子捏得匀、蒸得透，边花上也不像北方烧卖堆满了薄面（干面粉，北方叫薄面）。我有吃四川青豆泥的经验，它外表看起来不十分烫，可是吃到嘴里能烫死人。夹一个烧卖，慢慢地一试，果然碧玉溶浆，香不腻口，从此对烫面甜馅儿蒸食的观感有了很大的改变。不过，这种甜食固然太烫不能立刻进嘴，可也不能等冷了再吃，否则油滞馅儿僵，味道就差了。

上海后来开了一家精美餐室，是扬州人经营的，什么豆沙豌豆蒸饺、野鸭菜心煨面、五丁虾仁包子、枣泥锅饼，凡是扬州面点，可以说应有尽有，而且都做得精致细腻，滋味不输扬州几家面点馆的手艺。只有翡翠烧卖一项，虽然贴了翡翠烧卖不久应市的预告，可是始终没拿出来应市，究竟是什么缘故，虽然不得而知，据猜想大概不外师傅难请吧！

扬州名点蜂糖糕

最近扬州菜在台北好像很走红，以淮扬菜肴为号召的饭馆、扬州餐点的小吃店，接二连三开了不少家出来。可是走遍了台北市，那些饭馆或是小吃店，都没有蜂糖糕供应（在扬州也是茶食店才有蜂糖糕卖）。

扬州的面点虽然有名，可是十之八九，都是从别的省份传过来的，例如扬州干丝，是全国闻名，可是做干丝的豆腐干，讲究用徽干。顾名思义，徽干的制法，是从安徽传过来的。千层油糕、翡翠烧卖，就是光绪末年，有个叫高乃超的福州人，来到扬州教场开了一个可可居，以卖千层油糕、翡翠烧卖闻名远近，后来茶馆酒肆纷纷仿效，久而久之，反倒成为扬州点心了。

谈到蜂糖糕，来源甚古，倒确乎是扬州点心。传说蜂糖糕原名“蜜糕”，唐昭宗时，吴王杨行密为淮南节度使，他对蜜糕有特嗜，后封吴王，待人宽厚俨雅，深得民心。淮南江东民众，感恩戴德，为了避他名讳，因为糕发如蜂窝，所以改叫蜂糖糕。后来有人写成丰糖糕，那就讲不通了。蜂糖糕不像广东马拉糕松软到入口无物的感觉，更不像奶油蛋糕腴而厚腻的滞喉。蜂糖糕分荤、素两种，荤者加入杏仁大小猪油丁，鹅黄凝脂，清美湛香，比起千层糕来，甘旨柔滑，又自不同。

民国二十一年，笔者到扬州参加淮南食盐岸商同业会会议，会后中南银行行长胡笔江兄，叫人到辕门桥的麒麟阁买几块蜂糖糕，准备带回上海送人，我也打算买几块带回北平，让亲友们尝尝扬州名点蜂糖糕是什么滋味。谦益永盐号经理许少浦说：“蜂糖糕以左卫街五云斋做的最好，后来东伙闹意见收歇，麒麟阁的蜂糖糕才独步当时，他们的师傅都是盐号里帅厨子的徒弟教出来的。帅厨现在虽然上了年纪回家养老，可您要是让他做几块蜂糖糕，老东家的事，他一定乐于效力一献身手的（帅厨子是先祖当年服官苏北所用厨师）。 ”

果然在我会后回北平的时候，帅厨真做了几大块蜂糖糕送来，我因携带不便，送了两块给陈含光姻丈尝尝。含老精于饮馔，他说当年辕门桥的“柱升”、多子街的“大同”所做蜂糖糕，都比麒麟阁高

明，可惜货高价昂，两家相继收歇，前若干年就听说帅师傅的蜂糖糕独步扬州，可惜未能一尝，引为憾事，想不到若干年后，竟然能够吃到。元脩遗绪夙愿得偿，果然风味夔绝，与时下市上卖的蜂糖糕味道不同，高兴之下，立刻写了一幅篆联相赠。若不是蜂糖糕之功，想得此老墨宝，三五个月也不一定能到手呢！

抗战之前，有一年秋天，我在扬州富春花局吃茶。花局主人陈步云对于茶叶调配颇有研究，富春的茶就是他用几种茶叶配合，能泡到四遍不变色冲淡。我正在向他请益，忽然来了一双时髦茶客，是李英陪着顾兰君赶到焦山拍电影出外景之便，慕名过江到富春吃扬州点心。李英跟陈步云也是熟识，顾兰君一坐下就要吃蜂糖糕，可是蜂糖糕扬州的茶食店才有售，茶馆店卖点心，从来不卖蜂糖糕的。陈步云知道帅厨子的蜂糖糕最拿手，也只有我才烦得动他，于是陈、李二人一阵耳语，少不得由帅厨子多做了两块，给他们带回上海去解馋。这话一提来，已经是四十多年前的往事了。来到台湾，虽有几家苏北亲友会做蜂糖糕，可是入嘴之后，总觉得甜润不足，是否大家讲求健康、糖油减量所致，就不得而知了。

抗战时期，征人远戍，有一天心血来潮，忽然想起北平东四牌楼点心铺卖的玉面蜂糕，它松软柔滑，核桃剥皮未净，甘中带涩的滋味，非常好吃。等到胜利收京，复员北平，那家点心铺早已收歇，别家的玉面蜂糕吃起来似是而非、远非昔比。但愿将来有机会回内地，别说像北平的蜂糕能吃到，能有扬州辕门桥麒麟阁那样的蜂糖糕，也就心满意足啦。

鸡蛋糕越来越美

我们上街走过大街小巷，只要有茶食点心铺，就可以买得到鸡蛋糕。虽然都是鸡蛋糕，可是精细粗糙口味却大大的不同，不过鸡蛋糕是老少咸宜的大众化甜点，则是古今中外一致公认的。

北平有一种专卖旧式点心的像兰英斋、毓华斋这样的铺面，据说是久历沧桑，由元而明清，几代相沿、惨淡经营遗留下来的，足证早在元朝就有鸡蛋糕了。不过当时不叫鸡蛋糕而叫“槽子糕”，因为最初是打匀了的鸡蛋，倒在长方形木槽里蒸，等到蒸熟再切条分块。最早本是皇家郊天祈福祭祀用品，到了后来做成桃形、万胜形、银锭形，放上青丝红丝染色百果，就变成问名纳彩的聘礼了。

南方的茶食店如稻香村、桂香村等，北来平津开店，也都做鸡蛋糕，形状多半是五瓣梅花形，正中印上红色双喜盘花，或是福寿高升的印戳。这种蛋糕蒸得松软，表里一致，都是淡黄颜色，跟喇嘛僧穿的袍褂颜色一样，所以北平人士又叫它“喇嘛糕”，跟北平点心铺的槽子糕颜色外棕内黄就大不相同了。给人送礼，喇嘛糕的包装很特别，一般茶食店是用篾片编成透空底面两片，垫上油纸，加上市招，轻巧别致。喇嘛糕油轻质松，容易消化，如果是探病送人，是颇受病家欢迎的！

自从欧风东渐，欧美的面包房西点铺也像雨后春笋，越开越多，像天津的百乐门、曼陀林、鼎顺和、巧佳、巴黎几家。有的是纯粹洋人独资经营，有的是华洋合作，点心虽然各有一两样拿手，所做蛋糕却都够得上水准。北平虽然也开了不少家面包房西点铺，例如西吉庆、滨来香、荣华斋、二妙堂、小食堂、亚北、明星等，但这些面包房西点铺的做手，所学手艺，似乎有欠精纯到家。

从前北平艺专的校长林风眠，在某次茶会上致词说：“咱们同学的西洋画，多少总带点中国画的风格，就拿现在咱们吃的洋点心来打比，虽然也式样美观，适口充肠，可是细一品味，跟真正外国点心总有点差别。”林校长这句话，我始终牢记在心。

后来法国医院特地从巴黎聘一位名庖，供应医院病人伙食。因为所做各式餐点巴黎风味十足，颇受都中士女欢迎，于是又在崇文门大街开了一家法国面包店，不但面包花样繁多，就是点心、糖果、饼干，也都别出心裁、珍错悉备。尤其鲜奶油蛋糕，有的掺红酒，有的加白兰地，要加水果，则加水蜜桃、鲜草莓，悉听尊便。

抗战军兴，国民党军队转战西南，除了德、意外侨，其余各国侨民，一律关入集中营。听说当时日酋华北驻屯军，有位叫松崎的大佐是留法学生，对花都烹调技术始终不能忘怀。现在遇到法国菜割烹能手，居然皇恩特赦，免去集中营的劳役，一下子这位法国大师傅就变成御用厨师啦。抗战胜利之后，听说那位大师傅很赚了点日本人的钱，同时更以胜利者的姿态回到法国，颐养天年去了。

民国三十四年胜利之初，笔者刚到台湾，西点铺制售的西点，不是太甜，就是太黏。送人生日蛋糕，有的厚厚一层咖啡糖壳，要不就是裹着花纹重叠、五色斑斓、甜得刺喉的糖衣。说到蛋糕本身，一律是用鸭蛋做原料，制成蛋糕又干又硬，咬一口能掉下一堆蛋糕屑来。吃这种蛋糕，最好先准备一杯果汁或茶水、咖啡，边吃边喝，否则不是噎得难受，就是干得咽不下去。

朱佛定氏生前做省府民政厅厅长时，初到台湾，不明就里，有一次参加茶会，把盘子里的蛋糕咬一口咽下去，呛得咳嗽不已。从此他参加这一类茶点聚会，只敢拿点小茶饼一类点心来充饥。没过两年，武昌街开了一家明星西点店，是由一个白俄老妇人主持，那可比一般日本式西点要高明多了。跟着西门一带开了几家西点糖果店带售西餐的店铺，那跟北平的小食堂、亚北做法，在伯仲之间，吃蛋糕可以不致噎人了。后来信义路东门附近开了一家国际西点店，蛋糕制作又迈进了一步，和兴、顺成、普一、红叶、金叶继之而起，一般吃客也都厌弃一吃一掉面儿的日式蛋糕。西点店在制作方面也力争上游，力求精进，所制蛋糕跟十年二十年前的鸡蛋糕相比，简直不可同日而语了。

笔者对于奶油蛋糕，从小就有偏嗜，只要听说哪家有好的奶油或鲜奶油蛋糕（早年，平津沪汉，除了上海礼查大华饭店碰巧偶或有鲜奶油蛋糕外，其他各地只有奶油蛋糕而已），必定要尝试一番。前五六年在木栅沟子口发现一间西点店，所做生日蛋糕，啮其味，松美细润，香料糖分都恰到好处，指明加什么水果哪种酒类，也能照客人

的意思，如法炮制。所以他家蛋糕卉醴湛溢，蜜渍精细，比起香港几家著名大饭店酒店做的蛋糕，也毫不逊色。

近三五年来，各大都市忽然出现若干日本长崎蛋糕店，在布置方面虽然都是丹楹琼构，奂奂莹窗，包装方面更是采牒绮紈，锦彩粲目，但谈到蛋糕的滋味，可能跟台省的海绵蛋糕不相上下。偏偏有少数人视同玉食珍味，那也只好说口之于味，各有所嗜罢了。我们中国有一句老话是：“没有鸡蛋做不了槽子糕。”抗战刚一胜利，笔者由资源委员会派赴东北热河北票煤矿工作，矿里从同人眷属的安全起见，把矿内同人的老弱妇孺附在运煤火车后面，挂了四节眷属专车，把大家先送往锦州安置。专车到了义县，因为军车壅塞，等了七小时，车站里不能掣发路签，本来专车当天可以到达锦州的，这一耽误不要紧，只好在锦州过夜了。所带吃食不多，大人还可以忍饥耐饿，襁褓小儿可就麻烦啦。

笔者正在站台上踱来踱去无计可施，忽然有一位须发皓然、步履蹒跚的老头儿，走到我跟前叫了一声“老长官”，报名陈盟生，前两月在矿场退休，请领退休金，是我帮的忙，当天就全数领到手，所以一直把我的面貌记得很清楚。他知道火车一时半刻还不能开，所以买了一包蛋糕让我先垫垫饥，挡挡寒。我一听是鸡蛋糕，立刻喜出望外，这等于雪中送炭，令人感激万分，同时掏出一沓子东北流通券来，请他再帮个忙，尽钱的数量能买多少就买多少这样的蛋糕来。结果去了半天，他跑遍了义县车站附近的糕点铺，才买回十七盒来。赶紧分给有吃奶孩子的同事的女眷，用开水冲蛋糕给小孩吃。我也拿了一块尝尝，名为蛋糕，可是我从未吃过这种甜虽甜，却粗而发得不透的“蛋糕”。过后才知道，战后物资缺乏，在东北小县份里，鸡蛋白糖都成异品珍味，这种蛋糕甜的是蜂蜜，主要材料是加工棒子面儿，再掺上一点白面，发好蒸出来，就算是槽子糕了。

通过这桩事，可以证明“没有鸡蛋做不了槽子糕”这句话，在我心里也不能成立；同时体会到有一种自命不凡的人，总认为某一件事，非他不可，故意拿乔。由义县没有鸡蛋照样做出槽子糕的事例来看，天下无难事，只怕有心人，足可作为处世做人的殷鉴。因为谈鸡蛋糕兴起了这段往事，附带写出来。

辑四 综论

啤酒挤吸谭

什么酒类都越陈越香，只有啤酒和日本清酒例外——越新鲜越适口。啤酒是什么时代，由哪位仁兄发明的，遍查各国酒史，都是其说各异，莫衷一是。依据酒徒们考证，远在耶稣降生四千多年以前就有啤酒了。古代巴比伦的勇士，条顿族战将，在古诗歌里，描写他们赤愤铜冠，金钺玉斧，还忘不了把着满觥啤酒，鲸吸牛饮的狂态。埃及女王用新鲜啤酒来净面化妆，都是后世所艳称事迹。

近一世纪来，啤酒在欧美已经是日常生活中最普遍的饮品，事实上叫它酒，还不如叫它饮料来得恰当。去年美国有一本杂志发表过，统计世界各国饮啤酒的国家，德国人得了冠军，比利时亚军，美国和日本一向都自命是啤酒消费量最多的国家，结果第三名却让捷克人给抢了去，前三名美、日两国谁都没有挨上边儿。至于法、意两国，虽然都是以豪饮善酿驰名国际，但因为他们所嗜的，是属于红白葡萄酒类，所以在啤酒竞赛里，就都落后榜上无名了。

酿造啤酒的主要原料是大麦，经过选麦、浸麦、发芽、烘干各个过程，制出麦芽，其中含有多多种酵素，可以把麦芽和米里所含淀粉化成糖，分解了蛋白质作用，才能成为色香味俱全的上等啤酒。

啤酒所用原料大麦，以欧洲、澳洲为佳，美洲、亚洲所产大麦拿来酿造啤酒，拿风味来说就稍逊一筹了，所以台湾酿造啤酒的原料大麦，都是从澳洲进口的。啤酒的另一种主要原料是大米，在台湾用蓬莱米，当年北平双合盛“五星啤酒”所用大米是京西特产玉田稻，据双合盛主持人邹寅生说：“‘五星啤酒’，当年在华北不但把日

本‘太阳啤酒’打垮，就是‘青岛啤酒’、‘上海啤酒’也不敢跟‘五星啤酒’抗衡。其中玉泉山的水跟玉田稻，都是提高‘五星啤酒’色香味的因素。”足证大米的品质对于酿造啤酒的风味是有着相当关联的。我们喝惯了台湾啤酒，有时喝一罐美国啤酒，总觉得不太对劲，这跟啤酒所用的米质、比例都有很微妙的关系呢！

酿造啤酒更少不了的是啤酒花，它是一种多年生的植物，在欧洲及美国仅有极少数寒冷地带，还得是向阳山区才有上等啤酒花生产。所以酿制啤酒最贵的原料就是啤酒花，以时值论，每公斤约在五百至六百美元之间。当年东北的锦州、山西的五台、河南的许昌，都曾用种种方法培育试种，可惜全都没能成功。有一年北平双合盛啤酒厂因为海运发生故障，啤酒花接济不上，幸亏北平有的是洋槐，公然拿啤酒花、槐花、三七掺用，虽然后味苦中微涩，居然也能抵挡一阵，救了大急。本省前些年曾在中部地区计划栽培，试种多次，大概土壤、气温、湿度均不适宜，虽然也能开花，可是淡而无味，缺少应有的香味，只得放弃试种，所以本省现在酿造啤酒所用的啤酒花，仍然非使用舶来品不可。

啤酒已从酒类推广为社会大众的普及饮料，因此世界各国都纷纷制造生熟啤酒，据说仅仅欧洲地区，就有一百六十五种厂牌的啤酒在各地行销。笔者当年在大陆除了国产的五星、青岛、上海等牌啤酒外，其他国家的如丹麦、德国、荷兰、芬兰、法国、英国、美国、泰国、新加坡、日本的都曾品尝过，还有就是现在日常喝的台湾省产啤酒。

啤酒的口味，以我个人味觉来说，欧洲以丹麦、德国的最好，尤其是他们的黑啤酒，芳蕤馥郁，沫拥柔香，味嗅俱畅，非有高段饮者不能体会出个中意境呢！

抗战之前，上海静安寺路靠近犹太富商哈同的爱俪园附近，有两家德国人开的酒馆，一家“来喜”，一家“大来”。一开始他们两家专卖德国进口的啤酒，因为酒客日多，又添上丹麦的黑啤酒兼卖冷餐。笔者当时住在静安寺路的沧州饭店，有客来访，总是约在来喜或是大来，喝点啤酒聊聊天。这两家老板都是秃顶矮胖子，在德国各有一家啤酒厂，他们的啤酒是用木质啤酒桶装运来的。笔者因常去的关系，彼此又都是雪茄同好，而品评雪茄的水平也不相上下，渐渐成了烟侣又兼酒友，所以他们就怎样鉴定啤酒优劣，怎样喝法才能领略啤酒的个中真味告诉了在下。

啤酒的优劣，大致来说，以略苦爽口方臻上品，入口味浓厚涩就难膺上选了。有一种极简便检验啤酒的方法，拿一杯将倒满的啤酒，把一根火柴棍插在泡沫当中，火柴棍能在泡沫里挺立不倒，就是上等啤酒，竖的时间越长品质越高。不过这个方法只可行之于酒馆饭店，如果您是到啤酒酿造厂品尝处方新产品，这样做是很不礼貌的行为，千万记住。

喝啤酒讲究甚多，没有开瓶开罐的啤酒或桶装生啤酒，最好存放在黑暗通风、不受日光照射的场所。无论容器用瓶、罐、桶，开口一定向上，若倒放横放，尽管酒不外溢，将来酒的香味差不说，而且色泽也欠晶莹。

喝啤酒无论冬夏，都应当冷冻过，如果胃寒怕冷，那干脆喝别种酒类，喝温吞水似的啤酒，酒香全无，岂不是糟蹋粮食吗？所喝啤酒的温度，有人认为夏天摄氏六至八度，冬天十至十五度为适当。以笔者个人爱好来说，在东南亚地区，如泰国的曼谷、菲律宾的马尼拉，盛暑时期啤酒要冰到二至四度之间，冷香盈颊，沁人心脾，才能品出个中真滋味，最为合适。这是见仁见智与个人爱好，不能勉强的。

喝桶装生啤酒要请酒厂技术人员操作，当然他们有一套固定程序手法，我们姑且不谈。至于罐装、瓶装生啤酒，开罐、开瓶也是各有各的小手法，不然啤酒泡沫喷射四溢，酒量、酒质同蒙损失，那就太可惜了。罐装啤酒开罐之前，应当先用手帕盖在罐上，然后再把罐环拉开，否则酒一喷射，泡沫时常溅得满脸，非常尴尬。有人开瓶装啤酒，喜欢先用开罐器在瓶盖上敲打两下，说放放气泡可以减小喷射力量，殊不知二氧化碳一旦外逸，啤酒芳香也随之散失。其实防止啤酒喷射，只要在开瓶之前，先把酒瓶略微倾斜一点，就不致有大量泡沫喷溢了。所以主人开瓶敬酒，别的酒类都可以用杯子来接，只有啤酒，应当把啤酒杯递给主人，由主人倒满再接过来，就是这个道理。

现在台湾各饭店酒楼所用的男女侍应生，都自夸受过严格训练，其实如何倒啤酒也没学会。第一，倒酒时瓶口要靠近酒杯，可不能碰着酒杯，杯里啤酒跟泡沫应当是酒七泡三的比例。第二，酒杯里啤酒未喝完，不可以往里续新酒。未完就续这个毛病非常普遍，可惜饭店里监堂管理员从来没有人上前纠正过。

西洋人喝什么样的酒，用哪种形式的酒杯，是极有道理的，杯的容量、杯口宽窄、杯的深度、玻璃厚薄，在在都与酒质酒香有莫大关

系。应酬场合所用啤酒杯，杯子要小，玻璃薄点无妨，这种啜饮不是一干而尽，倒出的啤酒如果在杯中停留稍久，泡沫消失，苦水一杯，赏心乐事反而变成苦事，岂不大煞风景。三五知己斗酒争胜以厚重玻璃大杯为宜，泡沫堆花，其白胜雪，边饮边嗅，啜香咽甘，逸兴遄飞，才能领会到喝酒的真谛。喝酒最怕油腥，喝啤酒的酒杯，一定要特别洁净，洗后的酒杯，忌用巾布擦拭，最好把酒杯倒扣，让它自然阴干。喝啤酒之前，要把啤酒杯先行冰冷，酒冷杯凉，啤酒的芳香才能全部发挥，如果酒冷杯温，不但啤酒容易混浊，而且啤酒的柔香容易冲淡。

喝啤酒的时候，应将上下嘴唇擦拭一下，然后上唇交接啤酒，人中挡住泡沫，把啤酒喝干，泡沫仍留杯里，酒香才不外溢。同时喝啤酒要痛痛快快，倾杯而饮，如浅尝辄止，细玩其味来喝啤酒，其结果只是苦涩腹胀而已。以上这些都是两位酒老板饮者之言，细心体会，的确颇有道理存乎其间，这些年照他们二位说的来做，真正获得不少酒中之趣呢！

上月份美国《新闻周刊》刊载，海德堡癌症研究中心的化验人员发现，欧洲各国产制的啤酒中，有百分之八十以上含有亚硝胺。这一个报告，立刻引起德国、英国卫生当局的重视，而一般比较敏感的啤酒老主顾，也惶惶不可终日。其实啤酒所含亚硝胺的成分非常轻微，以年人均消耗啤酒量最高的德国巴伐利亚区住民的年人均五十多加仑来计算，要喝二十多万年的啤酒，才有一茶匙的亚硝胺，实在微不足道。

春回大地，一眨眼又到了喝啤酒的季节了。以笔者多年喝啤酒的经验，适量喝啤酒，不但能降低血压、促进睡眠，还能增加小便中盐的排泄，帮助体内盐的含量平衡，对于肾脏、心脏都是直接间接有相当助益的，有好的啤酒您尽管放心喝吧！

清宫膳食

中国历代皇朝，对于宫廷饮食记载，大都约而不详。例如元代“饮膳太医”忽思慧编纂的《饮膳正要》，虽然是一本皇家饮食的著述，也是中国饮食文学中唯一的官书。不过因为蒙古人生长在平沙无垠大漠地带，饮食习惯，限于环境，日常以牛羊、野味、酪浆为主；后来虽然继承大统入主中原，但在饮食方面，仍保有浓厚的塞上粗犷豪迈风格。每天御前菜单，菜色只是在牛肉羊肉、獐狍狐兔上变花样，连猪肉鱼虾都很少采用，更遑论春韭秋菘一类时鲜菜蔬，以及洞子货啦。

北平近郊丰台一带，有技术高超的菜农，向阳挖掘地窖，有时兼用火烘，在严冬地冻、滴水成冰的季节里，能培养出黄瓜、扁豆、香椿一类细巧果蔬，专供御用，老百姓是难得一尝的。到了清末民初，民间才偶或有这种稀罕物儿吃，不过价钱也就贵得令人咋舌啦。

明代朱元璋出身草莽，他的马皇后以勤俭朴实出名，有这样开国帝后树之先谟，所以后世子孙，对于饮饌方面，倒还没有灵肴千种、筵醑晏晏、穷极恣飧的情形。明代到了末几代皇帝，多半骄奢淫逸，沉迷酒色，又笃信一般道家术士炼汞求丹伎俩，讲求药补食疗，饕餮饕餮，顿顿离不开药物入饌，什么老山人参炖雏鸽、五味地黄煨猪腰、陈皮子姜煲羊肉、枸杞杜仲氽鲤鱼……当年随园老人袁子才说：“明朝宫中饮食，由疗饥变成却病，所谓有菜皆治病，无药不成肴。”随园老人这几句话，可以说把明代宫廷膳食刻画入微了。

清代宫廷饮食记载，从顺治以迄雍正，虽然也约而不详，可是到了乾隆临朝，这位十全老人曾经遨游过大江南北，见多识广，渐渐成为美食专家，独出心裁，树立膳食档册。凡是品尝过的珍食异品，全部不厌其详地注录列档，甚至每天用膳时刻、膳品名目、用料分量、烹调方法、治膳厨役姓氏、临时加传膳品名目、用膳余馐分赏何人，也都逐一记录入册。

曹锟当选大总统后，遴派苏州名医曹元参为总统府正医官。曹元参在光绪末年曾充太医院医官，据他说清宫御膳房所列各官膳食单（包括后妃及分宫阿哥公主在内），都有一份副本送太医院存查。这

是沿袭元明旧例办理的，因为食物相生相克，避忌甚多，如有不妥，太医院要随时提出，加以纠正。同时太医院明了各宫日常传膳情形，遇有大小病痛，太医们进宫请脉时，可以有个参考，便于下药。

曹元参初到太医院，他的工作就是审核膳食单。他在院里当值，闲中无聊，偶然翻阅国初旧档，顺治、康熙两朝膳单，肉类仍以獐、狍、鹿、麋、山鸡、野兔、牛羊为主，那些兽肉山禽都是东北特产，区域色彩还相当显著。及至乾隆南巡回京，宫廷口味为之丕变，鱼中的鲥、鲈、鳊、鮰，蔬菜里的荠、苳、薹、薹都登盘荐餐，列为上食珍味。道光是有清一代恂悃无华、不尚虚矫、崇法务实的皇帝，凡是郊天祚祭，总是独宿斋宫，撤乐减膳，食不逾八簋，比一般中产之家的饮食还要俭约。宫中传说，道光每天晨餐吃“鸡汤卧果”都嫌靡费，当属事实。

有一位曾经伺候过慈禧太后的宫女说，慈禧晚年膏腴竞进，纵意所如，一顿晚餐，水陆珍异，多达一百二十八品。清宫进膳例用髹漆金绘乌木大方桌五张接连，每张餐桌都排满了杯盘碗盏，总有二十多样一桌。

同治元年（1862）十月初九穆宗即位，恰逢慈禧万寿。那时候她已经是母仪天下、垂帘听政的皇太后。笔者见过当年寿膳房在养心殿伺候一桌寿筵的菜单，菜单上写明用海屋添筹大膳桌，铺黄膳单（即黄餐巾桌布），计大锅菜二品：猪肉丝炒菠菜、野味酸菜，大碗菜四品：燕窝“寿”字红白鸭丝、燕窝“年”字三鲜肥鸡、燕窝“如”字八仙鸭子、燕窝“意”字什锦鸡丝，中碗菜四品：燕窝鸭条、鲜虾丸子、烩鸭腰、烩海参，碟菜六品：燕窝炒烧鸭丝鸡泥、酱萝卜、肉丝炒翅子、酱鸭子、咸菜炒茭白、肉丝炒鸡蛋。照这桌寿筵来看，以件数说，不过十六品，所用材料，除了燕窝配用稍多外，所有菜式一直在鸡鸭上打转，虾只一味，鱼竟无一入馔，鱼翅仅仅列入碟菜热炒。如此看来，所谓天府盛食珍味，平心而论，比起现在台北一些豪华酒楼一桌鲍翅上席，讲材料，论花式及精巧细致，简直有霄壤之别。

是否这一席寿筵，是日常例菜之外特别增加的，那就不得而知了。至于传说一席有一百二十八碗菜肴之多，衡诸进膳用五张八仙桌的事实，可能不假。料想御膳房的庖人，在御前当差，大都不求有功，但求无过，一切率由旧章，恪遵往例。加之取材不广，自然不会馐进百味，有什么五蕴七香的新菜式呈献御前了。

从前闻听曾经在御膳房当差的老年人说过，内廷的厨房，原本叫御膳房，到了慈禧六十大庆，才把御膳房改名寿膳房。所有杯盘碗盏，匙箸盅碟，以及饮食用的餐巾桌单，全部重烧再制，一律以“寿”字为主，什么万寿无疆啦，寿山福海啦，五福捧寿啦，延年益寿啦，真是龙纹凤彩、华缛夔丽，甚至瓷瓿罍盒，金扉朱牖也要漆上五福捧寿图案。本来贵为天子，富有四海，所希冀的就是长生不老、享乐期颐，所以处处都用“寿”字，取其吉祥而兆大年。就这样一折腾，不知道耗费去几多国帑，造化了多少办差的专员。

清代自乾隆即位，对于宫廷饮馔才有定制，皇帝进膳是一百零八品，皇太后同样也是一百零八品，皇后九十六品，皇贵妃六十四品，妃嫔贵人、成年分宫的阿哥、公主，用餐也都有规定的品数。至于年幼未分宫的皇子、格格们，都是依亲进食，除非逾格蒙恩，另邀上赏，御膳房是不另外整桌传膳的。

宣统冲龄入承大统，虽然没有跟他的皇额娘隆裕太后一同进餐，可是要按祖制一百零八品传膳，未免过分靡费，于是从权减为二十六品，加上隆裕太后跟四位太妃每餐的例赏，也就有四五十品，堪称罗列满前啦。据说宣统从小最爱吃端康、敬懿两位太妃赏的菜，御膳房每天的例菜，几乎连筷子都懒得动，所以每次传膳，总是把各宫送来的加菜，放在最跟前伸手可及的地方。

内廷御膳房设在大内遵义门长巷的南三所，距离宣统用膳的养心殿已经很远，离端康太妃住的永和宫更远，离敬懿太妃的储秀宫、庄和太妃的永寿宫、荣惠太妃的长春宫三处也不算近，因之无论什么盛食珍味，摆上餐桌，就是用水碗暖锅，也不过是即之微温而已。有人说那不会把御膳房搬到比较适中的地方吗？要知掖庭关防，向来是异常严密的，就是清室逊位，跼处后宫，也是警蹕森严未容稍懈，御膳房的厨师杂役人等，品流庞杂，向来是不准跨过遵义门一步。御膳房在传膳之前，早把所有菜式全部割烹就绪，分别盛在不怕烧的有盖儿大砂煲里，放在极厚的热铁板上，上面再盖一张同样的铁板，上下都用炭火烘烤着，由当值的小太监抬进内宫，一声传膳，撤去铁板，把砂煲里的菜肴倒在细瓷的器皿里，菜虽不会太凉，可是滋味如何，那就可想而知了。

当年故宫博物院刚刚开放任人参观的时候，永寿宫玻璃柜里陈列着宣统出宫前的一张午膳菜单，计开：“口蘑肥鸡、三鲜鸭子、五绺鸡丝、炖肉、炖肚肺、肉片熬白菜、黄焖羊肉、羊肉熬菠菜豆腐、樱

桃肉山药、炉肉炖白菜、羊肉片氽小萝卜、鸭条熘海参、熘鸭丁腐皮、烩葛仙米、烧茨菰（慈姑）、肉片焖玉兰片、羊肉丝焖疙瘩丝、炸春卷儿、韭黄炒肉丝、熏肘花、小肚、卤煮炸豆腐、烹掐菜、花椒炒白菜丝、五香丝、祭神肉片汤、白煮赛勒、煮白肉。”

这个菜单，甭说燕翅网鲍，就连鱼虾海味也未列入菜式，一般人总认为宫廷饮饌必定是珍馐交错、虚靡浮夸，照以上那个菜单来看，不但粗劣平常，不成格局，除了菜式较多外，以素材论，比中上之家饮食还要逊色呢！

宣统大婚之后，御膳房恪于祖制，虽然未敢公然裁撤，可是架不住婉容、淑妃的一再怂恿，先是在北平著名的山东饭馆东兴楼包伙，把菜肴做好，送进宫里去吃，后来又改吃撷英番菜馆的西餐，一直留到宣统出宫，御膳房才成为历史名词。

吃大师傅：二品顶戴的阔厨子余双盛

现代潮流所趋，大宴小酌都讲究哪家饭店装潢富丽，或是哪处酒楼招待宜人，仅仅台北一隅，每个月就有若干食兼南北、味压东西的饭馆酒楼开张大吉，真所谓名副其实的吃馆子了。可是割烹高手就那有限的几位，有的并且不甘寂寞，还要漂洋过海去挣外汇，留在台北几位知名的易牙，你挖来我抢去，所以有些饭馆刚一开张，点几个菜吃，的确色香味都够水准，可是吃上几次，越吃越差劲，细一打听，准保是掌勺的大师傅被人家用重金给挖走啦。例如有某家新开张的饭馆，报上宣传其布置如何堂皇，侍候如何周到，菜式如何更新，等您入座点几个菜试一试，菜式味道十之八九似曾相识，甬问，准是从哪一家大饭馆，把人家头厨用大价码给掇弄过来啦。前些年法国有位名厨“纳许”，英国白金汉宫跟美国白宫，用高薪厚遇拼命争取，举世报章喧腾哗笑，可是拿现在台北的情形来讲，已成司空见惯，不算什么新闻了。

早先在内地不讲究吃馆子，而讲究吃大师傅。所有名厨高手，一个个刀火超群、割烹出众，那些大师傅十之八九都是主人家富而好啖、穷年累月细心调教才卓尔不群的。例如湖南口味的谭畏公厨，广东口味的江太史厨，四川口味的姑姑筵黄厨，淮扬口味的杨管北厨，以及蜚声国际大名鼎鼎的彭长贵等人。除了菜好吃之外，对于菜式的安排、浓淡甜咸的调度、出菜先后的顺序，何者宜小酌、何者宜大宴，那都是经过严格训练的，率尔操觚，婢学夫人，就难免有韭黄炒鳝丝上酒席的笑话啦。

清末民初在厨行中出了一位传奇人物，此人姓余名双盛，是山西文水人，大家都叫他余厨而不名，所以后来知道他本名的人少而又少了。余厨自从光绪中叶恭亲王奕訢主持总理各国事务衙门时起，由一家山西票庄推荐，到衙门大厨房当厨师。有一次恭亲王跟刘坤一、李鸿章、张之洞几位方面大员谈要公，天晚了在总理衙门小花厅留饭，几样清淡小菜，就是由余双盛亲自掌勺，饭后几位美食专家异口同声，赞誉菜肴调配得宜，元脩九味，堪夸味压江南。过不久余厨就领班担纲，当了掌厨了。余厨不但刀火功高，他的接纳伺应手段，更是八面玲珑高人一等。他在总理衙门担任掌厨工作，手底下红白案子以及切摘剁洗刮下手，有数十位之多，由他指挥调度，根本用不着他自己拿勺动铲的，可是每逢总理衙门筵筵招待外宾，宴请勋戚贵藩，或是春扈楔饮，他必定躬亲匕鬯表演一番。因为他心明眼亮，手段圆滑，接纳了不少当权王公大臣，交结宫闱有势的太监，后来居然纳捐取得候补道二品衔戴花翎。凡是总理衙门尚书侍郎府上有喜庆宴会，他也是翎顶煌煌，揖让进退，跟王公大臣时贤名流们平起平坐。而那些大人先生们，三节两寿都受过余厨的厚赆，所以大家也都另眼相看，友礼相待。清末亲贵中财丰权重的要算庆亲王奕劻和载洵、载涛两位贝勒了，有人说笑话，如果他们打麻将三缺一，只有把余厨凑一角才算旗鼓相当，可见余厨的家财是多么雄厚了。

余双盛除了自己纳捐候补道外，他的少君小余也跻身外务部当了个司官，在部里担任出纳，名义上是儿子当差，暗地里收支周转全归老太爷掌握。他对于有权势用得着的员司，不但余沥分沾，就是预支薪饷，摘借应急，无不如响斯应，所以一般贪小便宜的员司，都跟小余攀交情拜把兄弟，对于余厨这位老伯大人更是毕恭毕敬、趋奉如仪了。

当时侍郎汪大燮不忤不求，在衙门里一丝不苟是出了名的，他对于余厨从来不假以辞色，因此余厨对于汪大人多少有点忌惮。有一次庆亲王御赐紫缰穿朝马荣典，衙门中员司们要造府道贺，汪大燮自亦未能免俗，前往贺喜。汪升阶还未入室，就看见余厨顶翎袍褂，在王公巨卿之前周旋言笑，逢迎趋奉。汪处此情形之下，可左右为难了，进非所愿，退则失仪，正在惶惶愕愕之间，幸亏余厨尚识大体，赶紧趋避别室，两位总算没有白板对煞。此事汪曾记入他的《习静斋札记》，谅来是不会假的。

庆亲王奕劻主持外务部那段时间，是余厨最得意的时候，余最大的长处，是对人经常保持“小人罪该万死，大老爷禄位高升”的谦恭和蔼态度，就是对待杂役人等也绝无财大气粗、仗势欺人的狂态。所以交往越来越宽，眼皮子越来越杂。为了拉拢西太后跟前大红人宠监李莲英，把儿子拜在李的门下以为螟蛉义子，用来夸耀。

在庚子年八国联军撤军、议和告成之后，慈禧从西安回銮，一改排外手法，为了敦睦邦交，筹备在三贝子花园，大宴各国公使夫人，以及侨居在北京的东西洋名闺贵妇。官家盛宴，以慈禧的阔绰手面，再加上这趟皇差是由那琴轩（桐）承办，自然是堂皇典丽、华贵雍容了。那桐为了讨好皇太后，一切排场，踵事增华，原本敦请英国公使馆一位蜚声国际的名厨主厨掌勺，头一天已获老佛爷的御诺，不料第二天叫起儿，老佛爷把那桐叫到御前说：“西厨手艺如何不得而知，假如做出来的菜，口味不合，不能尽如人意，岂不是大煞风景，咱们对洋厨子又不能加以斥责。依我看明天的宴会，还是用外务部的余厨吧！”由此可见余厨旋乾转坤手段如何啦。这当然是李莲英背地里在老佛爷跟前搞的鬼。李总管向来是没钱不办事的，这种力能回天的举措，余厨对李的孝敬，必定是令人咋舌的一份厚礼。这一宗皇差余厨各处打点固然破费不少，可是余厨算盘打得最精，一出一进，白花花的元宝又赚进了若干倍。总之，天家之富，大家油水均沾，倒霉的只是内务府的库房而已。

民国肇建，唐绍仪出任第一任国务总理，外务部改成了外交部，余厨凭借他为人四海、交游广阔，加上手段圆滑剔透，所以仍然能把持外交部的大厨房。等到陆徵祥（清末驻俄公使）出任外交总长，余厨又重施故伎，暗地选了一份厚礼到总长公馆去。哪知陆总长是科班出身的外交人才，在俄、法、比利时住了二十余年，最厌恶贿赂馈赠那一套官场恶习。第二天派人一调查，敢情是部里一个掌厨的大师傅，盛怒之下立刻条谕开除，虽经余厨四处奔走尽力挽回，无奈陆总长耿介不苟，人情托到了袁项城跟前哼哈二将阮忠枢、杨云史，陆徵祥依然毫不买账。余厨只好卷铺盖放弃盘桓二十多年、足跨清朝民国两代的老窝，另营别巢了。余厨是个不甘寂寞的人，过了不久又用他徒弟的名义，包下了财政部的大厨房，后来官场艳称财政部的“小六国饭店”，就是余厨的杰作呢！

余厨除了财政部的大厨房外，始终不忘情老佛爷招待外宾一席华筵，于是又把三贝子花园的幽风堂包下来，承应全席小酌。他那时住

在司法部街一幢花园洋房里，三天两头坐着自拉缰的马车到园子里去招呼生意。有一年樊樊山主持的嚶鸣雅集，特地到豳风堂打诗钟，有一条分咏格是“吃大师傅”、“丁香花”，一时佳作如云，算是余厨临老还出了一次风头。据说余厨的菜并无一定格局，凡是各省各地的名菜，他一瞧就会做，什么扬州狮子头，羊城的烧紫鲍，刀功火候都能乱真。可惜予生也晚，只闻其名，未见其人，未尝其味，否则从这位二品顶戴大师傅嘴里，定能听到不少上方珍异呢！

宰年猪

中国虽然地大物博，可是从南到北无论哪一省市乡镇，除了回教徒之外，过年的肴馔，普遍都是以猪肉为主。所以一进腊月门，直到除夕，每天宰猪的数字，一天比一天多，在乡间的一些小村镇，平素很少大块吃肉的，可是到了年根儿底下，宰上十头八头肥猪过年，却是常有的事。

山东靠近威海卫的荣成，因为滨海，渔产丰富，在山东省来说，算是比较富庶的县份。当年北洋军阀张宗昌手下大将毕庶澄，就是山东荣成人。毕被任命青岛商埠督办、渤海舰队总司令，正当他炙手可热、煊赫一时的时候，他在农历除夕还乡祭祖，于毕氏宗祠，大开筵席，款待宗族父老，醉饱之余，每人还带一块祭肉回家过年。这一次盛举，据说就宰了百八十头大肥猪，算是历来荣成宰年猪的最高纪录。

谈到中国猪肉的肥嫩鲜腴，以省份来说，江苏、浙江两省的猪肉都算是最好的，浙江的金华盘安，腌制火腿驰名中外，若要火腿好吃，自然得先从猪身上做起。绍兴、兰溪都是出产佳酿的地方，酿酒的糟粕拿来喂猪，当然是最有营养的饲料了。江苏的苏州、无锡、常州、昆山一带，都是江南精华所在，鱼米之乡，稻米充盈，民间富饶。苏州的酱汁肉、无锡的肉骨头，味压江南，跟猪肉的肥嫩是有着莫大关系的。

苏常一带，如果交冬较早，一到腊月就有人家开始宰年猪了。所谓“年猪”，平素特别饲养加食添料，除了供年馔之需外，如果有多余的就拿到市上销售。年猪因为养得肥壮，膘足肉厚，当地人管它叫“冷肉”，虽然售价比一般肉摊卖的猪肉价钱高一点，可是一般家庭主妇还是争先抢购。第一是因为秤足肉好，第二是因为冷肉，多半是祭过神后才出售的，买了这种福胙回家供馔，可以上邀天泽，多花几文也是值得的。可是自从有了屠宰税后，是凡猪只都要送到屠宰场集体宰杀，还要加盖水印，以防偷漏，想买福胙，也就不可能了。

浙东象山一带，讲究左右邻舍养猪只，到了年底杀了大家分肉，把猪肉分成若干份后编上号码，大家抽签对号，凡是抽到猪头的，说

是来年必定喜庆大来，财源茂盛。当年上海阜丰面粉厂厨房有一位老师傅，大家都叫他“一根草”，是象山人，据说他能用一根稻草，一根接一根地把一只猪头烧得味醇质烂，入口即融。笔者平素对于整只猪头肉，总觉得登盘荐餐，不太文雅，所以每逢酒筵上遇有这道菜，总是起而避席。

有一年北平名武生吴彦衡随荀慧生到上海演戏，上海三星票房有两三位学武生的，听说吴彦衡的《挑滑车》“高宠在挑车”一场，有几个身段特别利落，要请吴老板给说说。戏院里有位后台管事，说吴彦衡喜欢吃烧得稀烂的猪头肉，这一下外号“一根草”的那位老师傅可派上用场啦，一桌酒席虽然是珍馐罗列，可就是这道猪头肉最受欢迎，红肌多脂，肉嫩味厚，因为炖得糜烂，已不具猪头形状，所以无忌浓肥的客人，无不饱啖一番、人人称快。这位老师傅说，微火焖猪头只要调味料用的得当，火力平均，慢工细火自然炖出来好吃，尤其是年猪烧出来更是肉头松软、肥而不腻。请吴老板的头一天，福星面粉厂的昆山农场，恰巧送来一只特号年猪，所以吴老板快尝所嗜，而同席各位也都举箸怡然。岁次己未，一元肇始，祝各位读者今年诸事遂心，千祥百益，笔者在此拜年了。

冬补琐谈

今年农历闰六月，入冬较迟，到十一月八日（农历九月十九）才立冬，十一月初四冬至，报上登载近两年冬令进补的人越来越少，立冬那天，中药店的东家伙计们都坐在柜台旁边打盹儿，生意比往年来得稀疏清淡。可是过个没几天，报纸又登载因为冬令进补的关系，桃园新竹以及中南部的烟酒零售商，呼吁米酒都被进补的人买去，米酒缺货，想买瓶米酒来当料酒，简直都戛戛乎其难。

照实际情形来看，中国从古迄今，冬令进补已有数千年悠久历史，有些人先天不足、天生羸弱，有的是大病初愈、体气未复，还有常年劳动、体力消耗过甚，经年用脑过度、精力亟待补充，照以上种种情形来看，就是西医也主张针药并投，并非绝对不赞成进补，不过明明体健身强，每年入冬也要“四物”、“八珍”、“十全”大补一番，就非西医所能赞同的了。至于中药冬令培补的药物，也分“平补”、“温补”、“清补”、“涩补”，方法很多，要按个人体质寒火，病源所在，亏损程度的轻重，对症下药，再按药力药量加以增减，并不是死刻板板一成不变的。

为什么选择冬令进补呢？按照内地习俗，立冬是十月节气，“冬”是终了的意思，虫蚁蝇蝎交了这个时序，都要蛰伏潜藏起来，所以叫立冬。中原一带，已经是朔风凛冽，关东漠北更是瑞雪纷飞、非裘不暖了。

依照中国传统的说法，中药的补剂，偏向燥热亢奋性质者居多，天候严寒可以抵消部分亢燥的药性，如老山野参、梅花鹿的血茸、牛鞭、鹿鞭，都是峻烈炙热性质的补药，体气健壮的人，随时服用，极易引起虚火亢阳的后果，必须选择奇冷酷寒的季节来进补，才能发挥药效，否则无益而且有害。

江南闽粤，地近亚热带，立冬前后，气候只是寒气袭人，不到凛冽酷寒程度，甚且有时候突然回暖有同阳春，就是体弱畏寒的人进补，也只能温补，峻补仍旧是不相宜的。所以进补要看节气冷暖而定，立冬进补以温补为尚，若要大补，最好到三九酷寒服食，才能使药效发挥到极致，而又不产生副作用呢！

西方医学随科学昌明而日趋进步，对于人体的组织、器官机能都有精辟的分析。同时对于物质的元素，更有准确的厘定，头痛医头，脚痛医脚，剑及履及，所用补剂，以针剂为主，皮下、静脉兼施，再辅以丹丸片液，如响斯应，真有立竿见影之效。而中药“冬令进补、以形补形”的一套说法，早些年西医认为，国人对于“补”的观念，过于笼统，而中药的药效，许多又未经证实，纵或含有若干营养成分，但究竟能产生多少药理作用，对健康究竟能产生什么实质上的帮助，还没有肯定的科学根据。这种恶补，虽不一定有什么害处，但也谈不上实际有多少补益。

自从欧美医学界发现甘草、麻黄的确有卓著的药效后，进而研究人参、鹿茸、银耳……经过若干人的分析化验，这些补品确实各有独特药效，而中药品类浩繁，有的对神经系统，有的对血液系统，有的对消化系统，都有不同适应需要的功效。对于冬令进补的习俗，于是逐渐改变旧的观念，并不一味断然反对，只是认为正确进补方式，首先要了解自己体内所缺少的是何种营养素，然后对症下药，才能对人体产生实际效果。一味盲目峻补，不但浪费金钱，而且对身体有害。这种道理，质之中医又何独不然，中药之有平补、湿补、清补、涩补，种种不同培补方法，就是这个缘故。不过中医一向有大而化之，不愿深入的惯性，习而不察罢了。

中药补品种类虽多，但大致可分两类，第一类是纯用药材锻炼的，第二类则是各种兽肉鳞介。有些补剂以第一类为主，第二类为辅，又有些以第二类为主第一类为辅，这种刚柔相辅相成、水火既济、君臣相配的医理，几千年流传下来，取法于古，摘抉精审，不是对于药性医理研几析微，是无法说出所以然的。

秋风起兮三蛇肥，岭南补品以蛇羹为多。一交立冬，各大酒楼餐厅都以三蛇大会、全蛇大会、龙虎斗来号召，其实蛇羹除了味道鲜美可以大快朵颐外，冬季多吃几次，严冬不太怕冷那是事实，至于真正功能乃在蛇胆。蛇胆功能明目、驱风、祛湿、活络、除痰、下气，对身体确实十分有益，近年日本医学界也认为蛇肉、蛇胆对人体补益很大，台湾又是毒蛇产地，有些日本人来台观光，都买点蛇粉、蛇胆丸带回去当珍品送人呢！

羊肉也是冬令进补的恩物。不过黄河以南没有大尾巴羊，都是山羊，肉味膻而微臊，再加上南方人喜欢带皮吃，而且烹调不甚得法，所以不大受人欢迎。如果以羊肉进补，必须清炖，配以淮山药、枸杞

子；怕羊肉膻味，可放上几枚带壳的桂圆干，对于冬季手脚冰冷、虚弱、贫血，均有显著功效；加入羊肝同煮，凡是视力不清的人，效力更为显著。不过患有感冒的人忌吃，等感冒好了，才能进补。

甲鱼的好处很多，主要的功能是养阴，凡是睡眠不足、烟酒过多都极相宜。吃甲鱼要不大不小，以马蹄子大小为度，文火清炖，最多放点桂圆肉，其他药材均免。如果放入其他温补药材，反而会减低滋阴的效果，阴虚肺弱的人，多吃几次甲鱼，适时适量，可能转弱为强。

野鸭、乳鸽、鱼头、猪脑，都是属于滋原养阴一类补品，炖羊肉、煨牛鞭、烩三蛇，属补血强肾的食物。二者性质不同，功能各异，用之得当咸能适应不同性质、不同程度的需要，药补食补混为一途，令人不致食难下咽，有吃药的感觉，这可以说是中国传统补品的最大优点。

中药中最贵重的补品，自然是人参和鹿茸啦。人参、鹿茸都是中国东北特产，鹿茸分成对的鹿茸、鹿茸片、鹿茸粉。在东北，野生鹿茸价值最高（民国初年黑龙江督军孟思远孝敬洪宪皇帝袁项城一对极品鹿茸，绷在玻璃锦匣内，据说那个时候就要上万银圆一对了），开出片来，澄黄凝玉，隐散葩香，拿来炖鸡，是绝妙补血良方。现在台湾野生的梅花鹿因为滥捕的结果，已经日渐稀少，冬补所用鹿茸，多半是人家豢养的。鹿角刚长出不久，角上长满细软冗毛，锯开之后，因为还没有变成骨质，血脂半凝，台湾中药店称之为血茸，说是最好的补血上品。以药效来讲，自然稍逊澄黄透明的鹿茸，不过台湾地属亚热带，就是三九天气，比起关东塞北简直谈不上寒冷，冬令进补，以血茸入药也尽够啦！

人参中当然是以吉林长白山一带野山人参药效最好，可以说补药之王，益气养血，功效显著而且迅速，所以它的价值比鹿茸要高出若干倍，一枝成形的人参，是可遇而不可求的神品。近年欧美医学界正在研究人参的功效究竟如何，褒者贬者各执一说，尚无定论，不过一般人死后三小时，尸体就僵直冰凉了，如果临终前服过浓厚人参汤，则尸体经过六小时，尚温软如生，那是一点也不假的。人参之所以名贵，由于它总是生在霭抑冥密的深山峻岭里，其本质又细弱娇嫩，虽然生长在冰天雪地酷寒地带，可是又要寒中带暖，避风向阳。有经验的参户们说：叠嶂环抱，薄日烘云，四隅峭仄，中心砥平，经过十年

二十年孕育，才能有成气候的辽参，还要经过洗、烤、修、晒才能售得高价。

韩国人工培植的高丽参，虽然也具益气补元的功效，那比我们东北野山参可就差多了。至于舶来品的花旗参属于清凉温补之剂，跟人参的作用就迥不相同了。

妇科补药以当归为主，男人补品有北芪、党参、淮山、枸杞，药虽普遍，可是冬令进补都是主要的药材。近年来中药仿照西法提炼的鹿茸精、鹿茸精片、人参精、人参精片、当归精、当归膏、蜂王精、紫河车片，价钱便宜，服用简单，经过医师指点，按照各人禀赋所缺，适时适量地服用，也是颇具功效的。

比较清淡一点的补品，有莲子、桂圆、银耳、燕窝；列入珍馐的补品，有海参、鱼翅、干贝、鲍鱼、鱼肚、牛鞭、蹄筋……个中所含成分无非是糖类、蛋白质、钙、铁而已。一般说来，大家认为最名贵的鱼翅，所含蛋白质有百分之六十以上，可是相对人体最需要蛋白质的成分而言就极为有限，其实那些对人体有益的成分，在蛋类、鱼肉、黄豆、牛奶里都可以获得，同样富于营养，价钱可就便宜得多了。

因此要补充营养，富有的人当然可以随自己高兴进补，讲究美食美味，来满足口腹之欲。如果精打细算一下，不一定要吃高贵补品，山珍海味，只要能济其所缺，才是我们迫切需要的呢！在吾人日常生活中吃的米、面、杂粮，各鱼虾肉类、牛奶、鸡蛋、蔬菜、水果，都是补品珍馐，能够不择食不偏食，实在无须讲求什么冬令进补了。至于有些人身体组织、器官、机能，先天后天的迤邐，新陈代谢的失调，那就要请教高明中西医，酌情投以补剂啦。

蛋话

笔者全家老幼对于蛋类都兴趣极浓，有所偏嗜，所以每天鸡蛋的消耗量也比较多。当年在北平只要卖鸡蛋的在门口一吆喝“大油鸡子儿”，十回九不空，总得照顾照顾买上十枚二十枚鸡蛋。自从来到台湾，亡友顾元亮兄说：“年过花甲的人，吃鸡蛋每天最好以一枚为限，蛋黄最易增厚胆固醇，尤应禁食。”听了他的忠告，再看看各种医学的书刊，也是谆谆劝导步入中年的人，总以尽量少吃蛋黄为是，所以，虽然没有像元亮兄那样避之若魅，可是蛋的消耗量确也不像从前那样畅旺了。

台湾自提倡以化学混合饲料喂养“来亨”、“芦花”、“洛岛红”等各式各样舶来鸡种后，生蛋率固然是大大提高，可是鸡蛋壳变得其薄如纸，一碰就裂，只有“洛岛红”所生的鸡蛋映红柔润，近似内地的油鸡子儿，蛋壳也比较坚实。养鸡专家一再声明，鸡蛋不论红壳、白壳营养价值完全相同，市上红壳蛋每斤价格要比白壳贵上两块钱，可是买红壳蛋者还是大有人在，究竟什么道理，咱也“莫宰羊”了。不过在心理上总觉得蛋壳既然易裂，蛋的营养成分必定是红胜于白的。

卵生动物所下的蛋，大小之别真是判若霄壤，经常见过的壁虎蛋、蛇蛋、麻雀蛋、鹌鹑蛋都比鸡鸭蛋为小。至于大一点儿的呢，笔者所见过的鳄鱼蛋比鸭蛋要大一倍，至于鸵鸟蛋，算是蛋类之王了，也是笔者所见最大的了，其大小比初生的婴儿头颅还要大上一两号。舍下有一枚鸵鸟蛋，放在多宝格里用紫檀雕花架子架起来，蛋壳晶莹似玉，白里透红，毛孔斑斑，厚有二分，敲起来声如玉振，大概为了便于陈列，尾部凿一小孔，早把黄白倒出。最先还不知是什么动物所生，如此之大，后来在台北动物园，看到鸵鸟所生的蛋，才知道当年舍下所藏巨型的蛋，敢情就是鸵鸟生的。

因为爱吃蛋的关系，所以对鸡蛋炒饭也有偏嗜。在台湾，笔者到嘉义服公，因为人地生疏，曾有连吃七十二顿鸡蛋炒饭的记录。朋友说餐餐蛋炒饭，恐怕肠胃受不了，可是我饮饌怡然，丝毫没受影响。广东最讲究吃炒饭，不光要加虾仁、冬菇、干贝、云腿、腊肠、叉烧，甚至还都是有说词的。

梁均默（寒操）先生生前认为，吃蛋炒饭最好是用广东增城县出产的“红丝苗”稻米，香软柔润，松散而不黏滞，煮粥炒饭都属上选。笔者曾听舍亲王慕蘧讲过用增城红丝苗煮饭，他不用配菜，就可以连吃两碗白饭，他的尊翁萼楼先生做过增城县县知事，他当然是吃过稻米中最名贵的红丝苗的了。吃鸡蛋炒饭虽然红丝苗可遇而不可求的，可是米最好要用“小站稻”、“西贡”、“暹罗”、台湾“在来”一类的米煮饭才对，至于黏性较重的上海大米、此地的蓬莱米，用来炒饭一团一球，既难炒透，更难入味，那还不如吃碗白饭来得爽口。

米的本质固然重要，而蒸煮技术更不可忽视，南方煮饭是米洗好加适量水来煮熟，所以又叫做焖饭。北方煮饭先将米下锅煮软到八分熟，立刻捞出用屉布包起上笼屉来蒸，所以又叫捞饭（蒸饭）。鸡蛋炒饭最要紧是米粒松散，捞饭炒出来比焖饭自然入味好吃。故友陈延年有一套鸡蛋炒饭的哲学，用冷饭炒出来的饭滋味与用热饭炒的就完全两样。冷饭成团打散要用锅铲来按，忌用锅铲来切，葱花要煸得透，鸡蛋跟饭先要分开来炒，然后再混合炒，否则蛋饭冷热有差，能够减低香味。鸡蛋炒饭最讲究火候，炒得不透不入味，火候一老米粒转硬发焦，不但费牙口，而且不容易消化。

从前广州惠爱街有一家小饭馆叫“玉醪春”，这家的炒饭名叫“上汤炒饭”，在广州市首屈一指，做法是一边炒饭一边往饭里洒鸡汤，让鸡汤鲜味沁入米内，同时也免得饭粒焦硬。可是别家模仿来做，就没有他家来得干湿适度、松软得当了。还有一种鸡蛋炒饭叫“金裹银”，金缕黄裳，色胜于香，如果加点火腿屑方能蛋香味透，单单金裹银登盘荐餐，反而不如一般鸡蛋炒饭来得适口充肠呢！陈延年兄有一套精研鸡蛋炒饭、经验理论相辅相成的炒法，可惜英年早逝，他那套鸡蛋炒饭的心法，也就湮没不传了。

纯粹以蛋为主体的菜，除了北方馆的熘黄菜、四川馆的烘蛋外，最令人难忘的是河南馆的铁锅蛋。北平厚德福，跟廊房头条第一楼的玉楼春，是北平两家著名的河南馆子。糖醋瓦块鱼，两家做的都好，铁锅蛋则玉楼春做不过厚德福，铁锅墨黑油亮吱吱地响，一掀锅盖儿，炙香四溢，蛋更蓬勃怒发，非但膏润鲜芳，而且久不散热。

现在台北山南海北，各省口味的饭馆靡不悉备，可是河南口味的饭馆尚付阙如。前几天曾经请教过梁实秋教授，据说当年厚德福灶上的原班人马，一九五〇年来过台湾，打算复业，可是时间不凑巧，正

赶上大众厉行节约，饮食业萧条异常，所以饭馆没能开成。我们朵颐福薄，令人不胜惋惜，否则在台北多了一个河南口味的饭馆，那有多好。

腌咸鸭蛋。大家都知道江苏高邮咸蛋最出名，因为高邮有一种鸭子擅生双黄蛋，会腌咸蛋的高手腌出来的咸蛋蛋黄柔红晕艳、脂映金髓，用筷子一戳，黄油能掣出多远。所以到高邮的行旅，离开时总要买几只尝尝，或者买点带回家去，馈赠亲友，是物美价廉、人人欢迎的高邮土产。

胜利还都，舍下在苏北经营的盐栈，抗战期间都被窃据，治事之所也被改为宿舍，所幸大小仓库，除了少数堆存杂物外，大都闲置，不知费了多少唇舌，才获陆续收回。盐仓虽然八年未用，可是础基石漈，积存的盐卤厚达尺余，自需抬开石方把盐卤清扫，以利行卤。栈里有位旧同事，高邮人周棠文，知道要清理卤沟，特地从高邮买了五百枚双黄蛋来相贺，并且雇工挑来腌咸菜老汤（他家是开酱园的）。先把盐卤用咸菜汤稀释，跟泥土搅成浓浆，然后把鸭蛋用浓浆糊匀，放入绍兴酒坛子里，搁在不见阳光的盐仓里。冬季大约六十天，夏季五十天，就可以洗清煮熟供餐了，除了黄沙膘足，夏天用来吃荷叶稀饭，玉液金浆，清馨浥润，可算一绝。

腌咸蛋从南到北都是以鸭蛋为主的，据说是太平天国东王杨秀清不吃鸭蛋，才改用鸡蛋的，咸鸡蛋易沙多油，蛋白又细嫩适口，大受老饕们欢迎。后来有人研究出老腌臭鸡蛋，蛋黄青里泛黑，别有异味，更为逐臭者所欢迎，其先在平津一带畅销，流风所及，沪宁皖浙各省市，嗜者都大有其人。可是旅台近三十年，大陆各种小吃靡不悉备，唯独老腌臭鸡蛋还没有人仿制呢！

前些时跟一些好啖的朋友闲聊，一般家庭主妇到菜场买鸡蛋都喜欢挑大一点的。鸡蛋论斤不论个儿，大点或小点原无所谓，可是先生们大都喜欢拣小点的吃。以我个人感觉，似乎小的黄比较小白比较多，蛋白也嫩一点。证之北平卖熏鱼、炸面筋、下街的红柜子来说，他们卖的熏鸡子夹发面小火烧，就特别受主顾们的欢迎，此无他，无非鸡子火烧都小得可爱，吃到嘴里觉得有一种说不出的特别熏香而已。

最近烟酒公卖局第一酒厂有一位技工胡季达，公余之暇利用绍兴酒粕试制糟蛋成功，现在正跟新竹食品工业研究所合作，想把糟蛋冷

冻制罐外销。该所现在是由前“农复会”马保之博士主持，马氏博解宏拔、干练敏实，一向不做没有把握的事，将来研究成功，必定能够展拓外销、大放异彩的。在内地，浙江平湖的糟蛋是最出名的，就因为平湖养鸭人家多，同时靠近出花雕酒的县份，取糟用曲非常方便，所以能够大量制造。平湖糟蛋分干湿两种，以口味来说，自然湿胜于干。抗战之前，笔者在老君庙矿区吃过糟烩白肉，所用的糟，就是取之于平湖糟蛋，糟蛋能够远销到西北，这是想不到的事吧！

皮蛋，北方叫“松花”，古老的皮蛋制造方法是用黏性泥土加稻壳，掺入碱石灰、盐稀释成糊状，把蛋包起来，经过三个月才算大功告成。这时皮蛋剥除外壳，蛋白上隐约呈现松云万状叶茂枝繁，所以称之为松花。来到台湾所吃皮蛋，不但松花迹冥，入口之后还有一股石灰臭。后来卫生局宣布，这种加添氧化铅制剂的皮蛋含铅量太多，有损身体健康，严禁制造。可是利之所在，有人铤而走险，警方缉获的这类铅制皮蛋，堆积如山，定期在淡水河边焚毁。

笔者碰巧经该处，触目惊心，从此看见所谓化学皮蛋再也不敢下箸了。最近皮蛋制造业研究出一种安全皮蛋，并经卫生局化验合格，我对皮蛋方解除戒心，才又开禁。一般吃法，皮蛋除了跟南豆腐加三合油、雪里蕻、虾米拌着吃外，热炒只有北方馆的醋熘皮蛋，还有就是本省馆子做的三色蛋（皮蛋、咸蛋、鲜蛋搅匀同蒸）了。笔者当年在大陆研究出皮蛋的一种吃法，是把瘦肉、皮蛋一律切丁，先炒肉丁再下皮蛋，这个菜荤而不腻、宜饭宜粥，好像台湾各位烹调专家还没有人提倡过。现在安全皮蛋已经试制成功，家庭主妇不妨试做一次既经济又实惠的皮蛋炒肉丁，给大人孩子们换换口味。

飘在餐桌上的花香

中国人不但味觉高，而且也是一个能吃、爱吃又会吃的民族。无论是天上飞的、山上跑的、水里游的、草里蹦的都可以入馔。除了这些山珍海味外，甚至有些花卉经过厨师妙手，照样可以上桌。

先祖慈在世时，每年寿诞必请同和堂饭庄来家会菜。舍下前庭有一株古榆树，同和堂庖人刘四，人非常的风趣，有一年，他忽然豪兴大发，采了些碧绿小榆钱儿（榆树的果实像钱，所以叫做“榆钱儿”），揉到已发酵的湿面粉里，加添脂油丁、松子、冰糖揉匀擀匀切片，一层层地叠起来，撒上红丝，上锅蒸熟，再切成菱形。论颜色是柔红映碧，入口之后，味清而隽，不黏而松，比起南方的松糕，更来得可口。可惜这家饭庄不久歇业，刘四也不知去了何处。虽然家人如法炮制，但不是太油，就是太干，前几天跟几位吃过刘四做的榆钱儿糕的老朋友谈起来，大家口水都要流下来了。

夏天时的丁香藤萝，引得狂蜂醉蝶回舞，饽饽铺门口贴起“新添鲜藤萝饼上市”的红纸条。饽饽铺藤萝饼的做法跟翻毛月饼差不多，不过是把枣泥豆沙换成藤萝花，吃的时候带点淡淡的花香。因为藤萝花在北平不是普通的花卉，得来不易，所以特别珍惜，不肯大量使用。

我住在北平粉子胡同东跨院，小屋三楹，东西各有一株寿逾百龄的老藤，虬蟠交错，在巨型的竖架支撑之下，藤各依附刻峭崔嵬的太湖石上，灵秀会结。据说丁香紫藤，树龄愈老的愈早开花，所以别的地方花未含苞，而这两株老藤，早已花开满枝了。藤萝架下设有石桌石凳，据说当年盛伯希祭酒最喜欢于花开时节在花下跟人斗棋赌酒，更给这小屋取名“双藤老屋”。而舍下所做藤萝饼，经过名家品尝，一致赞好，也就成了一时名点。

藤萝花要在似开未开时，摘去蕊络，仅留花瓣，用水洗净，中筋面粉发好擀成圆形薄片，抹一层花生油，把小脂油丁、白糖、松子、花瓣拌匀，铺一层藤萝花馅儿，加一层面皮叠起来蒸。蒸熟切块来吃，花有柔香，袭人欲醉。可惜来台湾二三十年，始终没有看过紫玉垂垂整串的藤萝花。

北平西郊三贝子花园，是乐善园旧址。园里的鬯春堂四周叠石成山，环植槐、柳、桃、杏。当前有一座花圃，用石栏环绕，种满了玉簪花，叶绿如油，花洁胜雪。

鬯风堂酒馆主人郑曼云，在前外第一楼经营玉楼春，生意发达。有一年春末夏初，我有几位上海朋友到北平观光，想看看当年慈禧太后临时夏宫，在鬯风堂品茗休息，碰巧遇到郑曼云，坚留晚饭，并且说今天有分株摘下来的玉簪花，打算炸点玉簪花给我们下酒，也让南方朋友尝尝北平的稀罕物儿。敢情鬯春堂前的玉簪花，是当年载涛贝勒从山东菏泽移植过来的名种，栽植堂前供老佛爷闻香观赏的。这种花每过两年分株一次，碰巧分株摘下了不少玉簪花棒，所以一定留我们尝尝鲜。

他把玉簪花剖开洗净去蕊，面粉稀释搅入去皮碎核桃仁，玉簪花在面浆里一蘸，放进油锅里炸成金黄色，另外把豆腐渣用大火滚油翻炒，呈松状，加入火腿屑起锅，跟炸好的玉簪花同吃。这道菜不能加盐，完全利用火腿屑的鲜咸，才能衬托出玉簪花新芽的香柔味永。自从品尝过这次珍味之后，看到河北江南甚至珠江流域都培植有玉簪花，可是仅仅在雕栏篱落的花丛里任凭散逸清香，却不忍心摘花掐蕊……

北平西直门外温泉村阳台山有一座寺院叫大觉寺，据说是辽金时代一座古刹，原本是一座小庙叫灵泉，明朝宣德皇帝爱它山势盘环，水流萦回，是个礼佛圣境，于是重加修葺，赐额“大觉寺”，并颁《大藏经》一部，永充供养。到了乾隆时代，又在后山建造一座舍利塔，后面就是西郊著名的龙潭，高寒涌翠，清可鉴人。殿左有一白果树，一望而知是几百年前的遗物。南院静室阶前有两株玉兰花树，擢颖挺秀，荫覆全院，初夏花荣灿烂夺目，比起无锡的香雪海更加出奇茂勃。住持一心是一位能诗、能画、善弈，又有海量的有趣人物，每年四月金顶妙峰山庙会之前，总要把平津两地知名之士，请到大觉寺来欣赏盛开的玉兰，并在花前吟诗、作画、拍照留念，一心还亲自入厨动手炸玉兰花。名馐上桌，一大盘鹅黄裹玉，微泛柔香，又酥又脆，让大家一快朵颐。北洋政府安福系要人李赞侯（思浩）跟一心是好朋友，每年寺里都把玉兰花晒干收藏，送给李总长。当年李赞侯在安福俱乐部春卮雅叙，酥炸玉兰片，还是一道名菜呢！

宋明轩主持“冀察政务委员会”时期，日本人虽然时时刻刻找碴儿挑衅，但是饭馆的生意却颇兴隆。东兴楼含有“旭日东升”好口

彩，所以日本人对于东兴楼颇有好感，请客十之八九是在东兴楼。

“冀察政委会”以及所属各机关，因为泰丰楼有乐陵人的股份，宋明轩为了照顾小同乡，总是光顾泰丰楼。东兴楼有个外号叫“二掌座”的厨师刘喜儿，原本是李莲英家厨房里的小帮手，清廷逊位后，李莲英退休出宫，家里用不了那许多下人，于是把喜儿介绍到东兴楼来了。李莲英是东兴楼的大股东，碍于情面，只好把他安置到灶上。偏偏这位喜儿又好自吹自擂，好像他是御膳房出身似的，大家看在眼里，谁也不愿意跟他计较，给他起了个外号叫他二掌座的，也不过讽刺他像个二掌柜的而已。有一天日本一位名人在东兴楼宴客，刘喜儿做了一道清汤氽竹荪加鲜茉莉花，那位名人品尝之后赞不绝口，并且大肆渲染一番，想不到刘喜儿就此变名厨，大红大紫起来。声望一高，架子也端起来了，天天吵着涨工钱，后来主事的实在不胜其烦把他辞退，于是他转到泰丰楼来，碰巧宋明轩吃了他的茉莉竹荪汤，也是赞赏有加，这道菜变成当时的一道名菜，平津两地的山东馆，酒席上再也少不了这道汤菜。记得“政委会”的军需处长刘金镛在长桩寺给他去世的老娘做百龄冥寿时，筵开一百多桌，汤菜就用茉莉竹荪，因为桌数太多出菜快慢不一，茉莉花被热气熏得过火，味道大失，从此席面上也很少见到这道汤菜啦。

台湾一入冬季，天虽然不冷，可是各式各样的火锅却陆续应市了。除了全省盛行的什锦火锅以外，老北平的羊肉涮锅、东北的白肉血肠火锅、江浙的糟味火锅、四川的毛肚火锅、潮汕的沙茶火锅，甚至韩国的石头火锅、日本的寿喜烧火锅，应有尽有，独独想一样地道的菊花火锅，可就不太容易了。北平的山东馆一到重阳，都准备菊花锅应市，据说前清有位河督驻节济宁督工，在一位乡绅家看到几盆所谓“银盘落月”名种菊花，玉髓绝尘，在那里呈芳吐艳。这位河督大人忽发奇想，如果把菊花入馔，一定别具风味。主人立刻遣人摘了几朵正在怒放的白菊花，交给厨下去蕊留瓣，做了一只菊花锅子上桌，大家品味之下，果然清逸飘香。座上有位老夫子，颇谙药性，他说秋菊只有白色者平肝舒郁，而那些嫣红姹紫的只适合观赏，尤其花蕊花粉令人作咋，更应忌避。所以后来菊花锅只用白菊，其他杂色菊花，全都摘而不用。

北平各饭馆的菊花锅，以报子街同和堂最有名，据说这家的主厨，曾当过官差，柜上每年都准备白菊花，以供采撷。同时菊花锅子的清汤，一定要吊得清醇澄郁，并且禁用猪肝虾仁一类配料，以免把

汤弄浊。鱼片、腰片、鱿鱼、山鸡等，都是切得薄而如纸，一烫就熟，才能鲜嫩可口，同和堂的灶上颇知个中三昧，所以冠绝一时。

抗战之前有一年春天，知友李竺孙治事之余，忽然游兴大发，约了我同另外两位友好，从上海到无锡的鼋头渚。逛完蠡园大家都有点饿了，园外有一家小茶馆，可惜只供茗饮，不卖小吃。友人周涤垠少年好弄，闻得灶上氤氲环绕，不时吹来一股形容不来的馨香，后来打听出蒸笼里是玫瑰香蒸饺，是他们家人吃的下午点心。我曾经吃过北平饽饽铺的酥皮玫瑰饼，虽有花香，但嫌甜腻。经周兄情商请他转让一笼，主人家看我们都是上海来客，居然慨赠一笼。饺子大不逾寸，澄粉晶莹，隐透软红，沁人心脾。原来他们把隔年干紫的玫瑰花瓣，跟核桃碎末、蜂蜜拌匀，做成馅儿包的，比之鲜玫瑰花的，更显得文静浥润高出一筹。同时颇为奇怪，村野农家，何以会做这些精细甜点自己享用，敢情茶馆主人的慈亲系出名门，这些甜点是他们用来娱亲奉母的。我们打算厚给茶资，他们又不肯收，涤垠兄腕上常着四川名产嵌金乌风藤手镯，算是送给老人家活筋养血之用的，他们才欣然笑纳。后来虽然吃过不少玫瑰馅儿的甜食，比起这次吃的玫瑰香的蒸饺，总觉逊色多了。

近年来有人把金盏花、康乃馨、郁金香的花瓣切成碎片，放在饮料或点心里，倒也色鲜味美。不久前在朋友家小酌，他们把紫罗兰花瓣抹在有乳酪的沙拉上，暗香送馥，不但别具一格，更有诱人食欲的魅力呢！

献岁几样吉祥菜

中国南方的习俗，每逢旧历年尾，凡是至亲好友，总要请到家里吃一餐自家烧的小菜年夜饭，叫做“团年”。献岁发春，一过正月初五财神日（南方正月初五接财神，北方正月初二接财神，这是南北习俗不同的地方），又开始请春卮了。有一次笔者在上海过农历新年，因为只身在外的关系，一进腊月门就有相熟的友好，开始请吃年夜饭了。吃年夜饭有个不成文的规矩，无论你多忙，都不能点到为止、浅尝告辞，非要吃得杯盘狼藉、不醉无归才够意思，否则主人家认为你客气虚假而伤了交情。笔者食量本差，对于吃年夜饭简直视为畏途。倒是吃春酒轻松自如，那就舒服多啦。

世交董声甫、仲鼎昆季，出身百粤世家，同精饮饌，公余之暇，因为研求割烹之道，娱人娱己，于是在虹口通衢开了一家秀色大酒楼，地布猩毯，靡饰金煌，堂皇典丽，在当时广东酒家中可算首屈一指了。

他们知道先母舅跟笔者都是味兼南北好啖有名的，所以请我们吃春酒仅约丁氏叔侄，宾主一共六人。肴仅五簋，细点两品，都是秀色头厨清淡味永、文静不火精心之作。

董氏昆仲说：“今日嘉宾都是品味方家，如果用些肥的鲍翅，未免失之于俗，几味粗蔬，是庖人认为尚堪一试的菜，请赐教品尝，幸恕简慢。”

桌上竖立一方银框镂花的菜牌，夹着一张朱丝格子的硬卡纸，用楷书写着这一席小酌的菜单：（一）玉葵宝扇；（二）喜占鳌头；（三）龙翔凤舞；（四）榴房瑞彩；（五）马上春风，另外一行细点双品。广东酒家一向在菜式名称上弄玄虚，有些菜名谲诡横出，令人无法猜测，可是细心琢磨，还能猜中八九，可是这五道菜吉语连篇，菜色是用什么材料，一无蛛丝马迹可寻。同席丁氏总馆两淮樵运有年，对于粤菜别名，所知尤多，也是摇头不解。幸亏上一道菜董氏兄弟就解说一番，边吃边听，除了大快朵颐之外，并且听了若干故事，好多烹调技巧，多识多闻，自然在席面上增加了不少情趣。

第一道菜“玉葵宝扇”上桌，董大先生首先开腔讲了一个故事。相传古代岭南世家，有一位订婚未娶的罗公子，有传家宝扇一柄，一面珠缀葵花，另面雕镂梵文符咒，翡翠围框，闪烁粲目。据说凡是自缢或是溺毙的少年男女，只要人死不久，用宝扇不停地扇，就能把死人扇活过来。有一天罗公子的未婚妻在溪畔浣衣，不慎失足落水，打捞起来，气息全无。罗公子情急之下，亲持宝扇在尸体旁边不停地扇风，扇了一天一夜居然把死人扇活。广东一般家庭都喜欢用清蒸鱼类下饭，如果用新鲜土鲮鱼跟上品曹白鱼同蒸，一鲜一咸香味交融，就如同故事里罗公子救活未婚妻，一生一死终谐花烛一样，所以就叫这道菜“玉葵宝扇”，佐酒健饭两俱相宜。鱼要选得精，肉要蒸得透，红肌白理，令人口味大开。

第二道菜是“喜占鳌头”。广东是讲究吃鱼翅，也是最擅长做鱼翅的省份，比较论场面的筵席，头菜总要用鱼翅才有光彩。可是上品鱼翅，货高价昂，所以知好小酌，率多改用鱼肚，一则表示自己人不见外，二则袁才子在《随园食谱》里常说鸡鸭鱼虾实用之材，鲍参肚翅虚名之士，肚翅同仗酿汁煨炖，如果出自烹调高手，同样澄清百品，列为珍味。不过有些人只知鱼肚好吃，可它是鱼的哪个部位还不甚了了。其实说穿了，鱼肚就是鱼鳔。鱼的种类多，鱼肚的品质自然庞杂，其中以鳢鱼的鱼肚品质最高，而潮汕海丰一带的产品更称上选。听精于医道的前辈们说，鱼肚功能益气补中，早年广东富贵人生产坐蓐，讲究送燕窝、银耳、鱼肚、大乌给产妇进补。鳢鱼又别称鳌鱼，送人满月礼用鳌鱼肚，又含有贵子连生、鳌头独占意思在内，这种善颂善祷的意味，您瞧有多么深远。鱼肚当然是先用上汤喂足，然后蒜头珧柱焖妥，厚而不腻，质烂味醇，这是一道火候菜，在名家调教之下，当然异常出色。这道菜虽然不是翅鲍，但是价钱恐怕比翅鲍尤有过之，也是我所吃鱼肚中最好的一次了。

第三道菜是“龙翔凤舞”。在台湾吃石斑鱼不算稀奇，要在广九港澳，石斑可就名贵啦，尤其是老鼠斑。笔者前年在香港，老鼠斑一两，要卖二十多块钱港纸，折合台币一两要两百多元，真乃骇人听闻了。“龙翔凤舞”敢情就是肥嫩乳鸽炖石斑鱼，据董二先生解说：凡是三十斤以上的巨型石斑，是可遇不可求的。广州对这种大石斑，称之为“龙趸”，体型愈大，肉愈细润。我们今天所用龙趸，是有位船行大亨在秀色宴客，自带龙趸交厨房调制，我们是分润分享的。我们分润的这块龙趸，有八寸见方，博硕肥腴，六只酥融欲化的乳鸽，铺

在鱼肚膛上，鱼肉腴润蒸香，脂滑肉细，丝毫不带鱼腥，若不是主人先行介绍，我还当是什么珍奇异味，断然想不到是石斑鱼呢！

第四道菜是“榴房瑞彩”。广东庖人都擅长烹调海狗鱼，海狗鱼又叫娃娃鱼，用甘肃特产大粒枸杞子来煨娃娃鱼，枸杞殷红增丽，艳比榴实，用“榴房瑞彩”来做菜名，具见妙思巧想，至于鱼的脂润腴足，微得甘香，更不在话下了。

第五道菜叫“马上春风”。献岁发春，粤省春卮宴客，压桌菜为了讨口彩，所谓“马上春风”，就是生炒马鞍鳙。据说这是顺德名菜，用大条黄鳙（广东叫鳙王）去骨切片，用冬菇、冬笋猛火爆炒，要把鳙片切成马鞍形，所以叫马鞍鳙。这是一道吃火功的菜，要炒得松脆腴嫩而爽不见油，那就要看掌勺的手艺了。秀色那位女易牙，是从广州所谓四大酒家之一的“谟觞”重金礼聘而来。她在秀色只承应三菜两点，三菜除了我们吃的生炒马鞍鳙外，另外两个菜是灼响螺片、观音斋，观音斋是广州永胜庵的拿手菜。广州各大酒家，哪家也做不出这样清淳郁浥的素菜来，不知道这位女易牙用了多少心机，才辗转把烧观音斋的诀窍学到手的，可惜当天菜已够吃，没能一尝珍味。

两道点心是“粉果”和“鸡粥”，我们当天在饮啖之余，都一一尝试。早年北平东亚楼曾经趁大梁陈三姑到北平探亲之便，情商陈三姑在东亚楼示范，做了一个短时期的粉果，不谈味道如何，仅仅蒸粉果的澄粉，就与众不同。澄粉柔润晶莹，浥浥透明，能把果馅儿鹅黄衬紫，泛映无遗，尤其果皮不干不裂，不像时下酒楼做的粉果，绝无粘底露馅儿的毛病。女易牙做的粉果，跟陈三姑的粉果，可以说不分轩輊，她用耐火玻璃盘盛之上桌，琉璃映雪，美食需要美器，那比东亚楼的铅铁盘就显得古雅高华多了。后来香港陆羽居的粉果驰名港九，听说就是这位女易牙的杰作呢！

酒足菜饱之后，每人一盂金银鸡粥，这种粥是先把整只肥嫩油鸡开膛洗净之后，投入刚开锅的粥里大滚大煮，煮到两小时，鸡已糜烂，捞出褪骨连皮带肉撕成细丝（忌用刀切），另准备烧鸡半只，也去骨拆丝，再一齐放在粥锅再煮，加入酱仔姜、老油条、脆虾片、茼蒿、生抽少许，搅动一下，立刻起锅，清醇味永，分外好吃。

主人说：菜仅五肴，全部取之鱼身，这叫做“吉庆有余、年年有余”的口彩，用粥品而不用汤水，也是有讲究的，说是啖粥而不饮

汤，一年之内旅人遨游，总是雨旸以时，不会碰上雨雪载途的。这一餐春卮虽非珍奇馐饌，可是材料难求，而且各异其味。笔者曾录入《津津小记》，所以虽然事隔多年，记忆犹新。今当岁首，特地把这几样吉祥菜写出来，但愿日升月恒，年年有余。

一桌标准江苏菜

梁均默先生生前说过，国民党元老中美食专家有两位，“一位是谭组庵先生，一位是陈果夫先生。谭知味而不知养，陈则味养兼知，允推个中高手”。梁老这两句话，可以说是知味之言。

前几天跟梁实秋教授聊天，他希望我把各省各县的名菜，分门别类，撷精取华，制定出有代表性的中国菜谱来，这跟当年陈果夫先生主持江苏省时一套理想完全吻合。历来流行的菜肴，分山东菜、广东菜、江苏菜、湖南菜、四川菜等，菜式固然没有一定标准，也不能代表某一省菜的精华，尤其江苏省的江南、苏北一江之隔，不但口味各异，就是浓淡甜咸割烹方法，也迥不相同。所以果夫先生主张先从江苏省下手，他计划把江苏省辖各县有名的拿手菜汇集起来，定为“县菜”，由县菜妙饌佳肴中选出省菜，再由省菜中评选出各省精英，制定“国菜”，春夏秋冬四式，一经订定它就代表中国最高烹饪艺术。

陈果夫主政江苏时期，曾举办过一次江苏全省物产展览会，指定江苏省建设厅主持其事，镇江商会会长陆小波、中南银行胡笔江行长都是筹备委员。那次物产会规模庞大，事情是千头万绪，陆、胡二位都是商场上的大忙人，知道笔者是个馋人，所以有关遴选剔择江苏菜，属于他们两位应行负责的部分，一定邀我给他们分分劳，所以我不但躬逢其盛，而且饱饫芳鲜、遍尝美味。当时评选江苏菜曾制定三项原则：第一“是江苏省内各县众所咸知的名菜”；第二“必须江苏出产的原料，纯粹江苏的做法”；第三“要充分表现出江苏独特的风味格调”。最后经过一个多月的调配遴选，终于在物产展览大会开幕的那一天，在省府餐厅开出一桌大家精选的标准江苏菜来。

当时会场的家具陈设、花树盆景，以及茗碗樽瓿，都是请教过江苏耆宿名流，如姜堰韩紫石、苏州张一麀各位前辈加以指点安排的，所以筵宴景色都能嗅得出啍啍啾啾江苏乡土风味来。待客是采用碧螺春、雀舌、水仙、贡茶四种，都是太湖一带名产香茗。尤其阳羨（宜兴）贡茶，早在唐宋时期就列为贡品，若不是参与这次盛会，真不知道宜兴茶山还出产如此芳香甘冽的好茶呢！此外，茅山的茅丽茶、牛首山的云雾茶、无锡的惠泉茶，平日都被山上的僧道视为珍品，等闲是难得一尝的。

泡茶讲究火候和器具，但是最主要的还是水。唐人张又新把中国境内适于泡茶的水排列名次，江苏省境无锡惠山寺石泉水（第二），苏州虎丘寺石中泉（第五），扬子江焦山脚下江心泉（第七），都是上榜的名泉，可惜当时只顾饱饫茶香，忘了问问主管茶事的人，那席盛饌泡茶用的是第几泉了。

江苏佳酿有宿迁大曲（俗称“洋河高粱”）、海门的红葡萄酒、金坛的黄金酒、南翔的郁金香、川沙的绿豆烧、里下河的净流泡子酒、孝陵卫产的一种甜酒叫卫甜，五蕴七香，倒也称得上浓淡悉备。

至于菜式方面如六合鲫鱼嵌肉，南通清汤鱼翅，上海圈子秃肺，如皋火腿冬瓜盅，扬州狮子头、煮干丝、什锦酱菜，镇江清蒸鲥鱼、肴肉，南京冬笋炒菊花脑儿、小肚板鸭，枫泾红焖蹄筋，无锡富贵鸡、肉骨头，苏州酱肉熏鱼、炆活虾，常熟酱鸡、酱排骨，昆山阳澄湖大蟹，太仓酥炒肉松，江阴凤凰包鸡，淮城红烧大乌参，泰县脆鳝、烧鱼，高邮双黄咸蛋，不下三十多种盛食珍味，就是每种浅尝辄止，也无法一一遍尝。最后压桌菜是陈果老研究出的“天下第一菜”。

果老平素主张上味妙饌，除了补益身体外，还要备具色香味声四个条件，他这道天下第一菜，是先把鸡汤煮成浓汁，虾仁番茄爆火略炒，加入鸡汁轻芡，油炸锅巴一盘，趁热浇上勾过芡的鸡汁番茄虾仁，油润吐刚，声爆轻雷，列鼎而食，色、香、味、声，四者悉备，既中看又中吃。据果老阐述：“鸡是有朝气的家禽，虾是能屈能伸的水族，原料鸡、虾、番茄、锅巴四样，动物两样植物两样，植物中一红一黄，动物中一水一陆，都是对称的，同时这道菜既富营养，价又不昂，的确称得起天下第一菜。”后来抗战军兴，政府内迁，有人把这道菜叫成“一声雷”，由雷声演变成轰炸东京，想不到这道天下第一菜，后来还变成菜之时者呢！

江苏省的菜肴，固然是水陆珍异、佳肴万千，以甜咸面点来说，更是甜酥酥脆、珍错杂陈，例如淮城汤包、常州菜饼、扬州蜂糖糕、苏州枣泥饼，青精玉乳，没法一一列举。当时有人提议，把江苏出名的点心也选出十种二十种来，列为上味珍品。可是当时人手不足，时限又极匆迫，只好暂时作罢，留待将来评选。这一桌盛筵开处，每道菜都经过若干美食者品评，所以众口难同，说者各异。那一桌盛饌，遗珠漏失在所难免，或尚不足代表江苏省菜，可是现在想起来，倒觉五蕴七香其味醺醺，令人不胜向往呢！

天津独特的小吃

平津两地虽然相距只有两个多小时的车程，可是吃东西的口味，就大不相同了。天津有几样小吃北平人是懂得吃，也不会做的。

贴饽饽熬鱼

天津东滨渤海，又是南北运河、大清河、海河、新开河的交汇点，盛产鱼虾不说，而且是海味集散地，所以天津人不但喜爱吃鱼虾，更会吃鱼虾海鲜。不管有多少冗刺的大鱼、小鱼，天津老乡们夹一块往嘴里一放，不一会儿就把鱼肉理得干干净净，把鱼刺吐出来了。既然爱吃鱼，当然在烹调鱼类的花样技巧方面，都堪夸是一等一的高手。

天津卫最擅长鱼的做法，也是一般家庭常吃的美肴，就是所谓“贴饽饽熬鱼一锅熟”。熬鱼的做法很简单，主要在火候上。首先把鱼开膛，取出内脏，冲洗干净，在鱼背上斜划两三刀。下锅的鱼是什么种类，鱼的长短宽狭不同，划的刀痕长短深浅，可就凭经验，看手法的高低了。鱼收拾干净，放在酱油里浸泡，等鱼肉把咸味吃透，然后捞起把整条鱼糊上一层干面粉（北方叫薄面），放入油锅里煎。煎鱼用油多寡要恰到好处：油太多变成炸而不是煎，鱼肉焦而不嫩；油太少因为干面的关系，容易巴锅。鱼要煎成浅黄色为度，倒下酱油、米醋、甜面酱、豆瓣酱，放上葱、姜、盐、蒜、大料等作料，再用中火慢慢地熬，熬到配料全部吸入鱼肉，就膏腴鲜芳，堪供举家痛快恣餐了。

所谓贴饽饽，是用玉米面（平津叫棒子面儿）以温水糅和成团，捏成巴掌大小的饼子，趁着湿润，贴在熬鱼的锅边上盖上锅盖儿，等到鱼熬得够了火候，饽饽也就贴熟了。所以叫“贴饽饽熬鱼一锅熟”，润气蒸香，饽饽吸足了鱼鲜，香味蕴藉，虽然粗粝，也觉得分外好吃啦。在天津卫那么普及的饭食，甚至远及北通州倒也颇为流行，可是北平始终没有人仿效，究竟什么道理，真令人纳闷儿。

烙饼卷蚂蚱

“烙饼卷蚂蚱”也是天津独有的吃法，除了天津别处没听说吃蚂蚱的。卷蚂蚱的大饼，有人喜欢用大麦磨的面粉来烙，有人喜欢吃面粉掺棒子面儿的混合面烙，至于用机器洋白面烙的家常饼来卷炸蚂蚱吃，地道天津卫的人认为终归没有大麦面或是混合面来的筋道挡口呢。

天津有所谓“硬面饺子软面饼”的说法，所以和面都用温乎水，和好面先用擀面杖擀成薄饼，撒上细盐，搽好香油，撒点葱花，然后盘成螺蛳卷儿，再把它擀成饼，盘卷擀的次数越多，饼越松软好吃。

烙饼的火候更要拿捏得准：火大变成了乌焦巴弓；火小烙的时间拉长，饼让风噙干得转硬也不好吃。火候用的得当，烙出来的饼外面微焦，里面松软，才算合格。

平津所谓蚂蚱，其实就是专啃五谷的蝗虫。蚂蚱到了秋凉产卵期，一肚子都是蚂蚱子儿，公蚂蚱没人吃，专拣带子儿的雌蚂蚱，摘去翅膀，掐下大腿，专留一兜子儿的胖身子，放入油锅炸得焦黄，捞起沥去了油，撒上细盐，用葱花、酱油一拌，摊在饼上卷起来吃，天津话讲那才要多美有多美呢！

当年南开大学校长张伯苓先生，非常风趣，有时候聊天喜欢斗嘴，他说炸蚂蚱撒上花椒盐来下酒，有人请他上义顺和吃俄国大菜，他都不去。虽是句笑谈，可见炸蚂蚱是多么香酥诱人啦。

嘎巴菜

“嘎巴菜”是天津最平民化的食品，也是每天早晨男女老幼都喜爱的早点。嘎巴菜讲究好汤，至不济也得用猪骨头来熬点汤，加五香、生抽勾好了芡，盛在大锅里用文火保温。嘎巴菜是小米面、绿豆粉混合摊成的薄饼，切成二寸长、一寸宽的菱形块，然后焙干，要吃的时候，用漏勺盛着放在锅里略微一煮，稍一回软，立刻倒在碗里加上卤水、辣油、麻酱、蒜泥、香菜，就成了一碗碰鼻香热腾腾的嘎巴菜了。

战前笔者在张庄大桥元兴旅馆住了半年多，元兴旅馆的掌柜的，人称张大爷，在法租界是位有头有脸的人物，他祖上就是以卖嘎巴菜起家的。据张大爷说，早先他祖父在法国教堂前卖嘎巴菜，有位石家庄皮货老客天天来吃。有一天那位老客忽然晕倒在他的摊子前，等把那位老客连擗带掐救醒过来，敢情老客是皮货销完，遇着腥赌，一夜之间，卖皮货的银两全部输光，急气一攻心，所以就晕了过去。祖父心肠一软，给凑了几个钱当盘川，让老客赶快回家。过了两年，忽然有人给带了四个大麻袋来，打开一看全是口外特产最好的口蘑丁，口蘑熬汤比鸡汤都鲜，口蘑之中又以口蘑丁最鲜，所以价钱最贵。原来皮货老客是张家口一家大口蘑店的少东家，到天津来贩卖皮货，是家里让他出来闯练闯练的，想不到偶一涉足赌场，差一点儿客死异乡，四麻袋口蘑丁，也不过聊表感谢当年援手之德罢了。从此张家的嘎巴菜，每天就改用口蘑丁熬汤啦。人人吃了他家的嘎巴菜，都觉得除了鲜美味厚外，还带点卤煮鸡的湛香，别家卖的嘎巴菜如何能跟他家来比呢？所以不几年老张家大厦连云，也变成张庄大桥一带数一数二的富户了。

笔者吃过他家的嘎巴菜，的确与众不同，是否还用口蘑熬汤就不得而知了。

武汉三镇的吃食

武汉三镇，从历史上看，在三国时代，龙争虎斗，已是兵家必争之地。从地形上来说，地处九省通衢，长江天堑，水运总汇。开埠既早，商贾云集，西南各省物资，又在武汉集散，所以各省的盛食珍味，靡不悉备，可以比美上海。因而武汉跟北平一样，谈甜咸小吃多到不胜枚举，可是要找一家真正湖北口味的饭馆，就是湖北老乡，还不一定能指出哪家是真正湖北馆子。当年上海有一家“黄鹤楼”，现在台北有一家“京殿”，据笔者所知，正式挑明是鄂省口味的，也不过仅此三两家而已。

汉口青年会对门有一家三层楼的饭馆，叫“大吉春”，楼宽窗明，大宴小酌，各不相扰。整桌酒席是江浙口味，小酌便餐则潮汕淮扬兼备。潮州厨师做鱼翅是久负盛名的。大吉春的大虾焗包翅，一般吃客都公认是他家招牌菜，鱼翅发到适当程度，用火腿鸡汤煨好，然后再用明虾来焗，翅腴味厚，虾更鲜美。当时青年会总干事宋如海非常好客，遇有嘉宾莅临汉皋，总是信步到对门大吉春小酌，虽然是小吃，他经常喜欢点一只大虾焗包翅。那时物价便宜，所费不多，小吃而用包翅算是够体面的了。梅县谢飞龄兄当年任大智门统税查验所所长，他说：“想不到在汉口能吃到真正的家乡（潮汕）菜，真是件不可思议的事。”

“蜀腴”，顾名思义当然是四川口味的菜馆，老板刘河官是四川成都觞园少东家，出川到汉口来闯天下，想不到一炮而红。民国二十年左右，在汉口请客吃川菜，非蜀腴莫属。后来河官年事渐高，就不大亲自上灶掌勺啦，可是遇有知味之士，他还是抖擞精神，不吝一显身手。

他最拿手的菜是水铺牛肉，据说是跟家里一位老佣人学的。他先把两分肥八分瘦的嫩牛肉，剔筋去膜，快刀削成薄片，芡粉用绍酒稀释，加盐、糖拌匀，放在滚水里一涮，撒上白胡椒粉就吃。白水变成鲜而不濡的清汤，肉片更是软滑柔嫩，比北方的涮锅子又别具一番风味。这道菜，肉要选得精，片要切得薄，作料要调得恰当，水的热度更有关肉的老嫩，看起来虽然简单，可是做得恰到好处还真不容易。笔者在蜀腴吃过一次后试做了几回，不是肉老，就是汤里沫子多，始

终没摸到这道菜的窍门。后来来到台湾，才知道张大千先生府上也善制水铺牛肉，并且将其列为大风堂名菜之一。

蜀腴的青豆泥也是别处吃不到的一道甜菜。这道菜先把青豆研得极细成泥，脂油、白糖熬成糖浆，然后把豆泥混入，速炒带搅，渐渐把泛在上面的浮油滤净起锅，用大瓷盘子盛起上桌，翡翠溶浆，细润柔香。这个菜看起来不烫，可是不明究竟的人，吭哧一口不单嘴里起泡，甚至咽下去还觉得胃肠火辣辣的呢，所以这道菜只能用盘而不用盅碗，就是利于早点散热，不会让客人把舌头烫了还有苦说不出呢！记得闽台菜都擅长做八宝芋泥，有一家菜馆用中海碗盛芋泥上桌，愣是把一位女宾烫得直叫唤，宾主同感尴尬，堂倌更是不知所措，岂不是大煞风景。

汉口满春有一家福建酒馆叫“四春园”。他们自夸灶上掌勺的头厨是从福州广裕楼重金礼聘来的，广裕楼在福州，可算首屈一指的饭馆，从前有句俗语：“到福州没吃过广裕楼的菜，算白来一趟。”可见广裕楼在福州牌匾有多硬了。不管四春园的大师傅是否真是广裕楼出身，可是做了几道福州菜，确实花样翻新，特别清爽。当年笔者最爱吃他家的白片鸡，这道菜他们真能不惜工本，成年留有一锅老母鸡的炼汤，然后把两斤重未下过蛋的雏鸡收拾干净，放在大锅炼汤里盖严煮熟，连锅放凉备用，等上菜的时候才开锅拆鸡切片，装盘飨客。原汤原汁，自然是腴润味纯，比一般饭馆的白片鸡，放在白水里煮熟，立刻登盘荐餐的味道，自然是有天壤之别了。

另外有道蒜瓣炒珠蚶，珠蚶选得大小一致，猛火快炒，鲜腴鱼嫩，拿来下酒，隽美之极。当年武汉绥靖公署办公厅主任陈光组，最爱吃珠蚶里的蒜瓣，我们有时同去，蒜瓣炒珠蚶必定要加双份蒜瓣，他专吃蒜瓣，我专吃珠蚶。何雪公（成浚）常笑我们说：“古人有同床异梦，你们两人可算同餐异味了。”何、陈两位现在都做了古人，想起这句笑谈，令人有不胜今昔之感。

民国二十年左右，武汉几乎没有广东饭馆，后来汉口开了一家冠生园，跟着武昌也开了一家冠生园分店。广东菜时鲜以生猛是尚，一般菜肴一向讲求清淡味永，绝少辛辣，可是武汉地接湘赣，嗜辣程度不逊川贵，冠生园特地为嗜辣客人研究出一味辣椒酱，既宜啜粥更适健饭。原本冠生园早晚两市，辣椒酱本是配碟不计价的，后来反而变成每桌必要的招牌菜，甚至有人还要买点带回家去品尝呢！

我因为不时光顾冠生园，跟这家主持人阿梁渐渐成了朋友。有一天阿梁特地请我去消夜，吃正宗鱼生粥。他说吃鱼生一定要新鲜鲩鱼，把鲩鱼剔刺切成薄片，用干毛巾反复把鱼肉上的水分吸取干净，加生抽、胡椒粉，放在大海碗里，然后下生姜丝、酱姜丝、酸姜丝、糖浸薑头丝、茶瓜丝、鲜莲藕丝、白薯丝、炸香芝麻、炸粉丝、油炸鬼薄脆，才算配料齐全。然后用滚开白米粥倒入搅匀，盛在小碗来吃。粥烫、鱼鲜、作料香，这一盅地道鱼生粥，比此前所吃鱼生粥，味道完全不同。来到台湾后，所有吃过的鱼生粥，没有一家能赶上阿梁亲手调制的鱼生粥的味道，醺醺之思，至今时萦脑海。

醉乡是一家云南口味的饭馆，虽然只有一间门脸儿，不十分起眼儿，可是楼座宽敞豁亮，开二十桌酒席都不成问题。现在台湾的云南馆子，最早有金碧园，后来又开了人和园、昆华园、纯园，巧在所有台湾的云南馆子一律用“园”字做招牌，是巧合呢，还是云南朋友对“园”字特别偏爱。

现在一进云南饭馆，大家都要点个大薄片，在台湾大薄片似乎成了滇菜的招牌菜了，好像吃云南馆子不点个大薄片，人家会以为你是“怯勺”似的（北平语“傻瓜”的意思）。不过当年的醉乡虽然是云南馆子，可没有大薄片，因为早先大薄片是云南乡间粗菜（所谓庄户菜），后来由李弥将军誉扬提倡，才大行其道的。

醉乡的过桥米线特别够味儿，米线其实就是米粉，不过他家米线是出自厨房大师傅手艺，不是杂货店出售的一般米粉。好米线柔滑绵润，不韧不糟，吃到嘴里非常爽口。吃米线的肉片、鸡片、腰片、鱼片都要刀功好，切得飞薄，韭菜、笋丝、青菜也要摘得嫩、切得细。汤一起锅一定要用碗盛，而且碗要高边深底，才不容易散热，保温度高，肉片、蔬菜在滚汤里一烫就熟，才能鲜嫩适口。醉乡所用烫米线的碗，都是仿云南盛米线的汤碗，在江西景德镇定烧的，碗牙儿耸直而高，碗底深，碗足厚，盛上滚沸原汤，因为聚热的关系，肉片、菜蔬一烫即熟，端起碗来吃，且不烫手。当年沪上名伶小杨月楼，应邀到汉口来演唱，对于醉乡的过桥米线非常欣赏，期满回沪，广为介绍，所以上海男女名角，到汉口来演唱，都要尝尝醉乡过桥米线，吃过之后无不交口称誉。

炸脑花也是云南馆子一道特有的菜。醉乡的炸脑花，先把猪脑上的血丝筋络剔得干干净净，用黄酒泡上几小时，然后漉尽酒汁，鸡蛋

打松加调味料，猪脑蘸蛋液入熟油炸黄起锅，入口之后，隐含糟香，用来下酒，比诸炸龙虾片，别有不同的风味。

醉乡的宣威饼也是他家拿手的点心，饼里所用火腿，都是云腿，选材货真价高，可是面对每天专门前去订做宣威饼的人，还是供不应求呢。

沁园是一家宁波人开的饭馆。笔者旅居武汉的时候，有一个十人餐会，每月聚餐一次，十人轮流主持，餐费均摊，最主要的是每月要换口味，避免雷同，要吃不同省份的饭馆。恰巧有一次笔者轮值提调，有位会友倡议要吃牛鞭，当时在汉口，沁园的红烧牛鞭是颇著盛名的，于是订座订菜特别点一客红烧牛鞭。这道菜笔者从未尝过，既然众谋咸同，只好开一次洋荤。据沁园老板说，这道菜一共炖了十多小时，有入口欲化的感觉才算到家。一大盘牛鞭，筋柔皮烂，其凝如脂，膏润甘肥，可称冬补隽品，后来在宁、沪都曾吃过这道菜，好像都赶不上沁园做的腴美。

汉口宁波里对面，有一家面馆叫乐露春，三间门面，都是竹障席篷，汉口暑天酷热，加上傍晚江水蒸发，更是令人郁闷难耐。乐露春栏槛通风，藤椅当阶，比一般屋顶花园都凉爽宜人，所以夏季的乐露春傍晚到午夜总是宾客常满的。他家各式面点均备，但以卤鸭面最出名，据说他家老卤已近百年，所以卤出来的鸭子汁浓味厚。喝酒的朋友，只要说拿个酒来，四两白干，卤鸭碟装老卤加二，酒喝够了，他才来面。鸭卤浇在面上一吃，不但津津有味，而且所费不多，是凡在武汉住过的老饕，大概没有不曾光顾过乐露春品尝卤鸭面的。

靠近新市场有一家专卖面食小炒的保定馆，他家有两样最拿手的面食，一是满天星的疙瘩汤，一是花素锅贴。北平一条龙、都一处，都是以疙瘩汤出名的。这家保定馆搓出来的疙瘩细如米粒而且柔软。南方讲究汤水，汤清味正，似乎比北平一“龙”一“处”，疙瘩细小，汤更高明。至于花素锅贴，馅儿精细不说，皮的厚薄、锅贴大小、铛上的火候都能恰到好处。离开汉口后无论在什么地方，一吃锅贴，总觉汉口保定馆的花素锅贴应当列为极品锅贴。

汉口近郊硚口的武鸣园，那是专门吃河豚的地方，虽然坐地湫仄，可是一到河豚上市，百年老汤，汤滚鱼肥，连当年财政部部长宋子文，这个最考究饮食卫生的人，也要光顾尝鲜，并且不时称道赞

美。可惜抗战期间，敌机轰炸武汉时，武鸣园不幸中弹，一代名园顷刻化为灰烬，武鸣园河豚只能令人回味了。

听李木斋世丈讲：“前清湖北是督、抚不同城的，巡抚坐镇武昌，总督驻节汉口。汉口水路交通輶轳南北，通商开埠华洋荟萃，形形色色的茶楼酒肆，自然是争胜炫奇、鳞次栉比。而武昌是省会所在，官场酬应迎送频繁，也很有几家院宽室明，足够大宴小酌，类似北平饭庄子一类排场的酒楼饭馆。可是辛亥革命以后，饭食业全都集中汉口，武昌的大饭馆生意萧条日趋没落了。”

到了民国二十年，武汉大水之后，武昌比较像样的饭馆恐怕要算蜀珍了。蜀珍雅座四壁丹漆彩绘，挂有不少川籍名流的书画，他家小吃相当精巧，酒席也够气派。

笔者好友汤佩煌兄最爱吃这家的肝膏汤，据蜀珍大师傅说，做一份肝膏汤要准备鸡蛋三个，中号土鸡一只，上等猪肝十二两，葱、姜、盐、酒、白胡椒粉、细菱粉各少许备用就够了。先把猪肝刮成细泥，鸡蛋打碎起泡，土鸡煨成汤去油打清。先盛出一三红碗晾凉，锅里留下一三红碗鸡汤小火保温。葱、姜切成细末，与肝泥搅和，加细盐及酒，连同打碎的鸡蛋一齐放入已经晾凉的鸡汤里搅匀，然后把搅匀的肝泥用纱布漏去渣滓，放在笼屉里蒸十五分钟至二十分钟。此时肝泥已经凝而未固，用竹签试戳，竹签上不留血迹即可。肝膏蒸好，适量盛入用开水烫过的瓷水盘或水碗里，立刻把火上滚开的清鸡汤，慢慢浇在肝膏上。此时肝膏越细越嫩，越容易被热鸡汤冲裂破碎，那就要看个人的手法了。一碗精致肝膏汤，汤清膏细，不但吃到嘴里滑香鲜嫩，而且看起来宛如一块猪肝石放在清澄见底的笔洗里一样明澈。

笔者只有在几位讲究饮饌的川籍亲友家吃过这样的肝膏汤，在饭馆里所吃，蜀珍算是头一份儿了。至于他家的干煸牛肉丝，外焦里嫩，酥而不柴，最妙的是干松不油，一碟吃完碟底绝不汪油，这跟北海仿膳的炒肉末可称南北双绝，有异曲同工之妙啦。

民国二十二年夏季，武汉多时不下雨，入晚汉口就像大蒸笼一样，溽热无风，不到天蒙蒙亮不能入睡。武汉闻人方耀庭（本仁）先生说，武昌黄鹤楼前，他有一所别墅，冬施棉衣，夏舍暑药，有两位老人家经管，叫积善堂，非常凉爽。方先生约我过江小驻消夏追暑。堂在半山，背山面江，房宽廊阔，四面通风。两老一位是从前武昌府

的都司姓萧，一位是江夏县的班头姓陶，两位久历沧桑，人都非常清蔚开爽，没事的时候闲话当年，彼此颇为投缘。

有一天，他们买了一种酥饼请我消夜。据说这种饼是姑嫂两人研究出来的，既无店铺又没有名号，她们只是批发给小贩串胡同叫卖，大家叫它“姑嫂饼”，后来被附近文华中学的学生发现，大家都非常欣赏。酥饼白色酥皮，只有烧饼一半大小，却要卖烧饼同样价钱，入口酥松微有甘香，可惜就是太不经吃，三口两口就一只下肚。文华中学在武昌算是教会学校里的贵族学校，学生休假回家，时常大批购送家人亲友，于是其名大噪，姑嫂饼被叫成“文华饼”，原来的名字姑嫂饼反而其名不彰了。文华饼的好处是松脆香腴，酥而不糜，跟山东曲阜的状元饼极为相似，体积方面状元饼稍大、文华饼更为小巧而已。

笔者在读书时期就听舍亲蔡子壁时常慨叹说，北平样样都好，就是吃不到像武昌谦记那样滋味浓郁的好牛肉汤，当时很想将来有机会到武昌，尝尝谦记牛肉到底如何好法，值得鄂省同乡这样念念不忘。等后来自己到武汉工作，因为公务匆忙，反而把这件事忘了。有一天清早，都司老萧问吃过谦记牛肉没有，才跟他去饱餐了一顿。

谦记牛肉开在武昌的青龙巷，蓬牖茅椽，门口没有牌号，毫不起眼儿，若不是有识途老马，谁知那就是大名鼎鼎的谦记呢？他家是父子女家庭化的小吃店，老板管钱，老板娘掌灶，小老板担任堂倌，姑娘管理杂物，一家四口，熙熙融融。屋子虽然破旧，可是桌椅板凳天天用碱水刷得一干二净，匙箸盘盅更是没有丝毫油星儿。每天一早还没开堂（北平叫挑幌子），就有人排队等待啦。因为店里不宽敞，只能放下两大一小三张方桌，前往吃客都要拼桌并坐，充其量也只能坐十多位客人。老友刘孟白家住汉阳，是谦记老主顾，他不叫谦记而叫它“两张半”，就是因为它家只有两张半方桌而起的诨名。

谦记卖的牛肉绝对是黄牛肉，民国二十年武汉大水，有几天买不到黄牛肉，他家宁可上板儿暂停营业，也不会掺点水牛或杂种牛肉冒充黄牛出售。最初每天以三十斤牛肉卖完为限，因为生意越做越兴旺，每天向隅的人实在太多了，才增加为五十斤。他们说每天卖的牛肉，够一家四口的嚼裹儿（生活的意思）就得啦，为酬谢各位吃客的捧场，才勉为其难加到五十斤，再多忙乎不过来反而耽误主顾了。谦记的牛肉好在不用大火，炖的时间又长，所以肉炖得特别烂，比起上海弄堂牛肉汤尤有过之。谦记牛肉还有一项独特作风，就是盛牛肉一

律用瓷盅而不用碗，据说是盅比碗保温，吃牛肉的汤一定要滚热，稍凉就有膻气，就影响鲜味了。谦记牛肉肌理滑香，吃时不觉有渣，汤清味正，不放味精，所以吃完不觉口渴思饮。

谦记因为供量有限，只卖早市，当年乾旦徐碧云在老圃组班演唱时，最爱吃谦记牛肉，可是他有阿芙蓉癖，起不了早，只有辛苦跟包过江买回住所去吃了。有时候我们看见徐的跟包崔二拿着罐子在谦记排队，那是他们老板想喝谦记的牛肉汤了。

武昌都司巷转角有一家饺子馆，专卖水饺蒸饺，现在台湾各地到处都有饺子馆，可是当年在武汉专门卖饺子的饺子馆还不多见呢！这间饺子馆门面只有一间，店名“盛发”，可是大家都叫它胡驼子，跟人打听盛发饺子馆，不是左近的店铺，还没人晓得呢！店主胡驼子的父亲在张之洞两湖总督任内当过哨官。胡驼子生下来就是罗锅，既失官仪，假如吃公事饭也难得让上人见喜。因为他不时跑内宅，张是南皮人，每餐少不了面食，他偷偷学会了蒸烫面饺儿。一种素馅儿，虽然是菠菜小白菜普通蔬菜为主，可是剁得其烂如泥，碧玉溶浆，好吃又好消化，里头究竟加了些什么配料，他就秘而不宣啦。一种荤馅儿，皮薄汁多，跟淮城汤包颇为近似。胡驼子得了父亲的秘传，就可以卖烫面饺儿维持生计了。萧都司跟胡驼子的父亲是同参弟兄，曾经带我到胡驼子饺子馆吃过，他家素蒸饺玉粳新齏，浥润清鲜，真让人吃过还想再来的吸引力。有人说安庆江万里的蒸饺最好，合肥蒯若木丈批评江万里的饺儿油嫌稍重，比起胡驼子来还稍逊一筹。蒯是美食名家，所加评语当是的论。至于他家肉馅儿蒸饺，一包卤汁腴而不膩，跟上海怡红酒家的灌汤饺滋味在伯仲之间，可是价钱方面就廉宜多了。

菜薹上市的时候，胡驼子还兼做红菜薹的罐头来卖，外销远及平津沪宁，甚至关外山陕，也有人来函邮购。武昌洪山出产红菜薹，清鲜甘冽，本来久负盛名，可惜菜蔬容易发霉无法及远。当年张香涛拿来馈赠京里亲贵的红菜薹，源自幕府里一位师爷想出来的一个妙法。先将菜薹摘去败叶，然后把接近菜根的部位，在滚热的香油里一浸，放入干净铁罐内固封，可以保持半个多月不会霉烂，色香如新。到了菜薹上市，因为是独家生意，一个菜季，入息也就很可观了。有一年奉军旅长刘多荃到武汉公干，正赶上红菜薹大市，他就一口气在胡驼子处买了上百罐红菜薹，带到平津送人，得之者用腊肉来炒，无不视

同珍异。听说当年少帅张汉卿对于湖北洪山的菜薹也有偏嗜，每年都要派人来武汉，采购若干携回供饷呢！

笔者在武汉工作五六年，那里著名的菜肴，或是独特的小吃，虽不能说遍尝，大概也吃过八九。北伐之后，武汉三镇财经商业渐渐移向汉口，谈到吃食，简直味兼南北，媲美沪宁。武昌方面对于饮饌，虽然日趋式微，可是有些独特小吃，如果碰上识途老马推介引导，还是不乏一尝异味的机会呢！



唐鲁孙 著

什锦拼盘

广西师范大学出版社

•桂林•

图书在版编目（CIP）数据

什锦拼盘 / 唐鲁孙著. —2版. —桂林 : 广西师范大学出版社,
2013.1 (2018.3重印) (唐鲁孙作品集)

ISBN 978-7-5495-2701-4

I. ①什… II. ①唐… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第236809号

广西师范大学出版社出版发行

广西桂林市五里店路9号 邮政编码: 541004

网址: www.bbtpress.com

出 版 人: 张艺兵

责任编辑: 孟志成

特约编辑: 苏本

装帧设计: 苗倩

制 作: 陈基胜

封面刻章: 章圣晓

北国江南燕山北

唐代诗仙李太白，在他《北风行》诗里说：“燕山雪花大如席，片片吹落轩辕台。”描写塞外风雪，凛冽苦寒。想不到就在燕山之北，却有一座名城，冬不酷寒，夏宜避暑，这就是久为众口交誉的“北国江南”承德。考诸典籍，这座名城在元明时代是默默无闻的，到了康熙年间才鸠工聚材，在这里修建了一座名园“避暑山庄”和“溥仁”、“溥善”两座佛寺。到了乾隆时期，又相继修建了九座寺庙。而康乾两帝，以及后来几代皇帝，每年总要有近半年时间住在那里。咸丰龙驭上宾，肃顺等阴谋夺权，慈禧跟恭亲王奕訢叔嫂秘议里应外合，不动声色弭平巨变，都是在承德行宫完成的。实际上，承德行宫俨然是清代第二政治中心，所以才名播遐迩，中外咸知。

往返京师朝发夕至

康熙、乾隆两位都是清朝聪明天亶的皇帝，何以要在荒凉的塞上经营别院、兴建寺庙呢？那就不能不佩服他们的高瞻远瞩，烛照万千了。

清朝在入关之前就已经跟蒙古结成联盟，成立蒙古八旗军。自从底定中原建都北京之后，从康熙二十年，起，每年初秋都要由蒙古的王公亲贵轮流陪同到内蒙古“翁牛特”和“喀喇沁”等部落牧地木兰围场去狩猎。一方面怀柔远人，同时还有了解民情、加恩各藩、理疆备边的含意。康熙在塞外选中木兰围场这块大草原，每年大举行围射猎，还有整军经武、扬我神威，使蒙古各部畏威怀德不敢有二之意，并非完全为了个人享乐。清朝皇帝从京师出发，由古北口到围场一共有大小行宫十九处。由于承德地方“形势融结，地实坚美”，去京师驿递奏章，朝发夕至，综理政事与在宫内无异，所以在承德大兴土

木，建立大型离宫。康熙为了笼络蒙藏各族部落，当然就要崇敬这些民族信奉的喇嘛教，于是在离宫之外，又开始兴建外八庙。

避暑山庄是中国皇家最大的一座园林，面积广袤达八千四百余亩，周围的苑墙就有十多公里，内分宫殿区、湖泊区、山岳区、平原区四个部分。园内有康熙题的三十六景，后来乾隆又续题三十六景，一共是七十二景。

宫殿区是皇帝每日临政、举行庆典和避暑消夏的地方，位于园的南端，完全是传统式宫殿建筑。正宫是皇帝居住的主要宫殿，皇帝身居九重，有九五之尊，所以要有九层院落。大门叫“丽正门”，有乾隆御笔题字匾额，这座门内才是外午门、内午门两重宫门。内午门又叫“射闕门”，是皇帝校射的地方，门上匾额康熙御笔“避暑山庄”四个大字。康熙不像乾隆到处题诗留字，大字尤为难得。门前一对铜狮子雄踞左右，威猛生动，工艺精良，比三大殿、颐和园的铜狮子都精细岐嶷，是清宫里最精湛的一对。据说熊秉三任热河都统时，曾经打算把这对狮子搬走，可是雇了若干工人，丝毫没能移动，只好作罢。正殿叫“澹泊敬诚殿”，是臣下启事、外藩觐见处所。

古柏荫天苍劲挺秀

乾隆四十五年七月，班禅活佛自西藏到承德来朝，就是在此殿跪请圣安的。乾隆因班禅来朝，以两个月时间学习藏语，居然字正腔圆。班禅本佛不拜佛原则，本来不准备跪拜的，临时慑于天威咫尺，不知不觉屈膝行了跪拜礼。正殿以北是依清旷殿，内有乾隆御笔“四知书屋”，是皇帝在举行庆典前后宴居休息所在，只有重要近臣才能得到在此屋被召见的殊荣。院内古柏荫天，苍劲挺秀。皇帝寝宫叫“烟波致爽殿”，殿宇壮阔、满室缥缈。皇帝御榻设在西套间，床后设有暗门，通往秘密夹道。如果遇有什么危险，皇帝可以从暗门进入走避。据说咸丰皇帝在烟波致爽殿病榻临终弥留时，慈禧就是从这道暗门溜进去，躲在帐子后面，偷听咸丰遗诏后，才策划回京夺权的。

松鹤斋在正宫以北，原是皇太后颐养的地方，紫翠丹房，幽帘清寂，廊腰回纒，便于皇帝晨昏定省。靠近松鹤斋有万壑松风殿，康熙常在这里批阅奏章，引见臣下。乾隆幼年来到山庄，就曾随祖父住在此处读书，后来御极，怀念圣祖对他的恩宠，因而赐名“纪恩堂”。出殿而北，循青石磴道而下，就进入湖泊区了。

湖泊区中间是芝径云堤，往北是如意洲，云水澄鲜，林木明秀，湖区景色，全收眼底。如意洲是湖里最大岛屿，正宫未盖好之前，康熙每年驻蹕承德，就住在这里处理政务。洲上有座无暑清凉殿，璇台渌水，紫殿金铺，潭澄玄镜，茂阴参天，可以说是天人佳境。延熏山庄是如意洲上的主殿，馆宇敦朴，不雕不饰，启北户、迎熏风，别是一番清雅风趣。

在举行小型庆典时，有时也在这里赐宴扈从大臣。如意洲西北有小岛叫“青莲”，有一小桥使洲岛相通，乾隆仿嘉兴烟雨楼，筑楼其上，亦名“烟雨”。每届夏雨，云水茫茫，楼台烟雨，宛如身在江南。从“万壑松风”沿湖而东，又是另一条入湖通道。经过“卷阿胜境”、“水心榭”风景多处，最初都是驻足小憩之地，后来乏人管理，只剩下些假山乱石而已。由水心榭而北，绿阴交荫，紫曼丹萸，中有月色江声殿。此处为四合院格局，回廊连接；廊庑四达，白石清泉，清风习习，是皇帝读书的地方。再往北，地势起伏，高岩四合，在最高处仿镇江金山寺，建有一幢三层六角形的上帝阁供奉真武大帝、玉皇大帝；最宜登临远眺，欣赏波光岚影、云烟万状的无边佳景。

绉荷出水珠药盈房

沿东岸上溯可达湖北隅的热河泉。在东北塞外，温泉不多，此泉温度尤高。当深秋九月菊花盛开之时，因为湖水温润，绉荷出水，珠药盈房，看的人都认为菊荷竞爽是一奇景。沿湖西北岸有五座方亭，檐牙高啄，金霓耀彩，比北海的五龙亭还要壮观。亭的北面有一望无际的平原，高柳千章，芳草如绣，乾隆书碣为“万树园”。据说当年密林之内麋鹿徘徊，禽鸟翱翔，草丛之中赤狐野兔出没无常。

这里是皇帝举行“大蒙古包宴”看烟火、观马技，接见各族首领和外国使节的地方。所以大蒙古包圆顶厚缙，幄帘重重，左右星罗棋布，还有几座小圆帐篷，是王公使臣休息的地方。乾隆四十五年，皇帝曾在此处跟班禅和韩国正使看烟火，后来又在此处接见英国使臣马戛尔尼，以致英使回国后所写回忆录误会大清国皇帝住的是蒙古包。清代四大藏书楼之一的文津阁就在万树园之西，清代开设四库全书馆，馆内网罗了五百多位饱学之士编纂校抄，历时十年，一共抄成《四库全书》四部，其中一部就存在文津阁。后来历经兵燹战乱，其

中三部已散佚或损坏，只有文津阁这部，送归北京图书馆保存，算是硕果仅存的文化瑰宝了。

山岳区在避暑山庄占地最广，约为全区五分之四。这是一脉自然山峦，中国古代造园匠师们巧妙运用因山为园的手法，把整个山岳区天然峡谷沟峪规划为四条路线，和山麓湖滨的几片风景区连为一体。最北一条山沟叫松云峡，峡中古木参天，峰峦如削，东侧有一方亭，雪后登临，远望“南山诸峰”，皎然寒玉，皓洁素凝，因名“南山积雪”。在它北边山坡上遍植枫树，叶茂阴浓，托衬出一片枫叶红于二月花的美景。

几经曲折就到了锤峰落照亭。在傍晚日落之前，从亭中遥望东边的磬锤峰挺立天际，是避暑山庄重要的借景。在乾隆时期，每年临幸热河，逢到重阳佳节，皇帝总要亲奉太皇太后到这里登高侍膳。由于它的形象奇突，在民间传说着许多神话，说很久以前，有两位仙人来到承德，被承德人的勤劳淳良感动，临走时把个金棒槌插在山顶，从此承德变成山明水秀的福地。从松云峡到锤峰落照亭，可以饱览山区千山万水无限风光，皇帝处理万机之余，偶或心慵意懒，来此啸傲一番，决疑定难，一切自然都能迎刃而解了。

建庙勒碑乾隆题字

热河的外八庙计为溥仁寺、溥善寺（今已不存）、须弥福寿之庙、殊象寺、广安寺、罗汉堂、普乐寺、普陀宗乘之庙、安远庙、普宁寺、普佑寺十一座庙宇。为什么叫外八庙呢？因为这些庙分为八个部分，乾隆时代划归北京雍和宫管辖，又都分布在避暑山庄外围，所以叫外八庙。

普乐寺是乾隆三十一年特为哈萨克·布鲁特民族首领来朝觐而兴建的。其主殿旭光阁中有大型立体曼荼罗，是喇嘛教闻名世界的佛像造型，除西藏外，是内地仅有的一个。

安远庙是乾隆二十九年仿伊犁固尔札庙而建的。盖庙之时是由一位太监的族人承包，有偷工减料的地方，监工人员也不敢据实复验陈奏，所以现在只存主殿普度殿，正中供绿度母佛像，墙上画有佛教故事，庄严而带神秘感。绿度母是藏人最信奉的法力无边的大佛，据说安远寺绿度母像更具无上威力，每年总有若干信徒从西藏远来膜拜。

河西岸仅存的庙宇有：普宁寺，占地达三公顷，在外八庙中仅次于普陀宗乘之庙。一进院落，有一座石栏环护，重檐琼构的碑亭。碑文用汉、满、蒙、藏四种文字把建庙经过详述勒石，据说四种文字胥出乾隆御笔，所以特别名贵。中间主殿大乘阁里面三层拱檐，外面六层屋檐，五个尖顶，是模仿西藏桑鸢寺乌策殿而建，殿中供奉二十二米高的千手观音菩萨像，大佛的腰围有十米，重达一百一十吨。在大殿底层，只能看到佛的腿部，要登上三楼，才能平视佛的头部。这尊佛有四十二条手臂，每个手掌中有一只眼睛，他的头顶上，还有一座小佛——无量光佛，据说是佛的师傅。大乘阁象征须弥山，是佛住的所在。四外有四大部洲和八小部洲，这种传说，曾见诸古典小说《西游记》。另外殿的周围，有白、绿、红、黑四座喇嘛塔：白塔中保存着松赞干布文物，绿塔埋有若干宝藏，红塔下埋着佛的舍利，黑塔埋着西藏地区原始本教经典。

正北普陀宗乘之庙，是承德各庙宇中规模最大的一座，占地二十二公顷，从乾隆三十二年始建，到三十七年完工，形势完全模仿西藏拉萨布达拉宫。庙的山门像一座城楼，崇墉屹屹，气势雄壮，走进山门里就看见一座琉璃牌坊，金饰鳞鬣，虬龙蜿蜒，随着地势高低，又建了若干喇嘛塔，在最后山坡高处，耸立着大红台。

大红台位于高十七米用花岗石和砖砌成的白色石台上，外观有七层，里面实际有一圈三层高的群楼。大红台高逾二十五米，外面抹成红色。中部和顶端有栱椳复叠的琉璃佛龕，巍峨庄严，雕檐隐天。登上白台，站在大红台脚下，更感到气象不凡，回首东南远处，九天楼阁，琳宇梵宫，此身如在仙境。进入大红台，可以清楚看到周围三层倒塌群楼及残痕，有的木柱还遗留在墙中。红台的中央有座方殿，叫“万法归一殿”，屋顶涂金异兽，翠瓦金铺，在阳光照射下，闪烁灿烂，蔚为奇观。殿中罗列大小不等半跏趺坐无量寿佛铜像，反映乾隆建此庙是为他慈亲祈福祝寿的。在此庙东邻的须弥福寿之庙是乾隆四十七年他七十寿辰，为了迎接班禅六世来热河祝寿兴建，作为班禅行宫的，建筑布局完全模仿日喀则的札什伦布寺。由此可知，清朝康乾时期怀柔远人，对于边疆民族是如何羁縻笼络的了。

依稀揣摩当年胜景

抗战胜利笔者于役北票煤矿时候，忽然接到热河高等法院传票，说是热河税捐处控告北票煤矿延误不缴纳煤类税收，限日报到出庭应

讯，这类事自然是由财务处负责。笔者于是带了一位姓鲍的科长，前往承德应讯，当庭把接收煤矿后函请税捐处函告税则法令的公文呈庭核阅，结果税捐处查出是他们新旧处长交接时，把各国营事业这类查询如何处理缴税公文的函件没有答复就糊里糊涂归了档啦，税捐处查明属实，自知理亏，赶忙一面撤回告诉，一面到旅馆表示歉忱。接谈之下，那位处长是笔者世侄，经他挽留，既到承德，应当逛逛热河行宫。而与我同去鲍科长的尊人，晚清时期在行宫当过差，家里还存一份热河行宫全图，按图而行，虽然有些地方宫花萋冷，城阙生尘，总算保管得大致不差，依稀还能揣摩得出当年胜景。

光阴弹指，一瞬又是三十多年，灵台缥缈，历经世事，北望云天，遥想满山烟草，云冷苍梧，令人不敢想象了。

从尚方宝剑谈到王命旗牌、遏必隆刀

台湾三家电视台上演的古装连续剧，时常有八府巡按代天巡狩，钦赐尚方宝剑的热闹场面出现，这无疑是受了京剧的影响。究竟有没有尚方宝剑，倒是一个有趣味的问题。

尚方宝剑古已有之

夷考历代史籍，只有《汉书》上有一段“成帝时槐里令朱云，上书愿借尚方宝剑斩佞臣张禹”的记载，明朝诚意伯刘基的诗文集里也屡屡提到尚方宝剑。对于京派按察各地的钦命人员，汉代有代天巡狩的刺史，明代十三省有一巡按御史，这些钦差是否赐有尚方宝剑，对于元恶大憝可以先斩后奏，《汉书》、《明史》虽然都没有明文记述，可是从刘汉到朱明，尚方宝剑这个名称，古已有之，是毫无疑问的了。

王命旗牌权威赫赫

清代职官没有巡按设置，各省则设有巡抚，那等于现在的省主席，是地方行政长官，跟巡按性质完全不同。清代在建国之初仍沿明制，时常有钦命大臣巡察各地，那是为了兵燹之余，洞察民隐，抚辑军民的，并未树立专圻，更未拘于品秩，只是选贤任能，搜隐阐微，差毕复命，属于临时差遣，不是固定常官。后来因各省军政繁剧，为总督军务遂为定员。朝廷为了增加其生杀大权，壮其威势，每赐有王命旗牌，凡屡犯死囚，须立即处决者，得拜王命旗牌便宜行事。在督

抚衙门，“请王命”是一桩极为慎重的大事，在押死囚因为询供定讞，督抚朝衣朝冠，取出王命旗牌焚香叩拜之后，立刻推出处决，不必等到奏准之后再行刑。据说当年慈禧宠监安德海下江南造龙衣，一路上招摇撞骗，在山东境内被巡抚丁宝桢缉获。丁宝桢就是请出王命旗牌将安德海就地正法的。

舍亲札克丹是清封世袭罔替的铁帽子公爵，每年农历六月初六如果是晴朗好天，他一定在府里银銮殿的月台上，把家藏御赐的金甲戎辂、鞍勒衔辔以及服玩珍奇晾晒一番。除了令旗令箭（跟戏台上道具大同小异，只是尺寸稍大，制作精细扎实）外，最引人注目的就是王命旗牌了。王命旗是蓝绸子缝制的，二尺五寸见方，镶有五分宽黑缎子边，两边都是用金线绣的满文“令”字，下方正中钤以兵部朱红大印，这是清代最早的王命旗。到了咸同年间，曾国藩以钦差大臣讨伐洪秀全，朝廷所赐的王命旗虽然加绣汉文“令”字，可是比起开国时代的王命旗就草窳简陋多了。王命牌，圆形，大有一尺二寸，是榉木制的，朱漆髹金，环以龙纹，金镂列彩，璎珞灿烂，正中也漆上满文“令”字并烙上兵部大印，悬在一枝八尺长丹虬赤缨镂金血档的镗铁鎏金枪上，分量很重，扛着走已经感觉压肩，遑论举起挥舞啦！

湘军攻下金陵，太平天国的忠王李秀成被擒，本应送京献俘，曾文正深虑国是初定，一路递解恐怕别生枝节，一时权宜也是请出王命旗牌，就地凌迟处死。由此看来，清代的王命旗牌权威赫赫，跟尚方宝剑似乎没有什么两样。

遏必隆刀深藏内库

清代虽然没有钦赐尚方宝剑，可是为了增加统兵大员的权威，并示荣宠，另有宝刀的颁赐。见诸史籍的有清太祖努尔哈赤第五女和硕公主所生的儿子遏必隆，因为跟随皇太极与明军交战，屡建奇功，赐封一等公，寻授议政大臣、领侍卫内大臣。顺治薨逝，康熙即位，遏必隆受遗诏与鳌拜同为辅政大臣，赏戴双眼花翎，加太师，并特赐御府宝刀。据说他受赐的那把宝刀是淬钢合以金刚石混铸而成，出自当代铸剑名手，刀泛异彩，舞起来光霞闪烁、寒气森森，刀身虽长仅二尺五寸，可是削铁如泥，是清太祖当年冲锋陷阵、斩将搴旗随身携带的宝刀。刀以人传，后世就叫它“遏必隆刀”了。后来鳌拜恣专获罪，因遏必隆明知鳌拜之恶，却缄默无言，又不劾奏，遂把遏必隆一并下狱论死。继而康熙念他战功彪炳，又是勋臣之裔，仅夺去一等

公，收回太师封赠，仍让他宿卫内廷，可是那把宝刀收归内府，迄未赏还。

遏必隆死后，由他次孙讷亲袭爵，历侍雍正乾隆两朝，恩眷甚隆。乾隆十二年，大金川土司攻革布什咱土司，侵犯边境，川陕总督张广泗进讨无功，高宗旋命讷亲为经略大臣，率领禁军督战，依然无功，于是将张广泗系狱，讷亲夺官，同时派御前侍卫鄂宾，赏带遏必隆刀，监视讷亲还军。到了斑斓山鄂宾受命用讷亲祖父（遏必隆）曾蒙恩赐的宝刀将讷亲梟首军前了。

这把宝刀自从血刃讷亲后，一直深藏内库。到了咸丰初年太平军的洪秀全在金田起义，声势日壮，文宗奕訢派赛尚阿为钦差大臣，驰往湖南围剿。除了颁发库帑纹银二百万两以充军实外，又从内府搬出那把遏必隆刀，赏给赛尚阿以壮军威。哪知那位“扶不起的阿斗”，屡失戎机，最后褫职解京治罪，发戍军台，改任徐广缙为钦差大臣，署湖广总督。当时廷谕寄广缙云：“如有迁延观望，畏葸不齐，甚至贼至即溃，贼去不追，贻误事机者，即将朕赐之遏必隆刀军法从事，以振玩积，而肃戎行。”由此可证赛尚阿获罪，这把宝刀并未缴还内府又转赐徐广缙了。后来徐广缙也因督师不利坐失戎机，改派向荣接替。徐广缙拿解进京时，遏必隆刀也一并缴还。

据说清太宗另有一把神刀叫“小青锋”，长不及三尺，锋利无比。每日临朝，有一侍卫负之而形置于御座之旁，顷刻不得少权。世宗继承大宝，仍循旧例，后由江南八侠潜入宫禁把小青锋盗去，从此这把利刃即未再现。到了光绪亲政，仍照祖制，每次临朝，有四个小太监各抱宝刀一口，肃立御座左右。这四把刀都是兵器库里精华：一把叫“锐捷刀”，曾由载泽之祖惠亲王绵愉佩带过；一把叫“素光刀”，蒙古喀喇王僧格林沁任参赞大臣，指挥军事佩带过；一把叫“神雀刀”，胜保围剿太平军时曾蒙特赐佩带过；另一把就是那把见过血光的遏必隆刀，最后在清宫派上用场。

辗转他人下落不明

到了民国五年，清社已屋，正是袁项城新华春梦、黄袍称帝时候，蔡松坡忽然云南起义，声讨国贼。老袁派兵入滇，又怕入川将士二三其德，不肯用命。偶然想起阮斗瞻（忠枢）跟他说过遏必隆刀的故事，于是派了内长史杨云史进宫，向逊帝索借遏必隆刀一用。清室

悚于袁的威势，奉命唯谨，赶忙派内务府大臣世续赍送那宝刀到新华宫请赐赏收。老袁郑重其事，选择一个黄道良辰，召集文武百官在居仁堂举行出征授刀荣典，亲自授给西征军的军政执法大臣雷震春。

雷震春兜鍪犀甲，奉了“如朕亲临，先斩后奏”的口谕，兴致匆匆捧刀而出，星夜驰赴军前督讨。谁知雷的前军刚踏入川境，陈宦、陈树藩、汤芑铭先后通电独立，一剂“二陈汤”把洪宪的皇帝梦蓦然惊醒。由于忧伤过度，不几天也就龙光遽奄，魂归洹上了。

雷震春乘兴而去，哪知晴天霹雳遭逢骤变，只好带着御赐宝刀，悄悄搭乘江轮回到金陵。冯国璋给他洗尘，席间谈起了遏必隆刀，雷只好请出宝刀，让冯华帅鉴赏。冯嗜古有癖是出了名的，拿着宝刀摩挲揩拭，不忍释手。雷一想洪宪失败，自己大名已经通缉有案，在冯的庇荫之下，尚可鹬寄一时，为了讨好华帅，索性恭请笑纳。冯就借口雷居无定所，恐防有失，声称为策安全暂时代为保管，宝刀将来仍要缴还国库。从此遏必隆刀的消息，又沉寂了二十多年。

日寇窃据北平时期，前门外廊房头条的第一楼有一家专卖景泰蓝的铜器店，玻璃柜里陈列一把东洋剑，鰐带缙绣，剑鞘嵌有三粒金星，索价万金，据称系日本幕府时期名剑。另外还有一柄宝刀，刀鞘用黄绫包裹，拴着一张黄色纸签注明东甲洪字第若干号遏必隆刀。有人询价，铺中执事说：“此系友人寄卖，如有人看中，可约时与刀主人面洽。”那把刀是否真的遏必隆刀，就不得而知了。

此事一晃又是四十多年，如果那把宝刀没有遇到识货的行家，恐怕早已回炉重淬，当作凡铁来使用了。因为朋友们谈起尚方宝剑，联想到王命旗牌、遏必隆刀，所以把它们一一写了出来，或者可能给将来写历史剧的朋友作为参考。

枪口对准自己嘴巴

鸦片这个名词是外来语译音，瘾君子给它起了个吉祥名称叫“福寿膏”，至于抽上福寿膏是否能够多福多寿，那就只有天知道啦！最早，鸦片烟都是舶来品，最受瘾君子欢迎的是人头土。特号人头土，每只净重十八两七钱，鹰头标记小号的一只也有八两五钱，无论大小都用油绵纸层层包裹，骑缝处都盖有图记水印。大号人头土确实有人头大小，所以人头土久而久之就成为印度大土专用名词了。

另外有一种从产地就熬成的烟膏，一两一盒，固封在薄铅皮扁盒里，盒上压有老鹰展翅的标志，刷上金红色亮漆，人们叫它洋土，又叫红土。洋土也好，大土也罢，反正都是从大英吉利统治下的印度运来中国，残害我们老百姓的。

有钱有闲贪享受

中国幅员广袤，有若干省份土壤气候是适宜种植鸦片的，利之所在，人争趋之。云南跟缅甸、老挝、越南接壤，首先种植了鸦片。渐渐四川也试种成功。西北地广人稀，萨拉齐是西口土的黄金产地。塞上风高，热河土算是北口最够劲的大烟。一般老枪公认为云土味淡而隽，芬芳似桂；川土味正劲足，苦后回甘；热河土醇厚甘柔，温而不燥；萨拉齐土入口香中带涩，湛香绕鼻。至于印度来的人头土除了味厚香醇外，还有一样妙处：瘾君子多数大便干燥，最怕泻肚，一闹痢疾，十之八九变成不治之症，如果手边有真正人头土吸上两筒，立刻痢愈泻止，有立竿见影之效。所以后来烟禁森严，人头土在中国绝迹时，有人把包人头土的油绵纸拿出来卖（上面或多或少总会沾点烟渣子）。一张油绵纸，也要卖上三几块钱，拿来熬烟膏时用它来过淋，也能治好痢疾呢！

抽大烟是有钱有闲阶级士女们的高级享受，除了认准烟的产地外，为了怕烟客上脸，讲究用冷笼清水膏子，不掺丝毫烟灰（叫做清膏）。有些人抽了若干年鸦片，脸上毫无烟容，就是平素专抽不掺灰的清水膏所致。烟膏之外，烟灯也是重要工具之一，抽烟的人讲究火要稳、罩要明、烟要亮，烟泡上在斗门上，不需用签子拨弄就能一吸而尽。这种精品叫太古灯，也是舶来品。烟灯罩把整只烟灯罩住密不透风，罩子厚重晶莹，烟座彩错镂空，甚至有用十彩珐琅七宝烧嵌的，奇巧华缛，备极淫巧。大的灯具做个铜丝架子，能放把小茶壶炖着浓茶；小的灯具全份握在手里，让人不觉。好灯必须有好斗配合，最著名的烟斗是寿州孙寡妇斗，据说她烧制的烟斗，所用澄泥都是九淘九洗，然后入炉的，斗心有单套、双套、三套之分，斗面有书画、嵌丝、描金之雅，就灯啜吸，音响各异，既不糊斗，又不截火。清末有位封疆大吏，极富收藏，仅孙寡妇斗就有四十余枝，刻削蟠屈钢素丹漆，灯斗配合，相得益彰，似珠纵意，通畅如常，不能不令人叹为观止。

烧烟泡必不可少的是烟签子，据说烟签子以张三泮做的最好。他的制品钢纯质柔，不弯不断，每两只为一对，雌雄对弯，卡在一只粉镜盒大小扁木匣内，签子头上雕戈金缕高雅脱俗，最妙是不沾不滞，滚烟搓泡，圆转自如。烟枪则麝犀羚角，龙骨象牙，阴沉笏楠，或利其清柔或取其浥润，朱笏筇根雕镂各依其势，枪头枪尾木刻金缕，嵌珠缀玉，豪门巨族枪架烟盘更是酸枝、紫檀、螺钿、剔红，争奇斗靡技巧横出。

清朝的慈禧皇太后，是最会享受的一位女君王，因为道光、咸丰对于鸦片都是深恶痛绝的，所以两帝在位，宫中妃嫔，没有任何一人敢于尝试偷吸的，及至咸丰在热河晏驾，肃顺、端华等人阴谋夺权，慈禧跟恭亲王奕訢，叔嫂里应外合，弭平巨变，两宫回銮，垂帘听政。慈禧在新丧之后综理万机，自然有时疲惫难支，于是才有内务府人员进呈了福寿膏，附带一份儿精美烟具。慈禧偶或吸上个三两筒，居然有提神益气之效。不过她抽鸦片是瞒着慈安的，所以每次抽烟都是躺在左边抽两口，又换右边抽两口，赶忙起身。据说换边抽烟，可以免得把面庞长偏，不困灯，起身立刻用热毛巾焐焐脸，脸上就永远不带烟容。

慈禧到老年仍旧是爱美成性，抽烟又是她隐私，避着慈安不愿公开的，加上太医院不时配进润颜饮剂，所以慈禧吸食鸦片，就不十分

引人注意了。溥仪出宫后，清室善后管理委员会成立后，清点各宫财物，还有人说何以没看见鸦片烟具。自慈禧故后安葬东陵，她日常使用的东西，一股脑儿都附葬地宫，掖庭自隆裕以迄瑾、瑜、珣、璿四位贵妃都是只吸旱烟、水烟不抽鸦片的，自然宫里就找不到有什么精致的烟具留存了。

北洋军阀烟瘾大

在北洋军阀中，湖北督军萧耀南素有“长江一条枪”之称，他不但烟瘾奇大，且珍异充牣，而搜集的名枪也最多。他的烟房里有两排特制的枪架子，上一排是各国制造、剔金淬银、象牙镂刻的灵巧手枪，下一排就是他心力所萃、珠切象磋、玉琢石磨的宝枪了。在所有烟枪中他最喜爱的有两枝，一枝九转金丹、虬龙顾甲竹节枪，一枝九癭十八瘤的竹根枪。前者在萧故后，流落在外，被汉口后花楼开土膏店的顾阿四以重金买去了，他在他的三益土膏店三楼另辟雅室铺设烟榻，那根宝枪从大梁系下来，所有来抽烟的烟客，凡是好奇要试吸一下，约定每人以两筒为限，顺序而前，烟榻左右，整天都是大排人龙。后来跟常去的老枪打听，才知道抽烟“枪要热，斗要饱”，三益那枝宝枪，斗足枪热，用那枝枪抽一个泡能抵五个泡的功效，难怪有人对这枝枪上瘾，每天必须提枪就灯吸上两筒，否则就像瘾没过足似的。先还觉得奇怪，后来经说破其中秘密，我才恍然大悟。

直鲁军的褚玉璞，在张宗昌手下固然是员能征善战的骁将，在黑籍中更是赫赫有名的人物。褚在鲁南沂蒙山区拉大帮的时候，外号“褚三双”，一是双手能放盒子炮，二是要起双刀来滴水不入，三是能用并蒂莲蓬斗，两口大烟一齐吸下，能吹出冲锋陷阵腔调。后来他归顺辫帅张勋，把烟枪中瑰宝翠嘴玉尾犀角枪，连同翡翠并蒂莲蓬斗一并呈献辫帅当见面礼，从此褚三双的绰号变成“褚二双”才渐渐被人淡忘了的。

内战时期，蒋先生在庐山分批召集全国各军事将领集训，民国二十二年东北将领以万福麟为首，有七八位同时奉召到庐山受训，大家同是老枪阶级，也知道山上军纪森严，如有触犯，绝不宽贷，大家一到汉口，就先到武汉绥靖公署向何雪竹主任报到求教。何原本也是此道中人，深知个中甘苦，早已让高参杨钦三洽妥每位配好一副戒烟丸携带上山，每日三餐各服一次。起初大家还是心中忐忑、惴惴不安，恐怕烟瘾发作。等到出操上课，都能随班进退，毫无痛苦，心神才笃

定下来。等到结训下山，何雪竹主任早在太平洋饭店设宴给他们接风庆功，酒足饭饱之后，其中有一位忽然打了一个哈欠，这一来不要紧，立刻把大家烟瘾勾上来，有的顿觉浑身酸痛，有的涕泪交流。好在军训结束，即将返防，已然毫无顾忌，于是纷纷就榻开灯，狂吸过瘾，一时烟雾弥漫，香闻十里，凡是在太平洋楼下经过的行人，都要伫立仰视，闻上几鼻子，才肯走开。有位小报记者说：天兵天将在太平洋饭店设下五云芙蓉大阵，一时传为笑谈。

在八国联军窃据北京时红极一时的赛二爷金花过了盛年之后，隐叶孤花，自惜伶俜，心里抑郁不舒，所以也染上了鸦片嗜好，雇了一个专门给她打烧烟的小陈妈，整天给她烧烟伺候茶水。据说她每天分三次抽烟，每次十二口，烟泡要打得小而紧，火候老嫩要恰到好处，一到抽烟时候，必须立刻到嘴。有一次饭局夜归，小陈妈的烟泡还没打好，灯捻又告不济，她迫不及待吞下两枚生烟泡，立刻头晕目眩呕吐不止。有位记者不辨青红皂白，发了一条消息，说她与新欢口角，服毒自杀，害得她到处辟谣。她的女佣小陈妈，因为这次新闻，反而博得烟泡高手美誉，后来被北平煤市街一家土膏店知道，聘为二老板，一方面给客人烧烟，有时谈谈赛二爷往事，倒也混得不错。唱蹦蹦戏的小白玉霜，在未拜白玉霜学戏之前，原是这家土膏店的烧烟女郎，她烟烧得圆润松柔，就是小陈妈传授给她的呢！汉口人称烟馆打烟的为烟猴子，每人一块汉玉或翡翠烟板，打烟泡就在玉板上翻滚。汉口最有名的一位烟猴子叫胡老四，他能把烟泡打成十二生肖，最妙的是他打的弥勒佛长耳蟠腹憨态可掬，用锡纸包起来，可以三天不溶，可算一绝。

小曼暗恋阿芙蓉

有绝代佳人之誉的名女人陆小曼染上阿芙蓉癖，是受了上海名票翁瑞午的诱导。翁原是世家子弟，除了祖遗的古董字画之外，还拥有一座茶山。小曼自与王赓仝离改嫁徐志摩后，在天马会京剧彩觴时跟翁瑞午唱了一次《贩马记》、一次《玉堂春》后，翁瑞午就阴魂不散缠上了陆小曼。小曼体弱多病，瑞午有一手推拿绝技，时时推拿也就不知不觉由扳个尖而抽上瘾了。志摩看小曼陷溺日深，于是劝她戒掉鸦片远离瑞午。两人由言语齟齬争执反目，小曼突然发了小姐脾气，从烟榻上抓起烟灯烟枪，从楼口掷下楼去，一只铜烟盘从志摩额角飞过，虽然仅仅擦伤一点油皮，可是把志摩的眼镜玻璃打得粉碎。诗人

一怒之下，愤然搭机飞平，打算重度他教书生涯，谁知飞机就在离济南不远的党家庄上空遇雾撞山，一代文豪，就这样机毁人亡，龙光遽奄了。出事之后，小曼自然是深感内疚素服终身，可是她由于体弱多病心情恶劣，鸦片反而越抽越多，骨瘦如柴面目黧黑。到了一九六二年，翁瑞午变尽卖绝，终于一病不起，他在弥留时唏嘘地说出一句良心话：“我劝你抽鸦片，我把你害苦了。”陆小曼万斛闲愁，没过几年，也就香消玉殒了。

李鹤章的侄孙李瑞九，是当年上海名公子之一，他娶的是上海名闺盛三小姐（盛宣怀之女），两人烟癖都很深，一榻横陈，两灯相对，倒也怡然自得。他们夫妻抽烟，从不困灯，也不喝一口酽茶把烟压下，所以他们夫妇男则雍穆雅洁、翩翩裘马，女则柔曼修嫠、风度华艳。有一次盛三在酒后吐露她保颜秘诀，说是她每晚睡前吃一碗生拆嫩鸡粥，所以红颜永驻。这个秘方是否灵光，则有待美容专家们去研究了。

早年北平梨园有个传说，唱须生的如果能抽两口大烟，嗓筒的韵味自然好听，所以从老一辈谭叫天，到后来的余、马、言等人，都是十足的瘾君子。其中最有趣的是言菊朋，言在夏天喜欢穿黑纺绸大褂，冬天爱穿黑摹本缎的棉袄。他经常在北平旧刑部街哈尔飞戏院唱夜戏，他住在北新桥箍筒胡同，上园子之前，在家把大烟抽足了才动身，可是从北城到西城，就是汽车，也足足要走个半小时，前半出烟劲还足，可是到了后半出就顶不住了。

当时禁烟虽然时松时紧，可是还没有哪一位名角，胆敢在后台开灯过瘾的。言三爷的好友大律师桑多罗，住在西单白庙胡同，跟旧刑部街是前后胡同，所以言菊朋只要是“哈尔飞”有戏，必定是先到桑宅过足了烟瘾，然后到园子里扮戏。言三跟叔岩犯同一毛病，不但喜欢困灯，而且喜欢一边烧烟，一边用烟签子乱比划，拍板讲身段，所以甩得满身都是烟膏子。天长日久烟膏子就点点滴滴都粘在衣服上了，好在他穿的是黑色衣服，所以不十分显眼。菊朋知道桑大律师家里永远有整瓷缸烟膏子放着，所以他到桑家从不带烟。有一次桑多罗烦他唱《让徐州》，他偏偏要唱《伐东吴》，桑自然心里不痛快，等言三来到，他故意把烟膏藏起来，说是膏子刚刚抽完，还没来得及熬呢！言三在无可奈何情形之下，点上烟灯发愣，忽然发现袖子上有一小块烟膏子，于是左抠右抓，居然让他打成几个烟泡来过瘾。后来桑

大律师把言菊朋的黑大褂叫富贵衣，这个典故，就是从抠烟渣儿得来的。

王润生铁面无私

抗战之前在陕西禁烟，曾雷厉风行了一段时期，当时省主席是蒋鼎文，民政厅厅长是王德溥，建设厅厅长是雷宝华，高等法院是党院长，民政厅厅长还兼任陕西全省禁烟清查督办。蒋氏因公到南京述职，省政由民政厅长代行。有一天党院长跟雷厅长联合在党府宴客，客人都是当时政军高级主管，酒后余兴，有人提议把烟盘子端出来，点上烟灯大家吹两口玩玩。本来可以相安无事，偏偏有人说了句：

“今天嘉宾云集，禁烟法令可以暂时放宽了吧！”这句话简直让主管禁政的王润生先生下不了台，他一声不响，招来了保安队员把党公馆团团围住，按情节轻重，拘的拘，押的押，闹了个鸡飞狗跳。于是大家分头找人向王厅长说项求情，哪知王润生铁面无私，一律婉拒，甚至蒋鼎文从南京打电报来关说，他依旧公事公办，毫不徇情。僵持到后来，无法可想，终于把那位强项不屈的王厅长调升为内政部常务次长，这个问题才算解决。这件事是禁烟声中政海一段逸闻，现在知道此事的人，恐怕不多了。

清宫古老的吉祥玩物

献岁发春，大家见面互道恭喜，说的尽是吉祥话，我想在此把一些个人所知老古董的吉祥物儿写出来，凑凑热闹，也算是给大家新春献礼吧！

皇帝给走红的军机大臣写春联

赐福在前清时代，上自皇帝下至庶民，到了嘉平元旦，人人都要讨个好口彩，接触些吉祥物儿，图个喜见祥瑞，一年到头一顺百顺的。依照清宫定制，每年元旦凌晨，先由钦天监选定出行吉时，皇帝先到阐福寺拈香礼佛，然后回到建福宫开笔书丹，以迓新喜，然后御乾清宫西暖阁，召近支王公、内廷供奉、上书房满汉师傅们赐春条

“福”字。据翁同龢日记中描述，皇帝写到“福”字最后一笔时，他连六叩首，俯伏在地，由两名太监将“福”字从他的头上捧过。这一动作，时间要拿得准，还要配合得从容镇定，才能恰到好处。谢恩之后，亲自捧着“福”字退出，认为无上荣宠。至于翰院词臣、御前侍卫，碰到皇帝高兴，也赏赐云龙朱锦“福”字，虽然黑亮圆润，那些都是如意馆供奉们的手笔了。写好之后，用双钩手法，制成粉漏，印在锦笺之上，皇帝蘸饱浓墨，照双钩一描而成，有的笔力豪赡，比御笔还要来得雄伟挺秀。除了拿一部分赏人外，还要封存一部分，等到来年再赏人。得之者都是皇帝跟前顶走红的军机大臣，美其名曰“赐余福”。得之者无不视为无上恩宠，甚至于死后的讣闻上，还要大书而特书呢！

“赏春条”后宫佳丽个个能写

赏春条。过新年在宫廷里赏春条是很流行的。除了皇太后、皇后、皇贵妃有宝玺，可以赏赐福寿字、龙虎字外，其余妃嫔也可以写春条赏人。这种春条长约二尺，宽约六寸，洒金朱砂笺裱在木条框上，由如意馆用双钩粉漏，漏出四个字的吉祥话儿，宜老宜少，例如“福寿康宁”、“俾尔寿康”，以及一般通用吉祥话儿如“驾福乘喜”、“福禄祯祥”、“三多九如”、“竹报平安”一类词句。好在书法都出自翰苑名家，泰半是馆阁体，只要能够执笔描红的人，全能体势逸韵。外间不察，以为后宫佳丽，个个书法清新，才高咏絮。当年北平琉璃厂荣宝斋南纸店在宣统出宫之后，曾在故宫采购了一批报废纸盒，其中就有各宫妃嫔们写好尚未来得及赏人的春条若干幅，他们以每幅银圆两枚出售，比起街上买的春联典雅精致多了。

“递如意”消痰顺气

递如意是满洲贵族晋谒尊长的一种仪注。现在故宫博物院辟有专室陈列如意，尺寸较大例如三镶玉如意、七宝烧珐琅玉如意、簇金镶玉石嵌螺钿的如意，外加紫檀座玻璃罩，那是放在长条案或是匠床桌上的陈设。至于谒见尊长的如意，因为捧递方便，尺寸力求小巧，以质料言，那就金檀铜素、累璧重珠无法形容了。据一位内廷太监叫梳头刘的说：“慈禧有四柄心爱的如意，一柄是吉林长白山里的一只冬荣瑞草，又名灵芝，天然长成一柄如意，面现云纹，柄呈紫赤，计龄当在千年以上。一柄是沉香木的如意，夭矫坚峻，刻削蟠屈，据说置之座前，可以消痰顺气，如有闷胀岔气，用之揉搓胸膈，立刻舒畅自如。一柄是长不逾尺的翡翠如意，产自云南尖山，通体璇碧，斐斐有光，炎炎盛夏，插架高拱，满室清凉。另一柄是顺治九年（1652）满榜状元麻勒吉呈献的，历顺治、康熙、雍正、乾隆四朝，一直陈列御书房多宝格里。这柄如意颜色黝黑，既非金石，又非角木，夏日蚊蚋不侵，如有凶杀噩耗并能事先示警。慈禧垂帘，这柄如意就成了老佛爷宝座旁边的爱物了，可惜庚子年拳乱，洋兵在内廷骚扰一段时期，等从西安回銮，这柄旷世奇珍也就下落不明了。”

现在故宫博物院辟有专室陈列如意，虽然没有什么精品，可是种类庞杂，式样繁多，足证如意在宫廷中如何受重视了。

“押崇荷包” 皇帝腰间响叮当

押崇荷包。清代皇帝除了朝服之外，宴居便服总要束上一条鞶带，以便拴挂各种活计。一般人腰带挂的活计有荷包、扇套、褙子、胡梳、手巾、匙箸套、眼镜套、火镰等，皇帝因随时有人扈从，平素只挂手巾、玉印、合符子（三寸多长，二寸多宽，状如宝剑头，上边刻有天地日月四字，玉螭龙纽的玺节），外加一只一擦就燃的火镰。依据清宫乾隆朝档册记载，从小除夕起到正月初二止，皇帝鞶带上，左边加上四只小荷包，其中黄刻丝珊瑚豆荷包内装“年年如意”一件，红缎拓金线松石豆荷包内装“双喜”一件，押崇小荷包一个内装金八宝八个、银八宝八个、宝石八宝八个、金镮子二个、银镮子二个、金钱二个、银钱二个；右边共拴小荷包六个，其中三个青缎拓金丝珊瑚豆荷包内，一装“事事如意”，一装“笔锭如意”，一装“岁岁平安”，其余三个黄缎五彩线珊瑚豆荷包是空的。这些钱币镮子彩错镂金，大如豆粒，备极精巧，宝石更是翠虬绛螭，是万中选一的精品。在新年这几天里，皇帝腰间累璧重珠，玉箔叮当，恐怕也不十分好受吧！

“年花”有不少是舶来品

年花。每年冬季一交腊八，御苑的花匠（宫内叫花把式）就忙起来了，香橼、佛手都要培植得成双成对灿烂盈枝，在宫殿里陈列起来。至于清高脱俗、众芳摇落独喧妍的梅花，如腊梅、红梅、紫梅、白梅、青梅、绿萼梅、一剪梅、鸳鸯梅，分别在文轩殿槛点缀得花团锦簇，就是在御苑的丹垣曲径也匠心巧运，布置得古朴错落，琢成佳境。岁朝清供的水仙，更是鼎彝环壁、月殿云堂里不可缺少的爱物儿。水仙的品种本来就多，内廷花匠颇有一些杂交育种的高手，民间认为最名贵的金盏银台在宫廷已不稀奇。宫里养的水仙以形来分有围裙水仙、漏斗水仙、螺旋水仙，以色来分有橙黄水仙、红口水仙、翠光水仙等。据说这些千奇百怪的水仙，都是康熙、乾隆时期从英法德意等国引进来的，民间难得一见。

康乾通宝、钱剑驱邪

康乾通宝。康熙、乾隆两朝所铸铜钱，厚重质纯，到现在仍为收藏古钱的人所看重。乾隆铜钱并且把铸钱的省份用一个字代表镌在制钱上，以资识别，并且可以考核该省官吏是否留心币制。一共把不同省份，铸了二十枚，成为一首诗。到了嘉庆时代，市井传说，如果把

乾隆所铸制钱二十枚凑齐，用红线穿起来，既可驱邪，又能压惊。当时江苏如皋冒家废园里供有一座狐仙楼，有一个小孩在穹石曲渚间捉蚰蚰，不知怎样惊动了大仙爷，小孩子举措失常，整天胡言乱语，害得家人到处求神问卜。后来在伏魔大帝关圣帝君座前求得灵签，指示给小孩带上二十字的全份儿乾隆通宝，狐祟自然不来。果然带上铜钱之后，狐仙不再纠缠，小孩神志恢复正常，从此里巷轰动，传到京师。后来宫里造办处把乾隆通宝用红丝线编成宝剑，凡是未成年的阿哥格格们，到了除夕向皇上皇后辞岁，除了赏赐平安如意绣花荷包一对，另外还有一把钱剑，一律悬挂床头，要等过了元宵落灯才准摘下来呢！虽然驱邪避疫都是些无稽之谈，可是民国初年后，鼓楼一带小古玩铺还有钱剑待价而沽，一把剑也要卖十块八块银圆呢！

糯米做的聚宝盆

摇钱树聚宝盆。无论南北，民间过年家家都要用糯米做一个摇钱树聚宝盆，皇家也不例外。每年除夕由造办处进摇钱树聚宝盆，陈列在慈宁宫御座左侧。细陶壘缸，饰以金箔，蒸熟长糯，按五行方位，染为五色，中植蚪蟠多节五须松，高不盈尺，紫丝红线系漏绮谷罽犀，根抵虬瘿，也都玉箔叮当珍宝充牣。松下糯米平铺，布满缠锦裹银的各色坚果，有一泥捏的刘海手舞钱串在戏金蟾。这个聚宝盆要等正月十八落灯才能撤走呢！

升官图好玩胜过电动玩具

升官图。宫廷守岁，皇帝有时一高兴，会跟没有分宫的阿哥们玩玩文武状元筹或是升官图。有人认为天潢贵胄凤子龙孙还玩什么抢状元升官图呢，其实不然。翁松禅相国曾经说过：“有清官阶，品流繁杂，升降黜陟，变幻多端，有明升暗降者，有虚贬实陟者，从玩升官图，可以窥知黜陟幽明的奥妙。”笔者最初玩的升官图是用“捻捻转”捻出德才功赃，以定升降，简单明了，没有什么奥秘可言。有一年在上海舍亲李府过年，大家守岁，他们拿出一张升官图来玩，六粒骰子，用宝缸来摇，双红为德，双六为才，双五为功，双三为良，双二为由，双么为赃。每人先掷出身，然后每人用两个标志一官一差，再轮流摇出点子据为升降。如果是僧尼出身，只能升到僧纲司就休致了；如果不是科举正途出身，无论怎样转来转去也不能入阁拜相，制作得巧妙极了。玩了几次，对于清代的官职品秩才弄清楚，由此才知

道宫廷中玩升官图，虽然是游戏，也有深意存焉。后来我们对这种升官图发生莫大兴趣，于是在《申报》、《新闻报》征求历代升官图，上溯搜集到汉代叫“选官图”，虽然没有清代升官图订得完备，可是对于历代官爵，不至于瞎子摸象、分不出尊卑左右了，尤其是对读史书有莫大方便。前两年《汉声》杂志童玩专辑，封底刊有这种升官图半页。笔者曾提请吴美云女士他们找出影印全图，影印出来，可惜未被重视。我想既有残图，在台湾全图一定可以找得到，如果能找得到，把它重新绘制出来，在春节期间大家来玩玩，那比打电动玩具，对中年以上的人，可能更有兴趣呢！

传国玺溯古

印信由来甚古，从三代开始，由皇帝以至庶民，就知道盖用印信，以资信守了。周沿旧制，而盛于秦，到了汉代才算完备。玺也就是印，皇帝的称玺，臣庶的叫印。据传说，“传国玺”始于秦代，玺文“受命于天，既寿永昌”，是李斯写的小篆，至于传国玺的镌制年月，历代金石考古家其说各异，大约是嬴秦并吞六国，统一天下所制。秦始皇传给二世，二世再传子婴，刘邦兵临灞上，子婴降汉，献出传国玺，传到了汉平帝。平帝故后，传国玺藏在太后住的长乐宫。王莽篡汉，曾经派王舜入宫强索，太后怒极，把传国玺掷向王舜，玺上的螭纽跌断了一角。玺归王莽后，为求玉玺完整，用乌金镶补，就是后世所谓金镶玉玺了。其后传国玺传到了献帝，到了司马氏手中，由六朝各帝历传，至唐太宗，迭经后梁、后唐，以迄唐废帝在洛阳玄武楼引火自焚，从此传国玺就下落不明了。

依照汉代的印制，皇帝有六玺——皇帝行玺、皇帝之玺、皇帝信玺、天子行玺、天子之玺、天子信玺。六玺各有不同用途，设有符节令丞掌管。当年北平有名金石家寿玺（石工）对于古代印玺研究精深，他对天子的六玺的用途各有解说：皇帝行玺是敕诏之用，皇帝之玺是传檄诸侯的，皇帝信玺是用于征伐的，天子行玺以征兵编籍为主，天子之玺总持国之大事，天子信玺敬祀天地鬼神。这种印制，历代相沿，并没有什么更动，印玺的字号由钟鼎大小篆而分隶，渐次演变而成的。至于赫赫有名的传国玺并不在天子六玺之内，只是由秦代传下来的那颗传国重宝，凡是改朝换代，被大众所拥戴的“真龙天子”，必须拥有那颗国宝，否则会被视为草鸡大王而非正统的皇帝了。例如东晋从元帝起历经明帝、武帝、康帝、穆帝，一直都没有找到传国玉玺，所以有人叫他们“白板皇帝”。

民国初年，北平制印高手张志鱼，颇受日本人推崇。日本制印名人松崎达二郎说：“张氏制印不但力劲神匀，纳须弥于芥子的磅礴手法，除了北齐（白石）、南吴（昌硕）之外，不作第三人想。”其实张志鱼刻竹、制泥样样都精，对于金石考据，更有独特的见解。张氏曾经谈到传国玺的材料，是来自陕西蓝田玉石，而各种古籍记载，都说是玉，那是毋庸置疑的。陕西蓝田县东方，在骊山之阳有座玉山，软玉硬玉均有出产（白玉属软玉类，翡翠属硬玉类）。不过如说是用楚人和氏璧来雕琢的，就难以确定它的真实性了。古代印玺，对于纽式，是各有定制、不容混淆的。传国玺是镌的盘螭纽，各种古籍记载相同，谅来是不假的。至于传国玺的尺寸，依据古籍描述，以四寸见方者为多。张志鱼有一张拓片，有两个传国玺拓模，裱成一轴条幅。上面印模是虫篆，印文“受命于天，既寿且昌”；下面是小篆，印文“受命于天，既寿永昌”。文字篆法，两者均有差异，不是一真一假，必定是两者皆伪。后唐废帝引火自焚失去下落之后，历代帝王总觉得，没有那颗传国玺，虽然贵为天子，总非国之正统。而一般慧黠奸宄之徒，千方百计制作伪玺，编造一套圣德应瑞、天禄祯祥的故事，冀求厚赏。受宝的皇帝纵或察觉其伪，也不愿自行拆穿，也就将错就错，让率土臣民，知道他是受命于天的真龙天子，不敢怀有二心了。夷考宋元两朝史册，迭有献宝的记述，就是这个道理。张志鱼挂在书房的传国玺条幅，是金石家张海若送给他的，据说就是存于故宫的伪玺拓下来的，虽然明知其伪，但把它拓裱挂起来，倒也古朴焯赫，令人莫辨诡谲呢！

中华民国开国之初，国玺自然需要重新雕琢了，但良玉难求。到了民国六年九月十日，国父在就任大元帅后，有人献了一方琼玉，于是延聘粤东名家陆玖安雕琢，并委元帅府秘书连声海为造玺官。历时八阅月，这颗高二寸七分、宽二寸六分的“中华民国之玺”才镌成启用。

民国十七年全国统一后，国务会议以原有中华民国之玺尺寸太小，决议重镌中华民国之玺一方。这颗玺，是用方形翠玉精雕，重三点二公斤，玺身高四点三厘米，连同国徽纽高十厘米，玺面十三点三厘米见方。民国十八年七月一日开始琢制，当年十月九日完成，国民政府并明令于十八年国庆日启用。从此举凡国书、批准书、接受书、全权证书，以及外交文件，一律盖用此一玺。

民国十九年有人呈献政府一块质地温润的羊脂玉，于是又镌了一方荣典之玺。玺成，重四点三公斤，玺身高四点六厘米，连玺纽全高十一点一厘米，玺面十一点六厘米见方。此玺篆法神采雄浑，崇玮高超，不知出于哪位名家手笔，于民国二十年七月一日启用。此后凡是奖褒一类匾额文件，一律盖用此玺，以彰有功。民国二十四年吴礼卿先生任国民政府文官长时，江苏六合有位孝子为他寡母九旬正庆，地方人士申请褒扬，由政府明令颁赠“松筠励节”匾额，笔者曾亲见加盖玉篆朱泥荣典之玺。据闻这两方玉玺均已携带到台湾。

两对绝世瑰宝的印章

友人陈紫峰嗜印成癖，曩在内地即搜集大小各式印章千余方，近二十年在港澳搜罗更勤，去年春节自港来台度假，出示新得田黄印章一颗。印章身高三寸二分，纽占八分，纽为通心镂雕，上刻大鹏展翅，神姿高彻，奋翼拿云。印身六面平滑，无疔无瑕，黄润如脂，古艳自生，阴文隶书，刻“季新私章”四字，边款只刻“木人”二字，边款年月一律从缺。

陈君前岁在澳门怡古山房以黄金六两购得，问我是否值得，我告诉他图章中以鸡血、田黄为极品，前此他度藏的印章以寿山、青田石的艾叶绿、鱼脑冻为多，现在玩到鸡血、田黄，可以说对印章的认识更上一层楼了。鸡血讲究朱厚色鲜，红润坚重，纹满血匀，不犯重叠。田黄要脂凝熟栗，沉色均匀，不灰不疔，灵秀澄鲜。陈君这方印章，毫无瑕疵，比之故宫珍藏乾隆看书画所用几方御用田黄印章尤为精美，简直是绝世瑰宝，还说什么值不值得。

早年北平市市长周大文素有金石、印章、文玩之好，他收藏的印章中有一对鸡血、一对田黄印章堪称绝代精华。周人极豪放，听说汪精卫在行政院长任内，曾经搜集过不少名贵印章，可是登品成材的鸡血、田黄则付阙如。周、汪素无一面之识，当时周已玩厌印章，正沉湎于搜罗古月轩鼻烟壶，有宝剑赠烈士想法，打算慨然相赠，又恐怕别人说他逢迎趋附当代权要。他家跟温宗尧家是几代世谊，于是就说是温送给汪的。汪得这两对珍品后，欣喜若狂，因慕齐璜大名，立刻以重金托人，请齐白石把一对田黄印章，一方用阳文小篆刻“汪精卫之印”，一方用阴文隶书刻“季新私章”。

齐老在卢沟桥事变后，民国二十八年底，因畏日本华北驻屯军几个日酋骚扰，早就闭门谢客。并且在跨车胡同门口，贴上一张告白，

声明：“二十八年十二月初一起，先来之凭单退，后来之单不接。”表示此后既不卖画，也不刻印，其实有些知交友好来求，暗地里依然操刀弄笔、照刻照画不误的。齐老给汪氏两方印章是由北平篆刻家代求的，刻好之后，李苦禅恰在此时登门请益。齐老那天兴致不错，把印章何者宜篆何者应隶，以及篆隶的刀法的运用有何异同，洋洋洒洒说了半天。过没几天，名医汪逢春回苏州省亲，笔者跟陈半丁在春华楼给他饯行，座有于非闇、寿石公、李苦禅、王梦石、徐燕荪几位篆刻书画名家。李苦禅说出这两块田黄印章凝光澄练从未见过，加上齐老的精心杰作，这种旷世奇珍，居然归于豪猾奸宄一代巨憨，未免可惜。大家相顾而叹，认为这种绝世珍异，汪逆绝难久享。果然过不多久，汪因体内弹锈损及心肺，飞往东瀛就医，开刀后因遭美国飞机不停轰炸，终于死在箱根的地窟，这两对百年不遇的珍宝，也就从此下落不明了。陈兄所得这方印章，以尺寸、纽纹、色泽、光润，加上木人边款，显然就是汪氏那方田黄无疑，可惜另一方阳文小篆名章，不知流落到何处去了。

世交阮晋卿，是阮芸台太傅的裔孙，对于金石审定，出自家学。抗战初期，他就携眷毅然远适异国，侨居巴拉圭，在亚松森开了一间小古玩店，经他多年惨淡经营，现在已经颇具规模了。去年暑假来台观光，他把历年搜集的不准备出售留供自己把玩的各国圭玺钱贝、佩玉悬璜都制成五彩幻灯片，将近百张，带来台湾让我们给他鉴赏一番。其中有一方田黄，阳文小篆刻着汪精卫名章；一对狮纽鸡血石印章，高四寸，一方刻阳文“汪兆铭之章”，一方刻阴文“精卫私章”。前者系籀文，后者刻小篆。阮兄说：“有人告诉他两者都出自名篆刻家陶伯铭之手。”

我看前者气韵高、笔势壮，可能是陶氏作品；后者妄生圭角，运笔亦欠流畅，恐系别人假借，似非陶氏所作。图章用北平琉璃厂所制五色锦囊装着，我曾以此照片跟此间几位篆刻名家推敲研究过，大家也都认为后一方坚壮有余，神采不足，不类出自陶氏之手。那方田黄汪氏名章跟陈紫峰所有正好一对，大家也公认是齐白石手刻印章。经名家鉴定，确非凡品之后，阮兄对这三方印章更是特别珍惜。他回到侨居地之后，立刻将这几颗印章送到当地有外汇交易的银行收藏起来。

他希望有一天香港陈紫峰先生跟他一同，把所藏那方田黄印章捐献给博物院，我想紫峰兄爱国，对于把有历史性的文物公之于众，也

不会甘居人后吧！这件事，将来我一定设法促其完成。

北平天下第一泉

北平人常说，要喝好泉水，那得属玉泉山的天下第一泉啦！济南的珍珠泉、杭州的西泠泉、焦山的江心泉、扬州小金山第六泉，虽然都是中国名泉中佼佼者，可是甘冽澄明，以水质比重之轻，玉泉仍应位居于第一位。在北平的西北郊区，太行支脉宛若一条蟠龙，把这一带名山胜水，连绵修绕起来，蔚为千百年的皇帝都。其中顶出名的山有三处：那就是瓮山、香山，和玉泉山。瓮山后来改名为“万寿山”，也就是有名的颐和园；香山则列为“燕京八景”之一；玉泉山的地势虽然比较小了一点儿，可是北平城里如三海什刹海，凡是可供观赏的素湍清流，无一不是源出玉泉呢！

侯榕生女士于一九八一年四月间，再度遄返大陆探亲，返美之前，顺道来台。有一天在她中和的住所——观音堂——约了几位文艺界的朋友小酌，在酒酣耳热之余，她说：“这次在北平西郊访古，去了趟玉泉山，往昔浑如跳珠溅玉，雪练翻空玉泉之源，已经彻底干枯，成了一摊泥淀滓浊，令人惨不忍睹，至于以往引进北平的几条水源，全都改道，改由西山一个新挖的水库接替供应了。”在北洋政府时代，所有北平名胜古迹，全归内务部保管养护，像三大殿、颐和园、玉泉山，都是有门票收入的，所以在养护方面设有管理处，由家表兄王云骥主其事。为了保持名胜古迹景观柔美，他不时约了笔者各处察看一番，所以对玉泉山寺庙的尺椽寸瓦、岩洞的古木怪石，都有较深的印象。

据说玉泉山从辽代的开泰二年，就大兴土木，建为辽主行宫啦。到了金章宗暑天怕热，更在山上建有一座翠瓦金铺的芙蓉殿，元世祖为慈圣祈福，又建一座境绝嚣尘的昭明寺。这些建筑物虽然是历代皇帝的行宫御苑，可是潭澄玄镜，风物优美，没有丹槛碧牖，彩绘

俗粉，就是明清两代在半山盖的亭榭轩楹，也都古朴萧疏，没有丝毫的金粉气息。

玉泉山管园子的傅玉珂君，出身满州世家，不但含怀夙远，而且吐词隽拔，因爱此间清幽峻茂，特地谋干了这个差事，闲时可以写字作画，看看自己爱看的书，所以我每次追随家表兄出城走走，如果是去玉泉山，总要带点酒菜，跟傅君尽半日之欢。他说：“玉泉山旧名‘裂帛湖’，这股泉水，是从玉泉山下面一条石头缝儿里迸出来的，波波漾漾，若泡若沫，昼夜不停跳珠溅玉般激射而出，因为湖水相当深，压力特别大，泉水被挤得像一串串珍珠似的，接连向上翻滚，发出湍湍激越的声音，所以叫裂帛湖。泉水涌出得快，这座方圆不大的小湖，若是没有出水口的话，必定是弥漫洋溢，湖畔溪头无法立足，可是这座湖地势很高，顺着山势曲折而下，潏潏淙淙顺其自然，汇成二丈多宽的一条小河，北平人管它叫‘玉河’。别瞧这条小河，向东一直通到通州，接连北运河，在没有招商、怡和、太古北洋班海轮和京浦路线火车之前，中国南北水上交通要道，以及江浙各省，南粮北运全仰赖这条水上大动脉呢！”

北平城里各处水源固然都来自玉泉山涓涓之流，就是西郊的花园、稻田，甚至西山、香山，以及颐和园的昆明湖也都有赖玉泉山这股泉水来挹注滋润。玉泉山山脚下有一块不足二十亩的水稻田，所产稻米色映浅绿，吃到嘴里柔而不滞，就是专供御用的“香稻”，如果拿来熬粥，碧玉溶浆，滑香清逸，比广东顺德最有名的红丝稻，还要来得香糯。当年朝中大臣，如蒙上赏御田稻，莫不认为是无上的恩宠呢！

在溥仪未出宫前，每天清晨，总有一辆大敞车，上面放着一只大木桶，车上插着一支二尺多长杏黄色布旗子，好像哪家镖局的镖旗，由一位五十岁左右，半大老头子赶着车，出了神武门，蹒跚而行，直奔玉泉山，把泉水灌满，再把车赶回来，泉水交给宫里茶炉房，专供内廷各处沏茶之用。他是一年三百六十五天风雨无阻，一直到溥仪出宫，马路上才瞧不见那辆插杏黄旗的水车了。据说从明朝起，皇宫里喝的水，就是用水车运进宫去的。到了清朝仍沿旧制办理，乾隆皇帝还写了一篇《玉泉山记》，勒石树立在玉泉山山脚望湖亭畔，说明玉泉水质轻柔，后味微甘，喝久了可以益气补中，所以称它为“天下第一泉”，可是“湖水奇寒，夏无敢涉，春秋无敢盥，无敢啜者”。

一般冷泉都冬暖夏凉，可是玉泉山的泉水，无论盛暑祈寒，一律凛冽刺骨，倒是一点不假的。舍亲卞凤年、李威年在学时期，都是远东运动会中距离跑国手，有一年暑假，他们五六位运动健将，从西山露营回来，道经玉泉山，于是入园游览。他们看见天池深广，水清见底，泉迸如珠，直弹湖面，大家走得渴热交加，看见那飞注成帘，激喷似雪冷泉，都想解衣入水清凉一番，无奈傅君窥知他们来意，跟定他们在湖边逡巡不去，凤年突然间把脖子上挂的照相机掷向湖心，假称失手落水，请园方代为打捞。傅君深知湖心吸力大，水更寒，还来不及回答，卞、李自恃身强力壮，已经纵身入水。

傅君一看情势不妙，立刻指挥园丁拿绳索、劈柴、烧酒备用，再看卞、李两人入水之后，尽在照相机旁打转。他们同去各位，看出情形不对，一面把长绳缚在腰里，一连串手牵手，费尽九牛二虎之力把卞、李二人拉上岸来。可是他俩已经四肢冰冷奄奄一息，幸亏傅君烧酒拿来得快，立刻把他们湿衣服解开用力揉捏，加上生火烘烤，才算从鬼门关把他们救活过来。敢情他们一下水被寒气一激，立刻闭过气去，手脚不听使唤，好在他们水性深厚，体魄坚强，加上救治快而得法，不多久就先后醒过来，从此他们深信乾隆所说的“湖水奇寒，夏无敢涉”那句话了。

玉泉山除了听泉看泉之外，山上的望湖亭、华岩寺、金山寺、七真洞、华岩洞、吕公洞风景也都如诗如画，萧疏得趣。七真洞洞壁刻有很多诗词，据说是元代耶律楚材手笔，所以后来酬和之作甚多，也都刻在洞壁左右。吕仙洞石刃嵯峨，烟霞明晦，传说昔年吕仙憩此，所以叫吕仙洞，在洞里可以看到玉泉塔影，听到云外钟声，倒是绝妙一座清凉禅窟。从前公安袁祁年咏玉泉诗，其中有句是“蠕蠕泉脉动，太古无停时，听如骤雨急，观如沸鼎吹”，想不到过了三个世纪，“太古无停时”的玉泉，不但停而且干了。北望燕云，忧叹难已。

中国文化在美国

小儿在加州Humboldt State University任教，所以这次赴美就住在Eureka他的寓所。当地属于红木区，云峰嘉木，郁郁森森，极目苍茫，疏林掩映，境绝尘嚣，恍同世外。唯一令人感觉气闷者，即到处看不见一个中国字，有之则“上海”、“湖南”、“关氏餐馆”三个饭店的市招而已。小儿告我Eureka西南二百多里Weaverville（柳无忌先生译为“织工市”）公园里有一座云林庙，钟鱼梵贝完全是一座中国味的庙宇，不妨去瞻仰一番。

有一天，在松风簌簌、晓雾飘云的凌晨出发。加州夏天是旱季，平原烟草一片枯黄，越走气温越高，中午到了织工市，已经由冬装脱成夏装了。公园叫State Historic Park，在公园门首竖立一座红木牌坊，正中有三个大字：云林庙，地上有一块大花岗石，钉着一方铜牌，说明建庙经过：“在一八四八年有一批中国淘金客五十四名，另外还有一位妇女来到这里定居时所建，现由公园管理处派人管理、售票，引导游客观览。”

首先进入陈列室，玻璃柜内悬挂着当年华侨披荆斩棘来到加州淘金的日常衣着和各种用具，可以看出他们胼手胝足创业的辛勤。另外一面墙壁上画满中国十二生肖、卜休咎、计岁时，说明了华侨们虽然身在异域，对于祖国的风土习俗依旧是永不忘怀的。一位女导游引领观光客过了一座曲渚红桥后，就看见层薨云构的云林庙了。据导游描述，屋顶覆盖蓝瓦（塑料片制）可使魑魅魍魉不敢侵犯；庙前木制平台，虽然高不过六七寸，可是宽广铺满整个庙门，说是厉鬼都是蹦跳而行，有平台阻隔，就很难逼近庙门。大概是洋人听了中国鬼故事，知道僵尸只能跳跃不能迈步说法而来的。雉门丹槛，肃静、回避牌分列左右，门联为“云龙开泰运，林凤振升平”，用嵌字格，金漆龙纹。另一联“德泽敷天下，忠良护国家”，朱底金字，两联均系同治

十三年甲戌所立，书法虽非龙飞凤舞，倒也笔画端正。大门启处，二门立刻呈现眼前，两门相距不足五尺，玉门琼构异兽雕檐，此门设而不开，据说此门可以辟邪，就是再厉害的恶鬼，看见此门也要仓皇遁走。神龛正中供奉北极振天真武玄天上帝、忠义神武三界伏魔关圣帝君，左龛祇奉注生娘娘，右龛禘祀神农大帝，宝盖珠幢，锦伞崇纛，应有尽有，不过百年旧物，土蚀晕变，越发显得古色古香。导游人一进门先把屋顶一盏佛前琉璃灯开得灯光如豆，继而一边解说，一边把各处明暗灯光一一开启，以示冥蒙神秘。殿的西北角有一小门通到一间简陋僧舍，当年有一苦行僧在此住锡了十多年才涅槃示寂。他的居室墙上挂着他的草笠芒鞋，缁衣缁袍，外间屋墙壁粘满十方善男信女捐献灯油香敬数字，以资征信，门框上写着“锦帆安稳直登彼岸”楷书横条，一笔苏字，可以看出那位苦行心中颇有丘壑，是位不忘故国的有心僧侣，可惜导游说不出他的姓氏，以致湮没无闻了。

逛完云林庙已到午餐时候，对街有一家庭餐馆叫Brewer's Cafe是当地一家小有名气的小饭馆，里外两间虽有二三十个座位，我们去时已接近满座，老板娘特别介绍她的蛤蜊浓汤、烤鳟鱼最拿手，当时正是鳟鱼季节，据案品尝，汤鲜鱼嫩，果然是大都市餐馆所难吃到的美味呢！

归程中途，经过Willow Creek，又叫“柳树溪”，据说自从一八一三年发现巨人足迹后，入山采樵的人时或发现巨人踪迹，有人形容他是平顶突颚、长臂大脚、身高七尺的巨人；有人说他悍目蟠腹，身若巨灵，遍身棕毛，奔逸绝尘，是介乎人兽之间的怪物。于是根据大家所见所闻，在路口雕镌了座全身巨人形象，下面石座上把发现巨人的经过，也一一勒石纪念。记得台北的报章杂志曾经刊载过美国加州发现巨人或雪人足迹的新闻，现在总算身历其境看个明白了。当地有一小书店，除可陈列当地风景杂志图片外，有关巨人的书籍有六七种之多，有一本杂志说：“前年初冬有人在暮云烟霭怪石流泉中捉鱼，看见庞然巨人，矫若惊龙地追赶一只黄羊羔，相距仅有五六十公尺，是人类目睹巨人最近距离了，可惜当时手边没有摄影机，否则疑真疑假、如梦如幻的巨人的真面貌就可以呈现在大家眼前了。”

巨人雕像身后有一处远树芊芊、重岩秀起的胜境，小儿说：“那是印第安人聚族而居的原始部落。”当天因为要赶回Eureka，来不及去参观，否则对印第安人的生活，又可以增加几分了解了。

以上这些风景名胜，僻处加州西北，都是观光客很难涉足的地方，所以把所见所闻写点出来，供大家赴美旅游时参考。此外在Big Foot附近，汽车旅馆也好，饮食餐馆也好，门前都挂着巨人脚印木头标志，以广招徕。至于百货公司所卖的烟灰碟、钥匙链、胸针、别针，无不做上大脚印标志而且细腻精致。人家这种无孔不入的推销术，实在值得我们效法。

海外余香

在美国加州Humboldt海湾，渔产是很出名的，无论中西各地观光客，只要到Eureka红木区游览，总要到远近知名的海鲜店Lazio's尝尝随时捞上岸的各种时鲜。如果过门而未大嚼一顿，就如同到北京没吃全聚德挂炉烤鸭、到曼谷没吃珍宾楼明炉乳猪一样，过后老饕们谈到盛食珍味，要后悔一辈子的！

我这馋人好啖是出了名的，既然到Humboldt Bay游览，哪能不去Lazio's一饱馋吻呢！小儿知道我对螃蟹有特嗜，量虽然没有清道人李百蟹之雅，可是每年东篱菊绽，螃蟹膏满螯肥的时候登盘荐餐，有多少吃多少餐。Lazio's裙屐如云，周末假日等上一个小时才能入座也时或有之，大众慕名而来，都能耐心等待，很少有人转去别家就餐的，足证他家的菜肴如何吸引游客了。

可惜螃蟹此刻尚未上市，现在正是蚝肥蛎壮、鳘鱼干贝大市的时候，于是叫了奶汤鲜蚝、熏鳘鱼、炸干贝。蚝汤用巨型海碗盛来，浆凝玉液，蚝大如拳，肉嫩膏腴，比澳洲生蚝尤为鲜美。熏鳘鱼鳞细肉白，用红木锯末熏炙，比用蔗渣赤糖来熏觉得更为亲切可口。因为当年在北平吃红柜子卖的熏鱼、熏鸡子都是用锯末子熏的，熏出来的吃食，有一种清隽木香。海外就餐，突然有睽违三十年的木香袭来，姑不论鳘鱼滋味如何，就是那股子柔香已经足够让人回味的了。鲜子贝在台湾东港、梧栖等滨海地区也有生产，台湾饭店多半是非炒即烩，他们炸的干贝外焦里嫩，酥松腴美，倒是别有一番风味，拿来下酒，比龙虾片、牛肉干高明多了。

来到美国不去迪士尼乐园随喜一番，未免觉得是桩遗憾，所以在八月七号，匀出一整天时间逛了一次迪士尼乐园。园外汽车旅馆、大小饮食店林林总总把迪士尼乐园给包围起来，由于这些店铺彼此互别

苗头，只求价廉，质料美不美，服务周到不周到，就谈不上。我住的Park Vue Motel还是前一星期托熟识的一家旅行社打长途电话预定的，在迪士尼乐园附近找旅馆十分困难，这家旅馆浴室里澡盆、脸盆一直漏水，如不一直放水，顷刻漏光，入浴时，也就无法顾到节约资源了。洛杉矶恒温在华氏八十几度，因无茶水咖啡供应，只好拿着小冰筒到楼下售卖冰块机去买些冰块来当饮料。谁知落照尚未沉山，已经无冰块供应。

这里食宿均不理想，对于迪士尼乐园的营业，自然有莫大影响。园方本想把这些旅馆饭店用高价买下来，自己以关系企业的精神来改善经营，无奈那些地主老板，愣是看准这块肥肉不肯松嘴，气得迪士尼乐园财团另外在佛罗里达州买了一块数倍于现址的地，盖了一个迪士尼世界，饮食、住宿、游乐全由园方独自经营，让游客有宾至如归之乐，不致事事受制于人啊！

在旅馆对门有一家双龙餐厅，金芒照野的霓虹灯有“中华料理”四个大字，耀烂炫目，加上金钉朱户，平台丹阶，颇有点中国大餐馆的气派。一连吃了多日西餐，换换胃口吃顿中国饭总是好的。门前有一位男领班，倒是说得一口标准国语，自称来自台湾，他也承认名为中华料理，实际是美式中餐。我们既然知道大概情形，犯不上点菜做洋盘，我想每人要一客炒饭，总不会太离谱儿。多日未吃饭，于是我叫了一客虾仁蛋炒饭。饭用高脚充银盘盛着，而且还有一只银盖，盖得是严丝合缝，掀开盖子来看，好像刚打开包的荷叶饭，用酱油焖出来的，倒是毫不油腻。扒拉半天也找不出一点鸡蛋残骸，疏疏朗朗有几粒虾仁，还附带有几根掐菜。炒饭里配掐菜，真是开了洋荤，诚所谓狗安犄角——羊式了。等账单开来一看，我的这份虾仁蛋炒饭六元五角美金，按三十八比一官价折合，这盘炒饭售价二百元台币左右。故友陈国淦知道我曾经有一连吃七十二顿蛋炒饭记录，封我为鸡蛋炒饭大王，可是炒饭加掐菜，一盘炒饭二百多块台币，在我所吃过的蛋炒饭中，算是最高价钱的了。

财神庙借元宝恭喜发财

农历新年，无论南北都有祭财神的习俗，不过哪一天是财神日，南北各异。南方是以正月初五为正日，北方是正月初二祭财神。北平最著名的财神庙在西南城角的彰仪门（正名广安门）外不远，这座庙虽然够不上层薨邃宇，金饰鳞鬣，可是助善人多香火鼎盛，长年修缮得丹楹粉壁，彩错镂金，庙貌焕然。正月里北平大小庵观寺院，都各有各的施主善信前来礼佛，唯独彰仪门外的财神庙，凡是烧香还愿的人，都要赶在财神日当天才去，而且人人都想抢着烧头一炷香，好像去晚了就沾不上财气似的。其实烧头炷香是庙祝的特权，谁也抢不过他们的。从前一交子正，北平内外城一律关闭，五鼓天明再行开启，每年正月初二赶烧早香的，刚交子夜，就有人到城门口等开城了，由珠市口一直到彰仪门，整条大街人车杂错，挤得水泄不通。后来官厅为了顺应舆情，特别通融，初一晚上彰仪门索性通宵不关，城开不夜，彻夜通行无阻，可是从彰仪门到财神庙照样是车水马龙，一步一蹭，短短两三里路程，走上一两个时辰毫不稀奇。到财神庙去烧香还有个门道，会烧香的人，香都是到了财神庙现买现烧，不懂诀窍的人自己带香去烧可就吃亏了，由于庙里的香炉虽然出名地大，但无论如何也容纳不了成千累万一封一封的高香往炉里插，所以烧香的人，好不容易挤到炉边，把香插上之后，庙里管香火的庙祝，随即把香夹出来掷到下面大香池里面去，随插随夹，可是善男信女总希望自己烧的香，在香炉里多烧一会儿，就能够多得上天庇佑，但是夹香的庙祝们都怀有偏心，你烧的香如果是庙里买的，他一望而知，就晚夹一会儿，若是香客自己带去的，他就夹得快一点儿，所以知道内情的善男信女，都要在庙里买香，这一天卖香的收益，足够他们庙众整年的嚼裹儿呢！

财神庙最大特色就是借元宝许愿，这也是别的庙里所没有的事情。庙里事先在纸铺里订做大量大小不等金银纸元宝，供在神前，到财神庙来烧香的人多数要买个元宝回去供奉，明明是多给若干香资买的，可是不准说买，要说是“借”或是“请”回去的。把元宝捧回家供在神案桌上不动，到了第二年去财神庙烧香还愿时，元宝要借一还二加倍奉还。当年梨园行有个武净沈三玉，每年正月初二必定到财神庙烧香借元宝，元宝越借越多，虽然纸元宝分量不重，可是从家里带着二三十个元宝到庙里去还愿也挺累赘的。后来被他想出一个巧妙办法，把元宝用小线穿起来绑在竹竿子上，让徒弟们扛着竹竿去烧香，有些人跟他开玩笑，说他太虔诚了，他说那比起拜香一步一磕头还差得远呢！从前有一首歌谣是冲着财迷借元宝写的，现在写出来聊博大家一粲：

只为人人想发财，山堆元宝笑开怀，
刚从纸店运出去，又被财迷取进来。

笔者对于人挤人地去祭财神借元宝，了无逸兴，可是对于回香人，无论男女老幼，头扎黄土头巾，插满藻绘复杂、五色涂金的绒花，觉得非常好玩。有一年说是曾在清宫内廷当差、专簇绒花的一位高手在财神庙表演扎绒花手艺，除了扎好的绒花外，他还现扎现卖。人是围得里三层外三层，他虽然坐在土台的高凳上，但仍然要踮起脚来才能看得到。巧妙熟练的手艺，一朵花三捏两弄，就大功告成。我正在聚精会神地看，忽然发现有人从我身旁挤过，动作急促怪异，细一留神，敢情是妙手空空儿正向一位少妇施展扒窃伎俩，谁知螳螂捕蝉黄雀在后，一位细高个少年用一挂山里红愣把小偷的双手锁住，手法干净利落不说，而且态度非常从容。细一打听，才知他是沧州鼻子李的传人，是财神庙请来的护法，他每年在财神庙庙会期间总要捉上二三十个小偷。庙里住持说：“大家在新年新岁到庙里烧香祈福求财，若是让香客失物破财，岂不大煞风景。”所以每年到财神庙烧香的人虽然人山人海，可是遭扒窃的人还不多见呢！

泰京识小录

一九八一年刚刚过了农历新年，蛰居无聊，又动了游兴，于是搭乘韩航直飞曼谷的班机，做第三度佛国观光。飞机下午一点二十分从中正机场起飞，整整飞了三个小时，就在曼谷的廊曼机场着陆了。中途不经香港，免去了香港上下飞机之烦，航程又缩短两个小时，实在方便了很多。唯一缺点是那班客机上，空中小姐先生们，没有一位听得懂国语，对于英语似乎也不甚灵光。机上旅客有两种应填表格，一种是海关报税用的，一种是入境检查用的，字小格密，项目又细琐繁杂，加上高空气流动荡不定，让旅客在宽不盈尺的活动小餐桌上填表，趴不下伸不直，实在是件苦事。我前几次出国旅游，就曾向所乘飞机的公司建议过，旅客填表格，何不随票附发，再不然规定凡有不谙填表的旅客，随机服务的空中小姐先生们，应当有代客填写的义务，那才是真正便利旅客的一项措施呢！

一九七三年第一次到泰国观光，飞机在廊曼机场一着陆，觉得机场大厦崇台重宇，轩昂宏伟，比台湾松山机场气派多了；事隔三五年，此次抵步只觉得厅事逼仄，人烟稠密，比起台湾中正机场的奂奂新厦，似乎又相形见绌了。

曼谷的市容

曼谷最堂皇伟丽的地区要算腊差威堤皇宫一带了，御河映沼，流水粼粼，飞檐鸱甍，金饰鳞鬣，一直保持一贯的雄伟壮丽。僧王“颂绿拍亚拉益翁沙谷禾然”驻蹕的佛寺翠瓦金铺，丹楹碧牖，黄衣僧侣，说经谈偈，比起皇宫又是一派庄严宝相。市区爱侣湾大旅馆，琼圃丹垣，涂金异兽，那座石龕里供奉贴金古佛，花串香烛堆积如山。从前是夜幕低垂，华灯初上，才有人来烧香许愿，现在香火鼎盛，不

分昼夜，一般善信杂沓纷来，甚至有人请了冠兜镂空，黻衣绣裳，艳婉怡人的少女在佛前歌舞翩翩添香还愿，虽然地当要冲，人车塞途，警察视而不见，认为理所当然，从未加以干涉取缔，这大概是佛国特殊情景吧！

泰国原本是大象王国，在原野山林搬运笨重木材器物，都由大象担任，可是在车水马龙的大都市里，这种巨兽是很难得在街头出现的，这次到曼谷住在“是隆路”，这条街是六线通衢大道，公司、银行鳞次栉比，来往的车辆川流不息，想不到居然有人牵着大象姗姗而行。象身上除了披着五色缟花、彩绘复杂的锦衣外，另外还挂着一块白布红字的泰文说明，大意是如欲乘坐，二十分钟索值泰币十二铢。象身上绑有一座木雕髹金的亭子，坐在亭子里可以纵览市景，光顾的自然全是好奇的观光旅客。看象奴脸上笑容可掬，生意大概还不错呢！

市中心区有座历史悠久的銮披尼公园，虽然没有古榕苍松，幽泉漱石，可是细草平铺，嫩绿如茵，每日晨光熹微，就有练外丹功、打太极拳的男女老少各自练起功来，再加上跳迪斯科、土风舞的红男绿女点缀其间，把公园早晨点染得朝气蓬勃，令人身心俱畅。

市区内还有一座考犇动物园，虎、豹、狮、象、河马、犀牛样样都有。泰国人对于看大象，如同北方人看小毛驴一样，看得太多了，毫不稀奇，所以象房里一大一小两只象，除了招引些国外游客拍照外，泰国人很少到象槛这边看看的。园里搜集猿猴的种类，多达四五十种，有一只老猴，照槛栅所悬木牌说明，计龄已在四十岁以上，独居一栋水榭，向阳扞蚤，老境岑寂，弥觉可怜。

曼谷的庙宇

泰国是佛教国家，据说泰国全国寺院达一万八千多所，僧侣二十余万人，以曼谷来说，大小佛寺，就有一千多所，到泰国观光，逛庙是列为主要观光项目之一的。笔者是第三度来泰观光，所有曼谷和近郊的一些佛寺，大概都随喜过了，最著名的金佛寺、玉佛寺、郑王庙、卧佛寺、大理石佛寺，还有印度佛寺，甚至去过两三次。这次因为有朋友托我买一尊挂在脖子上的镀金佛，所以又去了一趟卧佛寺。寺内到处都在髹漆彩绘，可见泰国政府在观光事业方面，还是肯下本钱的。卧佛寺进山门第一进，路西有一排房子，门上挂着一方木牌，

说明内有精通医理、技术高明的按摩师，如要按摩，请即入内。进门有座小柜台是收费处，两旁各有一条长木，枕褥齐全，男左女右，缴费之后，即可接受按摩。我在台北让“马杀鸡”闹的，已经多年不敢松骨按摩，有此机会自然不愿放过，同时可以试试泰国按摩的手法为何。按摩一次收费六十，外国人则要加倍一百二十元，本来观光客都想试一试，可是一听外国人要加价一倍，虽然为数戈戈，大家心里都有点被刨黄瓜儿把外国人当洋盘（杭州人管敲竹杠叫“刨黄瓜儿”）的感觉。到北揽参观鳄鱼潭，对外国人门票也是加倍，这种做法非常招致观光客的反感，不知泰国主办观光事业当局，有没有加以改善的决心。在第二进内厅前方有一株榉木，旁边有一堆石岩耸立，其中有一块石笋秀起，笋身贴满金箔，彩牒绮紈，层扎叠裹，而在石笋前焚香膜拜的青年男女，一个个神情肃穆，状至虔诚。据说这是若干年前，从印度请来的“佛势”，凡是久婚不孕妇女，可以前往求嗣，如想蓝田种玉，必须许愿添香，定获麟儿，所以香火鼎盛。这跟北平东岳庙摸铜骡子同一心理作用，欧美游客好奇，纷纷在此拍照留念。

曼谷凌晨有一街头奇景，就是黄衣僧侣，科头跣足赤着半臂，托钵化斋。有些虔诚的善信，在街口，把新出屉的米饭，刚炒好的蔬菜，用餐具托着，跪在地上等僧侣前来再虔诚奉献。僧侣们一人拿不了太多的饭菜，每人还随带十四五岁小童一名拎着提盒，回到庙里饭菜汇集，大家共享。泰国僧侣都恪守戒律，过午不食，只能喝点牛奶、果汁而已。泰国大街小巷都能看到和尚，可是各大庙宇，香客任便出入，很少看到僧侣，就是在庙里遇到，他们也不招待客人的。曼谷三月，已入盛夏，各地大专院校开始放暑假，一群群男生纷纷把垂肩长发剪掉，剃成青髻髻的光头，穿上半臂僧衣，由家人亲友，鼓乐喧天送到寺院里去参禅礼佛，时间最短三星期，最长三个月。等暑假终了，再行蓄发还俗，照常回到学校上课。有一位会说华语、刚剃度的僧人，我问他削发学佛的动机和感想，他说：“父母生我育我，皈依佛祖，可以给父母延寿免灾，仰答亲恩。况当炎炎盛暑，庙宇宏敞深邃，可以躲避尘嚣，求个心净，冥息自省，可以悟出若干做人处世之道。少年夏令营是动的训练，当和尚是静的潜修，其中自有玄机妙谛，不是俗家所能体会得到的呢！”他年纪轻轻，出语微妙通玄，而且状极虔诚，看得出是发自内心，这就是泰国佛教赅情育理无上心法吧！

泰国的娱乐

泰国人十之八九都是乐天派，人人怀着今朝有酒今朝醉的想法，只要口袋里几张钞票，总要想法子花掉，心里才能踏实。每月到了发薪日子，茶楼、酒肆、浴室、歌厅，家家客满，虽然娱乐界老板个个叫苦连天，口口声声说市面萧条，生意难做，可是每晚华灯初上，拍蓬路一带风化区，人影衣香，花光酒气。有些大胆的阻街女郎袒胸露背，缠住路人不放，牛鬼蛇神，花样百出，除了一些流浪客烂水手之外，正经人都避道而行，免得惹上麻烦。

最近曼谷开了一家叫“蒙娜莎莉”超级按摩院，雇用了四百多名身材健美、技术高超的按摩女郎，据说这是泰国政府正式核准的第一百一十八家按摩院，报纸上替它宣传，这是世界上规模最大的按摩院。前几年曼谷开了一家叫“金妮”的豪华浴室，众香国里美女如云，宣称陪浴女郎多达一百二十多位，已经轰动一时，跟现在的“蒙娜莎莉”比起来，似乎微不足道啦！曼谷又有几家专演西片的电影院，声光设备座位都还够水准，专演中国片的“乐声”也还不错，有些二三流的戏院，嘈杂脏乱，空气恶浊，那就无法涉足了。有两家叫“王子”、“百乐汇”的电影院，是专演成人电影的，报上所登广告，措词黄色低级，已经不堪入目，可是从来也没听说政府主管机关加以干涉过。此外曼谷有几条街，也有像新加坡那种男扮女装的人妖市场，有些观光客基于好奇心理，常常通过旅行社的导游，招他们来侍坐陪酒，泰国人称人妖为“兔崽子”。我在曼谷虽然没有机会一睹芳姿，可是北上到清迈观光，当地是以夜市著名的，在一家饭馆进餐时，却开了一次眼界。大家都称赞清迈出美女，偏偏我们去的那家餐馆的女侍，就没有一个平头整脸的小妞，当我们吃完算账时，当门而立有一位艳光照人、盼倩粲丽的少女，倒是个美人胚子。我们一行有人认出他是男着女装，待仔细审视，既无喉结，而唇颊光洁，不是经人说破，实在看不出他是雄而雌者。他的动作声音，比起当年上海的钟雪琴更自然，更女性化多了。在曼谷街头时常碰到有人长发垂肩，把头发烫成波浪型、爆炸型，敷粉朱唇，婀娜多姿，虽着男装，可是令人疑男疑女，迷离扑朔。据警方调查这类少男，仅仅曼谷一隅，就有一万多人，论身家学识都还是中上之家，无以名之，只好说他们是心理变态吧！

泰国的啤酒

谈到喝啤酒，以我喝啤酒多年的经验来说，比较国产啤酒，上海啤酒不如青岛啤酒，青岛啤酒又不如北平双合盛的五星啤酒，而至于日本人倾全力在台湾推销的太阳、麒麟、富士啤酒，尽管摸彩赠奖，花样百出，由于味淡而涩，不合国人口味，始终没能把中国三个啤酒牌子打倒。后来我喝过德国的黑啤酒，丹麦的桶装酒，前者是啜苦咽甘，香留舌本，后者是湛香浥润，连啜怡然。

我到泰国后，小女知道我对啤酒的品质研究有素，所以把泰国几种有名的啤酒都让我逐细品尝一番。泰国在市面行销的啤酒一共有四种，都是聘请德国酿酒技师指挥监督酿造的。

（一）“Amarit（甘露）”，有生熟两种，其中熟啤酒在欧洲国际竞赛得过金牌奖，极受旅泰外籍士女欢迎，酒精度较低，跟美国罐装啤酒风味接近，是暑天最佳的清凉饮料。因为味道太淡，泰国人嫌它不太够劲儿。

（二）“Singha（白狮）”，褐色玻璃瓶装，泡沫极为充足，不会倒酒的人，永远倒不满一杯酒，就泡沫四溢，而且经久不散，香气蕴存。一般嗜酒者自然都指定要喝白狮牌啤酒。

（三）“Kloster（柯士德）”，绿色玻璃瓶，瓶盖加锡纸套，包装类似香槟酒，是泰国啤酒中包装最漂亮的，而它的酒精度，据说高达十度左右，已经介乎清凉饮料与淡酒之间。泰籍人士对于柯士德最为欣赏因而也最畅销。

（四）“Dagak（虎牌）”，曼谷市面已不多见，据说在南部一带销路很好，这种啤酒味清而隽，跟台湾酿造的啤酒酒精度、聚酚物、苦味度成分最为接近，自然风味也相同。我想进口点这个牌子的啤酒，会比美国啤酒受欢迎的。

泰国终年气温在摄氏十度以上，餐馆冰室，都用一种土制电冰箱来冷冻啤酒，在火伞高张，热得喘不过气的气温下，走进餐室叫一瓶啤酒，送到桌上时，啤酒在瓶里呈半凝固状态，要用竹枝在瓶里搅动一下，才能融解。酒一倒出，飞白胜雪，触鼻拂面，酒香诱人，啜上几大口暑焰顿消，味涩微甘，此中况味，非个中人是没法领略得到的。台湾啤酒色香味都属上乘，只是泡沫微嫌不足，而且不能经久，瞬息消散，如果餐馆器皿洗拭不够干净，沾点油腥，那么泡沫消失得就更快。当年上海静安寺路“来喜”、“大来”两家德国啤酒馆，酒

客一进门，先奉上洁白毛巾一方。这两家酒馆都以盐水猪脚、粉红色什锦沙拉驰名沪渎，凡是来此酒客，以上两个菜是必不可少的。啃过猪脚吃过沙拉，嘴角唇边，难免都要沾上点油腥，挤啜啤酒，泡沫容易消失，那块小毛巾就是提醒客人随时擦嘴，使酒香蕴存、酒味常新。喝啤酒最忌斟满，喝几口又续满，最后是苦水一杯，喝啤酒要“倒必喝，喝必尽”，才是喝啤酒的不二法门。

泰国各地餐馆酒店侍应生无论男女，似乎都受过训练，啤酒开瓶，只倒上大半杯，放在客人面前，表示敬意，不再续斟，不像台湾酒楼的女侍应生啤酒一来就是半打，站在客人身后，倒是翠袖殷勤，客人呷不几口立刻加满，最后酒不凉汽不足，真所谓苦酒满杯了。我想台湾各酒店啤酒售价，已经超过公定价格好几倍，难道各饭馆的管理人员就不教教她们如何拿酒斟酒吗？

泰国的小吃

泰国人食量不大，就餐时间早中晚也不十分固定，所以小吃非常流行，街头巷尾随时可以找到形形色色的饭馆、食摊来解决民生问题。纯泰式早餐，大家都爱吃粥。粥分粤式、潮式两种。粤式的粥较稀，以分不出米粒、把粥熬成糊状者为最佳，用料多半是鲈鱼、草鱼，把鱼剔刺切成薄片，拌以生油、豉油，加入葱、姜丝、香菜，撒上少许胡椒粉，把滚烫的粥倒在碗里，稍微搅动两下，鱼即烫熟。广府人有一句口头禅：“鱼生粥仅仅熟。”所以要仅仅熟的原因，是鱼肉一烫即熟，鱼肉恰好滑嫩鲜甜，过熟，鱼肉一老变为粗糙，就鲜味全失了。讲究的鱼生粥，还有的加上油炸粿末、酥花生、炸末粉、鲜蟹肉等来增加鲜度。潮式的粥跟粤式又大不相同了。首先把鲈鱼洗净，切成大块，连水带米，放在一块煮，煮到白米开花，汤转浓郁，鱼头里脑髓全部流出，鱼香湛溢，才拿出来应市。在暖府岩旺旺路，有一家三层楼面，挂着五颜六色霓虹灯的“亚洲鱼粥店”，烹制鱼粥主厨的大师傅叫“乃汶探里律蒙空军”，他们兄弟十一人在泰国各府，一共开了十八家粥店，老店设在吞武里三黎附近，曼谷的鱼粥几乎全是他们兄弟天下了！乃汶探说：熬制鱼粥的秘诀，首先要除去鱼腥，至于怎样除去鱼腥味，属于他家业务上秘密，就不肯公开了。不过鱼新鲜，餐具洗得干净，也是亚洲鱼粥店让顾客放心大啖原因之一呢！

粿条（台湾叫板条）几乎是泰国人主食，街头巷尾到处都可以看到卖粿条的，莘莘学子漂洋过海负笈远游，唯一想念家乡的小吃就是粿条。一九七三年我首次到泰国旅游，在黄桥戏院前巷口看见一家小餐馆，屋里不过六坪大小，仅能容纳十位八位客人，可是屋内放着一条六尺多长的小木船，所有炉釜碗盏、烹调用具都在小船之上，当时以为是餐室的美术设计，没有十分留意。这次乘公车去清迈，经过廊曼机场，距离机场不远，有一座广达数亩的铅铁罩篷，篷内陆地停舟舳舻相连，多达一两百艘，全是卖粿条的。据说一世纪前，卖粿条的，都麇集在闹区湄南河上，划来划去营业，不但污染了河水，而且有碍观瞻，于是把他们赶上岸来，弃河就陆继续营业。久而久之他们不期而聚，在机场附近，成立专卖粿条市集。他们不忘本源，一律仍旧使用小船营业，虽然鳞次栉比，因为烹调手法各有窍门，配料方法更是花样百出，食客们各就所嗜，从来也没有你争我夺情势发生。可惜汽车一闪而过，未能一尝美味。不过在月宫戏院左首有一家专卖鱼丸粿条，哇啦节有一份鸡肉烩粿条，真君爷街南星停车场牛肉卷，都是老饕们认为风味各殊，列为条中上选。到曼谷去观光，这种异国风味，是应该尝试一次的。

曼谷挽叻路有一家贵记餐室，老板黄炳是子传父业的烹调高手，他家的招牌菜是“干冻任鱿鱼”。冻任鱼本是一道汤菜，他把冻任材料加上鱿鱼，以半煎半煮的方法制成，鱼肉甜美，嚼来滑嫩可口，而且酸甜咸辣齐全，开胃之极，是一味地道的泰国菜。

据精于泰国饮食的潮州朋友说：“早年泰国人讲究吃一种甜面，近年因为甜的小吃冷品增多，甜面就渐渐被人遗忘了，现在全曼谷只有两家硕果仅存了。”在西舞台陈焯刚巷有一家卖甜面的，虽然小到连招牌都没有，可是还保有原始风味，吃完之后，也不知他掺了些什么作料，只觉得清香沉郁，有类布丁。问他话，他说不清，我也听不懂，也许有些不传之秘，不愿告诉别人吧！

泰国人请客喜欢用明炉乳猪，在拍昆仑大丸公司二楼，有一家月圆酒楼，他家有一味金陵乳猪，在烧烤中可算上乘。他能把皮肉烧得脱骨，乳猪皮入口酥脆，肉用香胡椒加炒，肉香骨脆，酒饭两宜。

曼谷水门巴沙商场里明园酒家，主厨陈伟又叫陈大嘴，早年在耀华园担任头厨，后来经明园经理周飞来礼聘到明园掌勺，他拿手菜是砂锅红枣煨羊蹄。他们用青菜饲养的大尾巴羊，青菜气候温和，水厚草肥，所以羊肉肥嫩而不膻腥。他用精选红枣、鹿筋、鲍脯一同用文

火煨烂，驼蹄鹿尾，肉嫩味厚，入口而化。据说老年人双足无力，吃了可以强筋健步。每年交冬，泰国虽然温暖如春，可是年高血气不足的人，总要到明园，吃几次砂锅炖羊蹄呢！

在曼谷偶然间跟朋友谈起了烧饼油条，凡是在欧美多年的侨胞，回国总要吃几次烧饼油条，其实现在的台北也没有真正像样的烧饼油条了。大家都说永和的烧饼油条好，其实烧饼像鞋底照样起酥，比起当年北平的“马蹄”、“吊炉”、“发面小火烧”不但味道不同，样儿也不像了。油条直咕笼统，长而且粗，离开油锅不久，就发怵嚼不动啦，什么小套环、油炸桧、糖皮、锅鼻连样子也没有了。有一位旅泰多年河北香河县的老乡指点，南星街有一份卖烧饼果子的，大致还不离谱。摊子是夫妻档，摊子前头一排小木桌、小条凳，宛如北平的豆汁摊，烧饼是发面小火烧，油条是小套环，一瞧就知道掌柜的不是半路出家。跟他们一接谈，才知道老板姓丁，他说：“在北平住迺兹府，家里开粥铺，打烧饼、炸果子样样都能自己动手，卢沟桥七七事变，被日本人抓夫，才辗转流落到曼谷来，为了维持生计，又归到老本行，卖起烧饼果子来。真还有人捧场，不是中国人就是泰国人，也有不少人时常光顾吃早点的，可惜曼谷马粪难求，不然用马粪熬点粳米粥，那才够味儿呢！三十几年流浪生活，总算老天有眼，居然还能混个差堪温饱。”今夏初侯榕生女士写的《又见北平》，说到北京的烧饼果子也走了样，非复当年了，礼失而求诸野，说不定将来有一天要到曼谷去，学习怎样打烧饼、怎样炸果子呢！

海天楼是曼谷最古老的一家粤式茶楼，我每次到曼谷来，总要去饮茶吃早点，他的小笼点心，虽谈不上精美，可是澄粉调制，确乎比台湾一般广式饮茶的点心高出一筹。无论虾饺、粉果、烧卖、鱼翅饺皮子，松软滑润，绝无粘在笼底露馅走汤的现象，这次在他家点了一味鱼头面，半煨半烩，鳢羹蟹脍，可称妙饌，不过一瓯子三百铢，约合台币六百元，价钱亦颇惊人也。

在曼谷讲究吃潮州菜，很有几家手艺高超的潮州小馆。秋千架有一家荣华，炸肥肠收拾得毫无脏气，炸得进焦酥脆，蘸了酸而且辣的调味料来下酒，更是绝妙。当年北平东兴楼有一道名菜叫“烩三丁”，是火腿、海参、肚块，他家有一道菜叫“炒五丁”，多了两丁是螺蛳肉、口蘑丁。口蘑已多年未尝，吃到口里清腴爽口，还有一种亲切感。“砂锅蟹钳”是荣华的招牌菜，他先把肥硕鲜腴特号的大蟹螯外壳敲碎，然后用纱布裹好放在砂锅里红烧，锅底铺上一块脂油上

盖粉丝，脂油是防干锅底，粉丝是吸取蟹肉芳鲜，这道菜在台北宁浙饭馆最少要开上千儿八百元的价码，而荣华只卖六十铢，合台币不过一百一二十元。由此看来，泰国在饮食方面的物价，比台湾可便宜多了。总之，真正泰国菜酸辣皆备，潮州菜讲究原味，醇腴甘鲜，如果嗜食海鲜酸辣的人，到泰国旅游，在饮食口味方面，大概都能适应，比到欧美旅游在吃喝上，要舒服多了。

皇家田

距离皇宫御苑不远，有一处广场叫“皇家田”，早年每届春耕时期，泰皇必定亲临劝农教耕，遇有国殇大祭，也在这里举行预演参拜。因为占地辽阔，晴川媚野，平日是青年骑士练车、孩子们放风筝踢藤球的最佳场所，可是每逢周末假日，四乡八镇商贩云集，搭起布篷，把皇家田四周围成里外两圈，凡是一般市民日常吃的、用的，杂沓纷呈，靡不悉备。东西虽然比市面上略为便宜，可是任何东西都要讨价还价，不是本地人，如果还价不当，比商店价格还要高出许多。所以每届市集，观光客虽然人人都要来巡礼，可是没有识途老马代作舌人还价，十之八九是要做洋盘。这块市中心黄金地段，泰国政府现在计划，已有用途，打算在曼廊市场附近，给他们兴建一所新型市场，让那些每周一集的摊贩，悉数迁往营业。不过距离市区相当遥远，双方正在磋商条件，看来皇家田的搬迁势在必行，只是时间问题而已。皇家田唯一特色，是摊贩所卖的吃食，都是纯泰国传统风味，是别处市场看不见买不到的，例如卖蜂蜜的带卖整只蜂窝，据说吃了蜂窝里幼蛹，可以养阴润肺，明目降火。笔者看到一位买蜂窝的朋友，他拿起巨大蜂窝捏捏摇摇，就可以估出其中幼虫的成熟度跟数量多寡，真令人不可思议。看情形蜂窝的买卖还真不错，短短时间里蜂蜜还没卖出几瓶，蜂窝已经有四五笔生意成交了。另外有一种褐中泛绿，养在大塑料盆里的爬虫，形状有如大蟑螂，在盆里蠕蠕而动。我先以为是广东朋友爱吃的龙虱，泰国朋友说：“这是泰国特产一种水介类，生在河里的有毒，栖息海边的无毒，用姜、葱、大蒜、辣椒、豆豉炒来下酒，不但是隽物，而且是补品，凡是筋骨无力、风湿痛，常常吃它，可以渐渐痊愈。老挝有位声望卓著的高僧，被人掳去，囚禁在卑湿的香蕉园里，受了半年多蹶厄，两腿麻痹风瘫，就是卧佛寺汉医研究所一位僧人指点他吃这种虫子治好的。”可惜它只有泰国学名，音节多而且长，过后没把它记住。

曼谷的交通

前几年越战方酣，我到泰国去观光，曼谷市区自用小轿车显然比台北要多得多。市区幅员广袤，八点钟到公司的人，六点半就要赶忙出门了。在泰国交通方面有一项特别规定，郊区重载的十轮卡车，白天不准开进市区行驶，要在晚间十一点以后才能放行的。一般在市区行驶的卡车，因为泰国柚木坚实耐用，所以卡车车身都是柚木打造，辆辆漆得锃光瓦亮，车头镶嵌着镀电彩色铝片，镂金抹红，彩色柔丽。可惜每辆车后排气管都伸出老远，急驰时黑烟滚滚，停车等绿灯通行时热气灼人，如果用空气清洁测量来测定，其空气污染程度比台北恐怕还要严重得多呢！

曼谷街头的出租车，数量虽也不少，可是车里都没有冷气设备，油污处处，车垫上沾满油渍，最大缺点是车里装有码表而不计程，要先讲好价钱才能上车。驾驶人既不谙英语，连潮州话也“莫宰羊”，您要是不会泰语，那只好望车兴叹了。泰国政府天天嚷提倡观光事业，可是从来没有训练那班人学点外语，您说怪不怪？现在市区有轨电车虽然取消，可是市区短程交通，仍有赖于机器三轮车，一车可容三人，也要讲价登车，车后消音器狂鸣乱吼，坐上半小时，无不头晕眼花，总要过上三五分钟，听觉才能恢复。市区的公车路线，倒是密如蛛网，无远弗届，上下班时间，在摄氏三十几度高温，大家像沙丁鱼似的挤在车厢里，其滋味如何可想而知。台北公车司机是不关上车门不开车的，曼谷的公车，根本就很少有车门的，大家攀辕附舆，让人看了触目惊心。他们习以为常，似乎毫无所谓呢！公车票价，每段一元，今年三月初，每段票价一度调整为两元，乘客哗然，舆论指摘，交通当局鉴于群情鼎沸，到了三月底又把票价降为每段一元五角，一场风波，才告平息。

曼谷的水果

泰国近两年来，在农作物方面，有突飞猛进的表现。拿稻米来说，从前的暹罗米，虽然也驰名东南亚，可是吃惯了江南籼米的人，总觉得暹罗米吃到嘴里缺少油性。这次在泰国吃到一种香米，米粒整洁细长，芳而不濡，黏度介乎蓬莱米、再来米之间，颇受各阶层人士们欢迎。这次到卧佛寺随喜，看见寺里有一个水果摊上的香蕉，每根只有小指大小，其色金黄，显然不是畸形香蕉，而且是树熟。剥开来

吃，肉细而甜，味清而隽，可称是香蕉中细色异品。问了摊贩，才知这种“迷你香蕉”是南邦特产，不过产量不多，上市时期又短，所以不为人所注意罢了！泰国改良种“莲雾”果大如拳，柔光映碧，皮薄水甜，甘逾梨枣，比台湾新品种莲雾更佳，本想带点种子回来试种，唯格于国际规定，果实种子进出口均有限制，只好作罢，我想如果土壤气候适宜，农发会育种专家们，会透过正式手续引进试种的。泰国跟吕宋的芒果，都是驰名国际的珍果（台湾管芒果叫“璇仔”），我到泰国，芒果刚刚上市，皮色青青，肉色奶黄，甜而少香，泰国人叫它“开路芒”。除了小孩跟喜欢尝新的人才买来吃外，一般人总要等芒果大市才会买来恣啖呢！据说泰国芒果种类繁多，多达二十余种，每一府产的芒果，都有它独特风味，可惜去得不是时候，以致未能遍尝珍味，尽兴恣飧，十分可惜。

泰国有一种小橘子，泰国话叫“宋乔丸”，就是绿而甜的意思，产地在吞武里府挽英地区，凡是卖宋乔丸的摊贩，都说他的橘子是挽英出产，直接运来销售的。所说是否属实，我们初履斯土的人，是分辨不出来的。宋乔丸从外表来看，青里泛黄，果实又小，毫不起眼，可是榨出汁来，黄而带红，不需加任何色素，只要加少许糖浆，掺点儿柠檬汁，不但可以帮助发挥芳香味，并且可以帮助消化，润肤养颜。是隆路有一家一二八餐室橘子汁做得最标准，所以到该餐室进餐的食客，醉饱之余，总要叫一杯橘子汁来醒酒呢！

椰子水是泰国人最普通的饮料，椰子用途广泛，围绕椰子壳的网状纤维，非常有韧性而且耐用，可以做船上的缆绳、大型渔网、室外用的地毯。椰子树的主干，可以用来盖高脚屋，并且可以做桌椅床柜，因为老干坚实不怕虫蛀，是农村里最受欢迎的木料。椰子外壳能做碗盏灯勺，据说还能用于国防工业，制造火药、防毒面具、潜水艇内壁，甚至香烟过滤嘴也麝有椰壳粉在内。泰国人常说椰子用途比竹子还要广泛，足见他们是多么能利用椰子了。我们前十多年从菲律宾引进若干椰子种苗，从高雄到恒春公路两旁种满椰子树，不知道是品种欠佳，还是养护失调，迄今未见充分利用，实在太可惜啦！我每次从泰国倦游归来，最令人难忘的是泰国的椰子水，在泰国一年四季有椰子水喝，而且物美价廉，到处有售。在台湾喝椰子水，如何打开椰子，实在费事，而泰国卖椰子水，是先把椰皮削去一层，削得上丰下锐，有如一只大铆钉，其色洁白，叠放在冰箱里。因为皮已削薄，冷气内透，近乎凝沍程度，吃时在顶端削开一片，一根吸管、一柄铁勺，先喝椰子水，再慢慢挖椰子肉吃。椰子水澄明芳冽，甘如醍醐，

椰子肉冷玉凝脂，柔香绕舌，椰浆糖分之高，虽然没有加以化验，恐怕比台湾椰子水的糖分，要高出若干倍呢！我想去过泰国的朋友，只要喝过椰子水，对于那种浆凝玉液的滋味，必定是念念不忘吧！

榴莲可以说是水果中最奇特的一种珍味，据说嗜之者榴莲一上市，手头钱紧，就是当了裤子，也要买只榴莲来解馋。怕闻那种气味的人说，榴莲臭逾鸡粪，避之唯恐不及。东南亚苏门答腊、爪哇、菲律宾、曼谷、吉隆坡、仰光、雅加达都有榴莲出产，据嗜吃榴莲者的品评，其中以曼谷榴莲最优，果香浓郁，糖分最足。新加坡爱吃榴莲的朋友，每年榴莲上市，千方百计总要托曼谷朋友买些榴莲运到新加坡，航运方面，因榴莲气味芳冽，无论包扎得怎样严密，总是有气味外泄，所以货运飞机都拒绝装运，足证曼谷的榴莲，是如何的受人欢迎了。榴莲之所以名贵，主要的是它非常娇嫩，不容易培育。它对土壤的适应性极为狭窄，一定要定植在不含丝毫盐分而要硫黄丰富的沙质土壤里。

泰国榴莲的好坏也分地区：湄南河右岸一带土壤里不含盐咸，所以称为极品的榴莲，都是这个地区的产品，内行人叫它“内榴莲”；左岸因为土质较差，所产榴莲叫“外榴莲”，品质甜度就赶不上内榴莲了。三月底榴莲刚刚上市，是隆路有一家大水果行是总批发，街上还没看到设摊贩卖，而他家货架子上，已经林林总总像刺猬一样排满了，论形态有长有圆，讲颜色有棕有绿。舍亲是这家水果行老主顾，而且每年都要大批买了运到新加坡去，所以老板对我们特别欢迎。他知道我对榴莲的品种优劣深感兴趣，一面挑选，一面不厌其详地跟我说：“榴莲以树熟最好吃，果壳绿里泛黄，用指甲弹敲芒刺，回声发空，果实就成熟恰到好处了。不过榴莲高逾寻丈，榴莲实重多刺，如果让跌落的榴莲打中，果实摔烂不说，人虽不死也受重伤，所以在榴莲成熟前几天，就要雇工猱升采收了。采榴莲的工资特别高，还要戴上特制的头盔，因为果实成熟，一碰就掉落下来，工人若是被榴莲外皮的芒针戳一下，或是被果实击中，都是很严重的伤害呢！榴莲最名贵的品种是‘金枕’，泰国人称它为‘榴莲之王’，果肉充实细润，味更香甜，因为长得结实，所以成熟得慢，要比一般榴莲晚三分之一时间。每株树上结实又少，所以价格就比别的榴莲贵多啦！泰国几十种榴莲中，‘长梗’梗子特别长，‘仙桃’水分最高，‘水蛙’果肉有类青蛙，特征是纤维细长，‘长臂猿’外壳棕色，颜色跟长臂猿毛色相近，‘多子王’每粒果肉多达十几瓣，‘美玉’肉色晶莹似玉，这些都是榴莲的上品，可惜三月间吃榴莲还嫌早点，再过半个月那些

名种珍品才能上市呢！”他给我们一只索价泰币五百铢的榴莲，回来剖开来看，只有五粒果肉，甜香程度，两皆不足，不过总算今年已经尝过鲜了。

曼谷的四大名刹

近五年来三度到泰国去旅游，朋友们问我为什么那样热爱泰国，我告诉他们说，“Thailand”在暹罗文，就是自由国土的意思，人民温良恭俭，勤劳朴实，不像东南亚其他国家人民，对于中国人在有意无意之中，露出几分骄人傲气，让人觉得很不舒服。曼谷在东南亚国家里，可算数一数二的大都会，居民早已超过二百万，直叩三百万大关。其中一半是外侨，而外侨中百分之九十九都是华侨，所以泰国朋友说“无华不成市”，倒也不是虚名溢美的。这个白象王国，在十八世纪缅甸大军倾巢来犯，一举攻占了当时的首都“大城”，那时有一位华裔青年军官叫郑昭的，收拾残余，在“尖竹汶”以保乡卫民为号召，率领一百多艘各式渔船，从暹罗湾溯湄南河而上，首先夺回吞武里跟曼谷，军威大振。不久把缅军全部逐出国境，国土重光，在泰国历史上形成了十四年的吞武里王朝。

郑昭勋业彪炳，复国功高，因此赢得暹罗全民爱戴，拥立为王。这时虽然战事敕平，而若干边远地区还是群雄割据互相鼎峙的局面，当时北部清迈，叫做孟莱王国，声势浩大。郑王率军北指，攻克清迈，划清迈为直辖邦，先后征服了老挝、柬埔寨，开疆拓土，把国土扩张了一倍以上，功勋盖世，比以前任何王朝，声势都要壮大。这位开基创业神明睿智的大英雄，想不到竟被他的女婿策格里借口其出身微贱，又属华裔，于是亲率所辖禁卫军围攻吞武里。郑王深虑人民再遭兵燹，竟毅然下诏逊位，削发为僧遁入空门。策格里登上王位，理应心满意足，谁知他鸩梟成性，赶尽杀绝，把他的岳父大人缉获归案斩首市曹。倒是后来国人念念不忘郑王的丰功伟绩，把他坟墓建筑成一座高达一百五十英尺的舍利塔，建筑得涂金错银，藻绘复杂，层台高耸，丹楹重柱拱卫四周，塔基地座，并雕塑一排神情高傲的怒目金刚，以资护法。从湄南河上泛舟远眺，翠麓云构，挺拔突兀，仿佛对

郑王最后的遭遇反映出怨怼难伸的气氛。塔旁盖有一座两厦重檐的郑王庙，又名“曙光寺”，因为飞檐啄角，都是五彩瓷片，贝壳螺钿，雕镂复叠而成。晨熹遥望，珠光灿烂，众彩迷离，所以博得“曙光”雅誉。正殿供奉郑王塑像，罗列骈车绣旌，黄旗紫纛，灯火青荧，庄严肃穆。殿外广场小贩云集，泰国各地土产手工艺品应有尽有。不过那些小贩总是漫天要价，要是没有识途老马，就地还钱，那非吃亏不可，所以没有熟习当地商情的人陪同，外来陌生人，是不敢随便问津的。寺内各处庭院门旁，都有身逾寻丈、犀甲铁铠、金钺玉斧的石质守护神雕像，仿佛中国的神荼郁垒，可惜已有几尊土蚀风化头断手残，而现代石匠又没有那种高度技术来修护保养，听其荒废风化，过不几年，恐怕露冷秋寒，无迹可寻了。

玉佛寺

玉佛寺是拉玛一世也就是杀了岳父郑昭自立为王的策格里所建，建庙已有二百多年历史了。最初玉佛寺属于宫廷中家庙，宸游禁地，所以跟皇宫相连，后来才隔断宫墙，准许人民巡礼膜拜的。寺内翠瓦金铺，云霓陈彩，比起郑王庙还要壮丽崇闳。正殿回环九圈，雁翅明廊，台阁凌空，高逾寻丈，在宝盖珠幢、伞扇法器、银灯紫帟辉映之下，矗耸巍峨。玻璃砖神龛内供奉一尊用整块琼玉雕成法相庄严的玉佛，这尊玉佛，晶莹透碧，泰人视为国之重宝。法身披着斐铎灿烂的金缕衣，衣共三套，分夏季、雨季、凉季，按季节的轮替而更换，换季是由国王御驾亲临主持，仪式肃穆逸丽，是当地一桩大事，报章杂志都有照片文字刊载。一般人进入殿中礼佛，必须先先在廊外脱下鞋，才准进入。所有顶礼后的善男信女，无不虔诚崇敬，或坐或跪，潜心冥息片刻，凝眸仰视后，方起身退出。龛侧墙壁涂金错银，绘丹垩粉，从佛陀降生，历经苦厄，一直到菩提证果，连绵相属，虽无文字说明，如果了解佛陀一生，也可揣知来龙去脉。寺内各处除了式样别致的大小实心浮屠外，每一座殿堂前面，都塑有一对鸡头人身、雕弓翠羽的立像。有人说，这种塑像是根据泰国有名神话故事“曼萝拉公主”而塑造的，泰国人为什么喜欢这种半人半鸟的武士来充殿前武士，那就非我们一般外国人所能理解的了。

卧佛寺

好像信仰佛教国家十之八九都有一尊卧佛。当年北平拈花寺方丈全朗老和尚曾经告诉过我，北平西山卧佛寺的卧佛名为涅槃佛，我想曼谷的卧佛，也不例外。卧佛寺的正殿特别高广阔敞，我们去的时候，正赶上结扎鹰架，将整个庙宇殿堂藻绘涂丹，准备迎接查克里王朝建国二百年盛典。卧佛寺正殿供奉的卧佛，长达一百七十四英尺（比最近翁松山为六福村塑建卧佛长一倍有余），卧佛全身鎏金，用手支颐斜卧殿上，仅仅小手指就长有三公尺，佛的双足是十英尺见方的一块瑛石板雕成，十根脚趾长短齐一，每一脚趾刻有三个螺旋纹，而左右脚掌都划成一百二十多格，每一格中都镶嵌一尊形态各异小佛。这尊卧佛，恐怕是世界上最大的卧佛了。泰国人拜佛，所买香烛，都扎在一起，并且夹有一张小金箔，这张小金箔是给您用来贴在菩萨身上的。卧佛巍然高卧，高不可攀，在卧佛宝榻之前，有一尊具体而微小型卧佛，信徒们何处有什么病痛，就把金箔贴在小型卧佛那个部位，头痛贴头，腿痛贴腿，信之者说，如响斯应，灵验不爽，所以这尊小佛，经过多年的贴金，简直成了包金卧佛啦！

云石寺

云石寺也叫大理石寺，位置在皇家花园斜对面，整个佛寺建筑所用石料，据说都是采用云南大理石，石质晶莹，比北平三大殿的大理石更为洁白。复殿重楼，雉门两观，甚至缭垣露槛，庭阶广路，无一不用大理石砌成。正殿门前蹲有泰式石狮一对，嘤嘤诤诤，还带点柔媚姿态，与中国宫殿前雄姿浑穆的石狮神情体态大异其趣，中泰国民性不同，从石狮子也都可以表现出来了。穿廊之外，清溪如带，长虹卧波，桥栏篆浮宝兽、彩错铜驼，桥龄当一世纪以上，中国的桥也不算少，还没有一座像这样崇巨壮丽的呢！

桥的彼岸另有一座云石杰阁，檐牙高啄，丹碧相映，中座供奉光芒照眼全跏趺坐金佛一尊，高约十英尺，有人说法身是鎏金被体，有人说纯金铸造，不论是鎏金纯金，但宝相庄严，低眉禅静神情，足证泰国古代雕塑艺术的高超，是不输中印两个笃信佛法国家的。殿外廊腰缦回，供奉着二三十尊诸天菩萨，缁衣芒鞋，神祇内莹，当然各有所本，不过我们不谙佛国经典，无法了解他们来因去果罢了。泰国是东南亚信奉佛教最虔诚、佛弟子寺庙最多的国家，今年又是查克里王朝在曼谷建都二百周年纪念，所有寺院全都油漆彩绘焕然一新，如果去观光，现在举国庆典未终，正是时候。

名片古今谈

一进十月门，国家的庆典多，而民间的喜庆事，似乎也跟着凑热闹，红帖子满天飞，每次吃完寿筵喜酒回家，口袋塞满了素不相识人的名片。有的印满头衔，有的叙述政纲（市议员候选人），这种无孔不入、广结善缘的手法，实在令人叹为观止！在汉和帝在位、蔡伦还没发明造纸以前，通名晋谒，用削木书写，汉初谓之“谒”（谒者书刺，自言爵里），汉末谓之“刺”（书姓名于柬曰刺）。汉以后，虽然改用纸张，而仍相沿曰“刺”。到了唐代，每年新进士要到长安平安坊妓院去游乐，要用红笺写“名纸”，到了明代才改叫“名帖”，至于改称“名片”，是民国初年的事，距今还不足一百年呢！

笔者当年在北平，每逢春节，总要留一两天时间逛逛厂甸，人家是买古玩玉器、书籍字画，我则专逛旧货摊。我在破铜烂铁堆里曾发现过几方汉印，食髓知味，我对旧货摊兴趣因而非常浓厚。有一年我在旧货摊上看见一本蓝布面很厚的旧账本，其中夹着若干张大红名帖，翻了几张发现先伯祖文贞公、先祖仲鲁公名帖，均在其内。大概各科甲翰林的有四五百张，不敢多翻，花了十吊钱，合两毛多钱买了回来。细一查对，从乾隆十年起乙丑正科至光绪三十年甲辰正科止，正科、恩科、备科除了三鼎甲以外，所有太史公凡是风采踔厉、积学雄文者，几乎网罗殆尽。还有一张伊藤博文的，有一尺多长，跟翰林名帖一样，至于光绪六年庚辰正科、九年癸未正科，曾入值词林的翰林公几乎一张不缺。

我曾经拿了这些名帖，请教过藏园老人傅增湘前辈。据沅叔先生说：“中了进士之后，分为四级：一级为状元、榜眼、探花三鼎甲，以及全科的翰林；二级为主事；三级为知县；四级为中书。其中主事、知县、中书三者，一贴榜便算受职，所谓榜下即用，就有隶属的衙门管辖，唯独翰林，发榜之后，就是进入翰林院（叫进院不叫到

差），改称庶吉士。既未受职，还不算正式官员，所以在这短短期间，轩昂自肆，所用名帖，都是亲自楷书，镌好木戳，印在梅红纸上，最长的有二尺，最小的也有一尺多，字则大的四寸见方，小的也有二寸，张张铁画银钩，雄伟挺秀，这是翰林们炫耀放纵时候，这不但主事、知县、中书不敢用这种名帖，就连三鼎甲也不能用。因为三鼎甲一发榜，便是翰林院的修撰编修，已经算是国家官员了，所以你所搜集名帖全是各科翰林，没有一张是历届三鼎甲的。至于能把庚辰、癸未两科的翰林名帖集全，大概原主的先世或他本人，与这两科翰林中有特别渊源，碰巧志伯愚、仲鲁两位前辈同擢巍科，真是巧而又巧了。关于伊藤博文那张梅红大名帖，可能是见猎心喜，游戏之作吧！”可惜这些名帖，都留在北平。

晚清时期，进谒上司，同僚拜望，新亲往还，还有投递名帖习俗。外省官员进京公干，自己没有车马，又无随从，在没有马车、人力车之前，通衢大道旁空旷场所，独停放若干骡车（北平人称之为车口），可临时讲价雇用。是否让赶车的投帖，要事先讲明，大概投帖要多给几吊钱或多赏酒钱，这个钱赶车的也不白拿，他投帖时，还在头上扣一顶红缨帽，表示是自用长随。投帖要挟着护书或拜匣，护书就跟现在的卷宗夹一样，不过是布面而已。用拜匣的，可就讲究啦，有苏漆、建漆、广漆、嵌螺钿、雕红之分，名帖式样有单帖、折帖、全帖几种样式。古人说“自言爵里”，这些名帖，有的叙明身份，有的写明与被访人的关系，如晚生、侍生、眷生、教弟、姻侍生、姻愚弟、门生、世愚侄等，让接帖的人，一望而知彼此关系，不致扑朔迷离，有不知先生为何许人是的尴尬。

北洋时期，我初次到政府机关服公，在财政部印刷局供职。局长濮一乘特准每星期六下午到局办公，所以我被列为局里正式办公人员，而非挂名拿干薪的差事。不但每月照领薪饷，还有一份伙食津贴可拿。依照局方惯例，凡是属于正式办公职员，到差之后局方印赠名片三百张。一百张木纹纸的，一百张松香烫漆，一百张烂纹字的。纸张考究不说，木纹、烫漆、烂纹印制方式，在当时都是一般印刷厂印不出来的。方形仿宋体字，是印刷局所特有，后来有位技工离开印刷局，到中华书局工作，带了一全份方体仿宋模样，从此中华书局代印名片，方体仿宋字体非常整齐。后来上海文化界讥笑中华书局还代印名片，才慢慢取消了。

妇女印名片，民国初年很为流行，黎大总统元洪的夫人黎本危，据说是汉口沙家巷妓女从良，出身不高，识字无多，在她左右攀龙附凤的女官，当然也没有什么高明人物。她要印名片，当时妇女所用名片都是圆角烫金边，偏偏有人给她出馊主意，在名片上压出一双翔凤展翅凸形花纹。她非常得意，遇有公府款宴使节团，她就向各位公使代办夫人致送这种名片。后来被熊希龄夫人朱其慧女士看见，告诉她，那是上海长三堂子姑娘们的花样经，母仪天下贵为元首夫人，岂可如此轻率失仪，此后她再也没有散发这种名片了。民国十三年，笔者在上海期间，商界中酬酢，喜欢飞笺招花，当筵劝酒，招来莺燕都带有粉红水绿压花凸字、尺寸极小的名片送人（当时上海男妓钟雪琴也用这种粉红凸花小名片），由此才知道朱其慧劝阻黎夫人使用这种名片的原因。

笔者在南京工作时，有位同寅柳贡禾君，其叔是国学大师柳诒徵。柳君填的词蕴藉优雅，词韵清蔚，颇得朱彊邨、沈寐叟两位前辈的激赏，可是他词送到新、申两报从未刊出过，我猜想是他那笔晃漾恣肆的狂草，编辑手民都无法全部认识，所以只好割爱。我试把原稿照抄寄出，寄给《申报》也好，《新闻报》也好，全都照登，所以后来他的诗词都由我誊写好，然后付邮。有一天他忽然送了两盒名片来，另附铅铸名戳，赫然是清道人李瑞清把我名字用魏碑字体写的法书，印成名片的。当时清道人在上海九华堂挂有笔单，可是寸楷以下小字，已久不接件，不是他们有深厚友谊，这三个“唐鲁孙”小字是得之不易的。我既有铅铸名戳，用完再印，抗战胜利来台，我还印了两百张名片带来，可惜铅戳留在北平，名片用完现在已经没法再印了。

台湾在光复之初，本省同胞受了五十年日本教育，对于祖国的文字习俗都未尽了了，所以在所用名片上出了若干笑话。某君结缡之喜，收到贺礼，他还知道写谢帖，大红片子，写着收礼人领谢，倒是中规中矩的，旁边他还印上“鼎惠恳辞”四个字，收礼后说恳辞，已经不通。“鼎惠恳辞”照字面上讲，当然没什么不对，可是在内地的习惯，这四个字平常都印在讣闻上，现在印在谢帖上，似乎有点别别扭扭的。

当年我在一家卷烟厂工作，有商家送来卷烟里用的香料，在日据时代香烟里都加入这种香料，因为脂粉气过重，一般人都都不爱抽日本制香烟，就是这个道理，我们绝对废弃不用。可是这位商人在内地大

量搜购运来台湾，认定总可大赚一票，可是香烟改变配方，原本奇货可居的，变成无人问津的废料，于是钻头觅脑四处托人求售，最后打算横施压力，强迫烟厂就范。有一天烟厂来了一位趾高气扬的先生，掏出名片，衔名一大堆，最后写着是某某人之子。他对我们软硬兼施威胁利诱，好在我们早已报备有案，始终坚持原则，最后他技穷而走。这是我来台所看见的又一张怪名片。

上一届省议员选举，有一位候选人名片用的是透明塑料片，把他户籍所在地的一处名胜，印在名片的另一半上，让选民别忘了跟他的乡谊。印制精美，很多收到这种名片的人，留起来当书签用。有一位候选人，大概跟铝业公司有关系，他的名片是铝箔制的，彩色柔丽，非常醒目。据笔者所知，铝箔上印彩色需高超技术，后来打听出来，那位候选人的铝名片，是从日本印制来的。各种选举，候选人尽量介绍自己的从学经历和现在头衔，让选民对他有进一步了解，原本是无可厚非的。不过我接到过一张名片，衔名写了十多项，把自己姓名挤在左下角，细看这位仁兄的头衔，不是什么名誉理事，就是什么团体顾问，甚至某某运动团队的副领队、某某慈善机关赞助人，细一琢磨，没有一项实际的工作。这种好大喜功、华而不实的人如果当选，还能不出卖风云雷雨吗？

笔者初入社会时，先师阎荫桐夫子曾经叮嘱过我：“在外酬应一定要准备一些印有姓名、籍贯、地址、电话的名片，以便跟初交的朋友交换，假如人家给你名片，你不回一张，很容易让人误会你架子太大，或不愿意折节下交，岂不冤枉；至于那些名片上印有‘专诚拜谒’、‘启事盖章’字样的，不是自抬身价，就是自命不凡矫揉造作之徒，不足为法。”多少年来，恪遵师训，身边总要带几张名片，以备不时之需。

风筝谈往

台湾有一句俗话：“九月九，风筝满天嘯。”重阳节除了敬老登高、赏菊，就是放风筝了。内地元宵过后清明之前，风和日丽柳色青青，且风向稳定，就该到郊外放风筝，把一冬郁闷在心里的霉气尽情吐出，自然身心俱畅，百病消除。跳绳、踢毽子、放风筝，都属于户外健康娱乐，大人们是不会加以禁止的。清明一过，季节风来临，风起西北，黄沙蔽天，想放风筝，要等来年啦！初来台湾看见重九节有人在淡水河放风筝，觉得很奇怪，怎么春天的玩意儿，拿到秋天来玩呢！后来才想到完全是季节风的关系。台湾到了秋天，景物柔美，凉飕初拂，正是放风筝的好时光。内地宜春，台湾宜秋，完全是风向不同而有所差异的。

中国什么时候有风筝，最古老传说，是汉高祖与西楚霸王项羽战于垓下，两军相持不下，汉军由张良设计，韩信督工，糊了千百只大风筝，趁着黑夜风高，一齐放进楚营上空。箫管羌笛尽奏楚歌，楚军以为汉军已得楚地，军心涣散，兵无斗志，楚军大败，项羽自刎乌江，并且有人传说那批风筝载有甲勇士，那是稗官野史之言，不足深信。此后五代的李邕，是位贪享欢乐的风流天子，他在宫中闲得无聊，让妃嫔侍女们各出心裁，用竹纸做材料，糊制各式各样的鸾凤鸢雁，引线乘风，以为笑乐，并且在鸟背绑上竹笛，迎风有声，所以叫做“风筝”。在此之前，原本设于殿阁檐棱之间的铁马当风作响，敲金戛石叫“风铎”，后来反而变成纸鸢的专门名词了。此外见诸史籍的，还有南北朝梁武帝萧衍在台城被围，曾放风筝请求救援，根据史册记载，最保守的估计，早在一千五六百年之前，中国人就发明放风筝了。

清宫每年河初解冻新柳吐绿，阿哥格格们就开始放风筝了，地点于宫里长巷，视野广阔，附近无树木阻挡，地又平坦。风筝是由内务

府造办处雇有专门工人扎制承应，最好放的有黑锅底、沙雁、瘦腿，这种风筝一抖就起，虽然式样古老，可是阿哥们不用假手别人，就可放起。至于福寿、双喜、七星、八卦、朱砂判、老寿星、八仙人一类人形立体大型排子，必须用竹竿子先抖后放，而且不能用小线，改用老弦，要等宫监们放起来，够上罡风，在高空稳住，才能交给阿哥们扯绳放线呢！皇城附近，住着一些游手好闲的轻佻少年，一看见内廷风筝翱翔九霄，立刻邀集身强力壮叫“挖子手”的人，用蘸上玻璃沙的老弦，拴在棱角锋利的钢镖上，在筒子河（紫禁城外有一条护城河，北平人叫它筒子河）附近，看准目标，把镖子一掷，搭上风筝三裹两扯，就把风筝扯过来了。这种抢夺方法，在帝制时代，岂非大逆不道吗？因为宫里习俗，放过的风筝，就要放掉，说是风筝不过年，可以散灾免病，否则在禁城附近，如此嚣张不法，还能不被管地面儿北衙门拘捕打板子的吗？

宫廷结扎的风筝不但精致典丽，就是放风筝用的老弦也是特制品，挖子手镖下来，自己不玩，卖给有钱的公子哥儿们，真能卖好价钱呢！北平糊风筝的好手，都在琉璃厂、地安门、宣武门、平则门等处，有的是业余，有的是职业性质。个中高手叫“风筝瑞子”，他的风筝摊儿设在锦什坊街口，他们有句行话是：“糊一年，卖一春。”风筝瑞子一年有九个月从事制造，并设计新花样风筝、制造线车子、弓弦锣鼓架子，总是供不应求。当年留法历史学家谢幼民，在巴黎看见法国的风筝大赛，他见猎心喜，打算请瑞子去巴黎参加比赛。瑞子因为年老体弱颇惮远游，第二年把得意门生丁四巴（住宣武门外牛街）介绍前去。丁四巴在巴黎赛会糊了一只大蜻蜓，翅能扇，尾能摆，眼珠子能翻，背上七弦弓，放到天空，蜻蜓临风奋翅展翼固然栩栩如生，风笛笛浪更是玉箔叮当，琮音瑶奏，把参加比赛士女看得目瞪口呆，无不叹为观止。据丁四巴回国描述当时出赛情形，他说：巴黎风筝比赛，大概报名有四十多个国家，临时知难而退的，几近一半，结果参加决赛的，只有二十一国。他到了法国之后，发现巴黎近郊有一种鹿葱草，坚韧光滑，极富弹性，比一般竹皮藤实做的风筝骨架都要扎实。于是他扎了一只四尺的灯笼排子，夹层里点上九支蜡烛，放上高空，尤其夜晚星联珠聚、霞光流碧，令人迷离耀眼。评审结果，我们中国拔得头筹，印度鸳鸯戏水夺得亚军。智利的云龙顾尾本来可列第三，因是龙形未能得奖。原来国际赛会跟中国习俗一样，风筝避免扎成龙形，中国说糊龙形风筝，容易招致火灾，西洋说会发生超级地震，总之飞龙在天，都认为是最易招致不祥的。

自从那次国际风筝比赛中国得过冠军后，继之“七七”抗战，兵连祸结，所有国际性的风筝比赛，中国就一直没有参加了。

台湾近些年来，对于有益身心的户外活动无不尽量提倡。一九八〇年十月七日在台北市福和桥下举行了一次尊亲杯风筝邀请赛，有台、韩、新、日四地共二百六七十名高手参加。参赛风筝中有一只嘹唳飞空的老鹰，被新加坡航空公司班机的一位驾驶员发现，先还以为真是一只游鹰，恐怕相撞，急忙升高，才察觉是头纸鸢，可见糊工手艺是如何逼真了。比赛规定以动物造型为主，记得五色绚烂的凤凰、披锦捻金的蝴蝶、神姿夔踞的猛虎、顾尾蛇进的蜈蚣、游鸯翔鹤的飞机都得了特奖，又提高了大家扎风筝的兴趣。

今年台湾省、台北市两个风筝协会同时选定十月十八日在福和桥台大运动场分别举行，听说今年特别注意创造表现，飞弹打飞机，跳出降落伞，三十六鸳鸯等新奇风筝表演，可惜笔者错过一饱眼福机会，同时各报也没有刊载是项消息，我想既有风筝协会组织，比赛会年年举行的，今年看不成，容待明年双九，再一饱眼福吧！

皇历在中国

我国考古学家缪小山先生曾经说过，根据《史记·三皇本纪》的记载，在天皇氏时期就有历法了。

天、地、人三皇各传一万八千年，据以推算，中国早在三五万年甚至十多万年前就知道如何记年了，可惜太古记事散佚失传，仅凭先民代代口述相传，至于确实的岁年，时至今日也就无从作明白的考证了。《通鉴》上有“伏羲（即伏羲）作甲历，天干、地支两者相配，六甲一转，天度一周，年以是记而岁功成，月以是记而日功成”的记载，据此则我国在六千四百六十一年前开始有历法，已经是确切无疑的了。中国历法流传了六千多年而岁序依然，现在尽管政府岁计以公历为准，并且实行了半世纪之久，而民间仍然习惯使用农历，当然有其不可磨灭的优点：第一，伏羲以迄黄帝修订的历法，以日月星辰的运行作为标的，历朝修订历法，也都以星缠运行为准绳，周而复始，自有其永恒价值。第二，中国历法是采用十进位计数，配合甲子六十进位法计算精密，能跟公历并行不悖，政府民间各适其适。第三，中国历法按二十四节气，配合农时，中国是以农立国，对于农民作息，极为方便。有此三者，所以到现在奉行不替。

天干和地支

“天干”是甲乙丙丁戊己庚辛壬癸十个代号；“地支”是子丑寅卯辰巳午未申酉戌亥十二个代号。天干地支互相配合，可以演变成六十个代号，轮番使用，以记载年、月、日，也就是现在星象学家所说的六十甲子。最早王懿荣在中药店买来的龟板（也就是殷墟甲骨）中，就发现殷商时期以干支略年的记载，虽然不十分完全，可是可以证实是殷商肇始的，后来燕京大学搜藏殷墟龟甲上，把六十甲子，全

部在二十几块龟甲中刻画出来，更得了殷商时代就以干支记时的确证。

二十四节气

历书最注重的是节气，节气也就是天候，一年有二十四个节气，节气之由来，是古人把一周天分为三百六十度，从二分（春分、秋分）到二至（夏至、冬至）分为四个等分。从春分以零度开始，夏至九十度，秋分一百八十度，冬至二百七十度，再回到春分，恰恰是三百六十度，每隔九十度又各分成六等分，四乘六得二十四，就是二十四个节气。一年分为十二个月，恰好每个月有两个节气，这就是节气的由来。关于二十四个节气，古人为了让人便于记忆，曾经编了一个口诀：“正月立春雨水，二月惊蛰春分，三月清明谷雨，四月立夏小满，五月芒种夏至，六月小暑大暑，七月立秋处暑，八月白露秋分，九月寒露霜降，十月立冬小雪，十一月大雪冬至，十二月大寒小寒。”如能熟记口诀，则哪月是什么节气，就不会忘记了。

流年图

翻开历书第一页上端，是一幅流年图，也就是一只定方位的罗盘，图心先定东西南北方位，方位外层，排列乾、坎、艮、震、巽、离、坤、兑文王八卦，不过这并不是一看而知的，必须对周易有深入的领悟，才能窥知其中奥秘。简单地说，八卦是代表八个方位，八种事物的。八卦外层跟罗盘中心之间有一白、二黑、三碧、四绿、五黄、六白、七赤、八白、九紫，也就是中国星象学家所谓之“九宫”。意大利有一位女星象学家海伦·拍蒲探赜索隐，她发现这是太阴系的九大行星，其中微妙通玄，研机杜微，现在还没达到融会贯通程度。图的最外层，有大利、大凶、小利、清吉等字样，是星象学家根据阴阳五行配合干支推算出来的，不是我们外行人，一望而能断定何者为吉，何者为凶的。

二十八宿

中国古代研究天文学的专家们，把天体划分为三垣二十八宿，三垣是“太微垣”、“紫微垣”、“天市垣”；二十八宿，东方为角、

亢、氐、房、心、尾、箕，西方为奎、娄、胃、昂、毕、觜、参，南方为斗、牛、女、虚、危、室、壁，北方为井、鬼、柳、星、张、翼、轸。垣是大区，宿是小区，左边为东方属青龙，右边为西方属白虎，前边为南方属朱雀，后边北方属玄武，环绕周天，周而复始，运行不息。

关于中国历法，在清代是由钦天监主持推算，制订时宪书颁行全国，现在改行阳历，每年春节之前，书报摊上五花八门的时宪书，生意还挺不错的。逛街买一本时宪书，带回去给尊长们，没事时翻阅翻阅，好像还颇受欢迎呢！

什么是吉祥板

高阳兄在十二月三十一日所写的《曹雪芹别传》中谈道：“雍正五年八月初的一天傍晚，宫门已经下锁，突然奉到敬事房首领太监通知，传一副‘吉祥板’到皇子所居，在东六宫之后的‘乾东五所’；才知道皇三子弘时暴死。”

当天中午就有高雄读者邹君打电话来问我：“吉祥板是否就是寿材，抑或另有其物？”吉祥板现在知道的人，除了老北平，恐怕不会太多了。清朝皇帝龙驭上宾，穿好寿衣，停在吉祥板上，后宫妃嫔以及王公近臣，才能哭临举哀。吉祥板不但皇家使用，就是一般中产以上人家，亡人在未入殓之前，尸体也是停放在吉祥板上举过哀等吉时入殓的。

北平的杠房（类似现在的殡仪馆，代办丧葬事宜），凡是谁家有人病危，只要到杠房说清地址，他们马上就有专人把吉祥板送来。吉祥板是一具红漆的木状框，中间是七块木板拼起来的，四周还套上绣寸蟒的围子，丧家铺上入殓的被褥，等病人咽气沐浴更衣后，才往吉祥板上一抬，头西脚东，然后停放起来。等候吉时入棺，杠房就有人等在丧宅伺候着，只要等人往棺材里一放，他立刻撤下床围，竖起床框，床板啪啦一响，他立刻把整份吉祥板撤走。他之所以如此尽心，照杠房规矩就是叫了哪家杠房的吉祥板，从接三、起往、伴宿、出殡，这一宗丧事，统统归哪家一手承应，别家杠房就不能再插手了。先总理灵柩自北平碧云寺奉安南京紫金山抬杠打执事，原已商妥由日升杠房承办，后来有几家杠房，也打算插一手，终因日升所绣青天白日官罩所费过巨，经警察局出面斡旋，才归日升独家承应。这种历史名词，再过几年，连这个名词也没人知道啦。

《巴骆和》忆往

笔者最爱到台视看京剧录像，第一，时间经济，没有前场垫戏；第二，角色硬挣，集军中剧团之精英，红花绿叶各尽其妙。前几天台视有李环春、杨莲英的《巴骆和》录像，特地前往观赏，在开录之前，跟几位老戏迷谈到早年几出精彩的《巴骆和》，现在写出来聊博大家一粲。

前清贝勒载涛，对于京剧是颇有研究的，不但会听，而且能演，登台爨演武功把子，颇有独到之处。他记得：“有一年清室近支王公在北平什刹海会贤堂给大公主祝寿，大公主点了一出《酸枣岭》

（《刺巴杰》、《巴骆和》）。当时同庆班的占行贯紫林、王成班的田际云演马金定都很拿手，同庆武生有瑞德宝，武丑有张四虎，武净有许德义、范福泰；王成武生有李吉瑞，武丑有郑铁棍，武净有李连仲、何佩亭，可以说双方都是人才济济，旗鼓相当。这种堂会戏不但可以多挣戏份儿，碰巧还有外赏，又有面子，于是贯、田两人都向戏提调请求，准予登台效力把这个戏码给他唱。戏提调在左右为难之下，想出一个办法，把这出《巴骆和》改为双演，前后场骆宏勋由瑞德宝上，中场归李吉瑞。李虽然只上一场，为了较劲，他把‘坐至在招商店’一段二黄散板铆足了劲增为八句，比他拿手的《独木关》唱来还要精彩。贯紫林前场‘马金定搜店’一场，跟胡理磕缠闪靠，打得是严丝合缝，两人斗嘴，盖口更是无懈可击，加上张四虎挤鼻子弄眼儿，腮帮子乱哆嗦，完全是跟田际云、郑铁棍别苗头；后场“灵堂”，说白清脆嘹亮，临时撒泼抓眼堪称一绝，加上郑铁棍的蹑蹻腾趯，五官异位眉眼乱颤的绝技，大公主一高兴赏了八块打簧金表，让他们去分。当时许德义饰鲍自安，刚出道不久，他们有时提起这段往事，还眉飞色舞，兴奋得不得了呢！”

北洋时期河南巩县兵工厂厂长蒋梓舒，给他母太夫人做八十正寿，在织云公所唱堂会，戏提调是政界有名的甘草夜壶张三。杨、余跟四大名旦固然网罗无遗，就连坤角雪艳琴、碧云霞、琴雪芳、金少梅也一个不少。夜壶张三前场给安排一出“双刺巴杰”，由阎岚秋、朱桂芳分饰前后马金定。哪知当时程砚秋跟荣蝶仙还没完全脱离关系，“请吃知”（早年办喜庆事，弟兄凡是有职务的，都要请大家好好吃一餐叫请吃知）程砚秋是由师傅荣蝶仙代表参加的，席间他知道有一出阎、朱两人的《巴骆和》，他当面向夜壶张三请求他也加入，演马金定，这下可把夜壶张三难住了，当场唯唯诺诺没成定局。

因为这出戏，戏码不大，无法容纳三个巴九奶奶，可是又不愿意得罪他，免得在砚秋身上杀气出孤丁，万般无奈还是警界闻人吉世安、延少白两位脑筋动得快，直接跟荣说，本家指明阎、朱这出《巴骆和》，马金定要上跷唱，您向来是以刀马旦应工，从未踩过寸子，又何必趟这档子浑水呢！为了给他圆这场面子，特地给他安排了一出《东昌府》的郝素玉，尚和王配关小西，侯喜瑞配金大力，侯、荣二人向来是开玩笑惯了的，两人在台上撕掳得鬓歪帽斜，大家为了一出半真半假的摔跤，非常好玩。过了两天，张醉丐在《实报》上连损带挖苦说，年头改良，马金定从大脚老婆，怎么变成三寸金莲了，后来经景孤血跟他说明是抵制荣蝶仙这段原委，他才恍然大悟，巴九奶奶上跷，恐怕也成为空前绝后的戏了。

抗战之前，有一年岁暮，上海名画家张书旂、郑午昌两位联袂到北平来，打算在新年逛厂甸，捋摸几件冷门字画。笔者请他们在厚德福便饭，张、郑跟尚小云很熟，于是约了小云、富霞昆仲陪客，当晚小云在中和唱封箱戏，是《双官诰》、《巴骆和》。饭后大家信步西行，经过廊房头条一家便鞋店美丽华，小云在店里订做了一双白缎子尖口绣花皮底便鞋，原本是准备饰巴九奶奶穿的，当然顺便取回，免得跟包再跑一趟。我当时还告诉柜上伙计新鞋底滑，用刀子在鞋底划几下免得上台打滑。等入座听戏，中和园翻造后台面很低，我们一行都坐在第一排，稍偏下场门那边。因为那天是封箱戏，小云也特别铆上，“搜店”前一场走边，飞天十响拍完，最后一个飞脚，哪知势子太猛，新鞋底滑，一个收不住，整个人掉下台来。正好摔在我跟郑午昌座位之间，我俩一使劲，居然把他又举回台上，就是这个地方，看出人家舞台经验老到啦！回到台上，脸不红，气不涌，跟饰胡理的傅小山连说带比画，居然像没事人儿似的，把这出戏给唱下来。第二天《立言报》记者吴宗祜来了一段“《刺巴杰》空中飞人”，虽然不算

挖苦，可也够受的，从此小云再唱这出戏，也换穿彩靴子，再也不敢穿皮底绣花鞋啦！

毛世来在快出科时跟叶盛章的《刺巴杰》可算一绝，两人开打以快打快，点水不漏，在“搜店”时，九奶奶两次掷刀都翻得高、地方准，胡理迎门三刀，不管世来头多低，躲得多快，刀锋里都会挑下一两朵鬓花来。有一次躲得慢了点儿，下了装一看，隔着大头水钻，居然鬓角还斫血印了。本来小师弟给大师哥配戏，就有点发怵，加上盛章刀出如风毫不留情，更显得巴九奶奶小可怜似的。毛世来背后跟人说：“台下看着这出戏合情合理，非常入戏，可是我每次总是捏着一把汗呢。”有一年盛章、世善、世来，都在上海，福星面粉厂孙经理给他老太太做七旬大寿，特烦盛章、世来两人的《刺巴杰》，世来推说感冒发烧，改请世善也借故推掉，后来换了宋德珠饰演巴九奶奶。下装一看，宋德珠两只手都受了轻伤，他才了然富连成把子打得快，不是浪得虚名的。讲武功固然比不了家学渊源的阎世善，就连毛五儿的以快打快，也不含糊呢！

这次台视国剧录像《巴骆和》杨莲英的马金定穿彩靴子，舞台地毯又厚，当然空中飞人的好戏不会重演。好在划票小姐宁愿让前三排空着，座位是从后座往前座划，大概是怕刀枪无眼，怕坐得太前，会磕着碰着，让顾客跟舞台保持相当距离以策安全吧！

从“忠义剧展”谈关公戏

中视每星期周一到周四的“忠义剧展”，从黑脸儿的包孝肃演到了红脸儿的关云长。关公忠义无双冠绝古今，不但切题，如果编排得法，把他列为社教节目，对于世道人心，可能收效更大。前清时代，对于文圣、武圣都是特别崇敬的，在各种科考文章里，要有一个

“丘”字，不但不能进秀才中举人进士，甚至于童生考秀才还要送教官衙门用戒尺打手心呢！考举人进士就处罚更严重，下科不许参加考试，名为罚停一科。关公的名字“羽”字，虽然没有像孔子的“丘”字那样严重，但“羽”字也不许写原字三撇，要改为两点，这些都是对于孔子、关公崇敬的表示。现在不但不为人所注意，甚至于“羽”字原字是三撇，也没有人知道了。

清代在道光咸丰以前，宫廷演戏，饰关羽者报名时一律自称“关某”，同台别的角色，无论敌我，一律尊称“关公”。从前之昆弋班，主角有所谓红净者，就是专演关公戏的。民国十几年北平中央公园，有一家西餐馆，掌柜的赵子英，就是红净名票，他会关公戏五六十出，票了一辈子戏，登台只演关公。当年有位里子老生李洪春，因为他资格老架子大，梨园行尊称他“李洪爷”，他也自视甚高，认为关公戏无所不能。抗战事变前居然跟一位年轻票友段鸿轩为了红生戏起了争执，打起笔墨官司来。李洪春把当年张德天在宫里编的八十几出关戏的名称都拿出来请教段鸿轩，听过哪几出，唱过哪几出，甚至于把几出编而未排的冷僻的关公戏也提出来请教，在几家刊载剧评的报纸，尤其是《立言报》上，你来我往论战不休。李洪春门弟子众多，最著名的有“十三太保”，个个都是咋咋呼呼、七个不依八个不饶的角色，剧评人景孤血、吴逸民看李洪爷词气亢厉，剑戟森森，弄得段鸿轩嗫嚅赧赧没法下台。照这样一直论战下去终非了局，可是景、吴二位跟梨园行渊源较多，又不愿意开罪李洪春。有一天大家在

来今雨轩晚餐谈起此事，赵子英挺身而出，愿意把李、段二位所结的条子，加以化解。不知是什么缘故，往返关说，不但没调停好，赵、李两人反而说僵，甚至于有人从中煽风点火，李、赵二人，一伶一票，也变成剑拔弩张情势。后来还是经警界的两位甘草人物延少白、吉世安出面调停，才把这桩老爷公案息争摆平。

皮黄班起先不禁演关戏的，据老伶工王福寿（外号红眼王四，对戏里规矩知道得最多，连谭鑫培、萧长华等人，一进后台看见红眼王四都赶快避开，免得他出语讥讽，当面受窘）说：“在乾嘉年间，有位擅长红生戏的‘米喜子’，在一次春节御史团拜演堂会战，特约其演《战长沙》的关公。他上装时只勾勾眉子，画画鼻窝，既不揉红，也不抹朱砂，临出场前呷下两口白干酒，出场用袍袖遮脸，走到台口，把水袖往下一抖，台下观众满堂起立，大家都说，活似关公显圣，骤然一惊，所以悚然离座。”此后虽然宫廷跟昆弋照常上演关公戏，可是皮黄班的关公戏，从此就禁止上演了。

到了同治末年，程长庚担任三庆班掌班老板时，为了跟四喜班打对台，曾经重排全本《三国志》，叶福海（喜连成老板叶春善之兄）在广德楼演《刀会》、《训子》。因为前台管事得罪该管厅上的老爷们，说他们故违禁例，非要把班主程长庚带走法办不可。后来经前后台大众苦苦哀求，最后还是把管事的“徐二格”带去，责罚一番才算了事。从此皮黄班又有若干年不敢演关公戏，直到现在各戏班演《白门楼》只上张飞不上关公，就是当年留下来的老例。一出《临江会》有二三十年不上关公，拿张飞来代替。萧和庄生前说：“程大老板唱《临江会》就饰张飞，后来才归穆凤山饰演，到了光绪中叶，禁令日久，渐渐松弛，皮黄班才有人敢演关公戏，可是《走麦城》仍在禁演之例。官厅固然禁演，而梨园行人也认为渎犯武圣，没人愿意饰演。”这次中视“忠义剧展”，似乎有重排全部《三国志》的雄心，不知《关公升天》（又名《走麦城》）有没有安排在剧展戏目之内。

老伶公丑行头郭春山（郭元汾之父），因为口齿不利落，一生没能走红，可是他肚子里真宽，昆乱不挡，会的玩意儿非常庞杂。在梅兰芳的承华社里，他就担任丑行头，无论有他的戏没他的戏，都得给他开份儿。他说：李洪春跟段鸿轩打老爷官司时，他因为跟双方都有相当渊源，不愿出头了事，当年张照给内廷编的《关戏总纂》，一共有八十二出，甭说让李洪春演，就是八十二折剧目，他也不一定说得完全。段鸿轩人家是二十来岁年轻票友，你是给祖师磕过头的，如此

跟年轻人斤斤较量岂不有失身份。据说这些话有人故意传到李洪春耳朵里去，他才接受延、吉两位调停的。

老伶公陈德霖、杨小楼在晚清都是不时传差进宫，慈禧跟前的大红人儿，而陈、杨两人在宫里谨慎小心，颇能观察入微。据他们说：“当年宫里春节戏目一定有一出小楼跟余庄儿（玉琴）的《青石山》，戏中关羽（梨园行叫他‘龛瓢子’）一定由李顺亭又叫‘大李五’饰演，论学力技术都不比谭鑫培差，尤其嗓音高亢，擅长唱唢呐腔，《青石山》他饰关羽，‘点将’一场，检场的撒一把满天星火彩，撤去帷幕。大李五的关公，他唱唢呐腔，句句都是翻着唱，字正腔圆，游刃有余，毫无力竭声嘶，让人听了有替他提心吊胆的感觉。慈禧等一把火彩撒出，不等撤帷子总是避席而起，走到廊子前站一会儿才回座。”后来才发现凡是戏里上观世音菩萨，或是上关公，慈禧总是托词起身回避片刻。有一次同治的一位妃子，当关公出场，一疏神忘了起身离席，慈禧后来借别的说词，罚她到御花园忠义神武关圣大帝座前连烧三天香忏悔失敬呢！

刘鸿升原本习净，他第一次出外到上海演唱，因为嗓子洪亮圆润，有人怂恿他改老生，哪知他一炮而红，“三斩一探”成了他的拿手戏，闹得北平街头巷尾不是“天作保来地作保”，就是“孤王酒醉桃花宫”，足足热闹了好一阵子。其实刘的“三斩一探”除了《斩黄袍》外，其余三出都远不及谭。有一次他忽发雅兴，想唱一出“刮骨疗毒”。一般伶公在第二天演红生戏最虔诚的头一天要斋戒沐浴，当天扮好戏揣上神要在后台膜拜后才坦然登台演唱。刘瘸子一向做事马虎，跟平常一样，没揣神拜福就上场了，“刮骨”一场，饰华佗的一不留神，木头刀居然把膀子上的肉划了一道口子，当时没有觉出怎样，可是一卸妆，血流不止。虽然后来治好，可是足足有半个多月抬不起胳膊来，有人说那是不崇敬武圣所得的一点薄惩，从此刘鸿升就再也不动关戏了。

郭仲衡原本是北平南城票友，跟王又荃同一个教会，后来下海经王又荃的介绍，搭入程砚秋的戏班。三天打泡戏是《战长沙》、《举鼎观画》。他是基督徒当然不会在后台上香磕头，可是关公一出台，特制平金绿缎子黄走水关公的帅字旗，检场的一慌疏，把下出砚秋《虹霓关》“替夫报仇”的白旗子给举出来了。第二天他跟又荃的《双狮园》，一声“太师回府”，检场的把一对狮子也拿走了，虽然再把狮子摆出来，可是台下一阵敞笑。虽然两次出错，都是检场的疏

失，可也使得郭老板懵懂不安了。后来有人劝他既入梨园行，就应当照梨园行的规矩行事，他此后再演关戏也照样揣神拜福焚香礼拜了。你说事涉迷信，从刘、郭两件事情看来，就令人可解又不可解了。

笔者所听关公戏，程长庚、王福寿的固然没听过，就连老三麻子的也没赶上。有一次小三麻子在第一舞台唱了一次《单刀会》，风采踔厉不愠不火，可算尚有典型，梨园行朋友看了人人叫好。斌庆社的王斌芬也擅长红生戏，他是范福泰给说的，范一生没有显赫得意过，他跟王福寿、彭福林都是小福胜科班出身，不但知道得多，玩意儿的的确细腻传神。我听过王斌芬的《青石山》的龛瓢子，唱唢呐腔逢高必翻，洪亮有余，听了舒服之极，可惜英年不永，出科不久就去世了。王凤卿汪派戏，自己认为最得意的是《取帅印》、《让城都》、《战长沙》，他的关公戏宏邈俊迈，威而不猛，红豆馆主说凤二这出《战长沙》是得自汪桂芬真传，不但神情气度有独到之处，其雍容肃穆，也非一般自命红生泰斗俗伶所能企及。

林树森的关公戏在南方可算头一份儿，他的扮相眼神，以及身段步法都能不愠不火，唱两句也不难听，尤其《华容道》，令人击节，不过有时仍免不了有洒狗血的地方，那是久在江南，为迎合观众所好，大醇小疵是可原谅的。李洪春有一次在北平华乐园演了一次《古城会》，功架不错，可惜唱惯了边配，唱时不能翻高梆上，让听众在台下替他着急。耍起“冷艳锯”，也有拿不动感觉，不过他抖须、撩须、推须、扬须几个动作干净利落，为他伶所不及。林树森说：“李洪爷饰关公，他那髯口上功夫，就够晚生后辈学上老半天的了。”现在中视忠义剧展，似乎有走上全本《三国志》的趋势，则将来关公戏正多，如果能把失传的关公戏多排几出上演，庶几不负“忠义剧展”这个响当当的剧名。

谈谈老山人参

笔者世籍吉林长白，族人以采参为业的很多，北平樱桃斜街廊房二条的参茸庄，不是族人就是同姓不同宗的乡亲们开的。所谓老山人参，就是长白山特产，据说入山越深，因为地脉水源灵气所钟，人参越是足壮，药效也就更为恢弘，所以野山参比高丽参价格高出若干倍。笔者两登长白都是凉秋九月，雾重霜凝，重裘不暖，虽然登山，未敢深入。

北平有一家长荣参庄是百年以上字号老店，他家所卖各种参类都是自采、自运、自选、自制，不但货真价实，而且顾客如果说明病情，他们会不厌其详仔细指点，买哪种参最为对症，绝不让顾客多花冤枉钱，所以北平参庄林立，他家生意一直是执参茸行牛耳。家母老年畏寒，隆冬三九，时患喘嗽，长荣号掌柜即指点买老山参须以代茶饮，他说：“在参行学生意，最要紧是‘精选’跟‘分类’，参有三六九等，要分得细、选得精才算参行中高手。一堆参头参尾，或是毛鬚鬚的参须，如果是从老山人参上修剪下来的，虽然样子不好看，可是药效跟老山人参是同等的。”他总是劝家母不必买整只人参，选点真正好参须，功效相同，价钱可就便宜多啦！

在吉林入山采参，好像是专业，如果外行人贸然入山采参，不是迷路，就是冻死，能够空手而回，已经算是不幸中之大幸了。入山采参一帮人总有十多位，吃食饮水固然准备齐全，防寒的衣履卧具更得一样不缺，至于挖参所用各式用具，挖出参来的提盒，更是缺一不可。有时发现一枝参，据他们有经验人一望而知，年份虽然够老，可是气脉尚不贯通，被甲发现之后，立刻插上自己特制标签，银托木牌，咬破中指滴上人血（用银托木牌点血据说可以防止破了地脉，老参通灵免其移动），别的采参人看见，绝不会过来挖取。这种行规，

无人敢犯，否则为众共弃，不准入山采参，如果标签三年以上未动，那就任凭别人挖取了。

当年鲍贵卿任黑龙江督军时，有人送他一枝“参王”，用红丝线绑在玻璃锦盒内，参长逾尺，已具人形，头部三须耸立。内行人说头毫一根，计龄百年，如此说来那枝参王最少也有三百年了。鲍贵卿把它以年礼献给当时的总统，后来辗转到了颜骏人（惠庆）手中，他就陈列在小书房一张琴桌上，玉髓凝脂，仿佛已含灵气。中医说：“好的野参，可以益气养元，病入膏肓的人，如果灌上几匙浓浓参汤，真能延迟寿命若干小时。病人一咽气，尸体很快转凉僵硬，如果喝过参汤，尸身能够温暖很久。早年家中长辈病故，都由子孙代为沐浴更衣，在又悲痛又骇怕情形之下，衣履穿着极为困难，若是临危之前进过参汤，则穿着寿衣，就不致感觉凿枘难纳了。”早年的西医对于人参的药效采取保留或不信任态度，最近美国医药界权威已经有人着手研究究竟人参对于人体影响如何，虽然目前尚未获得定论，可是有些药学专家已经认定，服用人参后，人体内会发生某种抗力是毫无疑问的了。我想三五年之后，人参也必定能像甘草、大黄、麻黄一类中药，被西医大量采用，我们不妨拭目以待吧！

当年热河北票煤矿有一个矿警叫李中权的被流弹击中，穿胸而过，当时有一位云南籍的矿警，掏出一块黑黝黝的东西，咬下一半在嘴里嚼烂，就敷在李的伤处，等把伤者送到医院救治时，相隔不过二十几小时，可是已经血止炎消，生命无碍。他曾经把那半块药给笔者看过，黑而且硬，有如干了的五香茶干，据说是产自云南野人山乌参，是他父亲入山樵猎，一个苗人送给他的。云南白药所以能够止血生肌，就是掺有少量乌参在内，中国药材真有若干极具医药价值，只是我们没能发扬光大罢了。谈到人参，所以也顺便写出来。

咬春

“咬春”这个名词听起来很典雅，可是又有一点耳生，其实说穿了就是吃春饼，又叫吃薄饼。春打六九头，年也过了，节也过完，以北平习俗来讲，年轻儿媳妇们忙了一个正月，一进二月门，二月初二，娘家人也该接姑奶奶回娘家享享福了。接姑奶奶的头一顿饭必定是吃薄饼，名为咬春，师出有名，就不怕婆婆说闲话了。

北平一年春夏秋冬，四季分明，吃东西更是遵循圣训，不时不食，不管吃什么都讲究应时当令。春饼正是应时当令的吃儿，北平大家小户，都要应应景儿来咬春。因为吃春饼的花费可大可小，菜式也可多可少，一大盘合菜再来盘摊鸡蛋，配上甜酱、大葱，三五知己，据案大嚼，也能吃个痛快淋漓。

笔者虽然吃过上方玉食的春饼，可是研究起来还比不上大律师桑多罗家春饼来得细致讲究。桑大律师家住北平西单牌楼白庙胡同，他健饭好啖，所以吃成体重超过一百公斤的大胖子，平日酒菜固然羹炙精美，而吃起咬春的薄饼来，作料的齐全考究，简直是一般家庭没法比的。

北平人吃薄饼，讲究到蒸锅铺去烙，一斤面烙出饼来分八合、十六合两种。两页为一合，烙的时候，中间用小磨香油涂匀，既取其香润，又便于撕开，东北老乡叫这种饼为单饼，其实是双而不单。现在台湾的北方馆都叫它单饼，有些年轻跑堂的，您跟他说薄饼，他真能把撕不开的卷烤鸭子的饼端上来，愣说是薄饼呢！

据桑大律师说，他只有兄弟没有姊妹，无法接姑奶奶咬春，只好请些好啖的朋友一同咬春啦。吃春饼的饼，大小、厚薄、软硬都要恰到好处，用油多少、烙的老嫩尤为重要。报子街把口有一家蒸锅铺叫

“宝元斋”，以烙叉子火烧驰名，他家烙的薄饼经过桑大律师几次指点改正，在西半城说起来，可算头一份儿啦。

当年江苏督军李秀山（纯）退休后住在天津，每年请春酒的春饼，必定派专人到北平订做。吃薄饼不可或缺的是羊角葱、甜面酱，腊尽春初，北平的羊角葱还不十分茁壮，桑多罗曾经仗义给山东章丘一位姓鲁的当事人打赢一场漂亮官司，鲁家章丘的菜园子在白云湖边，土肥水甜，生产的大葱一根足足四尺来长、八斤多重，葱白一节甜而且脆，可以拿来当水果吃。鲁家每年年前总要派专人选点儿自家园里的大葱跟自己做的甜面酱送来，这给桑府的薄饼增色不少。也可以说北平任何一家的薄饼，也赶不上桑府的酱鲜葱脆。

现在吃薄饼讲究来个炒合菜带帽，把绿豆芽、菠菜、粉丝、肉丝、韭黄一炒，摊一个鸡蛋饼往菜上一盖就算完事。其实所谓合菜是大有讲究的，先把绿豆芽掐头去尾，用香油、花椒、高醋一烹，另炒单盛，吃个脆劲，名为闯菜。合菜是肉丝煸熟加菠菜、粉丝、黄花、木耳合炒，韭黄肉丝也要单炒，鸡蛋炒好单放，这样才能互不相扰各得其味。至于薄饼里卷的盒子菜花样可多了，桑家卷饼一定有南京特产小肚切丝，另加半肥半瘦的火腿丝。熏肘子丝、酱肘子丝、蔻仁、香肠必定用天福的，炉肉丝、熏鸡丝、酱肚丝一定要金鱼胡同口外宝华斋的。这一顿咬春的薄饼，有谁家能东跑西颠备办得像桑家那样齐全呢！每年桑大律师家这顿咬春吃薄饼的盛会，因为桑律师对皮黄兴趣极浓，吃完薄饼，总要来点余兴，所以这一餐总少不了言菊朋昆仲跟玉静尘、王劲闻几位名伶名票。有一年言菊朋把奚啸伯、奚叔侗兄弟带来，别看奚啸伯沈郎腰瘦，可是食量特佳，卷得鼓鼓膨膨的春饼，他能一口气连吃八九卷，全桌食量他可算是鳌头独占了。

清宫当年时常赏赐丹臣近侍咬春吃薄饼，虽然豕腊千味，有脍有脯，可是不配葱酱，曾蒙恩赏在内廷吃过薄饼的人，无不视为畏途。现在吃薄饼好像炒合菜带帽，认为必不可少的饼菜、闯菜固然没人知道，应当卷点儿什么盒子菜，更没人理会了，回想桑大律师府上吃薄饼排场讲究，简直是前尘如梦，令人有不胜今昔之感了。

闲话元宵

农历正月十五日上元节，又叫“元宵节”。中国的习俗，从北到南，元宵节那天都要吃元宵。吃元宵来源甚古，据说从北宋时代就颇为盛行，不过最初不叫“元宵”而叫“浮圆子”，到了明朝才改叫“元宵”的。中国南北各省虽然都吃元宵，可是做法名称各有不同，北方叫“元宵”，南方有些地方叫“汤圆”，还叫“汤团圆子”的。袁世凯洪宪登基，因为“元宵”、“袁消”谐音，口彩不佳，愣是下手令，勒令大家改叫“汤团”。北平九龙斋没留神，写了一张“新添什锦元宵”的红纸条在门口，还被军警督察处传了去臭揍一顿，一时传为笑谈。

北方卖元宵，只有甜的，元宵馅儿不外是白糖、桂花、芝麻、豆沙、枣泥几种。南方花样可多了，鸡肉、菜肉、鸡油、什锦，花样百出。有位北方人初次到南方，有人请他吃鲜肉元宵，他认为江米小枣才叫粽子，芝麻枣泥馅儿才是元宵，无论怎么让，绝不进口。他自命择善固执，其实是无此口福罢了。到现在如果让年纪大的北方人吃菜肉元宵，他们还觉得怪怪的呢！笔者虽然生长北方，可是饮食方面绝不自设藩篱，有所偏袒。南方元宵是先擀好糯米粉皮子，不论甜咸馅儿包好搓圆，北方则把馅儿先做固体四方块，放在盛有江米粉（糯米粉）的簸箩浸水摇晃，再浸再摇，元宵馅儿由骰子块儿沾上江米粉外衣，由方而圆。这种元宵圆则圆矣，可是板滞而不松软，比起江浙元宵外皮的松糯，实在觉得北逊于南。北平正明斋饽饽铺有一种奶油元宵，馅里掺有奶油（实际就是蒙古运来的牛油，经他们加工提炼之后，就叫它奶油），煮出来的元宵自成馨逸，表里莹然。此外还有天津旭街桂顺斋的蜜馅儿元宵，纯用蜂蜜加上白葡萄干、青红丝，甘旨柔滑，别有一种风味。以上两种元宵，算是北方元宵的隽品，至于一

般元宵，凭良心说，北方元宵太粗糙，实在不如南方元宵细腻多姿呢！

苏州有一家茶食店叫“悦采芳”，据说是采芝斋分店，以玫瑰水炒出名。所谓玫瑰水炒就是玫瑰瓜子，您到店里买玫瑰水炒，店里就知道您是苏州当地人了。春节他们店里添上玫瑰元宵，元宵煮出来非常小巧，吃到嘴里兰熏越麝，别具柔香，足以证明苏州是懂得吃而会吃的地方。上海乔家栅的汤圆也是驰名京沪的，马超俊任南京市市长时，有一年请市府同人过春节，用乔家栅汤圆请客传为美谈，从此乔家栅声名更盛，甚至国际友人也闻其大名呢！乔家栅的元宵馅甜的蜜渍香泛，溅齿流甘；咸的膏润芳鲜，腴而不膩。另外有一种鸡肉荠菜馅的，浆溶碧液，更为鲜美，擂沙圆子细色异品，只此一家允称上味。抗战期间，有些食客到市区乔家栅吃汤圆，不耐日兵盘诘，于是在辣斐德路开了一家分店，小楼三楹，琐窗深映，不僻不嚣，最宜清谈，双双簪髻，固然趋之若鹜，上海一般文艺界朋友，也不时在此雅集。郑逸梅、周瘦鹃几位文坛健笔，给它取名鸳鸯小阁。老板为讨好顾客，所做甜咸汤圆，取材选料，无不精益求精。回想当年累茵而坐，香醕宴宴那种豪情逸兴，不管汤圆的滋味如何，前尘若梦，此时此地已是渺不可寻了。

江苏泰县近郊，有个小城镇叫忠保庄，河汊浹渫，盛产紫蟹，膏腴肉满，有一家奇芳斋平素卖早茶，点心则以小笼包、饺、白汤面为主，春节之前，添上蟹粉元宵，只限堂吃，煮熟元宵夹起来蘸一种特制香菜卤子来吃，金浆腴美，远胜玉脍膾羹。当年名噪一时的电影女星杨耐梅，曾经专程渡江到忠保庄来吃蟹粉汤圆，回到上海，盛夸奇芳斋的蟹粉汤圆如何腴美，所谓陋巷出好酒，想不到荒村野店，居然有这种绝味。明星电影公司郑正秋，是最爱吃大闸蟹的，久慕忠保庄的熬蟹油出名，听了之后更是馋涎欲滴。可惜春节左右公司业务太忙，实在无法分身，于是特地派他少君郑小秋跟媳妇倪红雁过江到忠保庄去买到上海来解馋。无奈奇芳斋老板坚持这种蟹粉汤圆只限堂吃，向不外卖，后来经人打圆场说了若干好话，并且告诉他，是上海电影公司老板慕名而来，才破例卖了六十枚蟹粉汤圆、一罐香菜卤子。回到上海，虽然有几枚因舟车辗转皮破膏溢，味道已差，然而郑正秋吃过之后，仍自赞不绝口，认为花费了若干川资，能够吃到如此精彩的汤圆还是值得的。

四川成都小吃既多且精，是可以跟北平媲美并称的。抗战期间凡是住过成都的人，每逢上元佳节一吃元宵，没有人不想到“赖汤圆”的。他家原本是总府街毫不起眼的一家小吃店，楼下是仅可容膝、厨房带铺的格局，楼上是包汤圆的作坊。包好的汤圆，用木制的提筐，从楼板上的方洞里降落下来，绳子上系着几只小铃铛，叮当叮当通知楼下灶上的人接住，比起现在台湾饭馆出菜，用音乐电铃叫人，那简直落伍多啦。赖汤圆鸡油汤圆，馅子确实用的纯净鸡油，汤圆咬开馅儿里有一层莹如玻璃的透明油脂，味清而隽，入口便能觉出绝非猪油。

台北去年有一家汤圆以成都赖汤圆为号召，慕名前往，全都失望而回，不久也就关门大吉。现在台北随时随地都有元宵可吃，或摇或包，馅儿种类也颇齐全，可是您要吃一份儿细色异品奶油蜜馅，或是乔家栅、赖汤圆一类汤圆，那是梦想。不知道内地还能不能吃到早年那种芬芳似桂、膏润芳鲜的元宵了。

春节几样待客的菜点

去年春节前，有朋友让我把吃春酒的菜单开一份儿出来看看。春节款客留宾，自然要准备几样像样的菜点，也就是所谓“年菜”，不过南北口味不同，东西习俗各异，要开出一份攸往咸宜、众口同调的年菜菜单，倒也煞费周章呢！舍下虽然世居北平，可是自从先曾祖宦游南北，家常饮馔，早已食兼南北，味具东西了。

依照北方习俗，除夕守岁，一交子正，就要放一挂长鞭，上供接神，迎恭迓福了。据说这时候诸神下界，考察人间善恶，所以接神上供所用的饺子都是净素馅儿，表示不随便屠杀生灵，是一心向善人家，若干年来元旦那天，舍间都是遵循旧例茹素永日。我想春节期间，家家都是酒食馈岁，蒸鸡摔豚，膏腴盈前的，虽非素食邀福，能让五脏庙清静清静也是好的。可是往来贺新春拜新年的亲戚朋友，照北方规矩，五天之内亲朋拜年都留人家吃饺子，虽然不必大鱼大肉，可是总要准备一些点心跟下酒菜，以免留饭时措手不及。

就舍下情形来说，先谈谈点心。“枣糕”是舍下最出色的一道甜点，是把红枣拓成枣泥，和入鸡蛋、糯米粉、猪油核桃蒸出来的，柔红散馥，其味香糯。先慈在世时最喜爱吃家人自制的这种枣糕，所以岁末奉祀，总有枣糕供奉。贾煜老（景德）生前说，这种枣糕，是晋省高级点心，是否别省所无，就不得而知了。

“萝卜糕”，舍间所做萝卜糕，虽然仅和入香肠、腊肉、虾米、香菜，可是选料精纯，软硬适度，就连真正广州大乡里，也觉得是纯正羊城风味。尝遍台北各大酒楼粤式饮茶的萝卜糕，确实不及舍间所制精美。

“干菠菜包子”，每年春季菠菜大市时候，用滚水把菠菜烫过晒干，等吃的时候，用肉汤发开剁碎和入肉末，加入盐、姜、葱、酒做馅儿，蒸包子吃，芳而不濡，腴而不膩，的确是点心中隽品。

“茶叶蛋”，虽然是一种极普通吃食，可是要煮得入味，也有其门道的，虽然连壳煮熟，蛋壳要敲得裂而且匀，放入红茶、食盐、八角同煮，茶叶要用未泡过的新茶，煮时水要漫过鸡蛋，也不必加什么猪骨头、花椒等调味，不过吃一次要煮一次，则蛋白蛋黄可以永远保持鲜嫩。

有了这四样甜咸点心，我想足可以留宾款客了，接下来再谈谈几样吃饺子下酒的年菜吧！

北平人过年一定少不了的一样菜叫“炒咸什”，南方人叫“十香菜”。菜名十香，当然要有十种不同的干鲜蔬菜了，其实有些人家炒的十香菜还不止十样呢！先把胡萝卜切丝炒半熟，再炒黄豆芽，然后把豆腐干、千张、金针、木耳、冬笋、冬菇、酱姜、腌芥菜一律切成细丝下锅炒熟，放入胡萝卜丝、黄豆芽，加酱油、盐、糖、酒等调味料同炒起锅。南方炒法也有加榨菜、芹菜的，那就超过十样了。炒十香菜的诀窍是各种干鲜蔬菜，丝要切得细，长短力求一致，不但美观而且容易炒得透。酱油要酱色淡的，油要用得适当，不可过多，如嫌水分不足，可以把泡冬菇汤加入，既能柔润，又可提鲜。

“酥鱼”是地道北方酒菜，吃饺子也很相宜。鲫鱼要活的，以一斤四五条最标准，把鲫鱼内脏取出收拾干净后，放在大海碗里，用黄酒、酱油、米醋、白糖拌匀，泡四十分钟，调味汁水以能漫过鱼身高度为宜，可免上下翻动，将鱼弄烂，有损美观。等油烧滚，将鱼下锅煎透，将鱼起锅，放在另外锅里，一层大葱，一层鲫鱼，葱不厌多，每层再酌放姜丝去腥，然后把泡鱼的调味料全部倒入鲫鱼锅里，以能盖过全部鱼高度为佳。盖上锅盖，放在文火上煨焖一小时半，淋下香油起锅上桌（不可用猪油），此时葱溶鱼酥，尽管放心大嚼，不必担心鱼刺卡喉。酥鱼凉吃更好，做好放在冰箱里随时取用，可免临时割烹的麻烦。

“松花炒肉丁”，这是舍间常吃的一个菜，在别家似乎还没吃过。皮蛋跟肉都切丁，先用调味料炒肉丁，然后把皮蛋放入同炒，趁热夹马蹄烧饼吃，别有一番风味，吃饭下酒，也很相宜。

“烧素鸡”，据说最早是徽州人新年必备的一道清爽适口的素菜，材料以豆腐皮做的素鸡跟腐竹为主，配以冬菇、冬笋、白果、红枣为辅，因为过年，加入少许发菜，加调味料同烧，不但众香清妙，而且色泽宜人。发菜与发财谐音，新春连日牛唇彘首、鱼肉满前，吃到讨好口彩的珍美淅淅的山蕨，似乎特别开胃爽口吧！

“山鸡炒酱瓜”，热河有一句谚语：“棒打獐子罩捞鱼，野鸡飞在饭锅里。”意思说热河有太多的野生动物，成群结队的山鸡，会自动飞到炉台上受烹。在东北吃这一类山珍似乎很普遍，所以每年春节之前，总有东北朋友送我们山鸡，点缀年意，因为每年都有山鸡吃，山鸡炒酱瓜也就变成舍下每年必备的一道菜了。后来伪满成立，山海关交通受阻，有人发现北平西郊八宝山雉鸡隼鳢腴嫩不输关外所产，过年又有八宝山的山鸡吃，一直到卢沟桥事变，舍下春节总有这种野味供饕呢！

“虾米酱”是喜欢口味重的一道下酒菜。虾米一定要选泛黄而发红的，虾皮要褪得干干净净，把虾米先用温水洗一下，瘦肉冬笋切丁，瘦肉丁用姜、葱、料酒爆香，再用上黄酱加入虾米同炒。这道小菜最忌掺入豆腐干、花生米同炒，也不可以掺上甜面酱，如果再放辣椒，那就是南方的八宝辣酱，而非虾米酱啦。

北平习俗从正月初一到灯节，家家都是大鱼大肉，如果留客人便饭，十之八九是包饺子吃，有四样点心、五样小菜，大概也就够也。如果有南方朋友，不习惯吃面食，再准备一只暖锅，虽然不是金齏玉脍，但是相对饮啖，也可以宾主尽欢！

闲话烤鸭

前两天本报有一篇“美国烤鸭风波”的文章，据说美国食品卫生法规定，凡是肉类必须保持在五摄氏度以下或是六十摄氏度以上，否则就算违反规定，不能出售。北平的烤鸭如果照这种忽冷忽热的温度一折腾，那就不成其为烤鸭了。去年暑假后我曾经到美国玩了一趟，各大都市，不论以山南海北省籍为号召，凡是稍具规模的中国餐馆都卖烤鸭，据说这是尼克松访问北京带回来的“烤鸭风”。

当年北平烤鸭以老便宜坊最为出色，他家的鸭子都是自己填的，填烤也有秘不传人的手法，高粱面肥干的比例如何，什么时候渗榨（土语，即黄酒，北平人叫它干榨），都是专门伺候鸭子的老师傅的事。鸭子肥瘦，可以用秤来衡量，肉的老嫩，就全凭老师傅在脖子下的三叉骨上摸摸软硬来决定了，凡是不合标准的鸭子，便宜坊一律宰杀出售，或是卖给其他鸡鸭店，绝不上炉。至于后开的新便宜坊、全聚德，对选鸭子这份工作，因时代的不同，就没有老便宜坊那样认真啦。

便宜坊烤鸭的权威庞师傅是河北完县人，祖孙三代都在便宜坊学手艺，满师后就在柜上效力，一直到年迈力衰做不动了才由柜上给他算大账让他回家，乐享余年。庞师傅平常总说：“要吃好烤鸭一定得选个大晴天，鸭子收拾干净后，先用吹针把皮肉相连的地方吹鼓起来，要吹得匀、吹得透，然后把鸭子挂在阴凉的地方过风，让小风把鸭皮尽量吹干，烤出来的鸭皮才能松脆酥美。”有一次他正用吹针吹鸭皮，一位英国客人看见了，愣说发现秘密，说他是在用人工制造空气鸭子，好多卖钱。经他说明这样做，目的是让烤出来的鸭子皮特别松脆，他才恍然大悟。抗战初期，日本人大量涌进北平，他们食髓知味，便宜坊的烤鸭生意自然鼎盛，可是东洋人那份挑鼻子挑眼儿、盛气凌人的态度，让人没法忍得下去，于是东伙一商量，索性把买卖收

歇算啦。从此在北平吃烤鸭，只有光顾全聚德了，年轻一辈人，只知有全聚德，反而不知有便宜坊啦。

那时藏书家蒯光典的侄公子若木住在北平，他虽然也好啖，可是患有严重糖尿病，食有定量，医禁大嚼。他的厨子大庚，烤鸭堪称一绝，反而变成英雄无用武之地了，所以他非常乐意别人借他的厨子做菜。大庚不论到谁家会菜，只要在院里杌覘避风地方，用沙板砖临时砌一小灶，就能烤出肥美松脆的鸭子来。蒯老只能浅尝，看见别人大嚼，浓香四溢风味照座，也觉怡然自得。这种烤鸭既非油淋，又非挂炉，可以算是烤鸭中的别裁了。

台湾光复之初，山西餐厅设在台北火车站左手边，如果赶上鸭子好、天气晴朗时候，烤出来的鸭子尚不离谱，很有几分便宜坊的味道。不过一只上等肥鸭将近一桌酒席价钱，不是会吃的熟客人，他们也不敢承应，恐怕人家说他们敲竹杠，等到扩充营业搬到中山堂对面，就很难吃到像从前风味的烤鸭了。状元楼在初开张时，虽然是以浙宁口味来号召，可是有时他家烤出来的鸭子还不错，一位女厨师鸭子片得尤其有尺寸，皮肉分割，颇中规矩。我们几位好吃的朋友，常在一块儿玩，想不到在台湾吃北平烤鸭要光顾江浙馆子，而且是台湾女厨师，真是绝了。当时老正兴的老板罗秋原兄认为我们的品评不囿于省籍观念，罗说，不出三十年在台湾无论哪一省的饭馆，恐怕都是台湾年轻人一代的天下（现在秋原墓草已拱，其言果验）。后来我请林语堂、梁均默两位先生尝过，也都首肯我的品评。

现在无论什么餐馆都卖烤鸭，鸭子片好端上桌，皮肉截然划分者，一盘里顶多三五片，甚至整只鸭子片出来，都是皮肉不分，牙口差一点儿的人简直咬不开嚼不烂，所以不是极熟朋友同桌，凡是烤鸭端上来，尤其是结婚喜筵，只有举箸别顾，不去下箸，免得吃到嘴里嚼不烂、咽不下、吐不出，让自己出丑。

黄花鱼、黄鱼面

石首鱼，南方叫它黄鱼，北方叫它黄花鱼。当年盐业经理岳乾斋最爱吃黄鱼，到了黄鱼上市，他每餐必定有一碗侉炖黄鱼，该行副经理韩颂阁给他起了一个绰号，叫他“黄鱼大王”，后来北平银行界都知道岳老这个外号了。为什么叫黄花鱼呢？据岳乾斋说：“黄花鱼到了菊花开时鱼汛最盛，也特别肥美，鱼黄如菊，所以北方人叫它黄花鱼。”不知此说是否可靠，只好姑妄听之。

《清稗类钞》记载：“黄花鱼，每岁三月初，自天津运到京师崇文门税局，必先进御，然后市中始得售卖，都人呼为黄花鱼。当卢汉铁路未通时，至速须望日可达，酒楼得之，居为奇鲜，食而甘之，诩于人曰今日吃黄花鱼矣。”北平的黄花鱼都是从天津运来的，在天津火车未畅通时，北平的黄花鱼都是头一天经过冰冻的。黄花鱼上市后，北平有接姑奶奶回娘家吃黄花鱼的习俗。女儿出嫁，上有翁姑，平辈有小姑小叔，晚辈有侄儿侄女，就是吃顿黄花鱼，也轮不到做儿媳妇的稍快朵颐。春暖花开，娘家人于是名正言顺地接姑奶奶回娘家痛痛快快吃一顿黄花鱼。北方的黄花鱼最大的也长不盈尺，像金门马祖，两尺多长的大黄花鱼是极为少见的。中号黄花鱼一斤三四条，一买须是十斤八斤，买回家收拾干净，下锅红烧，虽然放酱油，口味可不能太重，因为这种鱼，要不就饼、面、米饭白嘴吃，爱吃鱼的人，一条跟着一条，吃个五六条并不算稀奇。这种红烧黄花鱼还要多放大蒜瓣儿，除了蒜瓣入味好吃外，据说这个时候，正是紫荆花盛开季节，如果不小心，让紫荆花掉在黄花鱼里，产生奇毒，准死没救，放入适量大蒜，就无妨碍啦！

当年名医方石珊说：“黄花鱼含有丰富蛋白质及维他命 A、B、E 及磷、钙等成分，滋补身体，极为有益，对老年人消化力弱者，吃黄花鱼尤为相宜。”《雷公药性赋》里也认为其甘温益胃，对病后调

理可早复原。笔者胃纳较弱，食量更差，让我白嘴吃黄花鱼，也不过是一条之量，所以我吃黄花鱼时，总是剔出鱼肉，加卤子拌面吃，比炸酱打卤面，似乎又芳鲜适口多了。北平四大名医萧龙友在舍间吃过黄鱼拌面后，他弟弟六爷有严重的胃病，他让弟弟时不常地吃黄鱼面，后来居然久久不犯，想不到黄花鱼对于胃病还有莫大裨益呢！

一九四七年来台，故友罗秋原主持老正兴餐馆，不知道他从什么地方弄来一条大黄花鱼，足有三尺长，隽鱗肥籽，一鱼四吃，脯脰清炒，无怪清代名将年羹尧贬谪杭垣，吃到宁波运来新鲜黄花鱼，才发现此前在北方所吃黄花鱼，远不及南方黄花鱼细嫩滑美。

一九六四年我到金门，住在迎宾馆，饮食丰甘，清醪紫鳞，都是金门特产。盈尺黄花鱼，台湾来者，无不视同珍品。宾馆庖人是天津西沽人，教以贴发面饼俦炖黄花鱼。一说即做，面鱼登盘，同行天津乡亲固然吃得其味醺醺，就是别省同行之人，也觉得炊饼玉鲙并皆精妙，吃得碗底见青天。

从干丝谈到杏花村

镇江、扬州虽然一踞江南，一处江北，可是风土、语言、习俗、饮食各方面都是大同小异的。“早上皮包水，晚上水包皮”，意思是晨间上茶馆喝茶，晚上进澡堂子洗澡。从江苏省的里下河，以迄安徽省的西梁山，都有皮包水、水包皮两种习惯。

上茶馆喝茶吃早点，少不得来上一客干丝，扬镇一带吃干丝讲究可大啦！几个熟朋友到茶馆吃早茶，为了表示大家是自家人，不必客套，多半是烫个干丝。所谓烫，也就是拌的意思，扬镇老吃客认为烫干丝，才能保全干丝的香味。如果请的客人是尊长，为了表示尊敬礼貌，那才叫一客煮干丝呢。扬州人吃干丝特别考究，小徒弟到茶馆学生意，第一件事是学切干丝。最初以北门外绿杨邨茶社干丝最好，东关街金桂园、青莲巷金魁园、十三湾迎春园、缺口街金凤园的干丝都够水准，后来城里富春茶社主人陈步云对于干丝精益求精，富春的干丝，无论烫煮，不但独步扬镇而且闻名全国。

干丝是一种白豆腐干切丝而成，扬州城里城外豆腐店，少说也有百家以上，聚财园的老板胡国华说：“一百多家豆腐店，做出来干丝只有‘金驼子’、‘王四房’两家可用。其余各家的干子，若严格挑选，都不合用。这种白豆干，源出安徽，所以本名徽干，是明末清初安徽移民把做法带到扬州来的。切干丝的刀功，属于专门技艺，一块干子，最少要切出十三片，个中高手甚至能切出十九、二十片来。切出来的干丝，长短粗细，一律整整齐齐，毫厘不爽，而且一块豆腐干的上下左右边边牙牙，行话所谓‘头子’，全都弃而不用。”足见那些著名的茶馆对于干丝是如何重视不惜工本啦！

扬州世家老住户每天上茶馆吃茶，似乎各人都有固定茶馆固定座头，茶馆里立有账户，账房记在一本条账上，按三节结算，逢年过

节，裁缝、饭馆、澡堂子的挂账还可以缓一缓、欠一欠，唯有叫姑娘的堂差账、茶馆的早茶钱，账条子一上门，必须立刻结清，否则年节一过，外间一传扬，人就没法在当地叫字号了。所以茶馆里的堂倌，对于有账的茶客身家财势，全都摸得一清二楚。例如给讲究排场的熟茶客端上一份拌干丝，身后必定藏着小碗儿小磨麻油，三伏秋油混合作料，往干丝上一浇，愣说是给他老人家特别预备的，不但客人脸上有光彩，主人更显得面子十足。可是将来年节给小账，少不得要多叨光几文啦。

至于煮干丝名堂可多了，据笔者所知有脆鳔（扬镇人士管鳔鱼叫鳔鱼）、脆火（鳔鱼火腿）、脆鱼挂卤、脆鱼回酥、鸡脆、鸡火、鸡丝、鸡脯、鸡翅、鸡皮、鸡丁、鸡肝、腰花、虾仁、虾腰、蚌螯（里下河特产）、蟹黄、虾蟹、蚌蟹等，可称五花八门。不是常来的食客，简直弄不懂那些名堂。

当年以红舞女改演电影的梁赛珍等梁氏三姝，还有严月嫔、月姍姊妹，对于扬镇的早茶都是深感兴趣的。时不常地由周剑云、徐莘园几位电影界人士陪过江来，到富春茶社大嚼一顿。他们说沪宁一带吃早茶的干丝，非粗即硬，扬州干丝则特别绵软。梁赛珍最喜欢鸡皮煮干丝，宣景琳曾经笑她吃多了会发胖，她认为飞燕身材，为吃干丝就增几分何妨。严月嫔在未染嗜好前，雍容华贵艳光照人，她的尊人严工上又是位美食专家，她耳濡目染，对饮饌之道也就非常内行。她是扬州富春、金桂园两家常客，吃茶必定叫脆火干丝，她说这两家鳔鱼炸得脆而且酥，所用火腿是扬州本庄自制，其味之鲜，其肉之酥，远驾宣威、金华之上，所以她对这两家脆火干丝特别欣赏，屡吃不厌。

后来我曾经请教过许少浦、周瀚波两位饮饌名家，据他们说：“扬州几家有名茶馆所用火腿，都是彩衣街‘杨森和火腿店’出品的，民国十年前后，北洋财政次长凌文渊带了几只杨森和的火腿到北京送人，吃过的人都赞不绝口，从此他家火腿就驰名南北了。杨氏兄弟五人，努力经营合作分工，选腿、修削、腌制、煮法、刀功各精一门，店里经常有两三千只存货。火腿腌足一年出缸，除留半数供应门市外，其余半数早被各省饭店预购一空，所以他家火腿，不够月份固然绝不启缸，可是也没有两年以上陈腿，蒸后火腿咸淡适宜、酥松腴润、色泽鲜明，绝无干涩柴老之弊。”经他们两位这么一说，我才知道杨森和的火腿确实与众不同，而严月嫔的独垂青眼，也是其源有自的。

北方的饭馆无论拌、烫、汤、煮根本没有干丝这道菜。有一年许少浦兄四十华诞，从扬州来北平游览避寿，我在东兴楼请他吃饭，既然不愿称寿，自然不使用整桌酒席接待，于是采取宾主各点菜式方法。少浦点了一个鸡火煮干丝，弄得堂倌一头雾水，不知所措。堂倌知道点干丝那位客官是我们的主客，不敢回说没有，后来我偷偷告诉他到临近锡拉胡同的淮扬饭馆叫一客鸡火干丝来，才把这个难题解决。

扬镇的干丝固然驰名大江南北，可是我在安徽的安庆，居然吃到一次松软清淡精美的干丝。有一年我到安徽有事，盐务四岸公所驻皖管事孙栋臣请我到安庆梓桐阁一家茶馆兴隆居吃早茶。我想安庆一枝春的糯米烧卖、富春园的蟹黄汤包、江毛儿原汤饺儿，都是赫赫有名的小吃，他为什么巴巴请我到毫不起眼、危楼一角的地方吃早茶呢！谁知茗碗用的是白地青花细瓷盖碗，茶叶用的是极品六安瓜片，就是这盅茶已非一般茶馆所能备办。干丝是金钩、笋尖、云腿清拌，干丝之绵软细嫩，比起扬镇的干丝，只有过之而无不及。一直听说扬镇干丝是从安徽传来的，证之今日所吃干丝，谅非虚假。

兴隆居店东曹大经人极风雅，原籍安徽贵池，是个读书人，据说他家是明末清初迁来安庆的，他藏有一幅《杏花春雨图》，是顺治四年丁亥正科榜眼画的大青绿山水，因为唐代大诗人杜牧的一首“清明时节雨纷纷”的七绝诗，引起后人许多争议，弄得全国若干产美酒地区，几乎都有一个杏花村。安徽同胞则肯定地说，杏花村在安徽贵池秀山附近，当地有口古井，井栏上刻有“黄公清泉”四个字，泉水清冽，用来酿酒，醅醪隽人。当地父老自宋代起，就强调原始的杏花村确实是在贵池。明朝天启年间，太守颜元镜在村中特地建有一座凉亭，并题有“牧童遥指处，杜老旧题诗。红杏添春色，黄炉忆旧时”诗句。根据历史考证，杜牧在唐武宗会昌年间出任过池州刺史（贵池旧属池州府），大概由于争论太多，程方朝才绘了这幅《杏花春雨图》，证明杏花村的史实。这幅手卷题咏甚多，妙的是其中题跋的孙卓是康熙己未年榜眼，梅立本是乾隆丁丑年榜眼，凌泰封是嘉庆丁丑年榜眼。四位同是榜眼，又同是安徽人，真是巧而又巧了。此画主人先还没注意到，经我说穿之后，他高兴万分，愣是留我逛了一趟包公祠，吃了包河萝卜丝鲫鱼汤才放我走。这段文字缘，让我吃到了包河鲫鱼，所以一直不忘。

笔者来台带了一个厨师刘文彬来，他是扬州人，扬镇几样名菜，他做起来都有相当水准，可是始终未看他做过干丝。有一天他欣然来告，他跟师弟——银翼的刘大胡子（银翼尚在火车站前营业）——两人在中山北路二段快乐池洗澡，发现附近有一家面店楼上有人会做徽干。经过他们指点，一块干子居然能片到十九片，并且能够保持徽干风格，越煮越嫩而不糜烂。据刘厨说：“干丝吸盐甚快，临起锅时才能加盐，就是火腿也宜后放，否则干丝再好，汤再鲜，口味一重，超过适口咸度，干丝就为之减色，吃不到原味了。”近来吃了几家淮扬馆的干丝，无论烫煮，似乎都不够味。自从刘厨上年病故后，现在想吃一份清爽适口的干丝，已经是可遇而不可求的事了。

宋子文拼命吃河豚

爱吃鱼虾的朋友，曾经评论鱼类最肥硕鲜美的首推河豚。河豚含有剧毒，一个处理不当，吃了下去，立刻送命，拼命吃河豚这句话，古已有之，可是嗜之者照吃不误，可见河豚是多么诱惑嘴馋的人啦。

长江江阴要塞一带，都有河豚，而以清江县产量最丰、鱼最肥嫩，此外武汉也是出产河豚、讲究吃河豚的地方，尤其是汉口硃口武鸣园是远近驰名专吃河豚的百年老店。有一年财政部长宋子文莅临武汉视察财税业务，当地财金大员，自然天天追陪杖履，东边视察，西边督导了。某天宋子文忽然提起，就说汉口有一家专卖河豚的饭馆，他想去尝尝，当时在座多人彼此相顾，谁也不敢搭腔，宋则非常知趣说：“我知道吃河豚谁也不敢请客。”说着就掏出一块钱，“算咱们自磨刀自吃自吧！”

部长大人既然这样了，于是晚饭大家就打道武鸣园了。武鸣园煮河豚的汤，是老汤，天天不停地在火上滚，河豚上市自然是天天煮河豚，没有河豚的时候煮黄鳝鱼，所以肴浆似雪，味浓鱼鲜。宋子文平素自命体健如牛，食量甚宏，在连声赞美之下，顷刻之间，就吃了三大碗，好像意犹未尽，回到上海之后，在秦汾、李傥一般老友之前，把武鸣园河豚之肥浓鲜美，形容得淋漓尽致。后来财政部同仁，凡是有事到汉口来，都要光顾一次武鸣园以尝异味，可惜抗战开始不久，日机轰炸武汉，硃口一带受灾惨重，驰名湘鄂的百年老店武鸣园受了池鱼之殃，也变成一片残垣瓦砾了。

恩承居的“善才童子”

高阳齐如山先生不但博学多闻，而且是美食专家，当年北平大小饭馆，只要有一样拿手菜，他总要约上三两知己去尝试一番。

北平陕西巷是花街柳巷八大胡同之一，北方清吟小班大部分集中此地。偶然间齐先生发现陕西巷有一家小馆叫“恩承居”，而且是广东口味，不但清淡味永，而且菜价廉宜，从此恩承居成了他跟梅畹华几位知己小酌之地了。有一次，梅畹华的秘书李斐叔跟我打完地球（现在的保龄球，早年叫地球），在珠市口碰见齐如老、梅畹华联袂而来，预备到恩承居吃晚饭，正感觉两人太少不够热闹，恰巧碰见我们，于是拉我们同去。我起初认为花丛之中能够有什么好的饭馆，如老说：“你尝过就知道了。”

恩承居是五六个座头小屋，既无单间，又无雅座，客人如果怕吵，旁边有个小院，竹篱泥地，淡然雅洁。如老让伙计叫了一份儿“善才童子”，配了两个酒菜，老规矩四两同仁堂的绿茵陈。中国南北各省的饭馆，我吃过的也不算少啦，可是“善才童子”这个菜名，我从来没听说过，更甭说吃了。

结果菜一端上桌，“善”是药芹炒膳鱼片，“才”是口蘑柴鱼汤，“童子”是蚝油滑子鸡球。菜名新颖别致，菜更味醇质腴、滑而不腻，深合我这不喜重油厚腻的胃口。据说恩承居很有几道拿手菜，是画家金拱北的少君亲自入厨调教出来的，后来好吃朋友给恩承居起了一个别名，叫它“小六国饭店”。卢沟桥炮响没多久，它就关门大吉。往事成烟，知道北平小六国饭店的恐怕不多了。

我家的香椿树

读了王鸿钧先生《谷雨之后椿芽香》大文之后，故乡之思油然而生。

北平舍下旧居在清初时期大概是一座王公府邸。因为正房正厅屋面用的是圆形筒子瓦，东西没有厢房，而是丹楹黝垩的宽阔走廊。大厅院里左边一棵梧桐，右边一棵梓树，修柯戛云，都是挺然老木。厅截西耳两间窗牖囡囡高大弘敞，笔者跟舍弟陶孙每天就在屋里读书写字。窗前有一小跨院，中间有一座花台，里面种的是葱翠吐秀的萱草。当窗一株两人抱不过来的老椿，每当盛暑，枝叶茂密，参差掩映，满室清凉。我常想，前人对庭园设计虽然技不专攻，可却别具匠心，桐梓交耀、椿萱并茂是多么典丽的口彩。所以清代名书法家王文治（梦楼）送了先曾祖一方“奕叶清芬”匾额，据赵次瑞先生说，这四个字雄伟挺秀，古朴之极，是梦楼先生经典之作。我们幼年读书时节，只知香椿树大阴凉，虽然香椿结实，有成串的褐色果实，可以拿来作各种小动物，可是在繁花着树、累串盈枝时，有一股异香异气，闻了之后，香气过分逼人，还觉得挺不舒服呢！

有一年初春一清早，我到书室找窗课，平素总是八点到书房温书，那天不到七点，一进书房，就看见一个人爬到树上摘椿芽。门房徐林马上跟进书房来说，市面椿芽还没上市，卖菜的老陈要求准他摘点去卖，他就沾光不小啦。既然是门口熟卖菜的想摘点椿芽，我也就没追问了。后来才知道椿树愈老发芽愈早，人家谷雨摘椿芽，我家香椿是百年以上老树，一过春分，蟠木累癭屈曲轮囷，已着碧油油紫茎绿蕊的嫩芽了。据说香椿芽分初芽、二芽、三芽，越早香味越浓郁，把初芽在开水里过一下，用南豆腐、香油、蚝油凉拌来吃，吐馥留香，清隽宜人。吃炸酱面拿来作面码，则味胜豆嘴儿掐菜，可算一绝。到了二芽、三芽味渐淡薄，拿来焖蛋、炒蛋则仍具幽香，别有风

味。老陈在树上摘下来的初芽，大约第一次可以摘两斤多，第二、第三次大概顶多一斤多点，不到两斤，再摘就是二芽、三芽啦！他摘下初芽，用清水洗干净，修理整齐用细水蒲扎好，放在拳头大的小蒲包里，到各大宅门献宝，当洞子货（北平南郊丰台农家在温室培育的时鲜蔬菜叫洞子货）卖，爱吃香椿芽的当然拿它当珍蔬上味，可以卖好价钱了。他在舍下摘椿芽去卖，门房绝不敢跟他要钱，不过他车子上有的是其他时鲜蔬菜，选点给门房尝尝新，那是人之常情，我自然睁一眼闭一眼，就不去管他们的闲事啦！

自从来到台湾，头几年就没有吃过新鲜香椿，衡阳街几家南货海味店，偶尔有腌的干香椿卖，一味死咸，连一点香椿的柔香都没有。一九五七年，笔者在嘉义工作的时候，莖篱茅屋颇多隙地。有位在农业试验所担任育种工作的友好，送了我四株从内地移来的纯种香椿树秧子。虽然只有一尺多高，微风摇曳，隐蕴菁香，绝非凡品。经过连年施肥培土，日渐茁壮，嘉义有家中央餐厅的经理毛君，虽然隶籍四川，可是最爱吃新鲜香椿拌豆腐。有一次我摘了一些椿芽，拿到中央餐厅让厨房配菜，毛经理尝了之后，认为这几株香椿的香味跟内地完全一样。从此他时常派人到我的住所来摘，从初芽吃到三芽，三芽长成椿叶，方才罢手。

去年初夏，偶过嘉义旧居，院中几株香椿已经翠色参天、亭亭如盖了。大概现住的主人对于这几株香椿颇为爱惜吧！渡海来台，时光轮转，不觉过了三十多年，欣欣小草已成乔木，岁月駸駸，北平旧宅那些层阴匝地、格枝杈桠的老椿，是否依然无恙？北望燕云，中怀怆恻，思绪纷披，恨不能回去看看，我想五十岁以上的人都有这种想法吧！

银鳞细骨忆船鲥

民国十七年暮春，盐务稽核所在扬州召开了一次运销会议，会后中南银行的总经理胡笔江说：“鲥鱼盛于四月，鳞白如银，其味腴美，焦山船鲥尤负盛名，大家如有雅兴，何妨巾车共载，偷得浮生三日闲，逛逛金焦，尝尝船鲥呢！”

于是中南银行镇江分行负责舟车食宿，我们一行男女十余人，到了镇江，上了小船容舆中流了。鲥鱼主要是吃个新鲜，可是鲥鱼离水即死，转瞬馁败变味，镇江虽然近在咫尺，离船登岸已经风味大减，所以一般美食专家们，一定要泛一小舟，停泊焦山脚下，等到渔人下网得鱼，立刻在船头烹而食之，才能膏润芳鲜，尽善尽美。清代康熙、乾隆巡幸江南，品尝过出水船鲥后，还有御制诗遍示臣下呢！根据江宁府志记载：“鱼之美者鲥鱼，四月初，郭公鸟鸣，捕者以此候之。”我们到焦山正是四月初间，新柳乍剪，柳花串串。据有经验的老渔户说，早年郭公鸟鸣，不出三天，就有大队鲥鱼出现，近年郭公鸟日渐稀少，每年柳花开时，焦山附近，就有大群鲥鱼游来。焦山定慧寺的僧侣们说，那些鲥鱼都是来朝山的，在朝山的前三天，有成千累万的小黑虫在江面飞翔，最后全浮在水面，让鲥鱼饱啖，当地人称这种小虫为“鲥鱼粮”，只有吃过鲥鱼粮的鱼，才会脂丰肉嫩，渔人们屡试不爽。我们船泊焦山脚下，鱼群正是饱啖之后，尚未回游，庖人就在船头用炭火清蒸供饌了，等到登盘荐餐，果然银鲥细骨，表里莹然，隽饕甘腴，风味清妙，与在宁沪扬镇所吃鲥鱼迥然不同。大家在江上吃过这次船鲥，虽然劳师动众，没有一位不说值得的。

鲥鱼精华全在鳞下脂肪，因此烹制鲥鱼和烹制其他鱼类不同，洗涤干净，不先去鳞，要到吃的时候，先啖嚼鳞片上脂肪，然后再吃鱼肉。鲥鱼知道鳞是它的宝贝，也特别爱护，鳞一挂网，恐怕伤鳞，即不复动。同去吃船鲥的镇江商会会长陆小波，对吃鲥鱼最有研究，他

说：“鲥鱼只宜清蒸，红烧油煎，磷脂全失，膏肪荡然。网获鲜鲥，挖去肠胆，用布拭去血水，以花椒、砂仁搗碎，加入花雕、葱丝、姜米后，盖上几片‘蒋腿’，不用生抽、盐花，放在陶器内上锅蒸熟，自然擎盘散馥，明透鲜美。”善食者之言，当然是经验之谈。

陈含光先生介弟笙友，知道鲥鱼的故事最多，大家饱啖鲥鱼之后，在船头瀹茗，他讲了一则鲥鱼的故事，非常有趣。他说：“有一位镇江姑娘嫁到南京，三日入厨下，调羹奉姑的时候，正赶上鲥鱼上市。新媳妇入厨，大嫂小姑都想看看她的手段如何，于是特地买了一尾鲥鱼，考一考新媳妇。谁知新媳妇拿起厨刀，毫不犹豫，三下五除二，把一条鲥鱼鳞片，全都刮掉，姑嫂们一看，以为她是外行，也不说破，单等上饭桌看笑话。谁知一盘鲥鱼端上来，虽无鳞片，可是比不去鳞的鲥鱼还要腴美。饭后细细跟新媳妇讨教，才知人家从小生长在江边，每年春末都有大队鲥鱼游来，耳濡目染，自然成了烹调鲥鱼高手。她们认为鱼不去鳞，总欠美观，而鲥鱼之美，厥在磷脂，于是把刮下鳞片，用针线联串起来，吊在锅盅里面，蒸鱼的时候，水汽翻腾，磷脂渐次溶解，完全滴落鱼身上，鳞上脂肪点滴不剩，比带鳞鲥鱼还要鲜美，又免去剔鳞之烦，从此姑嫂才不敢小看这位乡姑出身的媳妇。”

民国初年，交通只有舟车，而无飞机，冷藏设备又没有现在完美，无论如何用舟车辗转，在平津吃到的鲥鱼，虽无异味，可是风味全失。记得比竹村人徐世昌做大总统时，在怀仁堂天然冰镇，大宴群臣，请吃鲥鱼，筵开几十桌，鲥鱼当然难保全都新鲜。他有一位乡气十足的贴身近侍，等夜阑人散，以为残膏冷炙，可是大夫燕食，珍味馐余，必然仍可大快朵颐。谁知吃了一口鲥鱼，觉得鱼肉糟败，毫无可取，还不如家乡熬鱼贴锅子来得落胃呢！后来总统府一直传为笑谈。现在台北的江浙馆子，也时常拿清蒸鲥鱼为号召，冰冻若干天的鲥鱼，是否腴味美，那只有天晓得了。

鱼香十里带鱼肥

目前台湾近海已进入带鱼盛产季节，渔民冒着强风劲浪，纷纷驾舟入海捕鱼，因为鱼群沛集，家家都是满载而归，人人笑逐颜开，把渔获所得成筐盈篓送到鱼货市场去。从电视上播映情景，不由想到了当年山东沿海一带捉捕带鱼的盛况。黄海中各种鱼产都集中在青岛小港近海一带，凡是鱼汛来临的时候，都会有些珍奇怪异的鱼类被发现，所以各省的水族馆，测知鱼汛都会指派专家前来刺探，不惜重金，搜集价购，如果是不耐久藏的罕见鱼类，立即在青岛就地制成标本后，再行携回研究。

青岛鱼汛中以带鱼数量最多。有一年笔者奉派到青岛一带沿海地区公干，住在旧提督楼，当地渔会的会长来告，青岛的鱼汛是一桩奇景，大批的带鱼群，已逐渐游近小港。既然碰上不可不看，于是我们一同去了渔港码头，虽然港湾回环堪避劲风，可是海风冽冽袭人衣袂，犹觉衣履单薄，凭栏远眺，只见远处飞云回舞，奔电流霆，顷刻间海面上银鳞沃雪，碧海翻光，带鱼一条接一条，口尾相连，鱼贯而来。最大鱼群能接成十多里长一条鱼带，苏东坡诗所谓“光摇银海眩生光”足以说明海里鱼带子是多么秀丽壮观了。渔民运气好的碰上两三万斤大鱼带子，可以一网而罟，发个小财。带鱼进入盛产期，青岛带鱼便宜到给钱就卖，码头上的搬运脚行，原本是以火烧杠子头一类坚硬面饼为主食的，这样才精力充沛能耐重载，可是一到带鱼季节就不吃面饼，改以带鱼当饭啦！外省人初履斯土，还觉得以鱼当饭，未免太奢侈点了，殊不知吃带鱼，比吃杂粮还便宜，而且可以增加耐力呢！

带鱼到了旺季，青岛无论市集庙会，到处都有捧着大笼屉，在人群里穿梭叫卖蒸带鱼的。一掀笼屉盖，香闻十里，腴肪瞿人，整个笼屉里，都排满四寸多长一块的带鱼段，热气腾腾滑嫩凝霜。蒸带鱼做

法说起来极为简单，把带鱼用水轻轻洗净，勿伤银鳞，用花椒、盐、姜汁、料酒涂匀，上锅蒸透即可大嚼。当年柯劭忞太史，最爱吃这种蒸带鱼，据说做法看起来简单，可是手法各有巧妙不同，用料多寡，蒸时久暂，火力大小，在在都是有讲究的。青岛一地卖蒸带鱼的无虑千百人，其中一位日照人称“曹大胡子”的，允称个中高手。柯老告诉人，他年轻时候，以鱼代饭，有一次吃四斤蒸带鱼的最高纪录。后来入京供职，乡人知道他的特嗜，每每从山东携来蒸带鱼，请他老人家尝尝家乡风味，此刻即便有盛筵相招，他也宁愿辞盛筵而在家中大啖蒸带鱼。林长民说：“柯老是舍熊掌而就鱼的老叟，还特地请陈宝琛太傅写了‘鱼乐居’三个字横幅给他。”可见蒸带鱼对柯老来说是多么醉人了。

早年松山烟厂厂医庄金座，爱吃带鱼，对于带鱼颇有研究。他说：“在日本求学时期，所吃带鱼肉柴而瘠，并不觉得好吃，后来回国才发现台湾海峡，水流温度都适合带鱼生长，肉才转为肥厚腴嫩，同时带鱼最爱惜身上的银翳，一旦受了损伤，鱼味便失去鲜嫩。而台湾所制渔网绳结较为粗硬，网获的带鱼，要它鳞翳无伤，势所难能，所以在台湾吃带鱼，以海钓所获肥润鲜腴，才算珍品。”他每逢休假就到花莲海钓，有一次渔获甚丰，他在寓所制饌宴客，亲自主厨，虽非全是带鱼，盘簋罗列，九孔虾蟹都是海钓珍味（当时吃海鲜尚没有像现在这样疯狂流行）。鱼鲜虾嫩，味清而隽，皆属妙饌。一味酸辣西施舌，更是令人吃后念念难忘。

前天从电视新闻中看到几幕渔获镜头，才想起现在又是带鱼盛产季节了，虽然吃海鲜的餐馆鳞次栉比，元宵前后到鹿港、关渡、淡水吃了几次海鲜，除了带鱼尚属鲜嫩松美外，其余海产都极普通。虽然吃海鲜时下很流行，可是真正想吃一顿细色异品，香醕珍膳，看来还不十分容易呢！

北方人爱吃的烙合子

烙合子纯粹是一种北方面食，既然叫“烙”，自然以支炉上烙而且不抹油为正宗，像葱花饼、家常饼、芝麻酱糖饼、清油饼、肉饼、馅饼都是铁铛上烙，并且两面刷油，吃到嘴里，味道就两样了。烙合子的支炉是北平门头沟斋堂特产，当地出产一种钢砂，坚而发亮，烧出大大小小的砂锅，挑进城来沿街叫卖，北平老住户都是买它来熬粥，说是米蕴元香，粥又烂乎。京剧里有一出玩笑戏“打砂锅”，有个叫大鼻子的丑角，在台上一撒疯，把大小成套的砂锅摔得粉碎，满台飞碎片。北平人说俏皮话“卖砂锅的论套”，大概砂锅容易烧裂，所以老太太一买砂锅，总是论套买的。砂锅鼓子带盖儿，膛儿大且深，炖肉不走气，锅塌羊肉，熟得快，容量多。薄砂吊子短嘴带把儿，还附带一片往里凹的薄片盖子，那是熬中药汤剂饮片的专用品。支炉有大、中、小三号，其形像京剧打鼓佬的丹皮，支炉上面全是透空洞眼，比砂锅鼓子所用的材料就厚实多了。卖砂锅的挑子上，就是这四样东西。舍亲金君好吃支炉烙饼，从北平带出一个支炉来，他住在南昌街的时候，住所失慎，全幢房子烧光，他居然把支炉抢出来了。后来我跟他说物稀为贵，您这个支炉，比雍正的白地青花、乾隆的金地五彩还要值钱呢！在台湾，雍正乾隆的细瓷不算稀奇，您这个支炉，在台湾可能是独一份，岂不是无价之宝了吗？

话越扯越远，还是谈谈烙合子吧！合子虽然是把面擀成两个面皮儿合起来，可是面的软硬要和得恰到好处，面太硬，捏不好会咧嘴；面太软不好包，也不好烙。烙合子，原名叫菜合子，顾名思义，合子是以菜为主。要是大葱牛羊肉馅，一咬一兜汤，那得归入肉饼、馅饼一类，应当归入粗吃的面食，不能算是烙菜合子了。正规合子应当以菠菜、小白菜各半为主，可加入点嫩青韭，菜要剁烂，青韭切细，鸡蛋炒好切碎，上等干虾米剁碎（虾皮固然不用，虾皮剥不净的虾米也

忌），加上各种调味料拌匀即可。至于木耳、黄花、豆腐、粉丝那都是花素蒸饺用的，最好不要瞎掺和。合子大小以三寸为度，在支炉上烙，点油不沾，才算真正烙合子。

近两年烙合子好像很走时，有些北方馆都添上了烙合子。有几位好吃的朋友问我哪家合子烙得好，这话可就难讲了。烙合子是家常吃，在内地没听说哪家小饭馆有卖烙合子的，饭馆都用铛，没有用支炉的，而烙合子一定要用支炉烙才够标准，现在台湾上哪儿去买支炉呀？有人说，天厨小吃部的烙合子尚可，以形象大小论倒是不错，不过馅子太粗，合子上挂油，吃完不十分爽口，近乎馅饼。中山北路有一家北方馆叫天兴居，曾经以烙合子号召过一阵子，那家老板沙苍是老北平东安市场会元馆的少东家，他虽然吃过见过，可惜灶上的白案子不一定听调度，合子烙出来倒是有个样儿，又犯了面硬馅儿粗的毛病。后来“陶然亭”也添上烙合子了，在烙饼的铛上烙合子，难免油重了点儿，奇怪的是大师傅手上没准头，馅子时好时坏，大概常换做手的缘故。中山北路、青岛东路各有一家卖烙合子的，金针、木耳、豆腐、粉条乱掺一通，近乎庄户人家吃的烙合子。信义路有一家小饭馆也卖烙合子，合子有五寸大小，咬开一兜韭菜，简直成了韭菜簍儿了。听刘枋女士说，中和市有一家烙合子还不错，刘女士会吃会做，她的推介当然不会错，有机会总要去尝一尝。总之，烙合子是一种家庭面食细腻做法的吃食，是无法大量供应的。笔者自从来到台湾，每逢年节，内人总是做几个花素合子给我解馋，整天大鱼大肉，偶然吃一餐清淡适口的面食，身心俱畅。我想有若干朋友，都赞成我的吃法吧！

陋巷出好酒，小馆有珍馐

当年在内地，除非喜庆做寿，论气派摆排场，才在大饭庄大饭馆请客外，真正会吃的朋友，平日三五人小酌，讲究下小馆，尤以平津为甚，所以北平的一条龙、耳朵眼、穆家寨、都一处、祯元馆、天成居、馅饼周、恩承居一类的小饭馆都特别走红。

台湾光复之初，几乎没有内地口味的饭馆，像蓬莱阁、新中华、小春园、新蓬莱，虽然丹楹碧牖，铺锦列绣，翠袖殷勤，等于伎乐所萃，尽管水陆杂陈，可是庶羞咸酸，难致其美。稍后老正兴、状元楼、三合楼、琼华楼、渝园、银翼等内地口味的饭馆陆续在台北营业，大家才能啖啖恣飧，尝到家乡口味。近几年来因为经济繁荣，人民生活水准日渐提高，一些新开的酒楼饭店，华屋高阁竞趋崇邳，家家布置得富丽堂皇，古雅高华，绮筵香醕，一席之费能尽中等家庭整月之粮，登盘荐餐，望之皆属妙饌，一经品尝，时或失饪，倒不见得每样都是上食珍味。良以餐馆越来越多，主厨掌勺，就是那几位割烹大师，一时变不出若干高手易牙，于是手艺稍微高点的大师傅变成天之骄子，你以高薪挖走，我以更高待遇抢回，以至蜀中无大将，小三子小六子都成了现代易牙，月薪高到十万八万还挑剔拿乔呢！我辈馋人，这种豪华大饭馆吃不起，只好像在内陆一样，专找货真价实、食之有味的小馆稍快朵颐了。

最近发现宝宫戏院巷子内有一家小饭馆，还算干净，有几个菜名为粤菜，不失其正，价钱也还公道。盐焗虾本来是枫林小馆名菜，他家虾子选得甚精，虾壳薄，肉新鲜，炸好上桌，壳酥肉嫩，至少可与枫林媲美。灶上大师傅腕力强，勺上火功到家，所以脆皮肥肠、脆皮豆腐独占胜场，肥肠炸得酥而且脆，毫无脏气，比北方馆的锅烧肥肠要高明多了。脆皮豆腐是广东东江菜馆一道尾食菜，当年广州西关“文园”吃烤乳猪把它列为敬菜，豆腐切成大骰子块，炸得黄如玛

瑙，在盘子里叠成宝塔形，四围调味料白糖、赤糖、椒盐、海鲜酱各放在四个小碟子里，嗜咸爱甜，各取所需。这个菜他们做得大致不差，只是没有“文园”摆得款式漂亮罢了！台北几家东江派粤菜馆似乎还没有这菜，在小饮开樽曲尘萦绕之余吃吃这类小馆，似乎比吃那一席万金的盛饌珍馐身心口体方面都舒服多啦！陋巷出好酒，小馆有珍馐，凡我老饕，想有同感。

秋果三杰：核桃、栗子、大盖柿

在美国的超级市场里，看见有合金制、像圆规似的小夹子，另附六把长把小弯刀，雕琢精细，式样美观，我猜不出它的用途。小儿告诉我说：“美国习俗，到了圣诞节，有客人光临，要用带壳核桃款客以示庆祝。有了这种刀夹，就可以夹掉外壳，剔取核桃仁来吃了。”

中国早年吃瓜子，闺中倩女恐怕伤了洁白玉齿，所以用一种瓜子夹剖瓢剥仁来吃，核桃夹子则向所未见，而且式样灵巧，所以买了几副带回送人。同时我想，中国人虽然没有夹核桃来吃的习惯，等到东篱蟹肥，拿来当持螯赏菊的工具，一物两用，岂不妙哉。

核桃是山货之一种，所以又叫山核桃。据种核桃树有经验的人说：直、鲁、晋、豫、甘、陕各省都产核桃，另外有一种麻核桃，皮坚皱多肉少，是专为观赏及老年人揉转活动指腕用的。小山核桃只有一般核桃二分之一或三分之一大小，除了供人观赏外，因为核桃外壳坚中带韧，容易奏刀，所以成副的小山核桃，雕刻家都视为珍品。还有一种核桃内衣是深褐色，肉紧而细，微涩而甘，有人叫它香核桃，是入饌雋品。杭州有一种沙核桃，皮薄肉酥，有类榧子，为闺中消闲零食，那也是核桃中别种。核桃树大都生在山洼水涯，城市里的人大都没见过核桃树是什么样子。当年北平舍下有一棵核桃树，高逾寻丈，初秋结实，颜色碧绿，形似芭乐，熟后摘下先要沤烂皮肉，砸碎硬壳，剥吃其中种子，稍一不慎，果浆污衣染手，久久不褪，所以旧式染坊，有用它作染色剂的。乌鸦是最喜欢吃鲜核桃的，核桃刚一成熟，它把绿皮果子扭下来叼到隐秘所在，埋到土里，等到外皮沤烂，再把核桃翻出，利用钢喙，啄壳吃肉。大家都说笨老鸦，其实它吃起核桃来，比一般鸟雀要灵巧得多呢！北平夏季什刹海有一种下酒的雋品叫“河鲜儿”，除了菱角、鲜莲、鸡头米、嫩藕是就地取材，全是什刹海的河鲜儿外，其余榛子、杏仁、鲜核桃仁，更是冰碗儿里不可

缺少的材料，鲜核桃尤其是不可少的主饌。当年会聚堂消暑的冰碗儿，哪家饭庄都比不了，就是他家鲜核桃仁是从核桃园整批趸来、独沽一味的。

北平有一种山货屋子，诸如核桃、栗子、红枣、山楂等都属于山货买卖范围。各货到了收成季节，四乡八镇的乡民，整筐整篓地送到山货屋子来卖。经过山货铺的精挑细选分类后，再卖给干果子铺，价格就大不相同了。干果子铺做的核桃粘，当年销路最广，凡是喜庆寿筵，讲究四干、四鲜、四蜜饯，其中少不了核桃粘。其实核桃粘只是欺霜胜雪洁白无瑕，堆在果碟里显得好看，讲到好吃远不及酥炸核桃仁来得香脆诱人呢。

北平春华楼有个菜叫“核桃腰子”，是一道火候功夫菜，腰子要酥，核桃要脆，其色金黄甘鲜腴，这道菜台北市的江、浙、宁、绍馆，似乎还不多见。近来台北市的各省饭馆日渐增多，为了营业上竞争，无不挖空心思，把花样翻新添些菜色。前两天在一家新开饭馆吃到“核桃酪”，颜色是浅黄近褐，既无枣香，核桃又磨得太粗，吃到这种核桃酪，不由人想起当年北平锡拉胡同玉华台的核桃酪了。核桃酪虽然以核桃为主，可是枣泥是必不可少的主要配料，核桃固然要磨得极细，而枣剥得仔细干净和枣泥的分量适当，也是做核桃酪最要紧的一环。枣子要用“小红袍”，取其枣肉充实，枣有柔香，两者加水研浆成汁后要兑得均匀，不稀不稠，糖不可多，以免因太甜而减少香气，据说此菜传自当年以美食著名的杨莲甫家。台湾核桃虽不难得，但红枣此地得之极难，这种真材实料的核桃酪恐怕只有在北方才能吃到了。

栗子也属于落叶乔木，霜降后成熟，外壳刺如猬毛，一苞有单瓣、双瓣、多瓣果实多种，瓣越多果实越平整，内衣越好剥，糖分也越高。现在台湾吃的栗子，多半是韩国出产。韩国原本不生产栗子，是明初韩国贡使从中国带回繁殖的。日本人对栗子有偏嗜，而且用栗子做的糕点式样繁多，他们的栗子是明代大儒朱舜水先生东渡讲学时移植过去的，并教给他们种栗子、吃栗子，到现在日本人最喜欢吃的羊羹，就是以栗子粉为主要原料做出来的。

考诸古籍，初唐时期，祝荐新就知道用黄栗了。据说栗在秋实中成熟最早，栗子丰收，定然年卜大有，所以用它来登盘告庙以兆吉征。宋代大诗人陆剑南，就是出了名爱吃栗子的，他每晨趋朝，袖里总藏着一袋熟栗子，一边走一边剥着吃，等栗子吃完，也正是朝参侍

禁时候了。民国二十年我在汉口服务公职，当时统税局副局长谢恩隆先生，人极洒脱随和，不拘小节，每天早上他总是步行到公，左右口袋里塞满了糖炒栗子，随走随剥，有时碰到我揣着新出炉的烤白薯从对面而来，他认为跟我是同好。有一天我们边走边聊，他突然问我，他别署慕南，可知出处，我当时被他考住。后来他说，陆剑南嗜栗为命，糖炒栗子一上市，便每天半斤，一直到下市绝不中断。他与放翁嗜好相同，所以才起了“慕南”这个别署。从这次谈话，我才知道陆放翁居然是爱吃栗子的同好呢！

栗子 in 北方也属于山产一类果实，在北平西山一带满山遍野都种满了栗子树。南方人管栗子叫“板栗”，长江一带所有卖糖炒栗子的，无不以良乡糖炒栗子为号召。倒是生在北方的人，十有八九并不知道良乡的栗子那么出名。有一年笔者到涿州去公干，道经良乡，经当地一位乡绅指点才知道，良乡东大洼出产的栗子每苞五粒，实小而甜。有位试子落第回南，路过良乡带了不少栗子回去，跟书童在上海浦东卖起糖炒栗子来，从此生意越做越发达。因为他的栗子是从良乡买来的，所以就拿良乡栗子为市招，从此大家相率效尤，都以良乡栗子来号召了。北平前门外“通三益”是北平最大的干果子铺，据他们掌柜的说，一个秋季，他们柜上至少要买两万斤出头的栗子，才能够应付糖炒栗子所需。门市买卖，总是五六百斤一批，向山货屋子进货，既没有到良乡采购过，也没有良乡行商到柜上来兜售，大概良乡出产的栗子都运到南方去了。

北平糖炒栗子属于干果子铺的独有生意，早年的北平，大家有一种商业道德，炆行来做生意是众所不齿的。不像现在做生意，只要哪一行赚钱，大家就一窝蜂似的争相趋之，非等臭一街才肯罢手。其实糖炒栗子也有它的一些窍门，不是任何人率尔操觚都能胜任的。首先糖炒栗子所用的燃料，不是木炭，不是劈柴，而是搭天棚拆下来的废芦席。据干果铺的人说：废芦席易燃，火旺烟少，没有烟燎子气。炒栗子用的沙粒，最好是陈年旧沙，如果全用新沙，加再多饴糖，全被沙子吸收，栗子反而沾不足甜味，所以干果子铺用完的沙子，一律留起来第二年再用。炒糖炒栗子是桩辛苦事，必定要用孔武有力的壮汉，而且要有长劲，十多斤的铁铲，不但要适时上下翻动，炒到半熟才能加饴糖，栗子稍一咧嘴注入糖稀，才能恰到好处。到了年终批红，要给炒手留头份儿，就连帮着烧火的小利巴也要点缀点缀呢！糖炒栗子一定用人工炒，才觉得柔润香糯，其味如饴。当年北平西单牌楼附近，有一家西点铺叫“滨来香”的，看着左邻右舍的干果子铺赚

钱，自己想卖糖炒栗子，又怕别人笑他窜行做生意，于是他用一架搅拌机来炒（跟现在炒肉松的锅大致相同），以示与众不同，而且免得别人说闲话。刚开始，大家看着新鲜，都买个一斤半斤来尝尝，吃过的感觉是没有人工炒得松透好吃，糖分也嫌不匀，第二年就销声匿迹啦。

从前上海有一家栗子大王新发兴，每年糖炒栗子上市，时常有些阔人十斤八斤买了带到南京去送人。有一年我跟上海闻人李瑞九经过新发兴门口，老板胡阿四愣拉我们进去吃糖炒栗子，尤其是让我尝尝比北平的滋味如何。起初我觉得吃糖炒栗子北方多的是，有啥稀奇，谁知吃了之后，芬芳似桂，齿颊留香，果然其味特殊。胡阿四说，他前几天陪朋友去杭州逛西湖，碰巧赶上汪庄采撷桂花栗子，他带了二三十斤回来，炒出来吃，果然后味带有桂花香味。喝竹叶青时用它来下酒，香味更浓，所以舍不得卖，留下来自己慢慢品尝。桂子飘香，也正是毛栗结实的时候，孕育芳蕤，自然柔香扑鼻了。

抗战之前，故都阔世世家，有些位整天游手好闲吃喝玩乐的公子哥儿，有人给他们起了一个共同外号，叫“八大少”，其中有一位叫尹大的更是刁钻古怪。他吃糖炒栗子，一定要挑坐落路西干果子铺门面朝东的才买，他说秋季凉飕，刮的是西北风，糖炒栗子的火焰，必定要稳，栗子才能炒得透，饴糖入味，迎着西北风来炒，火头闪烁不定，当然不会恰到好处。大家起初总认为他不过说说而已，哪知有一天佣人偷懒，没到日常照顾的西单牌楼路西的增盛永去买，而在路东的聚盛德买回来。他剥开尝了一个，立刻察觉不是路西干果子铺炒的，从此大家都叫他“栗子大王”，他也就居之不疑了。据一些老北平说：“自从明代朱舜水先生东渡，把中国文物传播到樱花三岛后，日本人对于栗子颇感兴趣，于是把栗子制品，陆续传给了他们。现在日本的羊羹、栗饼、栗糖就是朱先生留传下来的。”

命相家李栩厂生前最爱吃栗子，笔者有一年到上海，他请我到霞飞路的飞达西点铺喝下午茶。飞达的栗子蛋糕加鲜奶油，当时在上海滩算是最时髦又名贵的西点。名人李祖发、唐瑛伉俪也认为是餐后尾食中隽品。我尝了之后，栗子虽然松美，但香料太浓，已夺原味，大家都夸好，我也不便太煞风景。后来栩厂北来，我在撷英西餐馆请他吃奶油栗子面儿，甜不腻人，细不失润，南友北来尝过的人，无不称为珍味。来台之后虽然也吃过几次栗子蛋糕，不是失之过甜，就是入口滞腻。有一次在美加美买了一个蛋糕吃，觉得除了稍甜之外，味道

还不错，把没吃完的放在冰箱结冰柜里，第二天再吃，怀冰冻果，似饴似冰，别有风味。此地吃不到奶油栗子面，以此代食，亦可解馋，嗜者不妨一试。吃不完的糖炒栗子剥去硬壳，把它风干个三五天再吃，甜度也随之加浓。名医杨浩如说：“老年人吃了还可以压治风火咳嗽。”所以先慈生前只要有糖炒栗子，总要剥几粒放在床头小瓷坛里，夜晚压咳嗽。如今海天遥隔，墓木早拱，展拜无从，想起昔年陪侍剥栗子情景，每每目眩鼻酸，悲从中来。

水果中笔者偏嗜柿子，柿子原产地是黄河流域的冀、晋、鲁、豫各省，不但产量丰富，而且品质亦佳，后来逐渐向南移植，出长江流域再移向珠江流域，甚至台湾也照样出产柿子，不过越往南移植，格于气候土壤不同，成熟期越提前，果型也越缩小。既然全国各地都有柿子生产，产地不同，名称也就各异。柿子原名叫“柿”，柿子是俗写，在本草里叫“君迁子”，北方叫它“大盖柿”、“磨盘柿”、“朱红柿”、“风柿”，南方叫它“南柿”、“高装柿”、“丁香柿”、“青皮柿”、“水浸柿”、“灯笼柿”。照柿肉来分，又有脆柿、软柿、清汤柿种种名堂。北方有句俗语说：“七月红枣八月梨，九月柿子赶上集。”在秋露凝霜，重阳左右，脆柿子、软柿子才陆续上市。柿子实重枝柔，不能等到在树上成熟才来摘取。脆柿子只要稍微泛黄就要摘下，软胎柿子也要半青半红时期摘下来加工。这样半成熟的柿子，其味苦涩不能入口，早先是埋在石灰堆里，叫“潋”一下除去涩味，才能变成美味的水果。近来有人研究用电石淹没保温促熟，只是如此一来似乎有一股刺鼻电石味。舍间有一棵柿子树，是先祖姑当年手植，不但是东陵名种朱红盖柿，而且是用黑枣接枝，多年培植高逾五丈，初夏时期翠盖参天，夏间着花，繁星点点，玉果璇珠，到了秋意渐浓，柔红片片，灿若霜枫，也就到采撷时期了。硕果大而朱红，因为是多年老树，孳生累癭，叠实突兀。有一年笔者遵海而南，到上海去探亲，特地选了一网篮形状怪异的送人，得之者无不视为果中珍异。这种柿子，皮一发黄，立即连枝摘下，挂在不住人不生火北方叫“冷屋子”里的墙壁上，自然渐渐成熟变红，吃时把柿蒂慢慢起下来，用小调羹挖来吃，吮浆挤肉，如饮甘蜜，如嚼冰酥，润喉止渴，涤烦清心，似冷香凝玉，沁人心脾，我叫它柿子冰淇淋。笔者少年顽皮好弄，把吃过而完整的柿衣注入凉水，再把柿蒂复原，放在院里冻结实后，仍回置原处，不知者取而食之，只是清水一兜，引为笑乐。此情此景一眨眼已是半世纪以前的事了。吃过这种清水柿子的老友，现在在台湾的，恐怕还大有人在呢！

柿子除了可吃新鲜之外，也可以晒成柿饼来吃。把柿子去皮压扁，放在通风向阳的地方，日晒风吹到半干，然后放在坛子里压实，等生满白霜，然后取出，用麻绳穿起来压紧，就成了一串串的柿饼了。山东曹州的柿饼又叫庚饼，驰名华北，北平卖果子干的，都拿真正曹州庚饼来号召，是否确实别有滋味，倒没听说有谁来考校过，不过曹州庚饼上的柿霜治疗口疮，其效如神，百试百灵。本草上说：“柿甘平性涩，润肺宁咳，疗肠风痔漏，清上焦心肺之热，治口舌咽喉疮痛。”可见柿子确实是颇有功效的。

柿霜能治口疮，于是有柿霜糖片出售，北方干果子铺论斤出售，其形状、大小、颜色跟美国箭牌口香糖仿佛，不过一是方角，一是圆角而已。柿霜糖片甜度很高，入口甘凉，如果放在阴凉地方用瓷器密封，可以经年不变，其味如新，如果胃火太旺，吃几片柿霜糖，确能收消炎止痛的效果。这种柿霜糖片，只有华北各省有得卖，江浙一带有宦游过北方的人，拿柿霜糖片当馈赠亲友礼物，比送京都细点、什锦蜜饯还受乡里友人欢迎呢！

柿子除了生吃，很少有熟吃的。抗战之前，笔者在西安经过鼓楼前一家叫“锦香斋”的糕饼店，伙计大喊“新烙的柿浆，又香又甜”。只听说过没有见过，用柿浆作馅儿，更是前所未闻，自然不肯放弃一尝的机会。这种是用熟透柿浆跟鸡蛋打在一起和面，擀成饼皮，把甜杏仁、核桃去皮，连同冰糖、青丝压碎，做成甜馅包起来压平，用轻油小火烙熟，趁热来吃，味永香醇，跟藤萝蒸饼有交梨红枣之妙。我吃了之后，给他老板建议，西安的栗子又大又甜，如果把栗子磨成粉掺在面粉里，可能滋味更佳，并且给他取名“三杰饼”。老板欣然接受，答应一定试做。我当时以为说过即罢，谁知抗战胜利之后，在北票煤矿听雷孝实先生谈到西安锦香斋有一种三杰饼非常好吃，名字也比泰安的状元饼来得雅驯。想不到锦香斋老板，居然言而有信，不但做三杰饼出售，而且还出了名，真是始料所不及。

文昌鸡和嘉积鸭

前几年，台北中华路上出现了一家卖海南鸡饭的，因为物美价廉，生意做得蓬蓬勃勃。台北饮食业素来有一窝蜂跟进的恶例，没过多久，台北西门町附近卖海南鸡饭的一下子有七八家之多。海南鸡饭，说得正确一点儿，真正名称应该是“文昌鸡饭”。

在香港的一般吃食店，都是用“海南鸡饭”这个名称来号召。最初有人在香港报纸上谈说，海南鸡饭是从新加坡传来的，有人提出反驳，于是在报纸上展开了论战。究竟哪儿先有海南鸡饭，鸡一嘴、鸭一嘴的令人莫衷一是。最后经一位老食客指出，最先出现是在民国三十二年广州市文昌路的广州酒家。广州文昌路之得名，乃开辟马路之前，有一座文昌庙，马路开成，就命名文昌路，所以跟海南岛的文昌县无关，并拍有照片为证，才停止了这一场笔战。广州酒家一开业，就以“文昌鸡”、“嘉积鸭”来号召。当然文昌鸡是指海南岛文昌县的鸡，而非广州市文昌路的鸡则彰彰明甚。

嘉积地处海南岛东陲，属琼海县，当地人养嘉积鸭跟北平的填鸭有异曲同工之妙。他们养鸭是用一种“埕”，埕底有孔，以便清除秽物，鸭养大长肥，把埕挤得满满的。这种鸭饱食终日，回旋无地，所以膘足肉肥，骨软而脆，凡是吃过嘉积鸭的，自然知道它的风味如何了。当初军事专家蒋方震（百里）先生有琼海县朋友送他两只嘉积鸭，他认为嘉积鸭是鸭中珍品异味，远比北平烤鸭好吃呢！

新加坡大排档有个叫瑞记的饮食店，四五十年前，海南文昌县有一个叫莫复瑞的，披荆斩棘，远涉重洋来开创事业，子承父业，现在已由莫的曾孙渊若来继承了。渊若说，他曾祖初到新加坡时推着手车，沿街叫卖文昌鸡、嘉积鸭，每天鸡鸭各做六只，因为他老人家对于选购鸡鸭有独到的窍门，所以车推出来不一会儿，鸡鸭就卖得精

光。他说一只宰好的鸡，新鲜不新鲜，主要是看鸡肉，鲜红的是好鸡，泛紫的就不太新鲜了。活鸡首先听声音看动作，要嘹亮生猛，如果啼声细沉，不断伸颈呼吸，嘴吐白沫，那种鸡千万别买。鸭的看法跟鸡不同，鸭是以尾油为主，一只鸭的肥瘦决定鸭的好坏。鸭子的眼睛灵活清晰，就是好鸭子，如果鸭头不断低垂，不是灌过水，就是填过沙子的。买鸭子最重要是分别老嫩，老鸭的毛比较粗糙，只宜用于煨炖。至于嘉积鸭一定要母鸭，饲养得法，鸭才肥嫩。经过多年劳苦经营，瑞记才在新加坡大排档买下这座铺位，每天可以卖到上百只鸡鸭。用埕养鸭已经无法供应，不用埕养，鸭肉一定变质，为免坏了多年赢得的美誉，于是停售嘉积鸭，独沽一味，专卖海南鸡饭了。现在每天卖六七百只鸡是正常生意，到了假日或有大批观光团体拥到，卖上千把只鸡也是常事呢！现在新加坡大排档卖文昌鸡饭的，已经不只瑞记一家，而一般老食客，要吃文昌鸡饭，还是认定瑞记来照顾。生意做大了，时代也不同往昔，他家文昌鸡饭也没有莫复瑞时代那样讲究，可是瑞记收购鸡只，条件仍很严格，保有一定风格。就拿烧火的柴来说吧，每一根柴的粗细长短全都一样，以求火力停匀。这些细枝末节，其他卖海南鸡饭的，就都无法办到。瑞记开在新加坡Middle Rd. 已经四五十年了，风传新加坡政府要把这个地段老旧房屋重新改建，瑞记饭店未来的命运如何，就不得而知了。

就是没有鸡丝拉皮

李翰祥先生在他所写《三十年细说从头》长篇连载里，有一段小利巴说：“就是没有鸡丝拉皮。”这使我蓦然想起了当年学生时期吃鸡丝拉皮的滋味。当年在北平，鸡丝拉皮是一道极普通的凉拌菜，可是在台湾从北到南，像样的北方馆少说也有二三十家，可从来就没吃过合乎标准的鸡丝拉皮。

记得昔年在北平读书时期，学校距离东安市场不远，因此每天这顿中饭，总是同学相约，一块儿到东安市场润明楼去吃，逢到周末月尾总要打一两次平伙。学生的伙食费有限，不外添个炒木须肉，或是抓炒里脊，赶上黄花鱼季来条煎簋黄花鱼而已。至于鸡丝拉皮，这是大家最受欢迎的一道凉菜，所以每次打牙祭总少不了鸡丝拉皮。润明楼在北平顶多被列为中等饭馆，可是他家的鸡丝拉皮，在所有山东饭馆里，可得算数一数二。北平够得上叫字号的山东馆都是自己做粉皮，滑润细嫩，晶莹透明，要是关照跑堂儿的粉皮要削薄剃窄，挑一箸子一秃噜而下，真是充肠适口，沁人心脾。我们因为长年照顾润明楼，算是老主顾了，堂口、柜上、灶上都熟，所以一叫鸡丝拉皮，不但鸡丝作料老尺加二，粉皮更是双上，让大家吃个痛快。后来离开学校，时常有应酬，发现东兴楼的鸡丝拉皮比润明楼还要高明。粉皮是自己做的，自然不必说啦，连芥末鸡丝都有讲究：芥末必定现烤现和，冲劲才能恰到好处；鸡丝是丝丝连皮活肉，不掺发紫的胸脯与白肉，所以入口之后没有木木渣渣的感觉。可是东兴楼卖鸡丝拉皮的价钱，比润明楼的高出一倍还要拐弯儿呢！

北平人吃素菜，讲究到尼姑庙三圣庵去吃。庵里的素拉皮也是非常出名的，不但粉皮是自己做的，就连小磨麻油、青酱、高醋也都是庙里磨研酿造的。出家人不近葱蒜辛辣，说是有混浊之气，天人就不来说法了，所以芥末也在禁用之列。她们拌拉皮用焦炸面筋末，先把

面筋喂好作料，用滚油炸焦压碎，用来拌粉皮，香脆温润兼而有之，可算素菜中隽品，也算拉皮里的别格。

前两天偶然遇见一位当年同在润明楼吃鸡丝拉皮的老同学，他说：“来到台湾二三十年，从台北到高雄，就没吃过一次满意的鸡丝拉皮。”我告诉他此间所有北方饭馆，所用的粉皮都是拿干粉皮泡的，因为泡得不均匀，时间拿不准，以致软硬不一，厚薄各异，能用筷子挑起来已经不容易了，你想要削薄剁窄的粉皮，那就更办不到啦！

在台湾吃拌粉皮，只有锅里拌，名为“拌”，实际近乎炒了。先把韭黄肉丝炒好，把泡好的干粉皮下锅同炒，尽管粉皮有的地方泡不透，可是下锅一炒，也就滑软划一了，虽然粉皮宽窄不一，但是大致还不离谱，总能慰情聊胜于无吧！

虾米治病

以常识来判断，鱼虾鳞介含有少量磷质是不容置疑的，不过其含量多到影响人的健康或导致癌症的可能不大。因为在内地，从东北到西南，沿海地区都产虾米，我吃了几十年的虾米，都没觉着有什么感染。可是近十多年来市面上虾米，以颜色来说鲜红渥丹，虾皮半数褪不干净，不是带虾脚就是连虾尾，一看就知色非本色，必定伪装加了色素。不管他加的色素是有害人体或无害人体，总是避之为上，要吃只有到街上买点韩国出产的淡黄色的虾米做菜，不但鲜味浓，而且吃着不用提心吊胆。

一帮好啖朋友中，梁均默先生对于海味的品尝最为精到，他说：“吃海味讲鲜度实在是北胜于南。北方水寒波荡，鱼虾鳞介生长得慢，纤维细而充实，自然鲜腴味厚，南方鱼虾则正好相反。拿对虾来说，天津、塘沽、秦皇岛出产的对虾鲜郁肉细，山东沿海一带所产对虾，鲜虽鲜矣，肉则不及塘沽所产细嫩。到了盛产时期，塘沽码头上劳工，甚至拿盐水煮大虾当饭吃。至于台湾东港的对虾，卖相虽然相当不错，可是吃到嘴里柴而且老，鲜味更差，酒馆里把它当成珍品海味，而会吃的人则不屑一顾。回想当年从天津紫竹林坐北洋班轮船到上海，船经烟台，停泊海中，各种小贩都划着舢板，用钩杆子搭住轮船的栏杆猱升而上。除了卖烟台葡萄、苹果的，就是卖海蜇、大头鱼、对虾干的了。在民国十四年，一枚银圆可以买一百对大虾干，带到上海送人，好些人不知怎么吃。有一次我请人吃饭，五花肉烧大虾干，吃得盆干碗净，连剩下的肉汤都让快手倒在碗里拌饭了，这一餐现在想起还觉得其味醺醺。”梁默老这番绘影绘味之言，对对虾干的品评，可以说允当贴切之极。

北平不像台湾有专卖鱼虾、蛭蚝、鲍翅的干货海味店，这类干海味都由干果子铺来卖。北平干果子铺全系晋省同胞经营，所以又叫

“山西屋子”。最著名的有前门大街通三义、西单牌楼全聚德、西四牌楼隆景和，都是百年以上老字号。通三义每年外销干果、蜜饯、海味曾达到四五百万美金。他家虾米种类多达三四十种，不是内行叫不出那许多名堂。其中有一种小金钩，虾身细小，颜色红而透明，拿来作鸡蛋小金钩炸酱拌面吃，比肉丁肉末炸酱素净滑香。当年洪文卿、赛金花是苏州人，都不欣赏面食，可是对这种半荤半素的炸酱倒不时做来佐餐。洪的公子兆东在他的随笔里屡有记述，谅来是不会假的。

锅贴是在平底锅上临时浇水加油烙出来的，馅子无论牛肉大葱、羊肉白菜，或是猪肉韭菜，都觉着有点腻人，如果馅子用花素，吃到嘴里，就觉着浓淡适宜了。不过花素馅拌得清隽膏润者，实在不多，不是猛掺黄花木耳，就是豆腐粉条过量。北平是锅贴发祥地，可是在北平我还没吃过有滋味的花素锅贴；反而在汉口一家保定馆吃过一次花素锅贴，锅贴大小、皮的厚薄、锅上的火候都能恰到好处，尤其锅贴的馅，芳鲜腴润，令人吃了一次，还想再吃。汉口的那位白案子师傅说：“鸡蛋要打得松、炒得透。虾米用热油一淋即可，避免用热水来泡，虾米一经热水，鲜味就全跑掉了。”他家锅贴特别鲜美，就是这个道理。老友方颖初称那家保定馆的花素锅贴为“极品锅贴”，信非顺口溢美之词。

抗战之前，我因胃病到青岛疗养，每天清晨就到海滩晒晒太阳，呼吸新鲜空气，到了十点左右，总有一位六十多岁老先生，手里拿着一只锃光瓦亮、亮得发紫的酒葫芦，到栈桥下边策杖漫步。一会儿有工人扛来一只麻袋，把麻袋里装的半干虾米倒出来曝晒，在虾米旁边放下一只小马扎儿（可以折的小凳子）让老先生落座。有的虾米阴干一晌，老先生就赶忙捡起来纳入口中，跟着喝一口酒，大约坐上半小时，四两烧刀子，二三十只虾米下肚，他就起身蹒跚地走了。每天如此，我足足看了半个多月，有一天我特地凑上前去跟他搭讪，哪知此公非常达观而且健谈。他说他前半年得了噎膈症，食水都梗喉管，不能下咽，群医束手，幸亏崂山上清观有一位道长，颇精岐黄，看他饮食不进非常痛苦，于是传了他一个秘方：趁晓露尚浓、晨熹初旭时光，把晒到八成干的虾米摊在海沙上，虾米晒到一缩一跳，就把那粒虾米拿来嚼烂，用白干酒送下，每天吃上十几粒，半个月后自然见效。他吃到了二十多天，饮食已经畅通，等吃满一个月，他就可以停止了。想不到干虾米、烧酒还能治病，真是闻所未闻了。

华北直、鲁、豫一带庄稼人，饮食都异常清苦，每餐主食全是杂粮，能吃一顿二米子饭（白米和杂粮同煮）或是伏地面贴锅子，那就是吃犒劳。要是吃一顿白菜猪肉馅儿的饺子，那就是过年开荤了。有一年我到山东济宁有事，在一家酱园子做客，那家酱园子土地占了半边城，碰巧赶上他们员工吃犒劳，厨房人托着油盘，直喊上海味了。我走近前一看，一碗鸡蛋羹上面浮放几粒虾干，再则就是一大碗海米熬白菜了。从前侯宝林跟郭荣盛说相声，就拿海米熬白菜调侃过北方庄稼人，想不到并非夸大，而是实有其事。最近因荧光剂问题虾米滞销，到菜市场巡礼，大小各式虾米都充斥街头，乏人问津，套句说相声的话：咱们现在阔得邪门，连海味都没人问津了。

玄霜酒、月华糕：乾隆慈禧两朝的中秋

好像吃完粽子没有多久，一眨眼又到了中秋节该吃月饼的时候了。每年三五旧游把酒对酌，总免不了纵谈往事，一边聊天一边让我把所知道当年宫廷是怎样欢度中秋的写点出来。清代历代帝王中最讲究享受的，一位是清高宗乾隆皇帝，一位就是两度垂帘的叶赫那拉氏慈禧皇太后。

自从康熙在热河兴建了避暑山庄，每年总要等到金风荐爽，玉露凝霜，过了中秋佳节，才启驾回銮。乾隆皇帝弘历是康熙五十年（辛卯）八月十三诞生，而且是卯年即皇帝位，同时又是卯年称太上皇训政实行内禅的，因此对这个“卯”字特别重视而有好感。而他的诞辰，又跟中秋节相连，蟾宫玉兔又暗合“卯”字，所以每逢中秋令节，总是过得特别高兴，一般近侍弄臣，为了博得这位十全老人欢心，更要把这个节日装点得綵旌耀彩、灿烂缤纷了。康熙既然是在热河行宫度过中秋才銮舆驾返，因此他更有词可借，每年万寿总是在热河行宫举行，所以中秋也以在热河度节为多。

乾隆在热河过节，内膳房向例在八月初就要准备万岁爷供月的月饼备用了。据说最大一只宝塔式月饼重逾十斤，名称叫“年年有”，两只三斤重的玄霜月华饼，都是月光供必不可少的祭品。此外赏月用三寸大的小月饼，那就是赏赐王公以及宫眷用的啦。

八月十五日一交酉正，皓月东升，皇帝在莲花套大营或是百花洲设置月光供。万岁拈香拜月焚燎撤供之后，宝塔式的大月饼遵例妥慎保存起来，留到当年除夕再吃，取一年到头欢喜坚固的口彩。三斤重月华饼则以一只进奉皇太后，以分赐皇后及各宫妃嫔们，名为散福。

另一只皇帝则留归自用并赐侍从人等。皇帝吃月饼时，各处都燃放五彩焰火来助兴，照当时情形来说，还不算过分靡费。

普通人家过中秋，只过八月十五一天，慈禧是最会出题目、凑热闹的，自咸丰驾崩从热河还京，她过中秋改为从八月十三到十七为止，一共要过五天，除了八月十五当天是正节外，前两天叫“迎节”，后两天叫“余节”。她老人家认为“饼”“病”两字谐音，“月”、“饼”二字连起来念，听起来好像妇女们最厌恶的“月病”，于是叫督总管崔玉贵，传皇太后懿旨，叫了多少年的月饼，在内廷以后一律改叫“月华糕”，同时规定月光供果品中的藕要用九节的，叫“平安藕”，取节节平安之意，西瓜中剖切成莲花牙，叫“团圆瓜”。宫廷之内，大家都谨记改口，否则让皇太后听见会不高兴，甚至会加以斥责的。

在“迎节”、“余节”这四天里，都在颐和园景福阁吃烤肉，月台上摆满了吃爆烤涮的用具、作料。照说吃爆烤涮应当是用牛肉、羊肉，可是清宫规定郊天福禘才准用太牢设祭，平素牛肉是不准进入宫门的。可是吃爆烤涮，只有羊肉独沽一味，实在单调，因此慈禧又别出心裁，用吉祥好听的名词“福禄寿考”来吃爆烤涮。所谓“福”是用鸡片跟关东雉鸡片，所谓“禄”是关东麋子跟鹿肉，“寿”是大尾巴肥羊，“考”是松花江的白鱼切片。至于烤肉用的炭火，是选用产自北京西山的“银丝红罗炭”；烤肉木柴是产自长白山的松柏枝；涮锅子用的炭是吉林松柏木烧成的松香炭，而且在炭火里不时要添点老山松子、松塔。这过节几天御用的鸡雉鱼鹿、松柏枝、松香炭、松子、松塔统由东三省的官员负责备办齐全，还要特派专人赶在八月初十以前赍送颐和园御膳房收存备用。当年赵次珊、徐东海都办过这项皇差，据说层层挑剔实在头痛呢。

在景福阁吃完“福禄寿考”御筵，大家簇拥老佛爷到水木清华的谐趣园、涵远堂抽袋水烟消食散步，接着坐小轿到颐乐堂入座听戏，欣赏传差进宫的一些内廷供奉跟升平署太监们演出的应节好戏，总不外是“天香庆节”一类吉祥新戏，每天剧目换新，声歌达旦。

十五日到了正节，早朝时太后、皇帝先在排云殿接受三品以上文武官员的朝贺，中午仍在景福阁大排御宴。按照御膳房内档记载，这桌御宴叫“黄盘野意酒膳”，馔品菜式全照当年乾隆在热河行宫过中秋时排场，一律使用金银器皿，五福捧寿嵌金银丝珐琅碗盘，并有丹桂飘香图样，用资点缀佳节。

入晚则在昆明湖上举行“泛舟赏月灯花宴”，在开筵之前，早在琼楼玉宇高处的紫霄殿，预先搭好五丈多高一座银白色锦纹缎金顶云龙的大幄，叫“夜明幄”，幄内正面设有九龙夺珠围幕，金钺玉斧、宝盖珠幢分别左右，幕前摆着宝座、九龙镂空墨玉长案，正中供奉“夜明之位”神龛，幄内四周和顶篷张挂月白色壁衣，地上铺着厚厚的俚白妃青地毡，人在幄中恍如置身如梦如幻的广寒仙境。这一桌“太阴供”荐蜻翅之脯，进秋江之鲙，酌玄霜之酒，献月华之糕，上方玉食，珍异悉备，鲜美精巧那就不必说了。祭礼开始，太后主祭，皇帝率王公大臣在左，皇后率妃嫔、王公大臣福晋命妇在右，由钦派大臣朗诵骈四俚六祝文，太后拈香叩拜默祷，皇帝、皇后率众行礼如仪，再由道众奏乐诵经送燎，这祭月大典，方告礼成（民间传说男不拜月，在宫中，皇帝及王公大臣均各跪拜如仪，并无所谓男不拜月说词）。

祭月之后，太后在排云殿月台上安设临时宝座，把祭月撤下来的糕饼果品分成若干堆，摆列在御案之上，与祭的人各一份，就在门洞里席地而坐，共度月圆，这还有个名堂叫“排云殿分克食”。当时外臣内觐，如蒙许赐祭月大典，排云殿分克食，无不视为圣眷殊荣呢！分完克食，才开始赏月节目。御舟游船依序迤迤而行，船上旨酒灵肴罗列满前，船的四周挂满银饰彩仗、各式宫灯，船尾由升平署打起十番，吹起清音，太监们在沿湖各处，不断竞放焰火花盆，直冲霄汉。小太监们更不时燃放河灯，莲花万盏，流光千斛，清音逸响，大月高悬，一直到月阑人散。这样一个中秋佳节，不知要耗费多少国帑呢！传说当年翁常熟任户部尚书时就因为夜明幄内务府报销五十万两银子，翁力持不可报销，慈禧因此怀恨，才去官的。究竟是否属实，虽非尽然，可是也不能说没有牵连呢！

岁寒围炉话火锅

东篱菊绽，时序转秋，正是已凉天气未寒时期了，这个时候如果要吃涮羊肉火锅（早先吃涮锅子只限羊肉，很少用牛肉的），似乎又嫌早了一点儿，北平各大饭馆为了招徕顾客，于是先添上菊花锅子，作为应时的供应。菊花锅子用的是浅底敞沿挂锡裹的紫铜锅，取其传热易熟。黄铜底托，镂花隔墙，中间是比酒盅大一点的酒池，贮放酒精。这种菊花锅原本是锡器店的独门生意，后来搪瓷跟铝制品大行其道，锡器店趋于淘汰，现在市面上已经买不到真正紫铜锡裹的菊花锅子啦。菊花锅子顾名思义，锅子里以菊花为主，可是吃的菊花瓣一定要用白色的，据说白色者无毒，而且香味馥郁。把刚开放的白菊摘瓣去蒂，跟鱼片、虾仁、腰片、里脊，加上炸粉丝、白菜心，放在锅里或煮或涮，众香发越，甘旨柔滑，正是秋末冬初宜饭宜酒的美肴。

什锦火锅，在酒席上来说是一种压桌的饭菜，一般人除非饭量特别好的动动筷子外，大多数的人在醉饱之余，顶多浅尝即止。普通什锦火锅无非是海参、白肉、蛋饺、鸡块、炉肉、虾仁、胗肝、肚片、粉条、白菜而已。有一次一位警界朋友请我在北平后门庆和堂吃便饭，要一个“统领火锅”，这一下可把我考住了。火锅的种类，我知道而吃过的也不算少，可是“统领火锅”不但没尝过，甚至没听说过。结果端上来一看，火锅是出了号的大锅，锅子里除了一般什锦火锅应有的一切外，还有鱼肚、鱼唇、干贝、翅根一类高级海味，比起江浙馆的全家福还来得细致。据说当年王怀庆任步军统领的时候，每逢缉获杀人放火、抢劫巨案，他一高兴，必定邀请所有出力有功人员，在庆和堂欢聚庆贺一番。什锦火锅里加添若干高级海味，就是他关照做的，所以叫“统领火锅”。这种珍馐肥腴，虽然臃浇杂错，可是物美价廉。因为当时步军统领衙门的人员律己极严，遇上这种破获

大案子，为民除害，人人心怀感激，商人只求够本，绝不忍多收一文钱的。

炉肉丸子火锅，这种火锅猪肉杠带盒子铺都有得卖，他们把每天卖不完的炉肉、猪肉剁巴剁巴做成丸子，过一下油。有人叫锅子，柜上的小利巴，不但管送，而且管收，还附送白肉汤一小罐，在抗战之前这样锅子七八毛钱足矣。一般住户，冬季临时有客人来家留饭，叫一个炉肉丸子火锅，自己再另外准备点儿白菜心、细粉丝、冻豆腐边煮边吃，宜饭宜酒，宾主也能乐和一番。

瑞雪初寒，冬意渐浓，就该扇个锅子吃涮羊肉了。早年吃涮羊肉有许多讲究，火锅一定要用炭火，锅子火扇旺了，发出一股子银炭香，迎风袭人，比用液体酒精、固体酒精或瓦斯都来得够味儿。东北吃涮锅子，可以羊肉、牛肉、猪肉三种同涮，在北平吃涮锅子必定是羊肉、羊肝、羊腰子，甭说牛肉，连牛肚牛脑都不能在同一锅里涮，说是牛羊膻腴各异，牛羊肉一混合，汤就不好喝啦。北平最著名卖涮锅子的东来顺、西来顺、同和轩、两益轩几家教门馆子，扇好锅子端上来，往锅里撒上点葱姜末、冬菇口蘑丝，名为起鲜，其实还不是白水一泓，所谓起鲜，也不过是意思意思而已。所以吃锅子点酒菜时，一定要点个卤鸡冻，堂倌一瞧就知道您是行家，这盘卤鸡冻，不但老尺加二，而且特别浓郁，喝完酒把鸡冻往锅里一倒，清水就变成鸡汤了。

早在民国初年，东单哈德门一带洋伙食房子就有机器切的牛羊肉片卖了，可是会吃的朋友一尝，就觉出不对劲儿，有点木木渣渣的，所以北方几家大馆子绝对不用机器切的肉片，而是特约切肉片的师傅来切。切肉片的师傅还非常抢手，要提早在夏天就先到保定、涞水、定兴、定州一带请妥了。到爆烤涮一上市，每家门前都是灯烛辉煌，师傅们运刀如飞，平铺卷筒，各依其部位，什么“黄瓜条”（肋肉）、“上脑”（上腹肉）、“下脑”（下腹肉）、“磨裆”（后腿肉）、“三叉儿”（颈肉）等名堂，机器切片，那是办不到的。这些切肉大师傅们都按季算账的，从立秋到旧历年，高手工钱要过千，次一点儿的也得七八百块，比当时中级公务员一年的薪水还多呢！吃涮锅子最后要下点杂面吃，据说去膻吸油而且吃了不叫渴，是否真有那档子事，只有吃者自己去体会了。锅子吃完，剩下锅子底儿，实在是羊肉锅子精华所在，此时炭尽火熄，余温灼人，要把锅里残肴倒出

再吃，那要看堂倌的道行了，如果倒得干净利落，少不得小费要多叨光几文了。

锅塌儿，属于家庭简便涮羊肉的吃法，到了冬季，北平不论大小户都要生个煤球炉子来取暖，就利用这个煤球炉子来吃涮锅子，既经济又实惠。北平京西门头沟附近，有一个地方叫斋堂的，当地沙土带有钢性，北平煎药用的薄砂吊子、熬粥用的砂锅、烙饼用的支炉，都是斋堂的特产，它另外有一种砂鼓子，除炖肉外，也可以拿来涮羊肉，只要香油、葱、姜、料酒煸锅放汤后，就可以涮肉吃了。因为煤球炉子火力旺而长，所以锅子汤永远是翻滚的，可省去随时加炭的麻烦，锅边再烤上几块发面饼就着涮肉吃，比火锅确实简便经济多了。

北平是个三六九等复杂的社会，身上有个块儿八毛能让您吃喝玩乐一整天，您要是家财万贯，要把它折腾光了，也非难事。假如您嘴馋了想吃涮锅子，一个人下馆子叫个涮锅子，经济不经济倒是小事，这种“独钓寒江雪”的吃法，汤固然肥不了，一个人独涮，也显得太枯寂单调了。在这种情形之下，您不妨到门框胡同或是天桥去吃共和火锅，跟大家凑凑热闹。共和锅比普通火锅大三四倍，把火锅嵌在镶有铅铁皮矮脚圆桌里，火锅里隔出若干小格，不管生张熟魏，各据一格，自涮自吃互不侵犯，各得其乐。当年北平青年会有个干事美国人艾德敷，最爱吃羊肉涮锅子，一个冬季，他总要到门框胡同吃个十次八次共和锅，后来他调回美国，还特地订做两只共和锅带回他故乡

“肯塔基”去。今年夏天我在美国旧金山听朋友说，肯塔基州有一家餐馆卖共和火锅涮羊肉，我想大概是艾德敷先生的流风遗韵吧！

以上是平津一带吃火锅的大致情形，到了东北吃火锅，又跟平津不大一样了。东北的习俗，无论贫富，除夕一定要吃火锅守岁。沈阳有句谚语：“家里的火锅子，家外的车伙子。”意思说火锅子、赶车的都是耗费最大的无底洞，车伙子运一趟粮食偷一次，火锅是什么昂贵的山珍海味都可以煮进去。东北的火锅以酸菜、白肉、血肠驰名，台湾大半的北方馆子一到冬季都添上酸菜、白肉、血肠火锅，经霜的大白菜，用开水渍过了，不但去油，而且开胃。讲究的火锅紫蟹银蚶、白鱼冷蟾，众香杂错，各致其美。从前北宁铁路局局长常荫槐最讲究吃这种东北式火锅，他又得交通运输上便利，所以，他冬季在北平请客吃火锅，什么白鱼、蟹腿、山鸡、蜊蝗、蛤士蚂、鱼翅、鹿脯、刺参，东北的珍怪远味，无所不备，加上薄如高丽纸的白肉、细

如竹丝的酸菜，锅子开锅一掀锅盖，连二门外都闻到香味，凡是吃过的人，无不认为是火锅中极品。

跟山东朋友聊起潍县诸城的朝天锅，没有不馋涎欲滴的。一交立冬，朝天锅就上市了，爱吃肥的牛肉老锅，爱吃瘦的炉肉老锅，所谓老锅就是陈年老汤。英美烟公司总经销王者香曾经陪我到潍县十二里堡谭家坊子考察烟农种烟叶的情形，顺便在潍县河滩边吃朝天锅。据说那家的老汤，足足有百年以上历史，每天牛肉的销量总在一两百斤之谱，锅子里永远是油汪汪、红炖炖、香喷喷大块肥瘦牛肉，在火锅里翻滚。指定吃哪一块，掌勺儿的立刻用小手叉子挑出来放在案板上，用极熟练的刀功，切块加汤，配上炉边烤的外焦里软的发面火烧一吃，说句良心话，真比一桌不南不北的酒席来得适口入味。当地乡亲们去吃朝天锅，有的吃完之后，还带一罐老汤回家，再加上白菜、豆腐、粉条一炖，一家大小又是一顿有滋味的晚餐啦！

四川烹调的特色是麻辣烫，毛肚火锅可以说三者俱备。北方涮锅子多半是白水一锅，而四川毛肚火锅，锅子汤么师已经给您调配得当，锅子端上桌，已经浓郁麻辣，香气烂漫了。毛肚送上来一烫即熟，入口甘脆，所以餐后么师必定奉上热帕子、漱口水，让客人把辣出来的满头大汗擦去才好出门，用凉水漱口，可以使口腔里的麻辣劲儿早点消失。笔者第一次吃毛肚火锅，放下筷子，就觉得面颊红涨，不久就长出两粒青春痘来，后来才渐渐习惯了。现在四十岁左右内地来的朋友，十之八九嗜食辣椒，甭问，必定是四川来的川娃儿，要不然就是别省人在四川长大的。现在在中国住久了的欧美士女也染上嗜食辣椒的习惯，他们比我们似乎还尤有过之呢！

台湾光复之初，任何内地口味的火锅都没有，要吃只有日本的鸡素烧。平锅浅沿，非煎非煮，还猛往锅里放砂糖，甜中带咸，咸里有甜，加上酱油里搅上生鸡蛋蘸肉片吃，只能说是异国风味，谈不上什么好吃。总之三岛来台的观光客，一进饭馆就要爆烤涮，很少吃鸡素烧的，两者的滋味如何，就可思过半矣。

台湾光复不久，红楼圆环发现了几家卖沙茶牛肉炉的。除了肉类内脏，还加上鱼丸、贡丸、鱼饺、牛脑、脊髓，所谓沙茶实际是来自马来西亚，而不是中国发明的。“沙茶”也是马来话译音，意思是“三块”。马来人习惯把三块肉穿在竹签上，在滚开酱汁里涮着吃，每串三块，所以叉三块以讹传讹就变成沙茶了。沙茶酱的原料以虾米、鳊鱼、花生、椰子粉为主，配料有姜粉、辣椒粉、葱干、蒜头、

五香、芝麻、糖、盐，以椰子油炒制而成，而且各有秘方。本来用来炒菜的，现在反而变成吃火锅必不可少的蘸料了。今春笔者旅游东南亚，到处都有潮汕沙茶火锅供应，想不到马来西亚的名产变成中国吃火锅的调味料了。

韩国的石头火锅，在台湾也热闹了一阵子，橘逾淮而为枳，跟韩国朋友谈谈，在台湾所吃韩国火锅，跟在韩国吃法也有所差异，而且味道也不十分一样，是否烹调手艺欠佳，或是配料有差，那就不得而知了。今年台湾餐馆花样翻新，又有所谓一人份火锅问世，我想吃火锅总要有三五位谈得来的朋友，围炉饮啖，才觉得调畅醺醺，如果是一人独酌，未免情怀历落，寡酒难饮，您说对不？如果个人习性喜欢独酌的，那又另当别论了。

蜚声国际的蝴蝶鱼、美味的新疆手抓饭

陈之迈先生，在拙作《中国吃》里，发现他的先世兰甫公曾受聘在广州将军衙门壶园，给先伯祖文贞公讲授经史诗文，梁节厂、文艺阁、于式枚都是当时从游之士。有一年他从罗马回国述职，折柬相邀，注明宾主尽欢，不约他客。倾谈之余，他固健啖，我亦馋人，酒酣耳热，侍者端一盘色香味皆佳的蝴蝶鱼来，他说这是谢次彭（寿康）先生宴客的一道名菜蝴蝶鱼，问我知不知道它的出处，我当时一愣，知道他是在考我，只好把我所知蝴蝶鱼出处说出来。那是江西赣州一道名菜，谢先生世居岭南，何以庖人会做出一道江西菜来？江西的炒豆豉鸡丁、百浇鱼、三杯鸡、粉蒸肉固然都是下饭的美肴，可是在全国各地想找一家纯粹江西口味为号召的饭馆，还不太容易。赣州菜在江西省来说，比南昌九江都来得考究，因为在海禁解除之前，由中原到广州这一条国际贸易路线，赣州是辐辏必经的主要中途站，所以一切饭饌，要比省内别的县份来得精致细腻。蝴蝶鱼是赣州华萼巷刘良佐小厨房一道私房菜，谢先生原籍赣州，他的庖人自然会做这道名菜蝴蝶鱼了。这一席话陈先生知道我可算是一个标准馋人，他请一位名金石家黄松茂刻了一方“馋人”的印章送给我。想不到过了不到一年，传来噩耗，他龙光遽奄，驾返道山。睹物思人，印在人亡，辄增黄垆之痛。本来我送人的拙作，都盖上“馋人”那方印章，自他故后，我已把这方印章珍藏，不再随便盖用了。

故友戴少仑（原名戴佛）胖得像一尊弥勒佛，拳头握起来胖得像一个大肉包子。当年我们在汉口共事的时候，别人写稿用的是十行稿纸，他因为手指粗肥，笔势转折不灵，写出字来大如核桃，所以他用

六行稿纸，其胖可知。他不但健谈，而且好啖，一直向往新疆的手抓饭，总想尝尝是什么滋味。

尧乐博士来台之后，有一年，有人送了他一包阿克苏大米，这种米的米粒，煮出饭来比台湾的蓬莱米大两三倍，晶莹灿烂，粒粒珍珠，新疆人夸称是全国第一特大号的清水米，拿来做手抓饭，堪称最高级的享受了。手抓饭用的作料很简单，胡萝卜、洋葱、羊肉（切丁）、白胡椒、红辣椒，台湾样样都有，只是胡萝卜、洋葱要用胡麻油煸锅，然后羊肉丁加盐水、胡椒、辣椒，放在饭锅里一块烂熟了，才是正统的手抓饭。可是当年初到台湾，胡麻油不知什么地方去买，后来他有一位随从副官，不知道从什么地方弄来了两瓶胡麻油，尧乐博士一高兴，请几位懂得吃手抓饭的朋友，在植物园荷花池旁的花架子下，吃一餐地道的新疆手抓饭。我接到请帖，就代约了少仑兄这位不速之客，好在吃手抓饭，不备匙箸碗碟，大家净过手后，不拘席次，径自围锅而坐，少仑兄久慕紫塞名餐，虽然成为不速之客，因为他出语隽永，立刻成为大家所极欢迎的宾客。净过手，大家用熟练的手法把羊肉丁和滚烫的米饭捏成团子，然后往嘴里送，个个都吃得津津有味。少仑当然入座随俗，照样办理，两手肥笨，吃得满嘴满身都是米粒肉屑。事后我问他滋味如何，他说手抓饭虽然腴香味美，可是左手心被烫得红肿了好几天，可以说有苦有乐。后来他跟几位新疆朋友处得很好，大家都叫他“胖手老戴”，这个绰号就是从吃手抓饭得来的雅号。

清酽肥犂忆兰州

中国以农立国，南方用水牛耕田，北方用黄牛犁地，所以无论南北，除了少数省份外，大都不吃牛肉；家规严谨的人家，甚至不准牛肉进门，因为耕牛辛辛苦苦给我们忙了一辈子，到头来，列鼎而食意良不忍，因此禁吃牛肉。台湾光复之初，一般人家多数也是不吃牛肉的，牛肉只有洋伙食房才有得卖，想吃碗牛肉面只有光顾桃源街几家面馆了。当时牛源来路不畅，肉则时好时坏，那几家面馆也没有一定标准，食客们也只好但求一饱馋吻，什么黄牛、水牛，不管三七二十一，有得吃就算啦。

我的朋友中，有一位特别喜欢吃牛肉面的告诉我说：“台北龙山寺圆环附近，有一家专门卖牛肉面的摊子，世代相传，已有百年历史，汤清肉嫩，不加味精，始终保持原汤原味，允推台北市牛肉面中上选。”笔者有一天特地前往寻访，可惜圆环附近这类吃食摊星棋罗列，不知究竟谁是百年老摊。由于无法遍尝，只好颓然而返，等找到识途老马，再去品尝。

台北市的牛肉面，经过好几位知味者品尝，一致认为万岁餐室的牛肉面不错。照台湾一般水准来说，他们几位的品鉴当然颇为允当，可是您要是吃过甘肃兰州马保子牛肉面，一比较就分出等次了。

民国二十一年，政府正准备开拓西北，财政部特派税务署长谢祺先到西北去考察财税以制定规划。他的机要是广东人，对西北各省风土人物固然茫无所知，惮于长途风霜跋涉，又嫌牛羊肉腥膻，所以这个随行记室，就落到我身上了。西北之行，到了兰州少不得先要拜访绥靖主任朱一民将军跟谷正伦主席礼貌一番。省政府就是当年左文襄经略西北，驻节兰州的藩台衙门，后面有座花园叫“节园”，水榭红廊，绿柳交融，雅有庭园之盛。船厅之中有不少名人题咏对联，都用

榿木雕刻起来，悬挂四壁，以资保存。民国以后，甘肃省政府就把府后节园作为延宾招待处所了，我们因为宋子文部长的介绍，朱、谷两位特别关照，让我们下榻节园，因此得以尽情浏览壁上诗词字画。无意中发现先祖文贞公调任宁夏将军留宿节园时，跟当时巡抚唱和的两首律诗和一副七言对联。第二天朱将军得知我是文贞公之孙，愣说我们彼此有年谊世谊，可又说不出谊所从来，他既不说，我也就不便深问了。晚间他请我们吃全羊席，是特地邀请兰州第一把割烹高手胡贯一主厨做的。我吃过鳊鱼席、全蛇大会，全羊席可以说是第一次开洋荤。所谓全羊席，是用一只大肥羊从头到尾做出几十道菜来，什么烩头皮、清蒸羊脑、熘口条、炖羊眼、煨羊尾、红烧羊蹄，每一道菜的做法都有其特别之处，口味各异，加上兰州驰名的美酒五加皮，自然不觉其絮烦乏味了。我虽以好啖出名，可是食量不宏，每道菜吃一箸子，已经是醺觴尽醉了。谢公久居岭南，从未吃过如此博硕肥腴不膻的羊肉，一上来就觉得菜式味清而隽，放量大啖，菜刚五味，他已经眼馋肚胀不敢下箸了。后来回到上海，他跟人说这一次全羊席是他毕生所吃最美的一顿羊肉。

我们去西北考察，在上海出发之前，就听说兰州有一家天下闻名的牛肉面馆，叫“马保子”，这家小面馆就开在省府广场左首，走几步就到。当时民政厅厅长水梓、外交特派员黄朝琴都不时光顾。既到兰州，当然要去尝尝，又有水、黄两位向导，招呼得自然特别殷勤周到。马保子是一座没有招牌不挂门匾的砖砌的小楼，楼上待客，摆了几张小八仙桌、几把矮条凳儿，墙上倒是挂了不少名人写的对联条幅。此外除了碗筷、油瓶、醋罐之外，空无所有。这家小店世代相传，已有百年以上历史，所以楼梯扶手、方桌板凳都磨得锃光瓦亮，楼下厨房倒是收拾得挺干净，灶台旁边有一张长条案，上面放着一团一团有鸭蛋大小揉好的面剂子，放在一边儿醒着，让水面慢慢交融。面醒透了，抻起来圆转自如，吃到嘴里才劲道。他家的抻面共分六种，中常的叫“把儿条”，当地人最欢迎；最细的叫“一窝丝”，又叫“多搭一扣”，是老头儿小孩儿的专用品；薄而扁的叫“韭菜扁儿”；比把儿条再粗一点儿的叫“帘子棍儿”；还有“大宽”、“中宽”，那就近乎面片儿了。客人喜欢吃哪一种现叫现抻，又快又麻利。厨房里下面的大铁锅里水总是清澄翻滚的，十几碗面同时下锅，或粗或细，有圆有扁，虽然花色繁多，可是有条不紊，大师傅不像台湾下面，用一只竹编笊篱连挑带捞，他只用一双长点儿的筷子，一捞一碗，不多不少，分量、火候全都恰到好处。最妙的是任凭面条在锅里千翻万滚，但总不混杂，各自为政，从来没有人能在自己碗里挑出

两样面条来的。据说这套功夫一要抻得匀，二要甩得快，三要捞得准，这三部曲看来简单，可是想学会这份手艺，手底下利落的也要学上三年才能胜任愉快呢，人家是父传子的生意，还不收外姓徒弟呢！

兰州的牛羊肉，因为风高草劲，肉嫩而肥，并且毫无膻气。马保子选肉严格，只用品腿肉，肥瘦分开，全都切成骨牌块大小，头一天用小火炖上一整夜，绝不中途加水，更不放芹菜、豆芽、味精之类调味品，所以清酽肥腴，自成馨逸，汤沉若金，一清到底。大约从天蒙蒙亮下板营业，到了十一点一大锅牛肉汤卖完，就上板收市，请各位明日早光啊！水梓兄是本乡本土人，对马保子知道得最清楚，他家做生意眼光看得远，准备工作认真仔细，吃苦耐劳敬业不懈，拿他这种精神持之以恒，做什么生意也不会失败的。水兄这几句至理名言，我一直牢牢谨记，不敢或忘。岂止做生意如此，做人处世又何独不然？台湾现在卖牛肉面的大小面馆何止千百家，二三十年来此起彼仆，能够屹立不坠的又有几家？

暮云远树，翘首四望，想起天茫茫地茫茫、不见草木见牛羊的西北，旧情怀涌上心头。我想旅人久羁，都偶然会有这种说不出的滋味，大概就是所谓思乡病吧！

也谈北平独特小吃——奶酪

几位老北平凑在一块儿，谈来谈去就谈到北平小吃上去了。有人说，酸豆汁就辣咸菜，又酸又辣真过瘾。有人说，羊油炒麻豆腐加豆嘴儿，没尝这个滋味盖有年矣。有人说，焦熘饹馇带勾汁迸焦酥脆挂卤更够味。笔者独独怀念北平乳香馥郁的奶酪。

前几天本报刊载了小民女士写的一篇《人间美味——酪》，还附有喜乐先生画的一幅奶酪挑子，看了之后，更是馋涎欲滴，思乡更切。

酪在北平，是奶茶铺独家生意，在民国初年，城里城外，卖酪的奶茶铺大约还有二十多家，到了七七事变，就剩下门框胡同的合顺兴、东安市场的丰盛公、西单牌楼的二合顺、西华门的香薰轩几家资本雄厚的奶茶铺，在那里咬着牙苦苦挣扎了。丰盛公是宫里一位首领太监出资开的，他的主顾以北城的王公府邸为主，不但品质精纯，而且花样繁多。奶酪分“水酪”、“干酪”，顾名思义，干酪奶的成分浓，水酪水的含量高。沿街叫卖，以及戏园里托盘兜售的多半是水酪，到大点儿的奶茶铺去喝酪，大都是干酪了。

另外还有果子酪，这种酪是把各式干果撒在酪上，以门框胡同合顺兴最为齐全，他家果子酪有松子瓤、瓜子仁、白葡萄干，翠缕红丝，各式各样干果，有八样之多，所以又叫八宝果子酪。果子酪看起来色彩，吃起来反而觉得夺味滞口，所以虽然加了不少料材，可是价钱跟大碗干酪是没有差别的，只不过带小孩去喝酪，用果子酪哄哄小孩而已，大人们是很少叫果子酪来喝的。

丰盛公除了奶酪外，还有奶饽饽、奶卷、奶乌他等各种奶类制品。奶饽饽都是芝麻白糖馅，先用奶皮子把馅儿包起来，用寸寸见方

福寿或各式花纹的木头模子刻好冷冻起来。奶卷的制作更是细巧玲珑啦，有山楂糕馅或芝麻白糖馅，还有的一边卷芝麻白糖一边卷山楂糕，白华赤实，浆凝玉液，既好吃又好看，可称奶类珍品，不过价钱稍贵。丰盛公的伙计，眼光都非常锐利，客人一进门，一看是肯花钱的吃客，才把奶饽饽、奶卷、奶乌他端上来。奶乌他一粒比围棋子大一点，厚一点，娇黄衬紫，柔红映碧，颜色已经非常诱人，拈起一粒入口之后，用舌头一压，立刻化为一股湛露溶浆，香糯袭人。当年有一位西班牙公使夫人称之为奶品中“细色异品”，颇为允当。奶茶铺所卖的奶品小吃，当然都是满洲遗留下来的小吃珍味，懂得吃的人，越来越少，会做的人更是凤毛麟角，渐近失传。奶酪、奶卷的做法，尚可以模拟出个大概，奶乌他是怎样做出来的，现在在台湾的人固然没人会做，就是内地一些有这项手艺的老师傅，活着的恐怕也寥寥无几了。

来到台湾，虽然也吃过几次酪，诚如小民女士所说：“也只是很像而已。”前两年梁实秋先生从美国带回来几盒Junket凝固剂，我们试制了若干次，遇上牛奶成分有问题，就凝固不起来，纵或凝固奶酪，但又缺少馥人的酒香。最近有人在东部经营综合农场，从美澳引进优良奶牛品种，现已接近成功阶段，并且准备出产绝不掺水的纯牛乳，专供制造高级奶类制品之用。等他农场的纯牛乳大量生产应市，我想一定能够研究成功，到那时候想喝奶酪的朋友们，就可以如愿以偿大饱口福啦！

酸溜溜的醋话

北方人吃饺子，必定要蘸醋吃，油盐店卖的醋，名为“高醋”，实际并不高明。笔者幼年在江苏镇江吃肴肉，觉得镇江醋酸而且鲜，比起北平淡而无味的高醋，实在强多啦。早年招商局有一条专跑北洋客货两运的新铭轮，每年总要托他们带几打镇江醋来吃饺子。

民国十六年孔庸之先生任职财政部部长，他到北平视察银行业务，山西大德通票号东家任相构请他在柜上吃饭。大德通柜上的大师傅是山西票号中数一数二的烹调高手，能做六十几种面食，而任老在山西帮里是美食专家，日常用的醋、酱、酒都特别考究，所以庸之先生带了我同去开眼。大约初秋时节，大家都穿的是软夹袍，喝茶宽衣，等到入座时，每人都是高背椅，自己的衣服，已由小徒弟们折得整整齐齐搭在椅子背上，大家认衣入座，免去了你推我让的麻烦。每人面前除了匙、箸、菜碟之外，另外有一副连座小莲蓬盅，一盅是酱，一盅是醋，金浆芳酎。从他们在席上谈论，晋省人士，对于醋、酱是特别重视的，从人家有多少年份的酱有几缸、醋有几坛，就能估计出人的家业如何了。

山西的土层特别深厚，而且碱性太重，要挖下几十丈深，才能有泉水出来（当年阎百川先生创设太原造纸厂，所出纸张洁白程度不够，就是水质的关系），因为碱质关系，需要醋来中和体内碱分，也就是山西同胞嗜食酸醋的缘故。照民间一般习俗来说，媳妇娶进门，第一件事就是酿醋，用高粱、小米、麦芽糖作原料来发酵。山西省虽然家家都会酿醋，可是以祁县酿出来的醋最为浓郁芳烈，她们把蒸熟的麦麸子平铺在箩筐里洒上凉水，放在热炕上让它发酵，等生了一层绿霉，拌上熟的高粱米放入坛子里，每天不断地搅拌，次数越多越匀越好，直到醋完全酿成，然后酿醋汁从坛子底下洞口慢慢让它滴下

来。放在陶制釉瓮里，任凭曝晒寒冻，愈陈愈好，豪富人家，存有百年以上的高醋，并不算稀罕事呢！

先师阎荫桐夫子是山西祁县望族，他府上酿出来的醋，当然自成珍味，据告一缸高醋，最低限度也要经过三冬三夏的曝晒冰冻，把醋里的水分，经过风吹日晒、凛冽霜雪全部蒸发掉了，此后不管冷到零下多少度，缸里也不会结冰，因为剩下的只是纯粹酸醋了。我们当天在大德通，每人面前放的醋，据说就是百年以上陈醋，早经凝成醋膏，若不是兑过水，把酸度冲淡，陈年醋膏入口，非把满嘴牙齿酸掉不可。主人拿出这种陈年老醋待客，是至高无上敬意，比任何名贵酒席都来得尊贵隆重呢！我们托庸之先生的福，否则这种珍品，是容易尝得到的呢！

自从品尝过山西省的高醋后，除了镇江米醋，吃螃蟹时蘸着吃外（山西醋酸度过高，容易夺去螃蟹味，所以吃螃蟹不能用山西醋），其余醋，吃起来似乎都不太对味儿了。初来台湾的时候，台湾仅有化学醋，也就是日本人所谓之“酢”，不是酸而不鲜，就是带有辣酱油味道。最近虽然有所谓山西醋、镇江醋、浙醋、独流醋等之醋色问世，遍尝之后都是似是而非的味道。近几年饺子馆在台湾大为流行，吃饺子当然要蘸醋，大家不约而同，全是化学醋兑凉水，再好的饺子也糟蹋啦！台北市大概只有信义路鼎泰丰用的是米醋，而他卖的是小笼包饺，还不是水饺。我曾经把这个问题，请教了几位美食专家，他们也都说不出所以然来，您说怪不？

北方人逢到腊八，总要泡点腊八醋，到除夕开坛蘸饺子吃，来应年景，可是好醋难求，后来被我发现台北新庄有一种五印醋，是用什么原料制造的，虽然不得而知，可是色泽香味尚不失其正（不过冒牌甚多，如买到假的，跟辣酱油味道一样），拿来泡腊八醋，可以慰情聊胜于无。当年在内地的习俗，是泡腊八醋那天，一定要选在腊月初八泡，说是腊八泡的蒜才会发绿，可是台湾大概是气候以及空气中湿度关系，不管哪天泡，蒜是越泡越黑，绝无变绿可能。台湾生产的大蒜，九十月是旺季，到了农历腊月蒜就渐次发芽，不能用了，不如早点儿泡起来，虽然没有腊八蒜可吃，过年有腊八醋蘸饺子吃，不是也可以小慰乡情，增加点儿春节气氛了吗？

满汉全席

一九七八年，日本有家电视台，为了摄制一部中国烹饪影片，在香港“国宾酒楼”订了一桌满汉全席，这桌盛筵，分成两日四宴，四宴各有名堂，计为“玉堂宴”、“龙门宴”、“金花宴”、“鹿鸣宴”。一共吃了四十八小时，全部费用港币十万元（折合美金两万元）。香港报纸刊载：据参观过的人形容餐厅布置，云母螺钿酸枝台椅，堆金砌玉，樽彝壘卣，官哥定汝，树石盆栽，宫熏炉鼎之外，环壁彩仗，紫丝帟蹀，各缀时卉鲜葩。盛筵宏开，八音竞奏，雅乐迎宾，并由长袍马褂堂侍高唱芳衔，依序在芬芳浓郁、水泛柔香、犀玉镂金的水盘中净手，然后肃客入座。每进一簋，也由堂侍报出菜名，并诠释内容。席上所用象箸玉杯，一律仿古缣花，动员了所有港九名厨，配置成七十道名菜，为了到各地采购搜求稀有的材料，就费了三个多月时间。这一席上食珍味，可以说是近世纪来一项破天荒的壮举了。

依据吴相湘教授说：“故宫珍藏的清代膳食档册，自乾隆以后，大都完全，每天进膳时刻，膳品名目，治膳厨役姓名，临时加传膳品名目，用膳剩余分赏何人，均详列档册，至于鱼翅海参高级海味，在乾隆时代还都未曾列入天厨膳单呢！”笔者虽没有见过清代膳食档册，可是从清代名臣札记书简里，每每有太和殿赐筵的记载，例如赛尚阿《云笈七录》里，有一段形容国宴的盛况，他说：“饰则铺锦列绣，剑戟粲目；食则膳馐酒醴，甜醺纷投。清罄摇穹，钧天乐奏，扬我天威，怀柔远人。”翁相国《松禅日记》里也谈到，是要逢到邻邦属国进贡来朝、平乱献俘表扬战功两项国家大事，才会很隆重举行一次满汉全席盛大国宴，旨在扬威怀远，让他们看看巍巍上国，物阜民丰，无美不备。说句俗话就是摆个谱儿，给他们瞧瞧，若是只知穷奢极欲在饮馔上下工夫，岂不有失泱泱大国的风范了吗？

香港国宾酒楼，把满汉全席命名为“玉堂宴”、“龙门宴”、“金花宴”、“鹿鸣宴”，全是科考传捷的吉祥话儿（状元及第赐宴名“荣恩宴”），跟满汉全席的国宴，根本扯不上关系，这些名堂，当属杜撰无疑。至于香港国宴满汉全席菜谱，菜式名称（恕不一一列举）既像念喜歌，又像祝寿词，如果这些似通非通的菜名是光禄寺所拟，光禄寺正卿不被充军十万里才怪呢！广九酒家素来喜欢把菜式起些不伦不类的怪名称，当然又是酒家一种引人注意的手法。这桌菜据说是由当年两广水师提督李准家的厨师主厨，另外还请了岭南烧腊名家赵不争师傅当顾问，一共动用了名厨一百多人。据参加这席盛筵的日本名作家小林西屋，酒足饭饱后表示，这一席是他毕生所吃最华贵精博的一餐，只是广东味重了一点。事后香港朋友，曾经把当时布置餐具、菜式、侍者服装的照片寄给我看，可称得上是奇裔华缛，无奈缺少了雍穆冲和的灵气。小林西屋的考评，虽不一定是知味之言，但是以古证今，可以思过半矣。

我们希望，将来招徕观光客的满汉全席，要在求真求实上下点儿工夫，如果菜式非驴非马，愣说是上食珍味，侍者头戴五颜六色的瓜皮小帽，身穿枣红坎肩，愣说是宫廷打扮，纵或能吸收些外汇，让人家把我们看成徒嗜口腹之欲的东方古国，那就划不来了。



唐鲁孙 著

老乡亲

广西师范大学出版社

•桂林•

图书在版编目（CIP）数据

老乡亲 / 唐鲁孙著. —2版. —桂林 : 广西师范大学出版社,
2013.1 (2018.3重印) (唐鲁孙作品集)

ISBN 978-7-5495-2703-8

I. ①老… II. ①唐… III. ①杂文集—中国—当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第236808号

广西师范大学出版社出版发行

广西桂林市五里店路9号 邮政编码: 541004

网址: www.bbtpress.com

出 版 人: 张艺兵

责任编辑: 孟志成

特约编辑: 苏本

装帧设计: 苗倩

制 作: 陈基胜

封面刻章: 章圣晓

君子不胡则不威

凡人皆有所偏好，往往少数人有某一种偏好，流风所及会影响到社会大众。前些年美国嬉皮们，以留长头发作为他们的标志，谁知道这一倡导不要紧，不但青年人把头发留成覆耳披肩，就连中年以上喜欢赶时髦儿强学少年的，也不在少数。

去年（1982）夏天我在旧金山住了一个短时期，特别到嬉皮发源地伯克利大本营去巡礼一番，发现现代嬉皮们已经不是首如飞蓬的怪模样，他们把长发往后一拢，梳起各式各样的小辫子来，为了跟小辫子配合，有些人已经留起胡子来，并且表示今后十年，不是留长发的天下，而是留大胡子小胡子的世界啦。

谈起留胡子来，有的人赞成，有的人反对，见仁见智，说法各有不同。抗战之前北平有一位星象家关耐日，第一次世界大战他曾经担任过驻法的华工译员，因为他对五行星象渊海子平有深刻的研究，所以跟当时法国面相学家海根赫尔成了好朋友，海根说：“欧洲男士大都喜欢留胡子，就面相学来说，何者宜留胡子，何者不宜留胡子，胡子的式样如何，还要跟面庞相配。最好是先找一张自己本身相片，把心爱的胡型画在相片上，如果画出来显得英俊潇洒，那您不妨把胡子留起来，倘若画出来像马戏班的小丑，那最好打消留胡子的念头算了。面色白皙面庞清瘦的人，留起胡子来不但无助于丰姿美观，而且黑白分明，反而显得人更羸弱。眉浓须重的人最好不留胡子，否则人在背后一定骂你粗鄙不文。有些人牙齿突出，鼻梁扁塌自以为留起胡子来可以遮丑，希伯来人有一句俗语是‘胡子遮丑丑更丑’。再则就是身材矮小的人也不宜于留胡子，胡子留得越长越显得自己矮小。圆面孔的人留什么样胡式都不好看。倒是长脸隆准是标准留大胡子脸型，肤色黧黑、牙齿雪白那是留短髭最佳的面庞。”关耐日说：“海根的话，跟中国相书所载完全符合，真是令人不可思议。”

嘴上没毛办事不牢

中国老一辈儿的人，讲究“君子不重则不威”，所以不管年龄大小，只要功成名就，或是儿女已经婚嫁，做了长辈，就应该把胡子留起来了。留胡子也有许多讲究，太早留胡子，老妈妈论儿说是克父母，最早留胡子的年龄是二十八岁，俗称“二十八胡”，人过中年，到了五十来岁，要是不留胡子，又有人说闲话，笑您老有少心，还打算在外面招惹花花草草，心怀不轨了！

中国俗语说：“嘴上没毛办事不牢。”这句话虽然未必尽然，可是您若是跟道貌岸然、挺长胡子的人打交道，多少要增加几分足资信赖的心理吧！

男人到了相当年纪之后，由于生理上的关系，胡子是越刮越硬，越刮越多，原是无可奈何的事，可是有些男士，认为留了胡子有性格而且美观。其实胡子美不美，是要看留起来，跟自己的面庞轮廓配合不配合，至于有些人因为面部有缺陷，特地留胡子来遮掩，那就属于例外啦。

女人十之八九是反对男人留胡子的，如果您留个络腮大胡子，就是每天洗上几次，因为谈话喷出来的口涎，吃东西残留在胡子上的汤汁剩屑，再沾上点空气中的尘土，难保没有一些怪味。英国伦敦有一个妇女俱乐部，她们认为男人留胡子，是暴君式的昏庸举动，会员们的先生，是绝对不准留胡子的。不过会员都是三十五岁少妇，大约一到四十岁出头就纷纷退会啦，因为男人一过五十，就不太受太太们的羁勒，自己高兴留就留，太太管不了，于是只好退会了。

大丈夫始有美髯

帝俄时代，皇家贵族，勋戚贵藩，为了显示仪容伟丽，有异尘俗，大家都留起千奇百怪的胡子来，当时一些香水制造商绞尽脑汁研究出专备胡子、小短髭使用的不同香水来，为了表示跟一般女用香水有别，瓶樽以及喷头设计，更是雕琢工巧，玲珑剔透。笔者有一位舍亲曾任洽克图领事，他知道我喜欢收集香水，曾陆续给我买了二十多瓶胡子专用香水，都是小瓶小罐。我的姑丈陶略侯留法多年钻研酒类酿造，对于香水制造经验更丰，他看了我的胡子香水，认为其中大多

数是动物香精，少数是植物花蜜，喷头之细巧晶莹，真令人目迷，至于气味之蕴藉优雅，远非巴黎香水浓郁馥烈可能望其万一。千方百计制造出这些晚馥幽香，无非是设法掩去胡子不洁气味而已。

胡子长在脸上虽然毫无用处，并且能增加异性的困扰，乱毛丛中偶亲芳泽，会把朱唇玉面，揉蹭得唇晕钗横，花容失色，所以十个女性就有九个讨厌留胡子的男士。至于影星克拉克·盖博、大卫·尼文那一类风流小髭，当时电影界有位名演员人称黑眼圈谈瑛，她说：

“人的口味不同，有人喜欢吃酸的，有人喜欢吃辣的，上唇留一撮小胡子，带有一些刺激性，不是挺有味道的辣椒吗？”可惜她嫁给没有胡子的程步高终于分手，大概是嫌程不够刺激吧！法国枭雄拿破仑立他弟弟路易为荷兰王之后，这位荷兰王妃不但天天给路易修剪清洗美髯，就连伺候她的内侍，也都是鬓髯如戟，再不然也是鬓髯如云的伟丈夫。她说：“大丈夫必须留有美髯，才能显露出英雄气概。”由此可见，人的观感爱好是各有不同的。

罗马尤利乌斯·恺撒大帝身材瘦小，胡子又是卧桥，登上皇帝宝座时年纪又轻，深恐臣民对他轻视不敬，他发现供奉在大神殿的“宙斯”神像，颌下部一副络腮胡须，用纯金线织成，黝颜焜耀斐斐有光，就异想天开，何不也打造一副腮须，在国家有重大庆典时装扮起来，肃我神姿，以振朝仪呢！于是立刻以二点八克纯金，打造一副胡须，凡是公开场合，他总是带上假髯，正式亮相，从此觉得自己平添无限神威。可惜有一次因牙痛忘记带上假髯，终于在宫廷上被人刺杀。可见古代帝王，不论中外都要留有胡子，才显出帝王之尊庄严神武呢！现在那副纯金胡子套还摆在罗马博物馆供人凭吊呢！中国古代以胡子漂亮出名的，首推三国时代美髯公关云长。无论是说部戏剧，甚至民间供奉的泥塑瓷烧木雕，都说他胡须长可及腹，黑油油，亮晶晶，五络长髯，飘拂胸前，加上汉寿亭侯的绿袍金甲、冷艳锯、赤兔马威武庄严，在群众心理上，像关云长的长髯，不但表示我武维扬的精神，而且还有神圣不可侵犯的意味呢！

胡子老倌列英雄

另一位古人是髯翁苏东坡了，苏轼的大胡子，不但他的好友如佛印、秦少游等人，时常拿来调侃，就是苏小妹也时常以她令兄那把胡子作戏谑的对象。我在徐州看见过一幅苏东坡跟叔党父子石刻拓片，

苏东坡的胡子蓬松满面，有若钟馗，跟想象中的俊爽清旷，就大异其趣了。

关云长、苏东坡两位古代先贤的胡子如何，因为我们去古已远，一切不过得自耳闻，姑且不谈，现在谈谈我亲自见过的美髯公，一位是年二十七罢官的梁鼎芬（星海）。梁是清末民初有名的大胡子，他须发苍白可是深浅相等，他两颊永远红润光致，衬托得色调非常柔和。他衣着虽然不甚讲究，可是他胸前这把长髯永远是斐斐有光。据说他有一位如夫人每天早晚两次给他用药水洗涤掠通，所以他的胡子一直是青遒粹美的。

民国十八年在南京国民政府举行一次盛大会议，民国元老于右任、柏文蔚、戴传贤三位先生坐在一起照相，三位都留有胡子。于、柏两位都是三络美髯，于长柏短，戴先生则是整齐的短髭，大家说这一套大小胡子各有各的风采。三十六年渡海来台，诗人曾今可组织台湾诗坛，又得再亲右老道范，他的三络已经变为五络，长可及胸，白如银丝，根根可数，望之如神仙中人，只是靠近下唇少许银丝，稍呈灰黄。我知此地无川西坝子上出产的金堂烟，他把普通卷烟的烟丝当旱烟抽，这种加过香料的烟丝喷出烟来，自然容易把银须熏黄。我于是把台产废碎烟叶的尖子，稍加纯蜂蜜加工复熏，送给右老品吸。右老认为我的制品虽比不上柳叶能“止咳化痰”，可是抽了之后，痰已减少，倒是真的。这种加工叶子烟，虽比不上金堂柳叶，慰情聊胜于无，多年过后右老颌下长髯，居然又恢复其白胜雪，没有灰黄颜色夹杂其间了。

中国人最喜欢拿胡子开玩笑，国画大师张大千在而立之年，已经是于思于思，飘髯满胸了，友侪拿他胡子开玩笑，他就把关公训子一段故事拿出来当挡箭牌，他说：“为父一生匡扶汉室，忠心保国，过五关，斩六将，斩颜良，诛文丑，壩桥挑袍，保嫂寻兄，都是功勋盖世，义薄云天大事业，你一概不提，只记得你爸爸一把大胡子，未免太没有出息了。”他这一段笑话，可算替天下胡子老倌，出了一口怨气。

八年抗战清洁溜溜

抗战之前，我在上海众业公所担任经纪人，当时在交易所进出的中外人士，年龄大都四十五十之间，只有在下是不到三十岁，为免被人讥为少不更事，于是我就想把胡子留起来。上海有位精于六壬兼长命理的星象专家黄乔松，特地向他请教，那年我正好二十八岁，黄说：“照命相合参，你立刻留起胡须来，不但免于破财，还可以免去一场灾难。”我听了他的批解，真的把胡子留起来。自从留了胡子，碰到喜欢说笑的朋友，总拿比上不足比下有余一类笑话开我玩笑。我有一位扬州朋友吴孝萱，在交易所里以最爱说刻薄话出名，大家都叫他吴小鬼。他告诉我，跟留胡子的人开玩笑，以“骚胡子”为限，超过这个限度，你就可以反击了。“你说：‘你们大家不要跟胡子老倌玩笑开得太过分了，请你们回到家中祠堂里，请出令祖令尊的喜容来瞻拜一番，看看乃祖若父是光下巴还是留有胡子的，如果都是光下巴老公嘴（留不起胡子的人，俗称老公嘴），再请出曾祖高曾祖遗容来看看，你家总不至于代代都是短命鬼，总有一代老祖宗是留胡子的吧！’”

我年轻时节虽然喜欢说说笑笑，但跟人开玩笑以点到为止，而且总要留一点空隙，好让人还绷子（还嘴的意思），风趣而不失敦厚，才有意思。我的胡子时而短髭，时而专留下海，留了几近八年，等胜利鞭炮一响，立刻把满面于思于思，一扫而光，还我初服。因为留了若干年的胡子，一下子刮个清洁溜溜，偶或摸一下嘴唇还觉得怪怪的呢！至于吴小鬼教我那一套挡箭牌说词，我总觉得过分刻毒，有失敦仁之旨，始终没拿出来当挡箭牌派用场呢！

调鹰纵犬话行围

从前打猎，最少也要十位八位才够一拨，有时候七八十口集体行动，所以打猎又叫行围。打猎的最好的季节是秋末冬初，那时候鸿雁、天鹅、雉鸡、麋兔都是最肥美的猎物；草木凋零，原野空荡，视线辽阔，最利行围畋猎。

中国人很早就懂得调鹰纵犬去打猎了，晋代葛稚川《西京杂记》里说：“茂陵少年李亨好驰骏狗逐狡兽，或以鹰鹞逐雉兔。”能够打猎的鹰犬，都是经过严格训练，才能追奔逐北斩获猎物的。笔者少年好弄，家表兄王云骧又是打猎能手，我们二人志同道合，每年一过春节就盘算如何调鹰弄犬，准备秋季行围，痛痛快快打点野味了。舍下有两个打更的，一个叫牛振甫，一个叫马文良，原先是谟贝子府护院的小徒弟，谟贝子故后，就被举荐到舍下来了。两人都经过名师指点，武功拳脚都很敏捷。谟贝子在世的时候，每年到西山畋猎，都少不了要带他们去护猎。牛振甫是马劳子兼狗把儿（养鸟儿的叫鸟把式，养鱼的叫鱼把式，拴车的叫车把式，养马的不叫马把式叫马劳子，养狗的叫狗把儿），马文良是鸟把式兼鹰把式。

清初狩猎的犬是藏獒或是关东猎犬，后来能打猎的狗都叫细犬，其实就是经过训练的土狗，不过挑选特别机警雄壮的而已。在北平狗市卖的，除了哈巴狗儿，就是小型土种狗，偶或有一两只鞑子狗，都已长大没法训练了，所以一般人养的细犬，不是花钱买的，十之八九都是偷来的。因此狗把儿得有三宗本事：相犬、训犬，外带还得会偷犬。狗把儿平日没事儿就得在大街小巷里胡乱溜达，对当街打盹儿的狗、撒欢儿的狗，狗把儿一看认为品种不错，可以训练成材，便暗地里把地址记下来了，等到风雪之夜，路静人稀，换上絮棉花的皮板短衣裤，外面罩上一件又肥又大的老羊皮袄，在深更半夜找到他所要偷的狗；先在狗的附近蹉摸一番，看看左右没人，然后走到狗的眼前，

把身子用足力气来个快速大转身，把大皮袄鼓荡成一把张开的伞形，往下一坐。这个坐式叫老虎大委寓，要有相当经验，轻重急徐都要拿捏得恰到好处；坐稳之后，听到狗哼哼两声，闷了过去，然后双手一抄，把狗裹在大皮袄里，神不知鬼不觉地抄了回去。到了家，把狗的四肢绑在抱柱或上，嘴用细铁链一箍，马上拿快夹剪把狗的耳朵齐根剪掉，用烧红的烙铁，在伤口上一烙，上点治伤药，血止了，狗也还醒过来了。据说做过这一番手脚，狗就把以前的事全部都忘掉，可以死心塌地效忠新主人了。这些鬼门道儿，狗把儿是不随便告诉人的。

打猎的鹰，有身份的人，讲究用关外的海东青，一般海东青都是头蓝背青，产于吉林深山丛林里。宁古塔有一种羽毛纯白，一种带棕色斑点的叫芝麻雕；这两种鹰，性情凶悍，飞如闪电，喙似铁镞，爪如钢钩，搏取麋兔，有如探囊。据说乾隆皇帝蓄有一只海东青，全身纯白无一杂毛，两翼张开，有四尺多宽，因为体型巨大，不能臂擎，而用车驾。乾隆有一年在木兰围场狩猎，此鹰曾噎虎裂熊，后来乾隆手谕内廷供奉郎世宁把这只白雕站在鹰架上的雄姿画了下来（此画现藏故宫博物院）。至于一般人打猎的鹰，不外是黄鹰或苍鹰，如果能得到一只在山海关里或是关外出产的鹰，已经算是不可多得的名种啦！鹰的重量最好是三十两上下最标准，太轻气短力弱，不能耐战；太重脑满肠肥，要肚子里油耗得差不多，才能着手训练，这种肥鹰自然训练起来费时费事多啦。

鹰把式训练野鹰，先用棉绳拴住它一条腿，用布把鹰翅膀包起来，白天往空屋子里一扔，随它去尽量扑腾不去管它；到了掌灯，野鹰挣扎了一整天，已经筋疲力尽，正想打盹，鹰把式点亮灯火，把它放在鹰架上，用灯光照射，只要它一闭眼，就用小竹棍在脑门子敲打敲打，不让它睡觉，耗个三五天下来，野性再大的鹰也熬得野性全失，乖乖就范。在熬鹰期间，为了补充它的体力，要喂它牛肉吃，先把牛肉在水里泡得发白，切成细条来喂，据说这是清它内火去野性的，等到鹰的粪便不拉绿稀水，这就表示野性已退，火气全消；这时候改用细麻绳拴白菜叶儿给它吃，起初必定不肯吃，就要用强，硬往嘴里塞，吃下去再拉出来，旨在刮光了它的肠油，肠油刮净，才能训练。开始训练时，先用眼罩把它双目罩上，头再用黑布蒙上，野鹰必定又跳又蹦，在空屋里墙上钉上三两只草把子，让它站在上面，它一定不肯，久而久之折腾累了，才肯落在草把子上休息；性子最长的野鹰，这样耗它十天之后，再用拉长的细绳拴住它一只脚，让它飞出打

盘儿找野食。有的人甚至做假雉假兔，藏在草丛石隙让它捉捕，成了习惯，出猎的时候，自然操纵自如了。

我们既有得用的把式，鹰狗都是经过严格训练的，打猎应用的猎具，如钩竿子、马灯、手电筒、木杠子、粗细绳子、猎枪、水壶、干粮袋、医药箱、露营的帐篷，准备齐全，不期而集的友好，居然有二十多位；一应用具都放在一辆带篷的大敞车上，由牛马二人押首车到京西红山口安营扎寨。我们一行出了西直门都改骑小驴，一面逛青，一面试试小驴的脚程，到红山口聚齐，直奔我家祖莹红山口过去的六里屯，坟少爷陈万福，早已赶来坟地阳宅伺应。大批人马一到，立刻给我们一行打洗脸水，沏好茶，大家卸车喂牲口、拴狗、放鹰，一切停当也就该吃晚饭了。乡下也没什么好吃的，无非是烙饼摊鸡蛋、贴饼子、小米粥、水疙瘩，就算是一顿美食了。陈万福把附近地形详细告诉大家一遍：东南平壤有时发现鸡窝兔子洞，北扬河是条六七丈宽的小河，有野鸭子一类水禽翔泳水面，西边笔架山是雉鸡、竹鸡大本营，望儿山除了山鸡还有狗獾、猪獾、野猪、獐、狐一类。野猪力猛性暴，要有三杆枪迎头痛击才能打它，如果火力不足千万不要惹它，因为有猪獾在附近出没，可能有土狼闻到气味前来觅食，千万小心。

第二天破晓，大家分两拨出发，我同牛振甫带了关氏弟兄两杆沙子枪、两杆线枪，直奔北扬河。小河晨雾冥冥，水气澄鲜，牛振甫站在岸边捡了两块小石头，往苇塘里一扔，立刻惊起了五六只野鸭。我跟牛振甫一按枪机，应声打下了三只，此时关氏兄弟已把线枪灌了火药，鸭群闻声飞蹿，他们迎头一击，又是四只应声坠地，另外有两只掉在蓼渚芦湾里。我们的猎犬倒也机警迅捷，发挥了很大作用，泅入水塘把两只野鸭统统叼了回来。一共打了九只野鸭，总算不虚此行，见好就收，班师而回。等赶到笔架山，他们的战果也很丰硕，打了三只雉鸡、四只竹鸡，两拨人马移师望儿山，猎犬又捕获一只猪獾，另外有七八个人正围着一片屹兀的丛岩，放出两只鹰在半空打盘，猎犬在峭坡岩缝左近喧豕，说是有一只棕色肥兔藏在石缝里。鹰抓不到，狗咬不着，双方在那里干耗。我忽然想起背包里不是有一枝打泥弹儿的软弹弓子吗？何妨拿出来一试。头一弹打在石缝上方，泥片四散，吓得那只兔子一哆嗦，第二弹打在它的后胯上，它往外一蹿，立刻被猎犬叼住后腿，虽然又被挣脱，可是跑不掉，终于就擒。

云骧表兄说：“在青龙桥圆明园之间，有个地名叫大有庄，当地人种一种紫色刀豆，是野兔最爱吃的一种食粮。”每年他单人独骑也

能打到几只野兔。于是我们大队人马又开到大有庄，果然在一座黄土岗上，找到了一个兔子窝，鹰抓狗咬居然又打了两大三小肥野兔，此行斩获颇丰，大家高高兴兴齐唱凯歌班师回家。在海淀镇外琵琶湖又意外打了两只野鸭子。王云骧依照历年往例，进城之前，在阜成门关厢虾米居请大家吃一顿庆功宴。阜成门外虾米居是西郊著名的野酒馆儿，专卖保定府的干酢儿（土绍酒），后院紧靠一条活水小溪，他用渔网养着若干小河虾，随吃随捞，因此烩河虾也极新鲜。王云骧是每年秋天必定到西郊出几次猎，专打山鸡野兔，回来不论早晚总要在虾米居打尖。山鸡收拾干净，用姜葱木耳勾芡一溜，一大盘炆活虾。他每年打来的兔子，也是连皮带肉都送给虾米居东伙打牙祭，他仅仅要兔子的后腿，送到府门恒顺酱园，往后院酱缸里一腌，第二年把酱兔腿拿出来下酒。吃这种带野意的野味，是在城里大饭庄、大饭馆无论如何享受不到的。

第二年，本想再跟云骧表兄秋郊畋猎，可惜他随侍双亲赴东北大学讲学，打猎找不到好伴儿，兴趣也就索然了。等到橐笔从公，整年忙得晕头转向，哪还有闲情去打猎。渡海来台，偶然间有几位喜欢打猎的朋友，约我到高雄县的六龟打猎，虽然也打了两只果子狸、几只竹鸡、一只狍子，既无鹰犬，全凭气枪，情调完全不同。

抚今追昔，更令人兴起无限怅惘。等将来回内地，鹰飞狗烹，自己也跑不动了，再有人谈到行围打猎，无非徒殷结想而已。

盘鸽子、养蝈蝈儿

早年养鸽子是年轻人的消闲之一。依据北平妈妈论儿来说，鸽子属于鸠类，有野鸽家鸽之分；野鸽又叫娄鸽，在田野虽然专吃五谷杂粮，在农人眼光里属于害鸟，可是飞到城里，在人家屋檐下一搭窝，主人家却认为财丁两旺，才有娄鸽来捧场。来不及用木板钉钉锤锤给它建造新居，就是遗矢满地，主人也毫无怨言。

家鸽是野鸽的变种，形态羽毛，种类甚多，不但续航能力持久，而且记忆力特强，纵然翻山越岩飞翔千里，照样不会迷途，飞回原地。因此清军入关前后，都训练鸽子传书递柬；所以清朝定鼎中原，八旗子弟养鸽子来玩，家里是不加禁止的。养鸽子名堂很多，他们不叫养鸽子，而叫盘鸽子。二十四只叫一拨，要盘最少两拨，飞起来成行列队才壮观好看。鸽子窝一定要搭在前庭的跨院，或是马圈里，不能跟正房成直线，免得压了家主的鸿运。鸽子笼不论十层八层、三排五列，一律是坐北朝南，取其向阳通风，窝内干燥，上则防雨遮阳，下则避鼯鼠阻狸猫。

听北平崇文门外三里河一位崔姓鸽把式说：“在咸丰同治年间，鸽子市在崇外花市大街，蜀锦吴绫，宫梅蝶艳，跟一些提笼架鸟、歪戴帽、挽袖头的朋友，在一块儿挤挤蹭蹭，日子长了，自然免不了是是非非。”卖绒花绢花的，跟后宫粉黛，多少都能拉上点关系，于是把卖鸽子的人挤出了花市。这批人也不是什么好吃果子、省油灯，有几个得宠太监给他们撑腰，于是他们反而搬到内城的马市大街鹁鸽市一带，比在花市生意更好。普通一点的鸽子有点子、玉翅、凤头白、两头乌、紫酱、雪花、银尾子、四块玉、喜鹊、花跟头、花脖子、道士帽、倒插儿等名堂；够得上珍贵的有短嘴、白鹭鸶、白乌牛、铁牛、青毛鹤、秀蟾眼、灰七星、鳊背、铜背、麻背、银楞、麒麟斑、辩云盘、蓝盘、鹦嘴、白鹦嘴、紫乌、紫点子、紫玉翅、乌头、铁

翅、玉环等名色。当年涛贝勒的公子金盘卿，在鸽子市买银楞、铁翅、紫点子各一对，半卖半让还花了六百块大洋。民国十二三年六百块银圆，可以买二十多亩上则田，由此可知名种鸽子是什么身价了。

盘鸽子的每天早晚两次，必须把鸽子赶上天去围着自己屋子绕，越飞越高，名为打盘。鸽子如果不这样训练，脑满肠肥，就成废物了。放鸽子之前，先分拨，二十四只一拨，要分只放上去打盘，每拨要选几只特别健壮的雄鸽，在尾部绑上壶庐，又叫哨子。壶庐有大小之分，哨子有三联、五联、十三星、十一眼、双凫连环、众星捧月之别，在天空脩脩翩翩，五音交奏，响彻云霄，真可以悦耳陶情。

北平盘鸽子只数之多，首推永康胡同张恩煜。他是前清宫监小德张的嗣子，有一所跨院，完全改成鸽舍，有三个把式伺候他的一千多只鸽子。他每天放鸽子两次，回来点数，总要短少十只八只，都是让别人家的鸽子裹去了。好在他的鸽子生生不已，每次丢个十只八只，算不了什么。所以玩鸽子朋友，给他起个外号，叫他傻二哥。

金盘卿住在山老胡同，他买的银楞、铁翅都是傻二哥鸽群的克星，他们住在北城，只要傻二哥一放鸽子，金盘卿的鸽子准定也放上去，三五个盘旋，傻二哥的鸽群一迷糊，就让银楞、铁翅这一帮给裹回来了，每次总有十只八只。有一次我到金盘卿的鸽舍看鸽子，他指给我看有一排鸽楼，其中两三百只，都是裹回来的。照规矩，裹来的鸽子如果知道是谁家的应当把鸽子送还，偏偏张恩煜认为鸽子让人家给架了去丢脸，死不承认，所以才有成群的鸽子，让别人喂养的怪事。

马厂钟杨家也是北平盘鸽子名家，清廷的钟表都由他家供应修缮，事情清闲，油水足，所以声色犬马，他家样样有份儿。他家盘鸽子能手叫杨厚厂，永远保持六拨鸽子，讲究精兵主义，鸽子放起后，忽分忽合，自成战阵，非常美观。名伶余叔岩也有盘鸽子的嗜好，总想跟钟杨家讨教讨教训练鸽子的方法，杨厚厂就是不肯跟叔岩说，后来他背后跟人谈论，他说：“清晨鸽子眼神足，才容易接受训练，余叔岩日上三竿还没起床，是没法训练的；同时余叔岩自视甚高，又沿袭谭叫天的恶习，说个腔，做个身段，他不是推三阻四，就是藏头露尾，揣起来半手，咱们也让他尝尝拿乔是什么滋味！”所以大家都说杨厚厂有骨气。

梅兰芳在芦草园住的时候，就养了一拨鸽子，后来搬到无量大人胡同缀玉轩住，仍旧养鸽子。有一天他给李世芳说《刺虎》洞房走矜步身段，他说：“吃这行饭，眼神儿一定要灵活，可惜咱们都患有近视，虽然不是太深，可是散而不拢，对于面部表情，就打了折扣，每天清晨放放鸽子，眼神儿跟天空的鸽子上下翱翔，能练得眼神儿收拢，就不大看得出近视了。”

后来上海名伶赵君玉、刘筱衡听到了都养起鸽子来。赵君玉有一对鸽子叫玉娇娘，从头到尾，其白胜雪，没有一根杂毛，在鸽友沪宁长途赛中，不但夺得冠军，比第二名要早到四十几分钟呢！

近十多年来养鸽之风，非常盛行，嘉南高屏等地高楼大厦上架鸽舍随处可见，飞航途程远至琉球，得胜所获奖金，动辄若干万，跟内地当年盘鸽子是为了怡情悦目的情调完全两样了。

虫鸣鸟叫，都是有关时令的，中国人有些有钱有闲懂得生活艺术的，偏偏能够人力胜天，把虫鸣鸟叫的时序转变过来。福开森曾经说过，中国人最懂得生活情趣的，证之养蝈蝈儿就可以窥其大概了。北平荷花市场一开始营业，就有蝈蝈儿沿街叫卖了；家里有喂奶的孩子，大人上街遇见卖蝈蝈儿的总要买三两只，装在苇秆做的笼儿里带回来挂在屋檐下听蝈蝈儿叫。这时候的蝈蝈实大声洪，天越热叫得越欢，据说小孩听了蝈蝈儿叫的声音，不会得疳积病。

蝈蝈儿乡下叫它聒聒儿，实际正名叫蝼蛄，颜色分绿褐两色，天气越凉，蝈蝈儿身价越高。夏天一两枚铜元就可以买一只，中秋节前卖蛐蛐儿、油葫芦的小贩还有蝈蝈，一交立冬，您要想养蝈蝈儿，那您得跑趟丰台，有几家花洞子暖房还能买到蝈蝈儿；不过那时候蝈蝈儿身价，今非昔比，没有八块十块银圆，人家是不肯割爱的。

养蛐蛐儿讲究永乐官窑、赵子玉、淡园主人、静轩主人、红澄浆、白澄浆的蛐蛐儿罐。养蝈蝈儿要出色的葫芦，遂园主人六角葫芦，从葫芦刚一往上蹿，他就用松木板把葫芦绳起来了。恨天高杨二腰子葫芦，虽然他是个三寸丁，可是心思极为细密，腰子葫芦、扁葫芦，揣在怀里都不占地方。杨二拐的袖珍葫芦小巧玲珑，更是怀中宝贝，配上造办处德子紫檀镶虬角、驼骨嵌象牙、雕红鏤山水的葫芦盖，再以荷包满（人名）做的衬绒实衲套，冬日向阳，陈列在玻璃前，铺上绒毡子大条案上，一边看蝈蝈儿晒太阳，伸须弹腿夔立蛇进

雄姿柔态，一边欣赏木刻金镂、珠切象磋、珍奇瓠犀的蝈蝈儿葫芦，个中乐趣，只能跟同好谈，不能为外人道的。

冬天养蝈蝈儿，能揣着蝈蝈儿葫芦，照样外出办事毫无妨碍才算个中能手。葫芦里面天天清洁一次，同时还要用淡淡的龙井茶洗涮一番，然后晒干或烤干，让蝈蝈儿进驻。当年清廷宁寿宫有个看宫太监崔得贵，他研究用胶泥烧出像枕头型的橐盒，里头放上烧红的炭基，把蝈蝈儿葫芦排在上面来烘，效果极好，宫里宫外，凡是养蝈蝈儿的都以得到崔俺答的这种橐盒为荣，大家并且同赐嘉名“玉温枕”。抗战之前北平北海公园里鉴古山房，就陈列一具“玉温枕”出售，上海藏瓷名家李木公看它彩符蟠屈，式样奇古，可是猜不出用途，经我说明，他以四百元买回去，留待酷寒时温笔润墨。玉温枕用有别途，这是崔太监当年绝对想不到的。

冬天揣蝈蝈儿葫芦，一定要有特制绒背心，还要在左右钉满了大大小小的口袋，外面穿大长袍大皮袄，再系上搭膊。有本事的行家，笔者看见过一次揣上二十七只大小葫芦，而依然能够动作自如，真可以说是绝技了。

当年北平财政商业专科学校，在马大人胡同买了一所王公旧邸当校舍。府邸西花园有一处叫又一村，山坡上有一座像玩具大小的城堡，类似迷你型小土地庙，大家叫它蝈蝈儿坟。据说庙里一座小宝顶，里头埋的就是此屋小主人一只心爱的蝈蝈儿，你说他玩物丧志也可，你说雅人深致也对，总之中国人的生活艺术，是很难让人蠡测的。

狗把儿、自行车到亡国

清代鉴于前朝之失，自立国不久就不采用设立储君制度了，所有阿哥、格格们未到分宫年龄，都是依母而居的。

他们和她们平日幽居深宫究竟怎样的玩法，官文书中固然没有记载，就是私家札记、随笔，也很少人谈到，纵或有谈到的，也不过是一鳞半爪而已。

溥仪未出宫前，宫里有小太监叫崔福善，是当年权倾一时总管崔玉贵的裔孙。小崔七岁净身入宫，跟宣统同年，虽然方在髻髻，可是耳濡目染，已懂得忠君卫主之道啦。

先是对狗有兴趣

清宫阿哥们，从六七岁开蒙入学，除了要匀出一部分时间学习揖让进退，趋庭朝仪之外，大清是以马上治天下的，因此皇子们从小就要学习拉弓驰马，精研骑射认为是必修课程。照以上情形看起来，他们每天玩耍的时间，实在太有限了。崔福善原本是派在溥仪身边，陪万岁爷玩的，相处日久，有时万岁爷闹起皇帝脾气来，小崔婉言相劝他倒也能够接受。哪知到了大婚前一年，溥仪因为中英文师傅们的矫揉造作、迂腐嗫嚅行径，几位太妃们啰唆奄浅的管教，逼得郁悒难伸。苦闷之余，于是让宫监以重金在外间买了几只韩卢宋鹊、藏獒细犬，并且雇了几名狗把儿分别加以训练。只要溥仪冲着谁一努嘴，那些凶猛残暴的东西，就一扑而上，裂衣撕履，虽不伤人，可也把人吓个半死。

有一年春节除夕，珣贵妃的家人侄孙女翠格子入宫辞岁，在长街恰好跟溥仪相遇，天街漫长，无处可以回避，只有转向墙隅，让过兀立。俗语有句“狗仗人势”，这批藏獒竟然猛扑而前，嘤嘤咻咻，把挡在前面两名小太监衣履扯得铠歪甲斜，翠格鬓散钗坠，花容失色。幸亏这批恶煞，只撕衣物而不伤人，翠格回去吓得大病一场，几乎送了小命。崔福善对这种以犬弄人的恶作剧颇不以为然，劝阻个若干次。哪知这次说话较重触犯圣怒，一气之下，把他调在御花园绛雪轩当差。笔者每次进宫，到了午睡时间，总要到绛雪轩找崔福善东拉西扯聊一阵子。他说听他祖父说过，未分宫皇子在十五岁以前，除了下弓房拉弓、稳马步、长臂力、练准头之外，踢毽子、跳绳、钓鱼、荡秋千、滚铁环、抖空竹，都是常练的玩意儿。踢毽子是练腰劲，跳绳练腿功，钓鱼练定力，荡秋千练晕高，滚铁环练视力，抖空竹是练臂力，这些玩意儿都是对身体各部门器官有益处，而且对于战阵弓马都有帮助的。

养狗可以，习武不行

传说雍正在御极之前，曾更名改姓在嵩山少林寺习武，并且跟江南八侠结怨，疑真疑假，传说纷纭。不过历代皇子流传下来的玩具，有雍正童年所创的毽子两枚，分量之重有如一只半斤重石卵，尽管腰腿劲儿足，也跳不过十个。另外一副抖空竹的镔铁杆子，也是皇四子遗物，分量更是重得惊人。这些游戏崔福善当年虽然也都陪溥仪玩儿过，可是小皇上没有长性，加上视力不佳，所以这些游戏都引不起他的兴趣来。

自从溥仪纵犬噬人，四位太妃恐怕他闯出更大的祸事来，于是谕知宫内各处，一律不准饲养凶獒藏犬，要养也只能养几只袖犬叭儿狗玩玩。所以到后来冯玉祥逼宫，溥仪、婉容、淑妃三个人，一共养了各式各样北京狗三四十只，虽然都带出宫来养在什刹海醇亲王府里，王府怎比宫禁，自然养不下若许叭儿狗，于是设法送人。朗贝勒府得到一只灰色长毛狮子狗，头大腿短，颇具异相，可是抱回来之后，喂什么都不吃。后来跟原来喂养的小太监打听这只狗平常吃些什么，据说这只狗，食量极小，每天只吃熏小鸡的半条鸡腿。这种事让人听了真是啼笑皆非，后来这只狗芳踪何处，也就没有人去注意了。

名牌单车皇帝上座

溥仪在大婚之前忽然喜欢玩起自行车来，一时欧美名牌单车，有美皆备，无丽不臻，又把北平骑术最精的名手小李三召进宫去，一方面请他教导骑术，另一方面见识见识他超群的特技。起初是在日精门、月华门两趟长街练车，御路平坦，其直如矢，本来是练车最佳场所。无奈溥仪生性好动，总想骑着车到各宫溜达溜达，夸耀一番。谁知各宫都有很高的木头门槛儿，无法通行无阻，于是让内务府的木工，把各宫的门槛儿各砍去一节，以利自行车通行。偏偏永和宫的宫门是石头门槛儿，要叫石匠来凿。当时端康皇贵妃正住在永和宫，不愿意凿出一条石隙，破坏了宫中景观，因此母子之间，又发生了误会。幸亏内务大臣耆龄，解释劝说，才算把这场纠纷平息下来。可是溥仪对骑自行车，又兴致索然了。

风筝之下只好出宫

北平放风筝是有季节性的，清明前后，云静风清是放风筝最好时光。内务府造办处养有一批巧手工匠，糊出来的各式各样风筝放起来之后，只要搭上罡风，不但锣鼓齐鸣，而且荧光明灭。每年阿哥、格格们都要拿着放在天空风筝的小线抖几下，然后拿剪子剪断小线，让风筝随风飘去叫做“散灾”，保佑一年四季都没灾没病的。溥仪对于放风筝本来是无兴趣，可是自从大婚后，他岳家有几位内亲，都是放风筝好手，在宫里一块放过几次风筝，溥仪又迷上放风筝了。听说有一次放上去大大小小多达四十几只风筝，仅仅三只大风筝就放走了二十多斤老弦。第二年冯玉祥逼宫，他就迁出了紫禁城，不然的话还不知要玩出多少新花招呢！

曲蘖优游话酒缸

一九五一年，我在台北曾参加一个不定期酒会，加入的酒友都是黄白不拘、有几分酒量的人物，会员到齐足足能坐满三桌。有一次，一位酒友发现自己有一打窖藏，是当年从贵州带出来陶瓷罐装茅台酒（赖茅），于是又召开了不定期酒会，前后两次酒会，时间相差半年。后一次到者勉勉强强凑成一桌，有的医嘱戒酒，有的驾返道山，一餐吃完，只喝了四瓶。若在早年，一桌人喝一打，也不算稀奇呢！

饭后大家都有几分醉意，于是聊起北平的大酒缸来。在北平住久了，会吃的朋友都不爱进大馆子，讲究吃小馆，再不然约上两三知己上大酒缸，要两壶二锅头，选几样自己爱吃的下酒小菜，浅斟慢酌，高谈阔论，的确别有一番情调，是局外人不能体会得到的。

酒后想吃什么，各凭所欲，来碗刀削面、猫耳朵，或煮盘饺子，下一碗馄饨，酒足饭饱之余，管保教您有飘飘欲仙之感，这就是北方大酒缸的素描。

北平东四、西单、鼓楼前，都有大酒缸，可是酒的优劣大有差别。故友金受申是泡酒缸的行家，据他说，好的二锅头，首推鼓楼永兴酒栈。大酒缸这行生意跟海味店，全是山西人独占生意。这类大酒缸，通常都是两间门脸儿，像永兴三间门脸儿的算是独一份儿了，有些怯勺还不敢随便进去呢！店里摆着几口两人合抱的大酒缸，有的老酒店把缸底还埋在地下三分之一，说是沾了地气，酒不上头而且柔和。酒缸上面盖着用厚木板加亮漆做的缸盖，漆得锃光瓦亮，这就是大酒缸的活招牌了。

大酒缸不分散座、雅座，来喝缸的人都是围缸而坐，间或摆上三两张小方桌，凡是跟朋友有私话要谈，说合拉纤谈买卖，多半找张方

桌坐，就不跟大家围酒缸啦。

大酒缸全都有字号，而且牌匾都是名书家或三鼎甲写的，不过牌匾都是悬在屋里，去喝酒的人，只注重酒的醇不醇，很少有人留意牌匾是什么字号、什么人写的。有些人在这家喝了一二十年的酒，只知道是什么地方的大酒缸，能够说得上字号来的，恐怕寥寥无几。

大酒缸卖的酒，二锅头也好，净流也罢，全都放在柜台的鬼脸坛子里。酒是论壶计值，用锡制酒壶，也有的用酒素子，一般都是二两、四两两种，只有什刹海烟袋斜街一家酒缸有六两装的酒素子。据说张之洞卸任湖广总督之后有几名戈什哈，跟大帅进京，就住在张家别墅寸园。每天晚上泡大酒缸，总觉得酒缸欺负他们外乡人，每壶酒的分量不够，时常吵吵闹闹。后来让张香帅知道了，特地到锡器店订打了六两装的壶，交给柜上专给戈什哈们打酒，所以流传开来，都说这家大酒缸有六两装的壶。

抗战胜利后，我同两位酒友特地前往印证，跟柜上要六两装的壶打酒，掌柜的知道我跟南皮张家有渊源，不但喝到南路净流的好酒，还吃到老板自己下酒的酥鲫鱼、酱兔腿呢！

有些年轻朋友，刚刚学会了喝两盅，又怕人笑话他酒量太差，总喜欢匹马单枪偷偷到大酒缸泡一阵子，初学乍练，酒量当然不会太大。您喝不了一壶，叫一杯酒来喝，酒缸的东伙，照样欢迎，因为这种人酒喝不多，菜却不少叫呢！

喝酒的朋友，每个人习惯不同，有人喝四两，有几粒花生米、半块豆腐干，就够下酒的了；有人喝酒必定要几样可口的下酒小菜。大酒缸准备的酒菜极其有限，通常只有拌芹菜、虎皮冻、煮花生、盐水青豆、胡萝卜、豆腐干而已，如果自己带菜来，店里是不会反对的。

因为酒缸准备下酒的小菜不多，所以每家大酒缸门口，总有一两个卖熏鱼或泡羊肚、羊头肉的，喝酒的想吃什么可以指名要，等酒足饭饱一块算账。

西四牌楼砖塔胡同把口一家大酒缸，不但酒好，而且门口一个摊子刀削面特别有名，他不单面削得薄而匀，而且浇头大炒小炒不油不腻。舍弟陶孙是滴酒不沾的，他想吃刀削面，撺掇我去那家大酒缸喝两盅，他好跟着吃刀削面。北平晋阳春曾师傅刀削面最有名，他认为

还赶不上那家大酒缸的刀削面浇头入味。雍和宫附近有一家酒缸，据说他家有一部分烧酒，是私酒贩子从朝阳门背进来的，赶巧了真有好酒。他家门口卖猫耳朵的虽然也是山西人，可是做法别致，烩而不炒，对牙口不好的最对胃。广福居（别名穆柯寨）的女掌勺穆大嫂曾经特地从南城跟到北城去尝试，认为确有独到之处，自己回到柜上试做了几次，都没有人家做得好，所以后来您到穆柯寨叫猫耳朵他们只卖炒不卖烩了。

马市大街有一家大酒缸，除了南路烧酒外，兼卖保定出产的土黄酒，又叫“干炸儿”。这是北平唯一不是山西人经营的大酒缸，一个卖烫面饺儿的是顺义县人，一个卖馄饨的是保定府人，蒸烫面饺儿的笼屉，永远是热气腾腾，一屉一屉往屋里送。馄饨挑子锅里的高汤，随时都在翻滚，馄饨虽然没有什么特别，可是汤清味正，作料齐全而且地道。

卖烫面饺儿的叫老奎，从早上到中午推着车子在马大人胡同、钱粮胡同做生意，过午就到酒缸门口摆摊儿啦。北平人吃的烫面饺儿除了猪肉白菜、羊肉韭菜、牛肉大葱之外，很少用菠菜、荠菜、小白菜等深绿色蔬菜作馅儿的。老奎烫面饺儿的馅儿除口蘑、三鲜、荠菜、菠菜之外，还有茄子、扁豆、冬瓜等，可以说应有尽有，集各种荤素馅儿之大成。

抗战时期吴子玉避居北平什锦花园，既恨日本人阴狠残暴，又恨汉奸们恬不知耻，因为肝火太旺，时常闹牙痛不能咀嚼东西，只有吃奎子的烫面饺儿软软乎乎不致牙痛，一叫就是百儿八十的，所以不久老奎的烫面饺儿在东北城算是出了名啦。抗战胜利时，笔者回到北平，听说老奎领个牌照自己经营一份儿酒缸，生意还挺不错。自从“红卫兵”几次清算斗争，老奎被斗得扫地出门。他们认为大酒缸是有钱有闲阶级的消遣地方，也都陆续淘汰，现在大酒缸已成为历史名词了。

上海的柜台酒

几位江浙朋友一块儿小酌，酒酣耳热，有一位大家叫他胡老总的说：“你在‘联副’写了一篇北平大酒缸，看得我酒虫从喉咙直往外爬。当年我们在上海都是喝柜台酒的老朋友，现在只说北平的大酒缸，对于上海喝柜台酒却只字不提，未免厚彼薄此了。”经胡老总一说，我也觉得是有点儿差劲，所以写了这篇上海柜台酒，以资补过。

上海吃老酒讲究是陈绍、花雕、太雕、竹叶青一类黄酒系列，上海有名的遗少小辫子刘公鲁，吃饭时每餐都要食前方丈，七个碟子八个碗，可是他一喝柜台酒，放荡形骸，就完全变了一个人了。他说，绍兴酒是我们中国国宝，世界各国哪国都没有这种香醇浓郁、糟香袭人的酒；他的欧美朋友到中国来在他家吃饭，罗列东西各国名酒，十之八九都喜欢喝太雕或竹叶青，这就证明中国的绍兴酒比他们的威士忌、白兰地要高一筹。喝绍兴酒要像《水浒传》里黑旋风李逵、花和尚鲁智深一样，大碗喝酒、大块吃肉才够味儿，只有到四马路喝柜台酒才有这种情调。

上海四马路“高长兴”、“言茂源”都是卖柜台酒的老字号，柜台高耸，擦得锃光瓦亮，不见半点油星儿，上面照例是大盘冻肴蹄、一盆发芽豆，还有油爆虾、熏青鱼、八宝酱、炒百叶几样小菜。柜台前有两只长条凳，可是吃酒的人没有一位是坐下来的，大半都是脚踩条凳，身靠柜台吃喝起来。叫一串筒酒倒出来大约是三海碗，大约您要半串筒酒，就有人笑您是雏儿或半吊子，既然喝不了一串筒酒，又何必出来喝柜台酒呢！

像“高长兴”、“言茂源”这样整天川流不息、酒客进进出出的大酒店，烫好的串筒酒，往您面前一放，锡筒没有不是东凹一块，西

瘪一块的。据酒店人说：“起初是客人们喝醉了逞酒疯，摔得像瘪嘴老婆婆似的，后来你摔我也摔，不摔就显不出您是老酒客啦！”

到四马路喝柜台酒的，上海虽然风气开通，也清一色都是男生，唯一例外的是花国大名鼎鼎的富春楼六娘，她是袁寒云、徐凌霄等人带着喝过一次柜台酒，后来每到隆冬初雪，总要光顾一次“言茂源”。不过她怕看又瘪又脏的旧串筒，柜上总是留着一两只新锡筒给她烫酒。

叶楚伦、刘史超、何企岳，他们几位都是著名的酒仙，据他们品评的结果，“高长兴”的竹叶青浆凝玉液，韵特清远，“言茂源”的陈年太雕，沉色若金，琼卮香泛，只可惜两家下酒的小菜均不高明。姬觉弥是上海印度富商哈同的总账房，他虽然生长在徐州，靠近有名的阳河大曲产地南宿州，可是他却喜欢喝鉴湖的太雕，每月需要光顾“高长兴”三两次。“高长兴”铺面是哈同公司产业，姬大爷来喝酒自然奉为上宾。姬喝酒从来不叫小菜，进得门来身靠柜台，一只脚踩着板凳，先来上一串筒，一筒喝完再续一筒，两串筒酒下肚，立刻就走。有些人跟姬觉弥交一二十年朋友，还不知道姬觉弥是黄酒大亨呢！

当年上海电影界名导演但杜宇、殷明珠，都是喝老酒的高段数人物，他们夫妇是“言茂源”的老主顾，三串筒花雕、三碟发芽豆，从来没要过别的酒菜。自命为前清遗少小辫子刘公鲁，可就跟他们喝酒大异其趣了，他小辫子始终未剃，宽袍短袖，一派盛国孤忠的气派，喝酒带小厮给他装水烟抽。他的酒量如果喝完一串筒，就准得胡言乱语，可是他偏偏夸海量讲排场，要吃三马路大发的拆肉、大雅楼的酥鱼、功德林蔬食处的冬菇烤麸，三者缺一不可，有时自带，有时让酒店学徒买，一顿酒要吃上两个多钟点。可是柜上也特别欢迎，因为他小费出手很大方，往往给小费超过了酒菜钱一倍。

民国十四五年我在上海，有一班朋友是喝柜台酒的，我受了他们影响，也跟着他们东跑西颠喝柜台酒，其实我的目的是吃大闸蟹。

“言茂源”论座位，没有“高长兴”舒服，论酒的品质，也没有“高长兴”来得醇厚，可是到了螃蟹上市，“高长兴”的生意就赶不上“言茂源”了。

北方吃螃蟹讲究七月尖八月团，南方秋晚金毛玉爪阳澄湖的大闸蟹才肉满膏肥。上海几个大菜场虽然都写着有“新到大闸蟹”，可是

凭肉眼看，是真是假，颇难确定，同时挑尖选团也颇费事。“言茂源”所卖的大闸蟹，虽然价钱稍贵一点儿，可是货真价实，要尖就尖，要团就团。盛杏荪的公子小姐们有在“言茂源”雅座里八个人吃了五十只尖脐的记录。螃蟹好吃在油膏，台湾蟹不论哪一种都是蟹黄太多，令人难以下咽。

“言茂源”楼上辟有雅座，所以有些莺莺燕燕也来喝酒，当年名噪一时的花国总统富春楼老六，有时跟她的相好，在灯地人静的当儿，也来低斟浅酌一番。据她说：“言茂源”每天卖不完的团脐，立刻用酒醉起来，由老板的如夫人亲自动手，加酒麝盐放花椒的分量都有诀窍，一星期就能登盘下酒，不像宁波的盐蟹，要好久才能吃呢！

老报人何海鸣、叶楚伧都吃过“言茂源”的醉蟹，据说风味绝佳，就是要碰巧了，才能吃得到嘴。

胜利还都，正是秋高蟹肥的时候，走过四马路，想起了“言茂源”、“高长兴”，找来找去，已无遗址可寻。经一位摆报摊的老者相告，“高长兴”原址的楼面拆掉，重盖新厦后开了一家立群书店，“言茂源”将门面缩成一小间，虽然仍然卖酒，只应门市外送，已经不卖柜台酒。我想，北方的大酒缸、南方的柜台酒，恐怕已经是历史名词了。

遛弯儿、喊嗓子、吃早点

人上了年纪睡眠时间就日渐减少，买卖地儿的东伙们，每天清晨在下门板之前，全都要到空旷地方活动活动筋骨，吸收点新鲜空气，然后摇摇算盘开始营业。早些年虽然没有晨运这个名词，可是早晨出去遛遛弯儿这个习惯，是古已有之啦。

从前早上遛弯儿，还有一个讲究，必定等天已拂晓才动身出门，不像现在三点敲过，晓风残月或是黑咕隆咚就出门晨跑了。听老一辈人们说，天光未亮，阴气太重，呼吸这种空气，对人来说是不太相宜的；晨雾露重，对老年人尤非所宜，故出门不宜过早。前几年在屏东有位好友突然不良于行，经往医院骨科检查，据告晨雾湿重，风邪入骨，费了半年时间，才把腿疾治好，可证老年人说的都是经验之谈，不能不信的。据说散步要抬头平视，快慢齐一，方能血脉流畅。从前江宇澄（朝宗）望八之年耳聪目明，步履轻健，他自认就是遛弯儿得法的结果。

北平大买卖家儿铺规定得很严，同人不准随便外出，可是早晨“放早”，准许出去遛个弯儿吃个早点什么的。有些年轻喜欢拈花惹草的伙友，前门一带花街柳巷又离得近，一眨眼就拐弯进胡同找相好的赶早儿去了，所以买卖地儿的朋友说遛弯儿是健身散步，若是说遛早儿就带点儿桃色气味，大家就心照不宣啦。

梨园行名角或是票友，要想自己嗓音保持高亢嘹亮，必须不辞辛苦，每天起早去到野外空旷地方或是城根儿去用苦功喊嗓子；功夫下得越深，自然嗓筒越痛快，上得台去怎么唱就怎么有，就别提有多舒服了。在前清，唱戏的子孙不能应科考，而且易学难精，所以入这一行的人不算太多。可是后来玩票的又为什么那么多呢？我曾经拿这个问题请教过北平老票友关醉蝉，因为他的弟弟钟四爷整天书不读、事

不做，于是关醉蝉把钱金福请到家里来给爱玩的老弟说戏。他弟弟虽然不爱读书，可是学起戏来居然正心诚意一丝不苟。关醉蝉说，他弟弟虽然生得白净细弱，可是他偏偏要学架子花，而且要跟钱金福学艺。醉蝉知道他秉性固执，如果沉迷嫖赌，为祸更烈，喊嗓子要起早，而且禁吃辛辣糖豆，并且少近女色，都是对身体有益的。于是依他，并且拜托胡井伯一同学艺，实际就是看功，也就等于伴读。钟四认为名角都要到窑台喊嗓子，他自然也不能例外。从他家沙井胡同到窑台一南一北，汽车也要足足开半小时。他在陶然亭的高台儿上扯开嗓子，顶多咦哦呃呵地喊上一二十分钟，不但声嘶力竭，而且口干舌燥，只好打道回衙。人家真正喊嗓子的朋友，谁愿跟这种人一块儿裹乱？住在南城外的人不是金鱼池，就是天坛墙根儿，住在城里的人不是太庙就是筒子河，功夫下长久了，嗓子自然圆润。

早年梨园行王毓楼的儿子少楼、斌庆社的王斌芬，都是冬练三九，夏练三伏，真下过苦功的。票友方面邢君明、胡显亭都怎么唱怎么有，越唱越清澈复远，全是一天不断喊出来的。当年李世芳刚出科时候，调门低沉而且常起蛾子，齐如山主张他每天清早喊喊嗓子，世芳的父亲李于健倒是每天一清早就带着儿子去窑台喊嗓子，无奈不能持之以恒。三天打鱼，两天晒网，一出外就搁下了，所以世芳的嗓子始终赶不上张君秋的爽脆刚亮。高庆奎是高四宝的儿子，原搭梅兰芳班唱扫边老生，四宝看梅大琐对兰芳督功甚勤，天天带着他喊嗓子、打把子、练毯子功，所以也逼着庆奎每天蒙蒙亮到气象台喊嗓子，终于把高庆奎督促成了名角。庆奎也如法炮制，后来把李和曾也调理出一副能刚能柔的好嗓子。听说在台名角，除了周正荣、徐露尚能不失典型，还能喊喊吊吊之外，其余各位大都是场上见了。喊嗓子这句话，在京剧这一行很快就要成为历史名词了。

在北平有清早遛弯儿习惯的人，多半是弯儿遛完吃过早点才回家的。现在大家一谈到北平的早点，总认为不过是烧饼油条豆浆而已。其实北平人吃烧饼油条是跟粳米粥一块儿吃的，要喝豆浆得到豆腐坊买回家去喝。天津人讲究到豆腐坊来碗清浆掰块豆腐；至于甜浆打蛋，咸浆放冬菜、虾皮、鱼松，外加辣油，那是江浙人的传授。台湾的吃法，早年不管是北平或天津都不会这种吃法的。

说到北平早点，烧饼就分马蹄、驴蹄、吊炉、发面小火烧四五种之多。至于油条，油面切成长条，中间划一道口子，用手一抻，炸成长圆形，比台湾一柱擎天的油条既秀气又好往烧饼里夹。此外“糖

皮”、“锅鼻儿”、“甜果子”，要哪样有哪样。现在台湾不但没有人会炸，甚至还没听过见过呢！吃烧饼果子自然要喝点稀的，主要是喝粳米粥，或是甜酱粥。卖这两种粥的有粥铺，也有挑着粥挑子下街的，熬粥都是用马粪当燃料，粥里米粒儿，颗粒分明，可都接近溶化程度。据说喝这种粥，不但能清上焦的火，而且能止渴生津，一些有闲的遛弯儿人最相信这一套。有人喜欢喝点儿杏仁茶就烧饼果子，这种杏仁茶是甜苦两种杏仁米浆加白糖混合熬成，盛到碗里临时再浇点儿桂花卤子，霭彩啖露，清香隽人。不爱吃甜的可以来碗肉片口蘑豆腐脑，从锅里舀几片嫩豆腐脑，来两勺口蘑肉片卤，为了拉主顾，真有不惜工本，用上等口蘑的。有时持斋茹素的居士们则喝面茶就烧饼果子吃。提起面茶也是来到台湾所没见过的点心。面茶是秫米熬成糊状，既不甜也不咸，但是一碗盛好，用两根筷子，蘸了芝麻酱，以快速熟练手法，撒满了碗面，然后撒上特制花椒盐儿。三九天拿来就烧饼吃，吃到碗底，都是又香又热的。住在前门外的人，讲究弯儿遛够了，到鲜鱼口小桥喝碗炒肝儿。所谓炒肝儿是猪肝儿小肠各半勾芡双烩，不知道他家是用的什么团粉，喝到底都不懈。民俗家张次溪说：

“除了回教朋友，凡是京剧杂耍的艺人，十之八九爱喝炒肝儿。名伶武生周瑞安有十一碗的纪录，说相声‘大面包’一口气十四碗，又打破‘周一腿’的纪录了。其实小桥的炒肝儿，每天只勾一大锅，卖光了明日请早儿，究竟好在哪里，谁都说不出所以然来。”

住在西半城有钱有闲大爷们，要是好喝早酒，自己到同仁堂带四两五加皮或是绿茵陈，去西单聚仙居吃血馅儿蒸饺。柜上一看您自己带着酒，先给您烫上，外敬一盘虎皮冻、一碟木樨枣，这是柜上老规矩。血馅儿蒸饺又叫攒馅儿，内容包括鸡鸭血、胡萝卜、虾米皮、木耳、香菜、胡椒，虽然没有肉，可是特别腴润，一咬一兜汤，跟花素蒸饺又别有不同。据说这是清代神力王的吃法，那位王爷威武神勇，武功卓绝，每天要到郊外拉弓驰马，自然弄得灰头土脸吃了不少灰尘回来。他的食量又大，有人告诉他吃鸡鸭血，可以把吸进肺部的尘埃排泄出来，所以他每次郊原试马，厨房必定给他老人家准备四五笼蒸饺儿大啖一番。后来被一班遛弯儿的人知道啦，于是聚仙居每天早上也添上了血馅儿蒸饺，一直到聚仙居小楼拆除，改为西湖食堂，遛弯儿的人也就没处吃血馅儿饺子啦。

炸糕原料是黄米面掺少许糯米粉揉成的，馅子一律是豆沙的，炸得黄糝糝的外焦里甜。当年颜骏人做外交部长时，有一次请各国使节吃早茶，就是用炸糕、面茶、普洱来招待的。各国驻华使节夫妇吃

完，觉得这是使华以来，最好吃最丰富的中国味早餐。想不到炸糕、面茶还成招待外宾的上食珍味，可惜这两种早点，没见哪家小吃店做过，大家也就没这种口福了。北平早点吃烤白薯者固然有，但是早晨多半儿吃煮白薯，这种白薯都是选比手指粗不了多少的白薯秧子来煮。因为锅里煮着白薯，所以完全用手推车，没有挑担子的，满满一锅热气腾腾的白薯，他永远吆喝剩锅底了。其实真正剩了锅底的白薯，皮红肉黄，晶莹如玉，真跟用蜜煮过的一样香甜。现在英法大菜配有红心番薯，有人说就是从中国学了去的。是否属实，无法考证了。

总之，北平早点有甜有咸，种类繁多，一时也说之不尽，有钱有闲人吃早点的花样，还多得是呢！

抽烟

一个人在闲下来时候，悠然怡然点上一袋烟来抽抽，那种闲情逸致，不是瘾君子是没法体会出来的。

抽旱烟、抽水烟虽然方式不同，可是怡情悦性的乐趣是并无二致的。就拿抽旱烟来说吧，这根烟袋讲究可多啦。北方人抽的旱烟袋俗称“京八寸”，长不过尺，为的是携带方便，别在腰里也不妨碍干活儿。南方人抽旱烟的，不是老封翁，就是老太君，一锅烟装瓷实了自然有小厮、儿媳们点火，所以烟袋杆长点儿没有关系，有时候还可以拄着当拐杖呢！京八寸讲究用乌木当烟杆，不但不怕磕碰，而且经久不裂；南方喜欢用竹竿或漆杆，因为漆跟竹子都出在南方。烟袋嘴儿北方喜欢用玉石或烧料的，有些好讲究的用玳瑁、虬角、象牙、翡翠等，花样可多啦。至于烟袋锅子，虽然大小各异，可是一律都是红铜或是白铜的，当年自称“皇二子”的袁寒云有一只白海泡石的，可算是绝无仅有的一只烟袋锅了。

一般人抽的烟叫旱烟，我曾经向南裕丰（北平南裕丰、北裕丰是全北京城最大的烟儿铺，专卖各种烟类、槟榔、砂仁、豆蔻）老掌柜请教过，他们潮烟、旱烟都卖，据说旱烟就是针对水烟而来的，至于潮烟这个名词的来龙去脉，连他们也摸不清楚。谈到旱烟自然是以叶子烟为主，有的加錠子烟，有的加关东烟，有的加兰州青条，有的加杭州香奇，于是旱烟有了杂拌、高杂拌之分。当然高杂拌混合烟的种类多，品质高，售价也高，算是高级旱烟。

抽旱烟，为了外出携带方便，烟袋杆一般都是以八寸为度。有些水泥工、木匠、瓦匠有时短到三四寸，别在腰里不碍事，叼在嘴里照样干活。在平津，妇道人家也有抽旱烟的，大概多一半是上了年纪的老太太们，烟袋杆最长不过一尺半。到了东北，可就有趣啦，大姑娘

坐在炕头上抽旱烟的，所在多有。烟袋杆真有超过三尺的，不用下炕，装好了一袋烟，一伸手就够上地下的火炉子口，可以对火儿啦。苏北上年纪的老太太们，也喜欢用长烟袋杆，可是没看见有用乌木的，多半是用比中指粗一点儿的紫竹子。南方冬天喜欢用手炉、脚炉取暖，顶多用炭盆，抽烟当然没有地炉子点火方便。所以要抽烟，不是儿孙们点一根火纸媒子，就是点一枝火柴棒儿插在烟袋锅子里抽，虽然够气派，可是太麻烦了。

真正烟瘾大的人，黄河以北十之八九都抽关东叶子，即所谓台片，不但劲头足，而且消食化水；如果烟瘾不大的人，一口烟吸下去，能噎得半天缓不过这口气来。北平要买最好的关东叶子，一定要到南、北裕丰烟儿铺去买。有一次我在广德楼戏园后台，跟李万春、毛庆来聊天，聊到盖叫天《三岔口》有几个身段特别边式，毛庆来把他的烟荷包递给我，让我尝尝他的叶子口劲如何。抽旱烟跟闻鼻烟儿有个不成文的规矩，遇到同好，人家一递过烟荷包或倒出鼻烟儿来，你一定要装上一袋，闻两鼻子，否则就让人误会你是瞧不起人家了。我赶紧装上一袋，立刻点火来抽，果然兰薰越麝，馨逸沉纯。他的烟是大栅栏南裕丰买的，跟我买的是同一家烟铺，何以价钱一样，货色不同呢？敢情其中还有段掌故呢！早年大栅栏是戏园子密集区域，当然梨园武行朋友，来来往往川流不断。有一位武行朋友到裕丰买关东叶子出了高价钱，柜上一疏神，给包的是次货，一个不服气，一个不认输，于是闹了起来。武行人多，柜台前挤满了人，吵吵闹闹，闹得烟儿铺实在头大了，于是找人出来说合，条件是武行来买顶好关东烟一定要精选头等货色，所以他们抽的关东烟都是特别精选，我们去买花钱也买不到。庆来算自找麻烦，我抽的关东烟，从此就请庆来偏劳代买了。

抗战胜利后，资委会派我去热河煤矿工作，山区穹远恐怕买不到好的关东烟，除带了几大罐烟丝外，还带了两饼干筒的关东烟去。热河围场有位盟旗王子克拉钦诺，不但爱唱京剧，而且喜欢吃江浙口味的菜肴。有一天他派人请我带了我们票房的教习孟小如、孟之彦、胡老四到他防地去消遣消遣，住了三天。王子看我也抽关东烟，要过我的荷包装了一袋，抽了两口，立刻挽留我们再住一天，明早再走，他准备点儿好东西送我。第二天一清早他自己送来四挂烟辫子，每挂都有胳膊粗。他说：“这种关东烟是我旗下宁古塔特产，每年出产不足三万斤，这是所谓真正关东台片。”我试抽一袋，烟味香纯沉厚自不必说，烟灰色呈银白，磕出灰来成团，久久不散。抽了若干年的烟，

这种烟既没见过，更没抽过，我送了孟小如一挂。他不愿独享，分寄杨小楼、余叔岩各一包，他们收到之后，宝贝得不得了，回信说，每逢吃得油腻太饱，抽上两袋，立刻油退滞消，比吃胃药还灵呢！

北方人以抽旱烟为主，南方人在北方做京官的多半是抽水烟。水烟袋起源于旱烟袋之前或以后，目前已无从查考，不过这种烟具，在清初“喜容”画像，已经在配景的茶几上，跟盖碗茶盅陈列在一起了。到了清末民初，从南到北，水烟袋已经大行其道。无论是仕宦人家，或是市廛商贾，只要闲下来，都喜欢持着水烟袋，怡然自得，喷云吐雾一番。当年南北各省，虽然都流行抽水烟，可是水烟袋的款式大小、长短曲直，以及凿纹镂花，技巧各异，南装北式迥不相同。一望而知，北式水烟袋，烟管稍长，弯度不大，式样厚重大方，通体都是云白铜打造，联系筒管地方的锦络丝绦，都力求大方素雅。至于南方所用水烟袋，大都是苏州产品，所以称之为苏式，尤其妇女所用，不但小巧玲珑，而且嘴弯而短，看起来秀丽娴雅，携带更为方便。听说当年上海北里名花林黛玉，有一只纯金打造坤用水烟袋，赢镂雕琢，夺光灿目，丝络上缀以明珠翠羽。她给客人点火装烟，姿态妙曼之极，后来她送给她所昵伶人路三宝，路还什袭珍藏秘不示人呢！广州有一种烟管特长的铅制水烟袋，大家给它取名“仙鹤腿”，这种烟袋是专门给使奴唤婢的大户人家使用的。老爷们与来客秘谈，太太们与闺友雀戏，就用得着这种仙鹤腿水烟袋啦。至于《儿女英雄传》说部，安龙媒在淮南的茶馆里看到能够伸缩、长逾数尺的水烟袋，抗战胜利之后笔者在苏北泰县一家茶馆里还看见有这种卖水烟的人穿来穿去给客人装烟，不过烟袋上东补一块铁，西焊一角锡，百孔千疮，已经惨不忍睹。现在事隔三十多年，恐怕早被淘汰掉了。

抽水烟的烟丝，不但种类繁多，南北也各不相同。北方人抽水烟，烟丝以冀东产的锭子烟为主。也有抽潮烟的，这种潮烟是否广州东潮州产品，就不得而知了。烟儿铺卖的潮烟，小包斤半，大包三斤，压得瓷瓷实实的，都是用裱心纸包装，外加字号水印。烟丝细而且干，打开纸包掰下两块，放在小瓷缸里，用潮润过的湿布把它闷起来回润方能再抽，否则干辣呛人，无法下噎。如果赶上有文旦、白柚的时候，把文旦切去顶皮，剥掉果肉，把烟丝装在整只文旦皮里，闷上半天再抽，则烟蕴果馨，柔香发越，说不出有一种怡然妙曼的味道。地道平津土著，抽不惯潮烟，说是抽潮烟容易生痰，于是有人抽锭子烟加兰花籽，倒也清淳浥润。实际抽水烟最好是福建的皮丝烟，有些南人客居北地，总要托人到福州带几包丹凤牌皮丝烟来抽，也有

人怕生痰加上点兰州青条，或杭州的香奇来抽，不但增香助燃，而且味薄而淡，倒也别有一番风味。当年郭啸麓、傅藏园、郑苏堪、凌文渊、罗瘦公、黄秋岳、周苍庵、管平湖，一些久住北平的文艺界知名之士，他们在中央公园春明馆组织了一个耕烟雅集，研究出二十多种水烟的配方，连龙井茶的碎末儿、檀香粉都列入配方，每年春秋佳日各燕集品评一次。前些时在鹿港文物馆，看见有两只水烟袋，已列为多宝格里古董，回想当年北平的耕烟雅集，大家在闲中岁月品烟的豪情雅兴，如在目前，可是屈指一算，已经是半世纪以前的事了。

书童的故事

从前，在没有设立学堂之前，子弟们读书，家境不太宽裕的人家，自己单独请不起老师课读，只要打听出远亲住所相距不远的，谁家请有老师，就把自己的子弟送去附读。

还有些大家族，人口繁衍，子弟众多，由族长敦聘饱学之士，在家庙宗祠设立公学，让族中子弟前来就读，老师的膏火由祭田收益项下开支。由于学员众多，难免良莠不齐，于是富裕人家恐怕子弟跟人学坏，多半在自己家里，礼聘宿儒，延为上宾，悉心教导子女向学，自己也可以了解学生的进益。

幼童启蒙，多半是五六岁。有科第人家，认为虽然是给小孩开蒙，也要底子打得好，根基扎得稳，将来才能青云直上。所请蒙师，不是举人，就是拔贡。西席到馆，主人必定冠带延宾，悬托老师从严教诲，然后由老师向圣人神位焚香行礼，学生依序行过三跪九叩大礼，然后磕头拜师。

老师首先要用红方字块正楷写出“聪明智能”四个字，让学生认读，顶多一小时，就算礼成放学，因为恐怕时间一长，造成学生厌烦或恐惧的心理，以后就怕到书房读书了。此时学童年龄幼小，陪伴来书房的，多半是乳娘看妈，她们只能在书房外间或走廊等候，未经老师召唤，是不准踏进书房的。

聪明的学童，到了十一二岁开笔，对对子、作文，送上学的乳娘看妈就该换成书童伺候啦。

刚一换书童，必定是个五六十岁的老书童，不是奶公一类人物，就是告老的管事的；一方面能照应学生的饮食冷暖，有时候学生不听

教诲，或是顽皮得出了圈，那种老书童连数说带劝解，有时还真发生不小的作用呢！

到了学生作文成篇、写字临碑仿帖、十五六岁的时候，老书童耳聋眼花，腿脚也跟不上跑前跑后，这时候学生也有挑选能力，多半就换上伶牙俐齿、善窥人意、跟自己年岁相当的小书童啦。

这类书童在书房抻纸磨墨，收放书籍，外带伺候老师。每天一放学，就成了大少爷的玩伴啦，什么踢球、打鸟、钓鱼、弄狗，样样都有书童的份儿，有时候闹得太不像话了，老师要责罚，准是书童先倒霉。

京剧里最善于琢磨书童，《西厢记》里的琴童，《打樱桃》里的秋水，《双狮图》、《金水桥》里的书童，都能刻画入微，可算书童的典范。大概凡事好坏点子，书童都有份儿。

还有一种豪门巨富、阅阅之家，子弟入学，怕他们形单影只，远亲近邻，有些子弟想从师读书，可是经济不宽裕，又无力延师，只好把自己的子弟送到大户人家去附读，有的人家分文不取，叫做伴读。

当年溥仪未大婚前，他的皇额娘瑾太妃督课甚严，满文教习伊克坦，汉文教习陈宝琛、梁鼎芬、朱益藩、郑孝胥，还有个英文教习庄士敦，每天分上下午轮流授课，同时伴读者有溥仪胞弟溥杰、毓伦的长子毓四。凡是溥仪书背不出，字写不好，犯了过错，老师们对于溥仪不便直接斥责，毓四浑穆敦实，十之八九是他代人受过，大家都叫他“受气包”。日久天长，他实在忍受不了，说什么也不肯入宫伴读，幸亏过了不久，溥仪大婚，不必天天上课，毓四伴读工作自然取消。后来成立伪满，溥仪在宫内府派了毓四一个肥缺，据说就是稍偿他伴读时挨骂受气的代价呢！

谈到书童，真是上智下愚，有三六九等之分。当年给梅兰芳管事的姚玉芙，原来名叫二顺，是北洋某位总长家的书童，因为名公巨卿揖让进退，看得多了，所以后来给兰芳管事干练敏实，不知替兰芳化解了多少尴尬局面。

藏园老人傅增湘，他有一位庶出幼弟增滢，颖隽辉映，使酒好剑，就是不爱读书，虽由老人亲自给弱弟督课，可是又未便苛责。他的书童陆九渊可倒了霉啦，天天挨骂；他虽然出身寒素，但是温良笃

实，几年之间，居然把版本之学，研究得非常精湛。藏园先生故后，他回到南京，跟人募资在夫子庙前开了一家旧书店代卖文玩字画，他对古籍的审定，得自藏园薪传。抗战期间，南京物资极度缺乏，有些旧家存有古籍字画，只好拿出来换些柴米度日。伪官陈群是有搜购善本书癖好的，知道谁家有珍本秘籍，总要千方百计弄到手而后已，不过他自己对版本的研究并不高深，经人介绍，知道陆九渊出自傅沅叔门下，对于善本古籍的鉴定，自然精心汲古，抉隐阐微。陈群在做伪官阶段，确实度藏不少孤本古籍。伪组织倒台，经陆九渊的检举，大约有四分之三的宋元明版本的书籍，都被政府没收，由南京图书馆整理后提供众览，并由陆九渊主持其事。

舍亲李木公是桐城马其昶先生高弟，文章是学叩力伟，谨严宏肆，又写得一手好苏字，他的书童刘焕暘主要工作是给他誊录文稿，整天耳濡目染，所写苏字几可乱真。木公有烟霞癖，每晚焕暘在烟榻前打烟，等到烟瘾过足，探赜索隐，日积月累，焕暘当然获益不少。后来焕暘随财税专家唐滋轩入川，胜利归来，俨然简任大员，因为他读书较多，对于主人旧识，执礼甚恭，这是我所见一位最有才识的书童。

先师阎荫桐夫子隶籍山西祁县，同文馆毕业后，虽外放海参崴总领事，因体弱多病，不耐边塞苦寒，经范冰澄丈介绍来舍课读，乃子乃女亦来附读。阎师虽非茹素，但不进肉食，先祖慈告诫庖人，对于老师三餐，每日需请老师点菜。阎师口味极为特别，每餐甜咸并进，同时不禁海鲜。干贝、淡菜、海参一类海味，庖人刘厨治饌不合口味，时遭斥责。书童苏福本来是给我们研墨洗笔，伺候茶水的小厮，因为他细心乖巧，人又聪明，对于老师的口味，他摸得一清二楚，任何菜由他在小火上一回勺，添盐加醋，总能让老师吃得适口充肠，后来索性另设小炉灶，老师的三餐就由苏福打点了。北伐前新疆督军杨增新电约先师出任新疆迪化道，先师深虑饮食无人招呼，想带苏福去又未便启齿，我窥知老师意旨后，立刻给苏福准备行装川资，让他跟随老师长行，让他日后也好找个较好出路。他在迪化两年，又随老师去了塔城，因为邮政时有阻隔，彼此断了消息。

民国二十二年，我奉派到新疆考察税政，在省府招待所附近一家饭馆便饭，案头坐着一位衣履素雅、发已皤然的老者，彼此愣在那里，俛色揣声，才认出他是苏福，万里他乡遇旧知，那份儿喜悦就不言可知了。他在迪化成家立业，俨然小康之家。临别之时，他送了我

一部杨鼎帅手著《周易补释》，是他一笔不苟用正楷录好的。最可贵的是其中有不少先师朱笔注解，博考衍奥，他就是心心念念打算送给我的。他的心愿得偿，忻喜可知。经我训练的书童有六七人之多，苏福算是其中最成器的了。书童、书童，现在已经成为历史名词了。

帽子杂谈

古人规定，男子二十而冠，男孩子到了二十岁，一戴上帽子，就算是成人啦！毛头小伙子，显然是没有戴帽子，这个典故，大概就是这么来的。台湾冬天不算冷，没有冻耳削脸的寒气，加上近年男士流行留长头发，掩耳垂鬓，当然冬季更用不着戴帽子了。

前些天在光华商场古玩铺，随便闲逛，同去的崔兄跟我说：“你看，这个直古笼统的花瓶，还布满了几个窟窿。”我一看告诉他那是帽筒，清代朝冠有顶有翎，所以升冠之后，把大帽子架在帽筒子上，以免碰了顶子，窝了翎子。目前已无所用，真正成为古董了。

现在一般专门外销手工艺品商店，都陈列有六瓣黑缎子边、红绿花缎子心的瓜皮小帽出售，实际这种瓜皮帽，只是一种耍货，并没有人戴的。当年溥仪未成年住在紫禁城未出宫前，他戴的便帽是六瓣天蓝色缎子、镶金色嵌黑丝线压边，顶上钉有乒乓球大小红丝绒结，瓣穗长有二尺，厚盈一握，一磕头瓣穗纷披，非常好玩。

清代对于冠戴衣着，都有一定制度，每年三月换戴凉帽，八月换戴暖帽，由礼部奏奉核定日期，大约总是三月、八月二十日前后，换戴凉帽时，妇女皆换玉簪，换戴暖帽时，妇女皆换金簪，一切都有规定，不能随便乱来的。

早年戴便帽，所谓瓜皮帽，讲究头顶一品斋，一品斋的便帽是最出名的。他家所用的缎子，都是到杭州绸缎庄订织的三三缎子，乌黑发亮，绝不起毛。虽然同样衬红布里，可有软硬之分，硬胎的挺括光致不能折褶，软胎的可以折起来，揣在怀里非常方便。夏天换季，就戴官纱或实地纱便帽了。纱便帽也有软硬之分，硬胎内衬细竹皮编织的帽里，斐然有光，让人有凝重之感。江南一带早年也兴戴瓜皮帽，

以软胎居多，素缎暗花，也甚雅致，只是顶部过分尖削，南式北派一望而知。关于帽顶，北方人如果椿萱在堂一定是红帽顶，不是素服穿孝，不准用黑帽顶；南方对此则不甚在意，尤其商界人士帽结，都是易红为黑了。

北地冬寒凛冽，还有一种黑缎便帽，絮有棉花的棉瓜皮帽，那当然只有硬胎一种，商店跑外的，还有外加黑缎子实纳观音兜以御寒者，由头至颈都可不受风雪吹袭。现在内地的冬季，瓜皮帽早归淘汰，至于加带帽罩更是历史上名词了。

关外冬季特长，像长春、哈尔滨严冬气温，经常摄氏三十度以下，如果不戴帽子，可能把耳朵冻掉了。抗战胜利那年的腊月，我因公到长春出差，有位姓吕的科长随行，他是广东三水人，一下火车，坐敞篷马车到治事的地方（当时只有马车），车行近一小时，一进到屋子里，看见墙上有一顶带耳罩的毡帽，他赶不及地摘下来，就急忙戴在头上了。在东北凡是风雪中奔驰太久，不能马上进入有炉火温暖的屋子里去取暖，冻僵了一经化冻的耳朵、手指、脚趾，立刻发痒，如果一搓一揉用力再稍大一点，能够立刻应手而脱，所以在东北工作的劳工朋友，有很多是手指、脚趾残缺不全的，就是这个缘故。吕科长戴上毡帽，在没有生火的屋子坐了半小时以上，我才让他进入有火房间里烤火取暖，从此他把带耳罩的毡帽视为恩物。后来他来台，还把一顶破毡帽带到台湾来当古董呢！

民国二十年前后，在平津有一家盛锡福帽店，大为走红，早年政界人士讲究戴巴拿马草帽，草越细价钱越高。盛锡福从巴拿马进口了半打极细的巴拿马草帽，往橱窗里一陈列，标价二百块银圆一顶，原没打算立刻可以卖出去，旨在价高唬人，以广招徕。谁知北洋江苏督军李纯（秀山）的公子，跟湖北督军王占元（子春）的公子联袂打盛锡福门口经过，李、王都是天津英租界有名的阔公子，这种细巴拿马草帽，卷来成一圆筒，有帽套套住，摘下来可以揣在怀里，非常方便，所以就一人买了一顶。他们回去这么一炫耀，不到一星期，居然全部卖光，据说这种细巴拿马草帽，就是产地也不多见呢！

张宗昌在红极一时的时候，有人送他一顶极品紫羔土耳其皮帽子，他戴在头上得意扬扬，在京奉路火车上被铁路局局长常荫槐看见，笑他牛高马大像显道神，他一气之下，就把它扔了。杨宇霆当时正替奉张拉拢张长腿，恐怕他恼羞成怒，特地物色一顶带针海龙的四块瓦皮帽子送他，张效坤戴上之后也觉得威风八面，气派十足。他又

托人在长春买一顶同样的皮帽，送给一位蒙古族王子。这位王爷虽然地道蒙古族，可是天生身材矮小，大皮帽子往头上一扣，简直像北平手艺人捏的老头儿钻坛子泥偶，背后没有人不笑他人帽大小比例不称的。后来盛锡福研究出一种染兔皮四块瓦帽子，又轻暖又边式，一直时兴了十多年。台湾从去年起，冬季时兴戴皮帽子，式样大半脱胎当年四块瓦式样呢。

上海闻人李瑞九，是李鸿章裔孙，不但贵而多金，而且是帮派中大爷。有一个冬晚约我们几位相熟的朋友到夏令匹克电影院看电影，他戴了一顶水獭帽子，上面有比黄豆大一点的白斑，非常别致。哪知一下车，就被“抛顶公”把帽子摘跑了。李瑞九面不改色，谈笑自若，一进戏院，就把大衣手套围巾挂在衣帽间了，等电影散场，我们到衣帽间穿大衣，谁知他那顶水獭帽子，好端端地挂在他大衣架上了。从此我才知道上海在帮的朋友，他们那一套严明的纪律，是不能不让人佩服的。

冬天戴的皮帽子，紫羔、水獭、海龙，真是价值上千上万不是一般人戴得起的，还有小孩也不能戴那么贵重帽子呀，于是有一种妈虎帽出现，要是纯驼毛的，价钱也不便宜，平时可以卷起来加在瓜皮帽上，觉得冷时可以拉下护住耳朵口鼻，前面有一方洞，可以不碍视力呼吸。舍弟陶孙在十岁左右时，非常顽皮，最怕人让他戴妈虎帽。有一年除夕午夜，他要到院子里去放炮竹。他头上本来戴有一顶瓜皮帽，先祖母一定要他加上一顶妈虎帽，他坚持不肯。先祖母说：“加冠晋爵，你要对得上来，就免戴妈虎帽，明天就给你买一顶水獭帽升级。”谁知他听了这话，把瓜皮帽一摘，说了句“卸甲封王”，虽不算太好，可是以成语对成语，而且不假思索，所以第二天跟我一齐出去拜年，他也换上水獭皮帽子啦。这桩小故事仿佛如在目前，屈指一算已经是本世纪以前的事啦。

我的一顶水獭帽子虽然带到台湾来，可是台湾冬暖，英雄无用武之地，多少年未过风，也未拿出来看看，恐怕已经是光板无毛没法戴了。

过生日漫谈

谈起过生日来，有的人很重视，有的人马马虎虎，不知不觉就过去了。舍下当年在北平，同族近支虽非聚族而居，散居东西两城，可是无论哪一支哪一房有人过生日，总要去吃寿面，热闹一番。

照舍间早年家规，凡是十四岁以下的小孩过生日叫“长尾巴”，中午让厨房添四小碗菜，由长尾巴的小孩自己来点，一清早到祠堂里上香、供茶，然后给家里长辈依序磕头，当天书房放假一天，吃过午饭，逛庙会、听戏、看电影，到吃晚饭就一切恢复正常了。家里长辈时常跟晚辈说：“你的生日是母亲受难日，要牢牢记住‘母恩难忘’。”所以长尾巴那天，跟平日不同，就是让为人子女者，随时记得亲恩伟大，永矢弗忘。

到了二十岁步入成人阶段，生日那天才改口叫过小生日，中午吃打卤面，或是氽卤面，晚上约两位至亲友好在小书房弄一两样可口小菜，低斟浅酌一番，也不敢声张是过生日。可是跟小时长尾巴有了差异啦。到了三十岁整生日，如果椿萱并茂，重堂在闱，长辈就要张罗给你过生日了。内地有所谓三十不做、四十不发的说法，除了祠堂的头依旧照磕不误外，凡是过份子的至亲好友，都要亲自前往，说明那一天请光临舍下吃面，甚至于还要向至亲的尊长磕头，这叫做“口请”。北平幅员广阔，大家又散居四城，早年交通工具，只有骡车马车，一整天也跑不上四五十家，这个口请差事，人人皆怕，实在不好当，假如把哪家漏下没请到，还得挑眼落不是呢。

拿舍下来说吧！先曾祖母、先祖母一过花甲之年每年叫散生日，儿孙们就张罗生日那天要热闹热闹啦！不是请金麟班大头公戏（又名托），就是八角鼓带小戏，要不就是韩秉谦、张敬扶的西洋戏法大魔术，或是滦州皮影戏带灯晚西皮二黄，总要热闹一整天。

到了过整生日叫大寿，当然是京腔大戏了。自己家里先要准备一份班底，不是斌庆社就是富连成，老一辈、小一辈的姑奶奶们抢着给老人家儿祝嘏。你送梅兰芳，她送杨小楼，有人送程砚秋，也有人送余叔岩。再加上亲友中有走票的届时也要登台露脸，堂会倒是不争戏的前后，可是为了什么角唱什么戏就伤透脑筋了。有的喜欢看梅兰芳的古装红楼戏，有的喜欢听他的青衣唱工戏，老姑太太爱看小楼开脸戏，小姑奶奶爱听小楼净脸戏，最后闹得假传圣旨，说老寿星喜欢哪一出戏，戏的争夺战才算结束。

有一年先曾祖母八旬正庆，天津、上海、青岛的亲友都赶来拜寿，家里准备的客房不够住，只好把舍饭寺的花园饭店包下来。早年红白事送份金跟现在不一样，遇上喜庆事意思意思而已，不像现在一桌酒席五千元，送份子的人先合计，送五百元外加捐小饮料，主人家就赔了，所以送一千元才两不找，或许还能捞摸两文。因此红帖满天飞，反正赔不了，形成“韩信将兵，多多益善”。这种恶习是自己养成的，谁也别怨谁。

北平有一种人专门打听哪有堂会戏，就赶去拿蹭（不花钱听戏叫拿蹭）。花四五毛钱在南纸店买一副寿联，请柜上代书，大摇大摆把寿联往收礼处一送，然后有知客引领入厅听戏，等到开席照样入席大吃大喝。本家跟执事人等，知道贺客中有听蹭戏吃白食的，也都睁一眼闭一眼放来人一马，不去计较，因为喜庆事，图个顺利，谁也不愿意较真。

先曾祖母八旬大寿，在北平报子街聚贤堂唱戏，晚饭时杨小楼正演《状元印》，家四伯父担任总招待，巡堂至东花厅有位来宾单独叫了几个菜，正在大吃大喝，他上前请教姓氏，此人立刻从衣架上取下草帽、马褂、手杖就往外走，到了大门口被宪兵拦下来，经我一再说项，他才鼠窜而去。如果他随众入席，绝不会有人出面干涉，像他这样大模大样点菜，似乎太过分了，听蹭戏嚣张到这个程度，实在是自取其辱了。

先君早卒，北平俗例三十不做、四十不发，我而立之年也没敢惊动人，良以重堂在闺，我一过生日，就惹三代老人家伤心。渡海来台，主持某生产事业，未曾携眷，有一天散值回寓，春拥填骈高朋满座，才想起那天是我四十岁生日，都是来拜寿的。大家既然来了，盛情难却，尽欢而散。

大家何以知道我那一天过生日，怎么也想不通，后来才知道他们是从履历表上抄下来的。从此我到任何机关做事，履历表上出生年月不写日期，免得让朋友破费。现在偏处海隅，慈亲生未能养，死未能葬，还有什么心情过生日，所以大家也就不来勉强我了。

自从过了六五之龄，公职退休，儿女们跟一些近亲旧属，每逢我生日之前，总打算给我称觞一番，依违两难。前天读了庄严老兄哲嗣庄因那篇《山路风来草木香》的文章，其中有一段说：“人到五十，就跟某年某月某日某时某餐吃个爆双脆、糟熘鱼片，不过在心里记上一笔一样，这也跟坐火车一站一站地过去，不必心急，只要不出轨，准会到达终点一样。”

我现年近望八，已经是咸鸭蛋开水泡饭，清淡得接近淡而无味的时光，从童年、中年、老年都是给人张罗做生日，现在垂老之年实在不愿做生日，以免打扰亲友跟晚辈太多。从前吴稚老在世最怕做生日，他说他是偷生鬼，如果惊动了阎王爷，就要被小鬼儿抓回去了。他这段说词，不正是不做生日最好的挡箭牌吗？

清代后门衙门—内务府

“树小、房新、画不古，此人必是内务府。”这两句话，是一位青年朋友写出来问我的。他说：“内务府是什么衙门，遍查荣禄堂印的《缙绅录》，京里京外各省衙门，全都刊列，就是没有内务府。树小、房新、画不古又是什么意思？特地向您请教。”

我说，内务府虽然规模不小，而且在前清是个阔衙门，可是通行全国《缙绅录》，也就是现在所称的职员录，向不列入；偶或有该管开明的堂官，自行印制衙名单订一本，仅供本衙门同人参考，并不外售，所以知者不多。舍下因为跟同光以及宣统时期的内务府历任大臣奎俊、那桐、式续、绍英、耆麟都有来往，所以对于内务府的情形略知一二。

内务府这个衙门，顾名思义，历朝当然都有这种类似衙门。明代这些事情，向来都归太监掌理，闹到后来简直苞苴公行、专横跋扈，跟当时的东厂、西厂并驾齐驱，民怨沸腾，成了明代的致命伤。

清代有鉴于此，从顺治御极，就不许太监管事，设置内务府，特任亲信大臣管理，有时甚至特派亲王兼管，因为它的职权只管皇帝家里的私事，此外不管任何公事的，清代官场都管内务府叫“后门衙门”。从前翁同龢相国有一句口头禅是：“天下大事去问内务府，那不成了笑话了吗？”由此可见一斑。

清代定制，太监办事都要秉承内务府指示而行，雍正刚一登基，有曹如意、邬全福两个管宫首领太监又张牙舞爪、擅作威福起来，雍正是一位阴鸷严刻的皇帝，于是又重申前令，在坤宁宫的丹墀立了一块铁碑，上写“内监问及公事者斩”。于是太监嚣张之气，经此重压又销声匿迹了一个时期。后来虽然也出了安德海、李莲英、小德张几

个权阉，但比起明代的刘瑾、魏忠贤等巨奸大慝，那就大巫小巫相去太远了。

内务府虽然是后门的衙门，可是管辖有油水的机构却也不少，除了本衙门设有广储、慎刑等七司外，管辖范围有东西皇陵，江南三处织造官也归它管，还有一个最容易开花账的是皇帝私人小工厂造办处。

造办处

在明代就有造办处这个机构，不过规模很小。大清入关，仍循旧制，到了乾隆年间把它扩大起来。这座皇帝御用小工厂，乾隆在位时期，非常重视。皇帝时常到造办处亲自跟员司工匠研究如何改进，丝毫不肯马虎。有时一件事物，修改若干次，甚至毁了重做都在所不惜，所以做出来的东西，不但雅致而且精巧。因此有些东西流落外间，大家一望而知，出自造办处巧匠之手。

其中“小器作”专门雕刻红木器物，如瓶座、灯座、花座、镜座各种木器上的精工雕刻花牙子，现在故宫博物院陈列的乾隆珍玩小多宝柜，就是小器作手艺人的精心杰作。

“铸铜作”做宫中五寸以下铸铜器物，如瓶炉三事、七宝烧蓝一类小摆式，色彩华贵绚丽，极为外间珍视；因为做出来的器物，分量特别重，有人说其中掺有金砂，不知真假。

“烧瓷作”烧出来器物都镌有“古月轩”三字图记，所烧各式鼻烟壶，现在已成稀世珍品。当年李壮飞以一万三代价买了一只百子图的鼻烟壶，颇为得意，结果盐业银行经理岳乾斋拿出他收藏的百子图鼻烟壶来比较，色泽、光彩、尺寸完全一样，可是拿起来用放大镜一看壶底，大约有十几只沙眼，真的一只晶莹玉润，就分出真假来了。

织造

内务府在江宁、苏州、杭州三处设有三个织造官，衔名就是某处织造。这种官员职级虽然很低，可都是皇帝授意，由内务府派任的。

这些织造有一特权，就是可以专折奏事，所以就是当地方面大员，也都畏惮他们三分。他们的职责是专管宫中所用绫罗绸缎、织锦绣花衣饰，等等，赏赐官员宫眷的尺头，以及演戏所用戏装行头，也都由他们承制运京应用。因为他们接触面广，职位又低，不太引人注目，康乾时代又出几名干员，所以他们除了正式买办工作之外，又都当了皇帝派在外面的情报官，采购兼情报，财势熏天，再加上他们出卖风云雷雨，还能不发财吗？

有人认为内务府是专管皇帝家私事，内务府用的人，大概都是满洲人了。其实大谬不然，在嘉庆、道光以前，除了内务兼任大臣之外，不但没有一个满洲人，而且都是汉人。这些人都是当年满洲进关入主中原，凡是汉人从戎过来的，十之八九编入队伍的，叫汉军旗人；没有编入队伍充当杂役的，进关之后，为了安置就一律编入内务府，虽然也算旗籍，但是等级很低。最初旗人分为五等，第一等为满洲，二等为蒙古，三等为汉军，四等为内务府旗，五等为包衣旗。咸丰以前限制极严，内务府人员，是绝对不准跟贵族通婚媾的，其地位如何，就可想而知了。可是后来满人看内务府当差真发财，就有许多人眼热，于是满人进入内务府当差的，渐渐多了起来，有些人甚至发生由旗改汉的怪事。

陵工

皇帝一登基，就由工部会同内务府派员探勘龙眠福地，指派陵工大员兴建陵寝，而且要昼夜赶工。既然要赶工，自然陵工费用，要优先拨用，深怕突然一下龙光遽奄，陵寝尚未完工，那时监工大员是要砍头的。可是又不能提早报完工，所以陵寝一开工，就全力以赴，把整个陵寝从地宫到御路上的石人、石马都雕凿、安放齐全，仅仅留着地宫门楣一块金砖单摆浮搁着，一声龙驭上宾，立刻由陵工大员具折申报竣工。陵工是赶工而又不能马虎的工程，自然工程费用比一般工程费用高出若干。经手三分肥，所以陵工也是内务府一项肥缺。

粤海关

清季海禁未开之前，跟外国通商口岸，只有广州一处，税务验收查核人员，是一个特别缺份，永远是皇帝亲自选派。本来榷运是户部

主管的事，与内务府无关，可是出了缺，一定是从内务府员司中选派。三年任满，仍回内务府当差。北平舍间芳邻毓朗，做过一任粤海关监督，他家管事的到冬天戴海龙帽子，穿火狐皮袄，出手阔绰非凡，奴仆如此，主人的情形如何，就可想而知了。

内务府发财事项

宫廷各处每年都要岁修，这些土木岁修工程都由内务府专办，普通庆贺、生日满月等事，也都由内务府承办。至于大婚、万寿、国殇，或有特大的建筑工程，则由工部、礼部，会同内务府办理。其实有关内廷部分，大家都怕太监和内务府员司，在皇帝跟前嘀咕，为了减少麻烦，仍由内务府主稿，别的衙门只不过是具衔而已。

此外关外皇粮庄田，都有庄头经管，京剧里霸王庄皇粮庄头黄隆荃如何横行不法、鱼肉乡民，足见其势派之大，他们平日不但收缴皇粮以多报少，而且谎报沃土肥田是薄咸沙窝，任意盗卖，结果好的庄田，陆续都变成内务官员跟有权势阉人的私产了。

此外上驷院、鹰犬处、向导处、銮仪卫等机关，虽然不属内务府管，可是内务府也要插上一腿。

清代设立内务府，原本是因为明代太监职权太大，设立内务府是削弱太监权势来管制他们的；可是到了后来如李莲英、小德张一般宠监所说的话，内务府反而奉命唯谨，非照办不可。因为他们有一套说词，永远把老佛爷、皇上说在前头，这种挟天子以令诸侯的手法不但高明，而且让内务府大臣非常头痛。现今内务府已成为历史上名词，偶或在故宫档案中见到内务府的奏折，词句欠雅不说，而且有许多错字，可是像奎乐峰、耆寿民都是翰林院出身，颇有文名的饱学之士，居然让属下乱写一通而不删改，也就更令人诧异啦。

闲话升官图

每逢农历新年，阖家老少吃过团圆饭，大家围聚在一起，总要掷几把骰子、顶牛、打天九，或是斗斗纸牌，我就想起当年在内地掷文状元筹、武状元筹，用骰子掷升官图的情景了。

在台湾跟人一谈到升官图，知道用“捻捻转儿”捻出德、才、功、赃而定升黜的，已经是很不错的了，至于用骰子掷出德、才、功、柔、良、赃玩法的，除了高阳先生他们几位杂学丰富、研究历史的朋友外，甬说看过玩过，就是听人说过这种升官图的人，恐怕也寥寥无几了。

自从高阳兄在《联合报》副刊写过一篇谈升官图的鸿文之后，文内曾提及笔者虽非官迷，但与他同好，对掷升官图都颇有兴趣。他轻描浅写的一句话不要紧，而我则灾情惨重了，不但整天电话不停，甚至有几位读者，认为我存有此图，希望我大量影印以便价购。更有两位同好，希望在我们玩的时候愿意让他们前来参加，大家同乐。想不到这种老掉了牙的玩意儿，居然还有偌许人对它有兴趣，而且是男女老少皆有，真是吾道不孤，出人意料。

记得笔者第一次玩掷骰子的升官图，是民国十三年甲子春节，笔者随侍先慈赴沪，住在李经羲（仲轩）太姻伯府上，仲帅次公子斐君父子先后被嵊县匪徒绑架勒赎，李府严墙三仞，戒备森严，简直变成镇日足不出户。长日无聊，于是六七位年纪仿佛的亲友凑在一起，以掷升官图来消磨岁月。恰好赶上李府续修李氏宗谱，谱局子里有不少饱学之士，担任编纂校对工作，薪高事闲，倒都怡然自得。其中有位朱瑞九是仲帅出任云贵总督时期的总文案，担任总校，事最清闲。我们玩升官图，特地请他执掌名牌运转。一位周涤垠兄是斐君姻丈出任省长时期的机要秘书，在谱局中只是挂名而已，他头脑非常精细，就

由他给我们管理公注收支。他们二位对于掷出什么花色，如何跃升转调，奖罚收支，全都了然于胸，而且一索即得，不劳我们循图摸索浪费时间，得以放心去玩，更增加了不少情趣。

这种升官图，凡是参加入局，首出公注若干，每人先要拿出两个代表自己的标志，最好是一方名章、一枚闲章以资识别。玩上一局，从掷出身到大贺，最快一小时半，慢则两小时甚至到两小时半。玩过两次之后，不但对于有清一代官阶黜陟升迁，可以洞悉始末，对于何者是官职，何者是差事，自然而然有了明确分野。譬如说，总督一职，渊博如南皮张之洞（香涛），最初他总以为巡抚是总督部属，有时意见相左，语气词色难免有欠谦和，他也漫不经心，等他交卸湖广总督，巡抚前来“护院”，他这才知道巡抚是当地首席亲民之官，并非总督的部属。因为钦命出任某某地方总督全衔都是太子太保某部尚书再加上总督衔，没有光头总督的。而且总督行文是用关防，而非大印，所以早年官场有句俗语，是“文官要长”，指的是总督关防，“武官要方”，是指的驻防将军的大印。如果不玩升官图，我们也弄不清楚的。

我们在上海玩升官图时期，因为镇日闭关，所以一个正月，每天晚饭后总要玩上一两局以消磨时间，对于清代官制固然了解了很多，更化解了若干说不出的疑问，并且因此有人着迷，有人上瘾。舍亲李榴孙有一天忽发雅兴，写了一篇骈四俪六的小品文，一方面请周瘦鹃、范烟桥、冯叔鸾、钱芥尘几位报人在上海各大小报为文吹嘘，并在新、申两报刊登广告，征求历代升官图，想不到一个期间，居然搜集到汉、唐、宋、元、明、清各种升官图，共有十七张，其中南北宋竟然有五张之多，明代的有三张，其中一张叫“忠佞升官图”，大概就是高阳兄所说那张啦。

历代各种各样的升官图，虽然繁简各异，玩法也不相同，唯一相同之点，是一律用骰子来掷，至于后来的升官图，取消良、柔两项，又改用“捻捻转儿”来捻，就查不出来龙去脉了。

我们搜集历代的升官图，到手之后，趁新鲜都要玩上一两次。就官制官阶来讲，以唐代节度使的权限最为广泛，南宋北宋官阶虽大致相同，但是南宋官阶紊乱，起伏甚大，不合情理之处极多。明清两图，由于清沿明制，官阶小异大同，明代早期升官图，黜陟升调大致也都中规中矩。到了明代后期升官图，添上东厂、西厂、锦衣卫，太监可以监军，官阶升降弄得毫无章法，一塌糊涂。从升官图上，可以

看出，明代宦官权势已到了无法无天的地步，我想那张图的制图人必定是明末清初的人物，把宦官深恶痛绝到极点，用升官图发泄一肚子苦水的。

大家玩过历代升官图之后，一致认为清代升官图制作得最为严谨合理，与实际很少有相悖之处，所以以后的春节，仍是主张玩清代升官图的居多。不过玩了几次历朝的升官图，对于历朝的官制官阶，大都有个了解，后来读史就方便多啦！

前两年《汉声》杂志出版的童玩专辑，底页有半幅升官图，我在“工专”举办的童玩展览会中，曾向吴美云女士说明此图极为难得，如在手边请捡寄新印后奉还，一直未获嗣音。后来跟高阳兄谈起，他也藏有此图，现在会同苏同炳兄研订校正，把不合实际情形地方，一律加以改正，使其臻于至善尽美，再行新印出来。等高阳那幅藏图修改大功告成，凡我同好，自当奉邀同作掷图之游的。

民间艺术——大鼓和相声

什锦杂耍组成班子在园子里上演，是天津娱乐界首开其端的。天津是张园、陶园、大罗天先有杂耍，后来泰康商场、小梨园发扬光大。北平是先有四海升平，因为地近花街，比较规矩点儿的人，都不愿涉足其间，中间沉寂了十多年。后来有人把哈尔飞戏园包下来，专演杂耍，举凡民间艺术如踢毽子、抖空竹、练飞叉、耍坛子、戏法、单弦、坠子、快书、单弦拉戏、各种大鼓书（在杂耍里，不管什么地方的大鼓，只能列为大鼓，不准另外分类的），百戏杂陈，不但社会人士耳目一新，影剧界、梨园行也大力捧场，从此杂耍在娱乐方面才奠定了始基。

杂耍虽然花样繁多，可是仔细分析起来，大鼓、相声是其中两项最受大家欢迎的玩意儿。

京韵鼓王刘宝全

谈大鼓，首先要说“白发鼓王”京韵大鼓刘宝全，他是同治年间生人，出身梨园，先学昆腔，后改皮黄；他在毯子功上，很下过几年工夫，所以他过了古稀之年，腰杆挺直，眉清目朗，白胡如银，仍然有股子逼人英气。他最大的长处，是不烟不酒，守身如玉，一过五旬就断了女色，所以他底气充实。加上嗓筒高、亮、圆、润，京音拿得稳准，韵角押得严正，把昆乱里边的精华都谱入大鼓新腔而不着痕迹，比画刀枪架子边式利落，蔚为大鼓界一代宗师，实在不是偶然幸致的。他上台献唱一定是长袍马褂，冬天在长袍上还加一件巴图鲁坎肩；他说这是艺人对主顾应有的礼貌，如果不衫不履，还谈什么敬业迎宾呢！至于晚年在小梨园登台先漱口，附带用手帕擦嘴。他说那是

因为年纪大了容易口干，本行规矩有别于京剧的，是不准台上饮场，这是有愧于中不得已的措施，绝非故意摆谱，请主顾们多多原谅。

刘宝全生前最佩服的是逊清内务府大臣奎乐峰（俊），每逢奎的寿诞头一天，他必定带着三弦、胡琴、琵琶、月琴去暖寿。有一天奎大人一高兴，在小花厅穿衣镜前支好鼓架子，让刘宝全唱了一段《关黄对刀》。因为这个大鼓段里刀枪架子最多，他爱看使出身段的后影，结果刘初次对着穿衣镜唱，往前看，越看越毛咕，一段《关黄对刀》唱完，里面的小褂裤全汗透了。刘自己说，就是在西太后御前献唱也没有这么紧张过，不知是什么缘故。刘宝全是民国三十一年冬天去世的，他的玩意儿没有传下来，有的也只是一鳞半爪，实在太可惜了。

梅花鼓王金万昌

笔者第一次听金万昌，是在北平哈尔飞，他虽年近花甲，已经步履龙钟，可是一上场打一通鼓套子，已经让人叫绝了。梅花大鼓又叫梅花调，行腔嫖艳柔媚，跟行云流水的京韵大鼓又自不同。金万昌躯干轩昂，可是唱起来缠绵悱恻，柔靡醉人，在过门行弦的时候所打的鼓套子更能丝丝入扣，令人叫绝。梅花调都是些才子佳人故事，所以他收的徒弟以女唱手为多。他的接棒人是花四宝，嗓音脆亮，婉丽清新，在天津颇受台下的欢迎，被听众捧成梅花鼓后。其实抗战之前，北平有所谓华北三艳：方红宝的京韵大鼓，学刘宝全不带雌音；姚俊英的河南坠子，眉目如画，长辫委地；郭小霞梅花大鼓，私淑金万昌，能模仿她老师金万昌一张嘴“暖那”小腔，喷口音节，闭上眼听跟金万昌丝毫不差。郭小霞年轻顽皮，时常管她师傅叫丘吉尔。我有一次问她，你为什么叫你师傅丘吉尔呢？她拉我站在鼓架子上首，让我斜看金万昌的长相，果然跟丘吉尔有虎贲中郎之似。据说这个外号是天津名小说家刘云若给起的，真亏他怎么想得起来的。

醋溜大鼓王佩臣

我听王佩臣时，她已然是不施脂粉，素面天然，秋娘老去了。她原本是唱乐亭调梨花大鼓的，她的长处是口齿伶俐，绝不走音，想她唱《王二姊思夫》（又名《摔镜架》），一句词有二十七八个字，她

唱起来如珠走盘，稳稳当当板眼无差。固然是她的弦师卢成科托衬得严，而王佩臣这份儿功力，也是不作第二人想的。台下捧场的人多，她唱得就越起劲，她自称“王佩老大臣”，在丝弦弹过门时候，她能很快地跟台下听众聊天儿，她说这叫情感交流，台上台下打成一片。有时她拿弹弦的卢成科斗个嘴，俗不伤雅，也能让大家解酒醒脾。有人说张恨水《啼笑因缘》中的沈凤喜，就写的是王佩臣伤心往事。南京大中华影剧公司顾无为组织了话剧团远来平津献演，顾的两位夫人卢翠兰、林如心，也不知听谁说王佩臣就是张恨水笔下的沈凤喜，所以一到北平，就托当时华乐园的老板万子和跟王佩臣谈谈，结果是在中央公园来今雨轩见的的面，王佩臣把头发往上一拢，眉心掐着一点红美人痧，嘴里叼着六寸长的象牙烟嘴，穿着一件墨缎子旗袍，敞着脖领儿，说的又快又土纯北平话，顾的女儿宝莲一看就觉得不像沈凤喜，谈没多久就结束这次会面。事后王佩臣跟人说：“若干的人都以为张恨水笔下的沈凤喜影射的就是我，其实我知道恨水所写沈凤喜是宗氏双兰的妹妹宗玉兰，大家这一疑惑不要紧，我倒白吃了不少顿中西大菜，我真得谢谢沈凤喜呢！”

杂耍里大鼓虽然列为一项，可是范围最广，人才最盛，除了以上三种大鼓外，还有“西河大鼓”、“京东大鼓”、“山东大鼓”、“唐山大鼓”、“奉天大鼓”、“滑稽大鼓”等，白云鹏、白凤鸣、小黑姑娘、朱玺玲、魏喜奎等各有专精，总之人才济济，一时也说不尽。至于单弦快书、八角鼓、太平歌词，严格说起来，都不属于大鼓范围，我们姑且搁在一边不谈，现在就谈谈相声吧！

御前犯癡万人迷

“相声”是无所不学、皆相其声的一种技术，所以叫做相声。相声的内容不外是说、学、逗、唱，方式有单口相声、对口相声、多人相声三种。单口相声，一个人坐在桌子后面一人干说，非有真正功力的高手，是叫不住座儿的。北方有一个吉评三纯粹以聊闲篇、说笑话为主。华子元以学各位名伶腔调逗乐，又叫“戏迷传”，其实也是单口相声。上海有个韩子康，他的单口相声是以口技来号召。扬州有个朱大麻子，三言两语能逗得听众捧腹大笑，而且所说笑话极少重复，可惜扬州乡音太重，只能在苏北里下河跑码头，论玩意儿实在是冷隽幽默，不可多得。陈含光先生说听朱大麻子相声，至少在一千段以上，只听过一次卖扁食重复了，您说他肚子里有多少笑话？对口相声

一逗一捧，生动活泼，比单口容易讨好，所以比较普遍。至于多人合说相声，属于捧场凑热闹性质，那就不算是相声正宗了。

说相声老一辈的艺人，首推“万人迷”、“张麻子”两人，杂耍艺人能够进清宫御前献演的，只有“抓髻赵”、“万人迷”、“张麻子”三人。“万人迷”常说，他吃过上赏的豌豆黄，还有西太后御用的福寿膏。因为“万人迷”鸦片烟瘾极大，有一次宫里传差，他把大烟抽足了兴高采烈地跟着传差的进宫，准备在御前好好露两手，谁知“抓髻赵”连唱了三段什不闲儿，他烟瘾一过，浑身直冒冷汗，站在那儿连眼皮都抬不起来啦。西太后一看“万人迷”这副德行，以为他不是得了急症，就是中了邪啦，一问大公主，才知他是犯了烟瘾，于是赏了十个烟泡儿，让他抽足了再说。谁知“万人迷”磕头谢过恩，等不及移灯就火，一扬脖儿就生吞两个烟泡儿下肚，其余八个就揣起来了。精神一振作连说了《八扇屏》、《大上寿》、《报菜名》三段吃重的活儿，逗得太后龙颜大悦，那次特别赏了一块打簧金表还有二十两银子。前门外有一位绸缎庄掌柜的，也是位资深的瘾君子，听说“万人迷”有八个御用的烟泡儿，抽下去能治百病，还能延年益寿，于是千方百计托人跟“万人迷”情商想把烟泡儿给匀过来。“万人迷”一看是只肥羊好买卖，一个烟泡儿要用十两西口土来换，而且最多只让四个泡儿，人家一一照办。“万人迷”得意非凡，后来把这档子事还编出了相声，形容犯烟瘾的穷凶极恶，令人笑得都肚子痛呢！

得到“万人迷”传授的是张寿臣，给他当下手的是陶湘茹，长得一副舅舅不疼姥姥不爱的窝囊相，可是玩意儿真地道，你逗我捧，说得是严丝合缝点水不漏。张寿臣的山东话也是他的绝活儿，他能把鲁东鲁西的话分得清清楚楚。“长腿将军”张宗昌，在北平住石老娘胡同时候，有一次叫了一档子杂耍来庆贺端阳，张宗昌要他用登、莱、青的话各说一遍《劝徒弟》，说完正赶上张推牌九坐庄大赢，一高兴说这一锅赢多少都归你吃红，结果张寿臣分了七千多块现大洋，照当时市价算，可以买好几百亩上则田啦。中国有句俗语是“艺人不富”，他过了几个月舒心日子也就把这些大洋折腾光啦。

爱国艺人小蘑菇

张寿臣晚年调教出一个好徒弟常宝昆来，常的艺名叫小蘑菇，长得滑头滑脑，伶牙俐齿，满嘴新名词。他的父亲叫常连安，在富连成

坐科，虽然跟马连良是师兄弟，可惜祖师爷不赏饭吃，唱、做、念、打，要什么没什么，只好给小蘑菇捧捧眼啦。张寿臣常说：“常连安给儿子捧眼，越捧越不眼，早晚父子俩一块儿鞠躬下台。”日子长了，常连安也体会出自己连捧眼都不是块料，这才洗手收山，每月跟儿子领“退休俸”去当老封君，换上赵佩如给小蘑菇充当下手。小蘑菇到了抗战期间，在相声界渐渐成了新派艺人领袖，平津的杂耍园子争相延聘，他也真肯下功夫，不时编一两段新鲜玩意儿来说。有一年中秋节在哈尔飞说了一段买月饼应景的故事。他说，有一天他去天桥找“云里飞”，走到前门大街正明斋饽饽铺门口，看见玻璃窗内陈列一只翻毛月饼，足有七寸盘子那么大，标价五块钱，他一时动了孝心，打算买一个回去孝敬他姥姥晚上压咳嗽。谁知进去一看，那只磨盘大的月饼比颗象棋子大不了多少，出来看仍旧是大磨盘似的，进去看依然是不丁点。他再仔细一琢磨，敢情月饼前头放着一枚放大镜，所以从放大镜往里看月饼自然放大了若干倍。他跟掌柜的一打听，掌柜的说：“在皇军管制范围内，面粉油糖都受管制，能做出月饼来卖，已经是皇恩浩荡了，您别不知足论大论小啦。”这些话不几天传到了日本宪兵队的耳朵里去，少不得把小蘑菇抓去问话，虽然第二天就把他放出来，挨揍没挨揍不得而知，可是足足在炕上躺半个多月才上园子那是事实。日本人提倡大东亚共荣国，华北地区，只能吃混合面，连洋白面都吃不着了。小蘑菇在说《开饭馆》那段相声时，借题发挥，他说：“现在可好了，大家要过舒服日子啦，现在洋白面可落价了，一袋子只卖两块二毛五！”（抗战前夕北平三阳牌面粉，每袋子二十二公斤确实卖两块二毛五一袋子。）赵佩如问：“真有那么便宜吗？”小蘑菇从怀里掏出一个狮子牌（日本出品）牙粉袋来说：“就是这种袋子呀！”结果又被狗腿子们弄到日本宪兵队臭揍一顿。三番两次被日本鬼子一折腾，无形之中台下听众心里都认为小蘑菇是爱国艺人，更欢迎他啦。抗战一胜利，北平前进指挥所主任张雪中中将，对沦陷区八年抗战忠贞不屈的教授们每位致赠两袋子洋白面，小蘑菇居然也获得那份儿荣宠，他自己也觉得这八年艰苦，算没白熬。

假斯文高德明

高德明初寂寂无名，是在电台上给明明眼镜公司做广告，一下子红起来的。他跟绪德贵是上下手，高德明实大声洪，说话干脆利落，配上绪德贵萎缩窝囊的神情，可以说相得益彰，天生的一对。他有几段绝活，《永庆升平》学胖马说山东话，走《倭瓜镖》把当年镖局子

接镖、起镖、走镖、收镖说得头头是道。后来他在西单商场启明茶社说相声，北京大学有几位社会学教授，每天风雨无阻到启明茶社听高德明说相声。前几年在台北逝世的汪氏中文速记发明人汪一丁（怡）教授曾经跟我说，听高德明的相声，因为他发音正确，启发了他不少灵感，有些速记用符号，都是听他的相声领悟出来的。高德明虽然读书不多，仅识之无，可是他别具只眼，对字画的鉴赏力甚高。他有两幅真石涛，也有几幅假石涛，还有几幅仿石涛，他能指出布局、笔法、气韵、点染的优劣，甚至于纸张、图记、印泥、裱工也能说得头头是道。他自己说他就爱山水画，没事就到胡佩衡家看他教学生画画，一边改画稿，一边讲说画法的精奥，久而久之，自然而然就变成鉴赏的行家。

同行中有位说相声叫张傻子的，上过几年中学，自认是斯文一派，他看高德明是个粗坯，还懂什么字画，给他起了个外号叫“假斯文”。有一年夏天，扬仁雅集在中央公园四面厅开扇面大会，张傻子跟高德明一块儿逛公园，遇见北平清流派画家溥雪斋、溥松窗两位画家也来看画展。高德明买了两个扇面，一个是徐燕荪画的工笔仕女“红线盗盒”，一个是惠拓湖画的青绿山水。溥雪斋看了这两扇面跟张傻子笑着说：“你们管高德明叫假斯文，可是看他选的这两个扇面，他对画的鉴赏能力，已经有相当火候，假斯文应当改为真斯文了。”后来高德明在相声场子里，把这桩事抖搂出来，大家才知道高德明看画，还真有两把洋刷子呢！

后起之秀侯宝林

相声界后起之秀是侯宝林，他跟郭启儒是上下手。侯宝林是外号“大面包”的朱阔泉的手把徒弟，“大面包”跟老一辈的相声名家崇寿峰学过艺，能自编段子，不但合辙押韵，绝对能让您乐得消痰化气。可惜是他过分痴肥，精神不能集中，在台上老想打盹，口齿又不清楚，白天带着侯宝林赶庙会，或是平民市场摆地摊儿的场子，到了晚上师徒二人就到花街柳巷串胡同递折子啦。说相声的下街串胡同，必定有个小手折，把会说的段子都写在上面。串妓院有个规矩，只准进北班子递折子请姑娘客人点唱，南方班子姑娘都是南花北植，不懂相声，所以不准进门兜揽生意。据老于此道的说：折子分折子里、折子外两种，价码也两样，折子里的都是光明正大不带脏字儿的段子，折子外头的有《八扇屏》、《补袜子》、《西门庆家宴》、《大姑娘

洗澡》等，那就五彩缤纷，黄中带粉，能让您听得面红耳赤，大把掏钱了。

在敌伪时期，侯宝林渐露头角，过不几天，就能编出几段新玩意儿来。他说：听人家背地里说，日本人把白米、白面都供应军需，愣说混合面营养卫生，强迫大家来吃。他不信邪，吃了一个礼拜混合面，得了粪结，愣拉不出屎来。有好心人送了他半小瓶梳头油，他是恨病吃药，半瓶油立刻就倒在嘴里顺流而下啦。不一会儿就感觉肚子痛，蹲在茅坑上，一个劲儿“劈里啪啦”拉出一根小劈柴棍儿来，敢情混合面掺有锯末子，您说坑人不坑人？

侯宝林嘴甜人缘好，虽然没人检举，可是说了这个段子，也害得他几天没敢上园子。最近看新闻报道说，侯宝林当了大学教授，这在杂耍艺人中可算是一种异数，希望他保此天真，一灵不昧，也不枉他师父师叔们调教他一场啦。

我曾见过的北方庙会

在幼年时节，读《彭公案》、《施公案》、《七侠五义》、《永庆升平》等一类旧武侠说部，看到胜官保的龙头杆棒，能屈能伸，还能暗发子午闷心钉，把敌人一兜一卷，就是一溜滚儿；黄天霸袭先人余荫，三枝金镖迎门三不过；欧阳春七宝刀削铁如泥，就是白菊花晏飞的紫电剑碰上，也要缺口；山东胖马大铡刀，刀沉力猛，面前无三合之将。据说像这样英雄人物，偶然间也会在庙会上拉场子卖艺，或是替朋友向同道闯字号争地盘儿，显显身手。所以北平各定期庙会如隆福寺、护国寺、白塔寺、土地庙，不定期一年一度太阳宫、蟠桃宫，凡是开庙拉有把式场子的，我总要想办法去瞧瞧才得心安，以免错过眼福。

年复一年，虽然一场不漏，不但真正打斗没遇上一次，就是有踢场子，也是剑拔弩张，虚张声势。眼看动手过招，就有当地有头有脸好管闲事的人出来两边一说合，小饭馆一摆请，满天云雾立刻化干戈为玉帛，你兄我弟，又没有热闹可看啦。

有一年三月初三王母娘娘寿诞，北平西便门外蟠桃宫扩大庆祝，加上北平牙行红果高家老太太八十大寿，重孙子弥月，两档子喜庆事，在娘娘神座前搭了一座金饰鳞鬣四户八牖的戏台，名为草台子，实际雕蔓焕彩，比正式戏园子还要雄壮侈丽。据说请来的名角是上海新到的刘艺舟，演的戏码是《太平天国》，文武场面固然与众不同，唱做服装既不像京戏，又不类话剧，新颖别致，让北平人大开眼界。四眼狗跟陈嘉梁开打真刀真枪，手叉子、二人夺打得套子新奇惊险，而且严丝合缝，比京剧《三岔口》还打得火炽猛烈。最后一场曾九帅掘地道攻破金陵城有洋枪火炮，想不到野台子戏比京腔大戏还来得伟大壮观，从此对野台子戏发生极大兴趣。后来只要逛天桥，不管是新舞台、燕舞台还是燕仙舞台、振华舞台，都要进去张望张望，可是十

之八九，是半班戏，不是《夜审周子琴》，就是《花为媒》、《老妈开唠》俗不可耐的戏文，久而久之也就兴趣缺缺了。

有一年中秋节前两天，先伯祖的拜弟钱三爷来贺节，他早年是北京四霸中赫赫有名的南霸天，不但手上一对日月风火轮功夫好，还能打能接各种暗器，枪法准到不用瞄准能把天上飞鸟打下来。后来被先伯祖说服收为部属，积功升到把总，辛亥年先伯祖在伊犁去世，他也退归林下，回到廊坊定居，一方面务农，还教几个徒弟，每逢年节依旧亲来舍下道贺的。他这次来拜节，偷偷告诉我说：“离廊坊不远有个村子叫落岱，今年年成不错，又搭上五谷神农庙落成开光，唱三天草台子戏，最后有泊头镇的精一武馆选派四名高手，来落岱跟我们集贤讲堂以武会友，你不是一直想看我练功夫吗？这回我可能要露上一两手，你如果有兴趣，就跟我到京南去玩上两天。”这种场合我是久已渴欲见识见识，有三爷爷带我去，家里也没有什么不放心的，所以欣然就道。

神农庙前对着正殿临时搭有一座戏台，高有一丈开外，比一般戏台要宽敞亮，戏台两旁，高搭席棚，也比平地高出三四尺，左边安置地面上弹压席，右边是附近各乡镇绅董偕带眷属的雅座。钱三爷黑骡子带篷儿的二套车，卸了骡子，前辕用二人凳架在戏台底下正中间。我们入场时，庙前庙后，排满了吃食摊子，再不就是卖化妆品、零星首饰跟卖耍货儿的，虽然挤得人山人海，可是各处信道都有联庄会人把守，畅通无阻，秩序井然。钱三爷告诉我说待一会儿有练把式的，因此戏台搭得特别结实。台板是三寸见方木桩子，牛皮绳扎的双交手，用多大蛮力，也别想给戏台震坍了。我们吃过午饭就进场，坐在二套车上听戏，得瞧得看，台上演的《桃花庵》，据说是从唐山约来的名角，服装崭新，唱做也很卖力。接下来是一出武戏《佟家坞》，李万春童年唱过这出戏，饰马玉龙，短打软扎巾，使链子鞭。台上这位饰马玉龙的叫赵连升，不知是不是富连成坐科的短打武生，他在台上拧了五十二个旋子，拧到三十个就有人叫好，往台上扔红包啦。旋子越拧越冲，红包扔了满台。接下来换了河北梆子《拾玉镯》，饰刘媒婆的叫孟三省，满嘴滦州口音；饰傅朋的叫邓兰卿，是林颢卿班里当家小生；饰孙玉姣的叫金少仙，柔情绰态，顾盼烨然，双钩纤纤，走起台步来摇曳生姿别有风韵。钱三爷说：“金少仙是联庄会会长汪兆西的义女，大概这出戏是特烦，汪五爷恐怕还得另外破费几文呢！”话没说完，忽然从上场门出来一个愣小子，饿虎扑羊直奔孙玉姣，把她头面上一枝珠钗很快拔了下来。等金少仙两手一挡一揽，愣

小子一弯腰，把她大红绣花凤头小鞋也脱了下来，转身跳下台来，钻到人群立刻不见。事出突然，场面锣鼓顿息，只好打住。钱三爷说：

“早年当地唱野台戏，有一陋俗，凡是唱到花旦小丑的玩笑戏，正在打牙涮嘴，如果谁家有年老病人，有孝心的子孙们跑上台去抢一朵珠花，或是一只绒花，回去给病人带上，不但病可痊愈，还能延年益寿。事出孝子奉亲，从来没有人拦过，不过这次抢了头花，又扒人绣鞋，就近乎轻薄，如果这个愣头青是泊头来的，恐怕是冲着汪会长的，那就要惹出是非啦。”追的人回来，人虽然没追着，有一位小伙子捡到一顶毡子秋帽，帽里有大顺二字，证明是泊头方面东光的傅大顺子干的好事。

京剧草草终场，换上来是以武会友，有刚才那个岔子，双方都是脸红脖子粗的在台上呶呶不休。钱三爷怕他们恼羞成怒，借着比武真的动起手来，因为早些年，也是为唱戏，双方来了一次大械斗，各有伤亡。若不防患于未然，可能又是一场祸事。钱三爷跟双方都交情不错，不能见事缩手，只见他从我身旁一纵身就上了戏台，双方对这位老爷子似乎都相当敬重。钱三爷说：“给神农大帝开光唱戏，仰答天庥，本是一桩吉祥事儿，要是因此弄出几条人命来，就失去原来谢神的诚意啦。为那个获罪于天，上天降灾，岂非得不偿失。既经查明傅大顺是东光来的人，不管你们双方有什么过节，大家不是远亲，就是近邻，现在既然由我出头了事，希望给我个老面子，以往泊头落岱的恩恩怨怨，一概摆过去不提，一床锦被盖起。就事论事，大顺子掳了妇道人家小鞋子，总算轻狂失礼，晚上由我在神前摆请，大顺子当众给金姑娘道个惊赔个不是，那桩事就算一了百了。”泊头来人挺身说话的是精一堂二当家的，先还说东说西强词夺理，还有点儿不情愿。钱三爷一发急，把手上揉的一对钢胆，没使劲就捏成钢片啦！对方一看钱三爷手上功夫，如果不点头，一定也落不了好回去，本来是自己这方理屈嘛！这一搅乱，以武会友三场比斗，免得别生枝节自然告吹。我虽然没有看见钱三爷动家伙练个三招两式，这一手捏钢胆，也就够瞧老大半天的了。后来我在湖南长沙看顾汝章、柳森岩摆擂台，听长沙国术馆长万籁声说钱子莲内外功都非常精纯，他跟许禹生都是北五省了不起的人物。

民国二十三年，我在北平曾经遇钱三爷的侄公子直庵，我问他神农庙的香火如何，他说今年还唱了一台酬神戏呢！蓦然之间，当年在落岱听酬神戏的情景，又在脑子里一幕一幕上演，想不到过半世纪之后，文建会居然在台北市青年公园仿照《清明上河图》搭建一座古色

古香的戏台。根据报上刊载的现场图跟我在落岱所看的戏台，一座席多于竹，一座竹多于席，此外檁栱芦帘，桁梧复叠，大致相同。对戏台尚且肯如此下功夫，可以想见参加的五花八门的民间艺术，必定是千挑百选精彩绝伦，中国博大精深的民间艺术，不但维系不坠，进而发扬光大，吾人将拭目以待。

中国旧式戏园子里的副业

前几天有几位台大中文系的同学，陪着一位法国佬叫费尔德斯的来看我。他们给我介绍，费的祖父做过北洋时代法国公使馆的参赞，是一个京剧戏迷，跟北平当时的梨园名角，都有交往，尤其唱花脸的，都是他的好朋友。同时他给当时戏园子里里外外，及在园子里做小生意的照了不少奇奇怪怪的照片。费本人是研究歌剧院服装道具设计制造的，可是他祖父留下的照片，他怎么看也看不懂；把照片带到台湾来，请教他们几位，也说不出所以然来，所以陪他来跟我谈谈。

费君说，在欧美稍具规模的剧场，差不多都有酒吧、餐厅等的组织，可是都在演戏看戏剧场之外，另外有布置辉煌的厅堂廊庑，供观众们吸烟燕息。根据他祖父说：“在中国听戏的地方，喝茶、听戏是搅在一块儿的。”就照片上显示，戏台下面设有方桌，不但茗具齐全，而且有短衣提壶的往来奔走，岂不搅乱台下人的听戏吗？关于这一点，我告诉他中外不同风俗，最早中国人听戏的地方叫茶园，他们基本营业是卖茶，后来本末倒置，以戏为主，卖茶反而成为副业了。有时自己做，有的包给别人做。他们的包法，是上多少座，交戏园子多少钱。每一个座卖多少钱，是包主的事，园主是不过问的。照片里有一张，好几位直着脖子瞪着眼点人数，那就是查座儿呢！楼下大池子、小池子、两廊、大墙，除了正中有官座是留给军警督察处抱大令来的官差坐的外，其余都在这个范围以内。至于楼上上下下场门各留一个包厢，给地面上有关机关招待上级外，其余包厢散座，就都包给各大饭馆子了。各饭馆分包到手之后，有客人来吃饭，想听戏，就告诉饭馆子订座。如果客人想听广德楼谭叫天的戏，碰巧这家没有分到广德楼的座儿，他可以跟别家饭馆串换一下。若是我们自己去订座，那是绝对订不到的。在那家饭馆吃饭，饭后听戏，饭馆子照例是派伙计去送茶的，这种茶自然比戏园子里的茶要高明多啦。

包座送吃食

笔者幼年时节，世交钱子莲在清代是有名的南霸天，先祖把他收服，在京南梁格庄务农授徒。他时常到北平来，一来就住在三义店，来了总要到我家带我下下小馆听听戏。他最爱听杨小楼的武生戏、路三三的泼旦戏。有一次，我们在泰丰楼吃完午饭，到广德楼听路三三的《马思远》，泰丰楼对钱三爷特别恭维，先送水果，后送蜜饯干果，最后热腾腾的肉丁馒头炸春卷，外带竹笋清汤，鲜芳百品，罗列盈前，我撑得连晚饭都没吃。我当时曾经想过，这样殷勤招待，将来这个账可怎么算呀！

卖碗茶的

另外有一种人，大约跟园子里人认识，到了中轴戏一上，他就把现买的极品香片，用将开的滚水沏上一大锡壶，外面罩上保温棉套提到园子里来。他们眼睛很尖，一看就知道哪位是落门落槛肯花钱的茶客，赶紧倒上一杯热腾腾、香喷喷、酝酿适度、冷热合口的好茶，一碗不够可以再来，待一会儿转过再给您斟上一两杯；等最后武戏一上场，他拿茶叶纸到后台把水牌上第二天戏的演员七歪八扭抄下来，送给喝过茶的客人看。一方面是讨茶客的欢心，二则该叨光您几文啦。有时他们也会遇上看走了眼的茶座，虽然衣冠齐楚，派头大方，可是到了该掏钱的时候，不是出手不高，甚至昂然不睬，他们管这种人叫“棒槌”。当年湘南名士袁伯夔初到北平在三庆听戏，不懂这种喝碗茶给钱的规矩，他每喝总是三四碗，结果一毛不拔，戏园里的人给他起了个绰号——水晶棒槌。他跟樊樊山、罗瘿公一块儿去听戏，樊、罗二位是左一碗右一碗地喝，袁也想喝，人家知道他一毛不拔，就不给他倒，后来罗瘿公知道内情，连外号都告诉了袁伯夔。再去听戏，因为樊、罗二位打过招呼，所以也给他倒上热茶，他一高兴把怀里打簧金表赏了卖茶的老头儿，从此在各戏园里叫响的“水晶棒槌”变成袁大人了。

卖古玩

这一打照片里，有一张托着小木盘卖东西的，这个行当在光绪宣统年间戏园子里还很流行，到了民初就少见。廊坊二条、琉璃厂、火神庙一些小古玩铺玉器作，为了招揽顾客，时常派人到戏园子里去卖点小古玩，大致是汉玉、扳指、烟嘴、印章、鼻烟壶、玉带钩、玉牌子，再不然就是文房用具，或是妇女用的簪环首饰家常日用珠翠。在戏园子里卖古玩玉器，有三项不成文规定：第一不准吆喝；第二只准登楼售卖（因为楼上坐的都是文士官员）；第三物件须放在托盘里，不准用带盖儿的提篮捧盒。李盛铎前辈在戏园里买过一方阅微草堂小琴砚，是纪晓岚主考以及后来钦点大主考所用的砚台，砚旁边款有纪昀亲镌的题记。李得此砚后，视同拱璧，不肯轻易示人，结果还是让水竹村人徐东海软磨硬要拿去。李写了一篇《煮砚记》，捋丽隽拔，讽而不伤，的确是一篇幽默好文章。后来大概怕徐东海难为情，所以没有收入文集里。江东才子杨云史也在戏园子买过一只汉玉秋蝉，玉虽不算十分润，可是雕琢古拙琼秀，加上他系在腰里日夕盘拂，璇玉瑶珠，球琳美备。据说他在北里昵一名花，小字玉蝉，已论嫁娶，突然病逝。他在戏园看见有人兜售佩玉，居然有只玉蝉，为纪念彼姝，没有还价，就把那只玉蝉买下来了。现在知道在戏园子里卖玉器的人，已经不多，这些风流韵事，知道的人更是少而又少了。

打手巾把儿的

根据无补老人赵次珊说，早先北平的茶园是没有打手巾把儿的。先是天津下天仙有两家茶园开始给客人打手巾把儿，这个风气到了光绪末年，才传到北平的。早年北平人请朋友下馆子吃饭，余兴是戏园子里听戏，珍馐肥腍，饮啖之余，除了酒后思饮，还油汗盈额，能有一把滚热手巾擦把脸，的确痛快舒服，令人精神为之一振。所以这项生意很快就发达起来，后来因为人人使用，难免传染各种疾病，一般讲求卫生的人不敢使用，加上警察的禁止，大约时兴了一二十年就渐归淘汰。别看他们十条手巾为一捆，楼上楼下，飞来掷去，很少有失手事情发生。在人群里抛扔自如也得说是一种特别技术，尤其在第一舞台，从楼下池座，扔到三层的散座，毫厘不爽，又得有蛮力，还得会使巧劲，这种手法，绝非一般“力笨头”所能胜任的。北平老旧家关家大院何家，有位公子觉得这个行当好玩，愣是跟中和园一个扔手巾把儿的高手老纪较眼神，练准头。何家花园子里有一座花神祠，玉清金阙，飞檐拂云，手巾把儿扔上扔下，已经练到百无一失。跟老纪到园子，脱去长衫客串几次，也都挥洒自如。有一年冬令救济大义务

戏在第一舞台，连演两天，这位大爷一定磨烦老纪要去一试身手，头一天，倒也平安无事，第二天一个揩完脸的手巾把儿，从三楼往池子里扔，偏偏扔在池座京师警察厅总监李寿金座前的茶壶上，当时溅了李总监一身茶水。李以扔手巾把儿太冒失，一伸手就给何大少两个嘴巴！当然惹下一个小麻烦，后来还是王士珍、江朝宗出面摆平，从此何大少因扔手巾把儿，反而变成北平的闻人了。照片里，有一张是扔手巾把儿的，可惜看不出是哪家园子，如果是第一舞台就更精彩啦。

卖杂拌儿的傻二格

也不知道是什么人定的规矩，只有卖杂拌儿的准许在园里乱串，外带吆喝。卖杂拌儿的所卖糖果，不外是花生、瓜子、核桃占、梨膏糖等。去听戏的人，多少抓点儿花生瓜子，买点儿糖果解闷，要是请客，更是非买不可，否则他老站在你旁边磨烦。为了耳根清净，差不多的都不等他开口，随便买点儿糖豆算啦。卖杂拌儿中有个叫傻二格的，据说他是清宫点心房出身，豌豆黄、芸豆卷、木樨枣、五香栗子都做得特别精细好吃。到了民国，就让煤市桥天成居请了去，专做这几样小吃给客人下酒。在午饭已过、晚饭未到的时间里，准许他做几样零食到戏园子里串卖，算是他的外快。前门外戏园子很多，他只去东广、西广两家。东广是广和楼，在内市里，富连成科班儿经常在那里唱白天。西广是广德楼，大栅栏斌庆科班，一年三百六十天都在那里演唱。傻二格爱听小科班儿，科班儿里未满师的小学生都管他叫傻二大爷，吃他东西，有钱就给点，腰里不方便也就算啦。他做的豌豆黄、芸豆卷细致精美，木樨枣软硬适度、绝不护皮，五香栗子，口儿割得不深不浅，外皮一剥就掉，所以老主顾看见傻二格，就是当时不想吃，也要买点儿带回家去逗小孩。早先富连成不卖女座，真有妇女在楼门口跟傻二格买了包回去的。其实天成居样样都有，据说总是没有傻二格端到戏园子卖的好吃，一锅煮出来的东西，怎会味道不同，我想无非是心理作祟罢了。照片里虽然没有卖杂拌儿傻二格照片，可是他做的豌豆黄一定尝过。

卖戏单子的

从前演戏既无宣传，又不贴海报，更没有新闻纸。每天演的都是哪些戏，事前也没处去打听。在程长庚主持精忠庙当庙首时，他做事一笔一画，一丝不苟。各园戏的戏码，在头一天，都得定规好了，并须呈报该管衙门，不许更改的，还订有罚则，非常严格。住在戏园附近的人，想听戏当天到戏园子门里甬道一看，有一座碑必定《碰碑》，有几对锤必定是《八大锤》。到了光绪末年，谭鑫培全盛时代，规矩可就差多啦。老谭的懒散、不守时间，在梨园行是出了名的。他在上演之前，往往不开戏码，有时定规之后，又常常临时再改，所以当时的戏迷对谭鑫培有个风评，听他的戏要碰运气。齐如老生前跟我说过，叫天有一天原规定演《宋江闹院坐楼杀惜》，等韩长宝的《红梅山》武戏上场，忽然传说叫天嗓音失润，跟田桂凤改演《翠屏山》了。观众因为许久没听他唱武生戏了，以为他必定去石秀，及至登场他演的是杨雄。有位年轻气盛的朋友，认为欺人太甚，一个茶壶就扔上台去，虽然没有打伤叫天，可是一壶热茶都溅在饰潘巧云的田桂凤身上了。事情闹进北衙门，要不是当时内务府大臣世续出面斡旋，叫天多少还要吃点儿苦头呢！此后才有送手抄戏单子的人出现。一寸多宽、四五寸长小红纸卷，上面写着当天所演戏目，只递到熟脸色的主顾看，看完就卷起来拿走，当然要叨光一两大枚铜元。再过十几二十分钟，就有正式卖戏单子的过来了，每张两大枚，纸的颜色不是粉红就是鹅黄，据说最初是一位会动脑筋人用硬豆腐干染锅烟子印上去的，所以有时模糊不清，简笔字又令人难解。等第一舞台开幕，每座奉送有光纸红字戏单子一张，别家戏园子也用铅字印的戏单子在戏园子里卖，卖戏单子的人，在戏园子里，也成了正式的行当了。所拍照片虽然没照出卖戏单子的，可是广和楼贴在楼栏杆上吉祥新戏的海报可拍得很清楚。

卖水烟的

在烟卷尚未时兴之前，文雅人士多吸水烟，工商界人爱吸旱烟，到戏园子里听戏，怀里揣着或是腰里别着一个京八寸旱烟袋，非常方便。要是带个水烟袋可就太累赘了，于是戏园子里卖水烟的乃应运而生。他们水烟袋的嘴儿，能屈能伸，拉长了有四尺多长，隔着一两张茶桌，就能把烟袋嘴儿递到您嘴边了，一只烟嘴儿，你含含，我嘬嘬，说起来实在太不卫生，可是当时有人专门喜欢抽这种水烟，觉得够气派，有面子，因为同来抽旱烟的朋友，他外带送纸媒。后来戏园

子茶桌取消，改成长条椅子，他们挤进挤出太不方便，官厅也认为太不卫生加以禁止，卖水烟的才在戏园子失踪。

总之，戏园子在早年不完全是听戏的所在，是休闲、解闷、喝茶的场合，所以副业特别地多。只不过择其荦荦大者写几样出来。费先生听了我一席话，觉得比他上两年戏剧课还有价值，赢得他的千恩万谢，还获得深厚友谊。

戏里的护背旗

香港华声粤剧团专程搭乘华航班机来台湾，从十月三日起，分别在台北、台中、高雄饗演拿手好戏十五场。团里正印文武生李文华所扎大靠护背旗有六杆之多，这是京剧里所罕见的。其实粤剧文武生扎大靠护背旗，六杆者不自李文华始，早年以《夜吊白芙蓉》驰名岭南的白驹荣演跨海征东的薛礼，扎大靠就插六杆护背旗。旗子插得密，飘带又多，开打起来，自然后镗跟护背旗容易裹住撕掳不开，所以京剧粤剧都以四杆为准。六杆旗就没有人敢使用了，免得出乖露丑。

谈到四方护背旗，当年盖叫天在上海跟马连良、王灵珠演《渡江七擒孟获》，做了一份改良靠就是四方护背旗，试穿开打极不方便，所以一直没有在舞台上亮相。后来马连良回到北平，偏不信邪，让三义戏庄给他做了一份绿色簇金大靠，四杆四方护背旗，五色缟花，四牡龙纹，美则美矣，他唱全本《秦琼》曾经穿过一次，开打起来非常别扭，所以他穿了一次，就没再用。

北平石头胡同把口大北照相馆经理赵燕臣是故都净角名票，照戏装相尤为拿手，所以北平梨园行同人或是票友要照戏装相，多半是赵燕臣的大作。他勾碎脸线条细腻生动，连侯喜瑞、金少山都佩服他手法高明。连良的跟包马四立觉得这份方护背旗大靠放在躺箱里碍手碍脚，跟赵燕臣一商量就送到赵燕臣处代为收存，遇到有人出合适价钱，就转让别人。我的一位朋友李家麟，最喜欢照戏装相，每个星期天不上班，就到大北照戏装相，他照了一百多张戏装相，扎大靠插四方护背旗的秦琼戏装，自然不能放过。他不但自己照过，而且撺掇名票李心佛也照了一张，并且放大，挂在照相馆大门口，恰巧被富连成的胡盛岩看见。他正应聘要去上海演唱，就把这份四方旗的大靠给买下来，在上海只穿过一次，也是因为开打不方便，这副行头也就永远挂起来了。

戏班里穿大靠，照京剧的规矩，一定是四杆护背旗，只有富连成的许盛奎演草鸡大王插一杆护背旗。据说许盛奎嘴馋食量又大，有一次他跟孙盛武、金盛福打赌，赢了五十只锅贴，吃得孙、金两人心疼得不得了。孙盛武是向来惯会使坏的，趁许盛奎扮好戏靠在墙角打盹儿的时候，愣把他护背旗偷偷拔了三杆，因此草鸡大王一出场，护背旗只剩一杆，闹了一个满堂敞笑，从此许盛奎再饰草鸡大王上场，护背旗就变成独根草啦！

梅兰芳第一次演《嫦娥奔月》是在东安市场吉祥茶园，名丑高四保（高庆奎之父）扮演兔儿爷，李敬山扮演兔儿奶奶。高的扮相纯粹模仿市面摊子上兔爷尊容，勾油脸，画睫毛，抹柳叶形红嘴岔，左右各竖一只长耳朵，绿袍金甲，手持捣药玉杵乳钵，背后插一杆比护背旗大、比大旗小的特制旗帜，从月宫砌末里，一把大彩从天而降，真吓人一跳。后来换了萧长华，慈瑞泉的兔儿爷就没有这样威风啦！近年台湾军中剧团也有了《嫦娥奔月》这出戏，可是兔儿爷的扮相，就没有准谱儿了。夏元瑜教授说：“现在剧校同学根本没见过兔儿爷，所以兔儿爷的扮相，就别出心裁，离了大谱啦。”因为谈到护背旗，所以顺手写出来给扮演者参考参考。

从龚云甫想起几位老旦

《国剧月刊》第七十九期登有一篇《回忆龚云甫》，让我想起了当年若干老旦行往事。笔者从小就是戏迷，对于老旦、老脸、小丑、小生犹有偏爱。龚云甫是玉器行票友下海，早期戏单只写龚处而不标出他的大名，一方面是恭维他，另一方面表示他是票友下海。龚老天生是一种慈祥俊迈老婆婆型，他冬天皮帽子皮大衣围脖子一围，活脱儿像个老太太。扮起《钓金龟》的康氏，就是个老贫婆；扮起《辞朝》的太后，就是元勋命妇，虽非绝后，至少是空前。比他稍微早一点有个谢宝云（外号叫“谢一句”）扮相能富贵而不能贫贱，每出戏只要一个满堂彩，其余就敷衍了事啦，和龚老从出场一直卯到底的敬业精神，那就没法相比了。有一年兰芳在开明贴《六月雪》（又名《斩窦娥》），特烦龚老的老婆婆，三九天又赶上下大雪，龚老重感冒发高烧，他把郭仲衡找到后台给他打针吃药，到了场上一丝不苟，感动得兰芳直掉眼泪，下了装亲送龚老回家，马上又找出一只吉林老山人参给龚老送去补补中气。这些举措足证早年梨园行情谊是多么淳朴敦厚。

票友松介眉、玉静尘（卧云居士先票友后下海）都给龚云甫磕过头，所以龚老对他俩都是爱护有加。松介眉天赋虽非上驷，可是他对技艺能够钻研不舍，持之以恒，永远保持票友风度，不撒红票，不拿黑杵，玩意儿中规中矩不离大谱。玉静尘绝顶聪明，扮相雍容，嗓筒受听，学玩意儿碰爷高兴，一出《长寿星》云彩苍勃，吐字亮拔，不作第二人想，后来因为困于烟霞，抗战末期下海搭班，终至抑郁以终，非常可惜。

陈文启也是一位能富贵不能贫贱的老旦。文启实大声洪，凝光琬琰，《雁门关》的太君是他拿手活，让他来个《游六殿》就显出不十分对了啦。

李多奎有一条好嗓子，曾经拜过龚云甫，可是他自以为是的地方太多，后来龚也就不尽心指点了。李的胡琴是陆五，手音遒劲，是孙老元后第一人，上得台去，一个闭着眼猛唱，一个低着头猛拉。袁项城的女婿薛观澜说：“李多奎有一出戏比龚云甫都好，那就是‘天齐庙、断后、龙袍’，李宸妃双目失明，李多奎横竖是闭着眼明唱，跟真瞎子一样。”后来传到李多奎耳朵里，闭眼的毛病倒是改了不少，可是一唱大段戏，老毛病还是改不了。他是半路出家，所以脸上身上都没戏，因此他搭班，只能唱单挑的几出老旦戏。当年程砚秋的四大金刚王又荃、文亮臣、吴富琴、曾连孝背叛了他，改傍新艳秋，程四极想拉拢李多奎加入秋声社，虽然出重金，李多奎始终不肯点头。后来李多奎跟人说，程四爷尽是私房本戏，我这老八板的玩意儿只能唱前场单挑戏，让我天天跟他排本戏，实在力有未逮，所以他不愿给人做挎刀老旦。李多奎水音特佳，听说他最喜欢泡澡堂子，每天在大池子连喊带吊，论水音那是谁也比不了的。“红卫兵”造反，他那宁折不弯的性子，是不会有什麼便宜的，近两年也打听不出他的消息，据梨园行人说，他在“红卫兵”造反时，已魂归天国了。

丑行头郭春山跟我说过，老旦罗福山原来是唱开口跳的，因为有嗓子，时常客串老旦，本来谭鑫培唱《天雷报》，必定是请慈瑞泉客串姥姥。有一次老谭贴出《青风亭》，慈瑞泉得了重感冒，爬不起炕来。救场如救火，罗福山自告奋勇，把慈瑞泉的戏给接下来，虽然是现钻锅，居然跟老谭配合得严丝合缝，有此肇因，才激发他改行唱老旦。早年罗福山唱《得意缘·干戈祖钱》，耍起大棍来，使出浑身解数，还能落个满堂好呢！他最大缺点是面目黧黑，扮相太差，所以不能大红大紫。孙甫亭一直傍着荀慧生，荀的本戏都有他的份儿。黄桂秋在北平唱《春秋配》，一定是孙甫亭的乳娘，他说孙甫亭配戏盖口严谨，“打柴”一场站的地方，非常合适，盖口又严，所以旦角唱起就舒服多啦。

文亮臣也是票友下海，后来傍上程砚秋，一些老旦单挑的戏就全搁下了。文的脸上长满了葡萄坑的小麻子，俗名橘皮脸，扮起来活像积世老婆婆，下台之后说话动作慢条斯理，也像一个老妈妈，同行背后都叫他文老太婆。他给砚秋配戏从没误过事，后来秋声社四大金刚集体投奔新艳秋，程四把个王又荃恨得牙痒痒，唯独对文亮臣未出一句怨言。可惜好景不长，新艳秋遭了官司，戏班报散，文亮臣也就改行做小买卖啦。

来台之后只听得杜夫人唱了两出满弓满调的老旦戏，盛世元音，堪为下一代的楷模。现在各剧团，虽也培植了几位坤角新秀，可是都是雌音太重中气不足，遇到大段唱工，很有点替她们提心吊胆的感觉。至于几位男老旦上得台去随随便便，完全以交待公事为目的，想起当年龚老发高烧到三十九度仍旧咬着牙登台，那种敬业精神，相去就不可以道里计了。

清明零拾

过了元宵一晃就是清明，在一年二十四个节气里，清明是相当受人重视的，因为清明家家都要上坟扫墓，慎终追远，缅怀祖德，永绥先灵。

依照太阴历推算，清明与寒食，相隔不过两天，唐代沈佺期《岭表逢寒食》诗：“岭外逢寒食，春来不见饧。洛中新甲子，明日是清明。”由此看来寒食清明，变成仅隔一日了。

《舆地记》“祭礼”一节说得很清楚：“祭礼，士大夫庙祀，民间不敢立祠堂，清明祭于墓，七月中旬祭于墓，十月一日祭于家，冬至岁暮忌日，俱祭于家。”千百年来，内地民间扫墓大都是照此奉行的。

古代寒食例不举火，相传是为了纪念介之推被焚绵山的意思，到了清明那天再重复举火，韦庄诗有“寒食花开千树雪，清明火出万家烟”，可为明证。清明所举之火，称为新火，在唐代极为盛行，皇上并于是日举行清明赐火。民国二十年笔者在上海名医丁秉臣（济万）府上看到一幅宋人画无款识工笔《清明赐火图》手卷，据乃叔仲英说：“乃叔祖泽周公少从御医马培学医，马以医治慈禧沉痾而得誉，此幅宋画即得之上赏。”根据《荆楚岁时》记载：“唐取榆柳之火，以赐群臣。”据说赐火在朝会散时，由近侍将榆柳树枝点燃后，由皇上亲自分赐群臣，即曰新火。群臣拿出宫廷，火已熄灭，但他们拿着柳枝回家插在门首，清明上坟插柳有人说就是因此演变而来的。

有一年我到江西的修水公干，正赶上清明，当地管清明叫“蛋节”，我觉得很奇怪，同时发现当日家家吃各式各样做法的蛋。当地钟姓是大家族，五世同居，人口繁赜，过蛋节更热闹。他们把青年男

女，分成两组，一组画蛋，一组雕蛋。画蛋是选外壳坚硬的鸡蛋或鸭蛋，连壳煮熟，用茜金草榨汁，在蛋壳上蘸汁精绘花鸟虫鱼。起初看不出画的是什么，三天后变成浅蓝颜色，由深而紫，由紫而红，把蛋剥开，蛋白上就显出原绘花鸟虫鱼的图案来了。

梁节庵先生的哲嗣梁叩，是个石聋子，他对画蛋深感兴趣，他画画的基础又好，曾经送我两只得意作品：一是《扫墓图》，提樽携榼，车轿驴马后挂满楮锭冥镪，祭者、哭者、酹者，及焚楮锭、除墓草者无不惟妙惟肖。他用的笔，是他自己精心研究特制，是什么原料，如何制法，他就不肯告诉人了。另一只是绘的京剧《小上坟》，虽然是写意画，可是把萧素玲、刘禄京眉目传情神态，都能曲曲传出，我一直放在书房多宝橱内。有一天四小名旦的毛世来来寓，看见《小上坟》画蛋，喜欢得不忍释手，最后是强索而去变成他桌上的陈设了。

雕蛋虽然江西广东两省都很盛行，据说高手都出在粤东，所以有“画瓷粤不如赣，雕蛋赣不如粤”的说法。他们雕蛋是用细刀将整只蛋镂空，把蛋黄蛋白全部倒出来。故宫刚一开放时，永和宫后殿，曾经陈列过一套《二十四孝图》雕蛋，每只都有一只紫檀座子，其雕刻之精细，真是够得上鬼斧神工了。据说同去参观的李伯悦学长说：

“这一套雕蛋出自他们三水名手于白塘的手笔，蛋的空白地方都可以找出于字图记。这一套雕蛋大概刻了一年多才完成，是当年岑西林以重金买来孝敬慈禧太后的，在广东官场中曾经轰动一时，不料想能在故宫看到原物，真是眼福不浅。”不过这套雕蛋是否一并装箱带到台湾来，就不得而知了。

“斗鸡”也是清明应节的游戏，唐明皇在东宫做太子的时候，就喜欢玩斗鸡游戏，等到他荣登大宝之后，特地在内廷设治“鸡坊”，凡民间蓄有峨冠昂尾、铍毫铁距、蹀踞雄健良种赍送宫廷，可膺重赏。坊内有五百男童，专司训练调饲，其中有一名十三四岁姣童名叫贾昌的，不但斗鸡走狗，战阵驰逐样样精通，人更轩昂明丽。从清明开始，到立夏雄鸡脱毛为止，每逢朔望都要举行两三场盛大斗鸡，

《天宝逸闻》上说：“每逢斗鸡之日，贾昌冠雕翠绣，兜鍪首铠，锦袂利屣，金钺玉斧，拂引群鸡，兀立广场，指挥往返，拊毛振羽，砺喙磨距，抑怒待胜，影随鞭指，低昂有度。”从以上描述，可以想见唐宫清明斗鸡是多么壮观啦。到了宋代宫廷中把斗鸡的兴趣转移到斗蟋蟀，斗鸡才渐渐地没落了。

清明在唐代又叫做秋千节，唐玄宗是历朝最会享乐的皇帝了，每逢清明佳节，竖立高架以彩绳悬木，坐立其上，推引飘荡，谓之“秋千”。在绿肥红瘦、绿叶丹英之间耸立雕龙的秋千，上面有位轻艳侧立瑁簪珠履的佳人，随风作式，抑扬飘荡，玄宗管它叫半仙之戏，这个名词真是亏他如何想得出来的。时代演变到现在，打秋千已从成人游戏变成了幼童们运动的项目，没有玉貌佳人再玩这种游戏。可是去年我在泰京曼谷，去到一个荣华酒馆吃潮川菜，附近有一架丹漆彩绘高耸入云的秋千架，问了附近住户，才知当地就叫“秋千架”。据说这座秋千架建自素可索王朝，系模仿中土式样建造的，早先每年清明都举行美女打秋千游戏，一时车马喧阗，塞巷填衢，轻蹁竞技，还有选美的意味在内呢！

历书载云：“春分后十五日，斗指丁，为清明，时万物皆洁齐而清明，盖时气清景明，万物皆显，故名清明，闺中妇女竞着新鞋，出行原野，谓之踏青。”现在每逢周末，无论男女老幼，都以郊外健行为乐，清明踏青，已经成为历史名词了。

慎终追远话清明

清明又叫清明节，也是一年里二十四个节气之一。中国的节气，全都跟农事有关，唯独清明除了与农事有关外，并且含有神秘色彩，可以算是一个极特别节日。照中国习俗，清明那天，无论南方北方，都要上坟扫墓，所以清明又称鬼节。

按照中国古礼，凡是神主入祀宗祠家庙之后，所有祭奠都改在神主之前，除非自己住在郊区，坟地就在家门口附近，大概很少有人随时上坟祭奠的。

祭扫坟茔，简而言之曰祭茔，《大清通礼》载：“寒时及霜降节，拜扫圻茔，届时素服诣墓，具酒馔及芟剪草木之器，周眠封树，剪除荆草，故称扫墓。”

明清两代，皇家慎终追远，对于祭陵特别重视，清朝皇室每年清明冬至春秋二祭，皇帝必定指派亲信王爵或贝子贝勒，分往东西陵致祭。

皇陵所在，周围全都筑有高大围墙，圆顶方宇，名为实城，上完祭后，随即举行敷土礼，由两位职司，用黄布一方，兜满细黄土，把土倒在坟顶上方告礼成。清朝各帝，不但对自己祖宗陵寝，诚敬隆周，就连明代陵寝，也都多方保护，随时派员修缮，禁止樵牧。宽裕慈惠，所以民间亦能仰念祖德，慎终追远，蔚为风尚。

早年民间购置茔地，无不认为是一桩大事。安徽省有几县，对于龙骨气穴尤为重视，甚至有些人为了给先人寻觅佳城吉壤往往停柩在堂，终年奔走，必定要找到一块有五色土的龙脉兴旺地段，请堪輿先生选定茔相，才敢把先人安葬。

大户人家在立好坟茔同时购置祭田，多者数十顷，少者也要几十亩，招请邻近忠实农家代为照拂看管。这种祭田虽然每年也酌收少许地租，大约十之八九全给坟少爷做生活费了。看坟的如果能够孜孜汲汲，温良朴拙，不盗卖树木，也就等于世守其业啦！

北平大户人家的坟茔，最外一圈多半种柳树，坟圈子间隔最大的一丈二尺，小者也有八尺。里圈就种松柏树了，围绕坟圈子有如一排松墙子，只留正面墓道，以利进出。看坟的要随时修剪，让柳树井然森列，松柏树明秀含青。靠近坟地还要盖有阳宅，正房是给坟主上坟休息进餐之用，盖阳宅必定有东西厢房，是准备停灵用的。依照北方规矩，妻子如果早年亡故，不能先行下葬，必先停灵等待，或在厢房土丘，或是砖砌，等先生故后才能一同安葬。

早年中等以上家庭妇女，是很少随便出门的，唯独清明、中元、十月初一三大鬼节，妇女们也要上坟哭祭，回程要摘一枝嫩柳芽，别在头簪子上然后回家，让人知道是刚上过坟的。北平有一句俗语说“清明不戴柳，死了变黄狗；清明不打牌，死了没人抬”，就是这样来的。

妇女并不一定要正日子上坟，要由看坟的进城择定日期，再行前去，看坟的得了确信，打扫阳宅，洗刷门窗，修剪树木，每座坟前添土拍匀，净候主人家来上坟了。

北平大户人家上坟，都带金银锡箔去，很少带烧纸的，至于祭拜则各有不同了，早年都是以猪头三牲上供，满洲人用烧燎白煮，后来更趋实惠，有的用盒子菜，或是做几样亡人生前喜爱的食物，有人甚至改用鲜花水果，既简单又干脆了。上供的猪头三牲、烧燎白煮撤供之后，就归看坟的打牙祭了。看坟的也准备了小米粥、烙饼等，再煮上几枚油鸡蛋给上坟的当午饭，这是久住城市里人享受不到的呢！

舍间祖茔在西郊六里屯，襟山带河，面对望儿山，早春时际，群峰隐现，青翠如洗，风景秀丽，所以每年春秋二季上坟，总有若干亲友同去。大家有时坐车，有时骑驴。我们上坟扫墓，他们结伴游春，真是别有一番情趣。

自从卢沟桥事变，日军在红山口一带设有重兵，自然无法上坟扫墓……如今栖迟海隅，每逢佳节，北望神州，心中真有一种说不出的滋味。我想来台的内地同胞，都有同感吧！

我家怎么过端午

好像过了农历新年没多久，一眨眼又到了新蒲泛绿、芳艾凝香的端阳佳节了。这个节日是春夏节气之交，有些地方称五月为毒月，因而民间过端午，除了崇贤、育乐，还有辟毒、保健的含义在内。

先曾祖妣是农历五月十一日寿诞，在世之日为了庆生过节，在五月初一之前，厅堂廊庑必定举行一次大扫除，所有屋宇里悬挂的匾额镜幄，一律要移至庭院中拂拭清洗。旧式房屋地上讲究铺墁严丝合缝，尺八金砖。所谓金砖就是青石流金、不渗滴水的石砖。清洗金砖要用锯末子来守（守字是否正字待查），锯末子分“普杉”、“香细”两种，要到大木厂子去买。“普杉”是一般木料锯下来的木屑，粒粗色杂，“香细”则是阴沉檀楠一类高级木料的细屑。无论“普杉”、“香细”，都是用麻袋装，论百斤卖，两者价格，约差二分之一。守地的方法，是桌椅床凳都抬在院子里拂拭清扫，先要烧几大壶开水，用畚箕盛满锯末撒在方砖上，然后把滚水浇在锯末子上，用一种特制短把笤帚，蹲下来在砖上推来推去地扫。等泥尘扫净，换上新锯末再仔细清扫一遍。讲究新出屉的馒头掉在方砖地上一点灰星都沾不上，才算守干净了。一时木香洋溢，在半个月内，都有清新静穆一尘不染的感觉。

早年没有“必安住”、“蝇必立死”、“克蟑”、“拜贡”一类喷射式的杀虫剂，可是夏末春初蚊蚋滋生，也有防疫驱虫妙法。每年五月初一用雄黄、矾块、独头蒜、高粱酒，泡在一只瓷缸子里，在太阳底下曝晒，晒到端阳正午，用艾叶沾了酒浆，遍洒厅堂厨廊棹桶盥洗，自夏徂秋，确有驱疫防虫效果。例如人参、当归一类最怕生霉中药，用瓷缸下铺寸厚炒米，药材放入密封，四周遍洒雄黄酒，绝不发霉生蛀，而且爽爆如新，比诸放在冰箱冷冻库要高明多了。厨房炉炕

碗柜是“灶马”（灶马形似蟋蟀，颜色略黄而小）滋生处所，可是洒过雄黄酒的厨房从未发现灶马，足证雄黄酒消毒的功效为何啦。

清宫管端午节叫天中节，对于廷臣是例有赏赐的，最名贵的是赏赐绫裱五尺长三尺宽的朱砂判，整幅“恨福来迟”的判儿，赤帻鞢屨，仗剑夔立，凝视飞蝠。据说全是出自如意馆丹青妙手，用胭脂膏子绘制，仅留蝙蝠二目、判官双睛，由御笔用辰朱亲点，点好之后，蝙蝠固然是栩栩如生，判官的双目怎么看怎么瞪着你，所以说有驱厉辟邪功效。有的人忽然凶鬼附体乱蹦乱闹，挂上这种朱砂判，据说鬼就走了，所以得之无不世袭珍藏。民国初年，北平后门一带古玩铺，还有清朝历代帝后写的福寿字、龙虎字待价而售，但很少有朱砂判儿出售，纵或偶有发现，那比龙虎福寿字的价钱要贵上好几倍呢！

清宫端午节，例有赏赐近臣樱桃、桑葚之举，一只五寸大小碟子，铺上桑叶一张，樱桃二三十粒，红白桑葚等数，由宫监苏拉赉送到家，除了全家叩首跪谢圣恩之外，宫监苏拉敬使车力，还得恭敬如仪。这一盘樱桃桑葚，人口多的人家，比买整担樱桃桑葚还要贵上几倍，有的人家准备敬使车力真要头痛几天呢！我曾经偷偷问过相熟的太监，端午节何以尽赏樱桃桑葚不赏粽子呢？他们也很诧异，端节各府送赏赐，从来只有樱桃桑葚而没有粽子，他们也猜不透是什么道理呢！

内廷过端午对于近臣家的儿童也有赏赐，第一是小团扇，扇面上画的全是工笔婴戏图，正中盖上一方小玉玺。有一年笔者得一把六国封相团扇，据说是画苑沈恭仿仇十洲原本所绘，虽无款识，但构图多变，赋色淡雅，迥异凡构，拿在手里奉扬仁风，颇觉神清气爽。

每年蚕宝宝一上山作茧，先祖母看见黄白茧子凡是畸形的，或是特大的，都要特别拣出来做成仙鹤老虎，等过端午节给我跟舍弟陶孙悬挂。有一年发现有两粒特大的黄茧子，祖母用细竹丝给我做了一个龙船，给舍弟做了一具立体虎形，我们挂上之后，走过大街小巷人人赞美，让我们兄弟出足了风头。照一般民俗，从初一挂到端阳正午，一定要毁弃掷掉，因为这个龙船做得太玲珑精巧了，掷了之后，我又捡回来藏在抽屉里，不时拿出把玩一番。自从先祖母弃养，先慈每年端午家宴，发现我总是眼睛有点红肿的，书童偷偷告诉先慈说我把玩龙船时曾流了不少眼泪，后来还是把龙船掷了。到了我二十几岁，每过端节看见小朋友们挂在背上的玎珰玉佩，就想起先祖母的音容笑貌，跟她老人家给我精心制作的小龙船来。

中秋节旨在赏月，所以以晚宴为主，天中节以午火是尚，所以饮饌多取中午，这桌饭虽无山珍海味，可是一切都以接近红色为首要，名为“双五十二红”。素炒红苋菜、老腌咸鸭蛋、油爆虾、三和油拍水红萝卜、胡萝卜炒肉丁酱、红烧黄鱼、温朴拌白菜心、金糕拌梨丝、红果酪、樱桃羹、蒜泥白肉、鸡血汤。这桌菜以酒菜为主，除了雄黄酒是点缀时令的酒，大家要点缀一番外，真正要喝的酒是状元红、女儿红、玫瑰露。笔者幼年时最喜欢过五月节，菜又是些甜凉清淡爽口小菜，各种酒类又暂时对小孩开禁，准许浅尝两杯，大明大摆奉官饮酒，真说不出有多高兴啦。

“泽畔招魂悲屈子，粽筒投向汨罗湄。”这个节日既然是包粽子投江纪念屈原的，自然家家都要包点粽子来应景儿喽。

北方有一部分人对于吃有时非常固执，就拿粽子来说吧，吃粽子一定是江米小枣，要不就是裹得紧、冰得透，清水江米白粽子，蘸二贡（白糖）或糖稀来吃。此外甜咸南北各式粽子，一律认为全是邪魔外道，绝不进口。我有一位相交四十多年的北平老乡，在台湾住了三十多年，直到现在，只认江米小枣，真是把他莫可奈何。

粽子花色种类，以广式花式繁多，不但甜咸皆备，而且椰丝、莲蓉、蛋黄都从月饼转移到粽子上来了。另外广东有一种驼粽，包法特别，中间凸起来，馅子种类更多，一斤糯米规定包十八只粽子，驼粽之大可想而知。先乐初公旅粤多年，对于广式驼粽均有偏嗜，所以每逢端午，舍间总要几枚广式驼粽，给乐初公上供。先祖妣有一女佣，我们都叫她辛阿姊，她是昆明人，据说昆明金马牌坊下有一家专卖鸡粽的辛家小馆，就是她祖先留下来的。她对于包鸡粽自然颇有心得，先祖在世时文芸阁、梁星海都是舍下常客，两位不但好啖而且量宏，所以端午包几只鸡粽也成了惯例了。说实在的，其实粽子中以湖州粽子应列为上品，粽子式样像一只玲珑斧头，甜品中豆沙是洗沙，比北方带豆皮的豆沙，已经味高一筹。馅子不用网油网起来，而且糯米绝不夹生。咸品中鲜肉、咸肉、火腿，都是剔筋去腥，煮熟之后又渥得到家，所以糯而不腻、咸淡适中。舍下端节所包湖式粽子不但上供自吃，而且还要分馈亲友。现在台北虽然湖州粽子到处有售，不用自己费事来包，可是严格批评起来，比自己家里包的粽子，色香味三者，似乎还有段距离呢！

一年容易又中秋

中国的三大节日：端午、中秋、除夕。端午注重在午时的端阳酒，中秋注重赏月酒，除夕注重晚间的团圆饭。

北平有句俗语说：“男不拜月，女不祭灶。”当年南开大学校长张伯苓先生讲，想起这两句话的朋友，太有学问啦，请想中秋夜月，天宇澄霁，素魄无瑕，邀几位俊侣，相聚酣饮，是多么赏心乐事。既不拜月，自然可以在外流连，除夕家家都在庆团圆也无处可去，不留在家里祭灶，又待何方，所以非绝顶聪明人，想不出这绝妙好词来。这句俗谚，也不过是说说罢了，依据宫廷记载，康熙每年中秋要在避暑山庄如意洲的镜湖，或是银湖举行祭月大典后初透嫩凉，才启驾回京。至于乾隆在七旬万寿兴建戒得堂，其中包括镜香亭、问月楼、群玉亭、含古轩、水面斋，都是乾隆跟群贤赏月吟诗、赐福食吃月饼的地方，以上种种都证明皇帝老倌是照样拜月的。

中秋节月饼是应时当令的点心，北平月饼只有饽饽铺卖，分自来红、自来白、酥皮、翻毛四种，若干年来一成不变，还是独家生意。不像台湾，刚刚过完中元节，大街小巷凡是卖吃食的，都想法赶档子临时做月饼来卖呢！

北平讲究人家买整套月饼来上供，饽饽铺可以预定，最小五只一套，最大的十五只一套。据说乾隆晚年嗜食甜食，他拜月用的月饼最大一只有三斤重，百果杂陈，众香发越，奶油重，冰糖多。凡是内侍近臣，能随侍赏月散福，吃过这种月饼的，无不交口赞美，认为异味。

广东月饼驰誉南北，椰丝、莲蓉、蛋黄、百果，比起北方月饼花样就多了。其实广东月饼甜腻味重，实非月饼上选，倒是苏常一带茶

食店所制甜月饼，有玫瑰、桂花蜜渍鲜橙，甜醅九投。咸月饼有鲜肉、三鲜、火腿，膏润芳鲜，堪夸细色异味，比起自来红、自来白实在高明多矣。

北平拜月要供月宫马儿，这种神马儿有四尺多长，分上下两格，上一格画的是诸天菩萨，下一格是玉兔人立持杵捣药，这种木板印的月宫马儿，真有极细致刻印均佳的，粘在黍秆架子上，就成了月宫马儿啦。这种神马儿最初原本是香蜡铺专卖品，可是大小油盐店也都插上一脚代卖月宫神马儿，说真格的，月宫马儿跟油盐店怎么说也拉不上关系呀！虽曾经请教过民俗专家金受申，他也说不出所以然来，后来请教金息侯（梁），据他说这里头没有什么深文奥义，北平一般中等以下人家，都没有厨子，家庭主妇不上菜市，每天总要照顾一趟油盐店，买的菜蔬太多，自己提不动，就要偏劳柜上小力笨往家里送了。请一份月宫马儿自己不好拿，送月宫马儿也就变成油盐店小力笨们的固定差事啦。各住户可也不能让他们白送，大方人家总要破费几文给小力笨些许剃头洗澡钱，油盐店本来是寄卖神马儿，香蜡铺一看油盐店真能代销，也就整批趸给油盐店啦，久而久之油盐店变成卖神马儿是天经地义的事了。可是神马儿种类甚多，油盐店所卖只限于月宫马儿，其余神马儿还要到香蜡铺去做的。拜月除了月饼鲜果之外，少不得要有带枝叶的整把毛豆，还有鸡冠子花。照老妈妈论儿来讲，家里如果有怀孕少妇，要准备一只西瓜，让孕妇用锁狗牙方法来切，合口是偶数生闺女，奇数生胖小子，据说还百试百灵。拜月用的鸡冠子花。撤供时候，要把鸡冠子花扔在房上，可以保佑全家老少不会染患痧麻痘疹一些阴恶的病。插神袄儿的黍秸秆在送神焚袄儿时，如果有爱尿床的小孩，用来打打小孩的屁股，以后就不溺炕啦。虽然说这些都是迷信，但也增加家人团聚、庆贺中秋的情趣，追来赶去，惹得大家哈哈一笑。

赏月的团圆饭，自然是比较往日丰盛别致，以舍下来说，一定有一盘琵琶鸭子，千里共婵娟的鸡包翅，甜菜是一海碗不划开的杏仁豆腐，吃时随吃随划，这些无非都是象征团圆的意思。自从来台后，每过中秋，最怕赏月，面对素魄诵坡仙《水调歌头》，鼻子独是酸酸的，有一种说不出的滋味……在内地赏月，才能引起举杯邀明月的豪情逸致呢！

发春献岁话春联

除夕用红纸书写对仗工整的吉祥语句，贴在门上，谓之“春联”，俗话叫“对子”，文言叫“对联”。根据《列朝诗集》记载，春联自明太祖定鼎金陵，除夕过年御笔亲书过一副“国朝谋略无双士，翰苑文章第一家”的春联，赏赐近臣陶安，从此家家铁画银钩，处处锦笺墨宝，与爆竹桃符，互相辉映，点染新春，蔚为风尚。除夕贴春联的习俗，传到现在，屈指算来已经有六百多年历史了。

陈含光先生说：“作联至难，其四言偶句骈文也，五言七言诗也，三字及畸零不整之句词也，篇成而各为声调者曲也，非兼工此数者不能为联，故文人有终身不解作联语者，盖其难如此。”

“联圣”方地山先生则说：“作对字不限字句，不限白话文言，前人断章截句也可借为己用，诗文词曲、俚语方言都可采入为联，只要安排得匀称，配合起来，便是佳作。”

两位前辈说法一位是说难实易，一位是说易实难，其实两老都是个中高手一时无两的。“联圣”有一年在天津过年，住在国民饭店，忽发雅兴，在饭店门前，设下一张方桌，安排纸墨笔砚，专门给天津各商号写嵌字春联。天津《庸报》发行人叶庸方，曾经设法搜集起来共得一千二百余联，影印装册，题名“春联集萃”；因为其中都是方地山、袁寒云亲笔，得之者莫不视同拱璧。抗战胜利之前，陈含光姻丈，避居扬州洪家花园，及至日寇投降，是年除夕他以小篆写了一副春联，上联“八年坚卧”，下联“一旦升平”。当年寇袭邗江，陈氏不及走避，日本特务机关指使梁逆众异，逼迫含老出任伪朝，他受尽无数窝囊气，始终坚忍不屈。他这副春联虽然仅有八个字，比之杜工部《收蓟北》诗，神情激荡，跃然纸上，是春联中最为传神不可多得的佳作。

春联用纸，朱红、翠绿、柿黄三色都有，最讲究的用洒片金碎金银星。凡是遭父母之丧，在家守制，已过期年，可用净绿天地头加蓝色的春联；一般庵观寺院的春联都是用浅黄色纸张。最奇怪的是清代的王府宗室一律悬挂的是白纸春联外加红边蓝边，其他公侯府邸则跟一般人家一样，用大红春联；如用白色春联，还犯僭越之罪呢！唯一例外的，是北平翠花街的札公府，他家虽然是世袭罔替铁帽子公，可是札公府府门所挂春联是皇帝特准用白色的。据说当年老札公爷扈从皇太极在大凌河与明军交战，清军被困突围时与皇太极互易戎冠马褂，以致中箭身亡。后来清军入关，顺治在北京即位，眷念旧勋，御笔亲书“开国元勋府，除王第一家”十个字春联颁赐札公后裔悬挂府门，以彰有功。字体虽不算佳，可是联语气势雄浑，大气磅礴，的确是帝王口吻。

笔者当年刚学写篆隶的时候，逢到年尾，族兄冠一住在西单牌楼白庙胡同，该处正好是卖春联的大本营，一个接一个，排列在马路边上，凡是当场能够挥毫者，生意都不错，学生们在年终岁末卖春联，赚点零用钱过年用，总比闲着无聊好。可是北地天寒，一边研墨一边烤火也是件苦事。北平一得阁、松古斋的松烟墨汁，虽然浓稠适度，写起字来可以纵意所为，可是写春联就派不上用场了。因为写春联的红梅纸一遇反潮天气，一刷糨糊，就墨迹渗透一片糊涂了。所以家兄春联摊上，谁要给他助威写春联，首先要自己磨墨。我为了一显身手，费了半天事，手指头冻僵了，研了一墨海的墨汁。左右那些摊子上，尽管颜柳欧苏字体的应有尽有，可是能当场写甲骨、钟鼎、篆隶的人我算是独份儿。我这一写不要紧，西单牌楼几家绸缎庄、洋货店，都来捧场，立刻变成门庭若市，一天写了大小春联四十多副，写得我腕直腰酸，给家兄摊子壮大了不少声势。第二天还有人到摊子上指名要我写嵌字大篆的。我一看情势不妙，就是有人给我磨墨，我也只有敬谢不敏，钻到附近画棚子看画去了。

令人怀念的年画

一到十冬腊月，北平大街小巷就平添一种市声，吆喝“画儿，买画儿”了。

在早年，无论贫富，家家都要买几张年画给小孩，有钱的人家，都粘在更房、门房、下房，或是护窗板上，乡间人家就把年画贴在卧房炕头上，借以点缀年景，又可以哄哄孩子。

沿街叫卖年画，在清末民初，平津两地都极盛行。虽然全国各省都有这种木刻年画，可是风格俗雅，各有不同。华北最著名的产地，有天津西边的杨柳青，俗称“卫画”，有深州附近的武强县，山东潍县的杨家铺，华中则有苏州阊门的山塘路等处。

年画无论南北，都是用墨线画成，刻成木板再印，印出来只有墨线轮廓，然后着色。杨柳青年画，都是挑选年轻女工着色。北方小姑娘多半缠足，不像南方赤脚大仙能够下田，既然不能到田间工作，针黹之余，年画着色就成了她们的副业了。她们着色是一人上一种颜色，先把画师着好颜色的年画做样本，然后在每张上着一种颜色，你涂红我抹绿，各拣一色不用换笔，这种分工办法涂起来非常快速，每个人一天能涂好几百张。杨柳青因为操作都是女工，比较细致工巧，产量不多，自然价钱较高，而且仅仅在平津一带行销。至于武强、潍县画年画的男女都有，着色迅速粗放，甚至行销远及西南云贵广大地区。

苏州年画，又称姑苏版年画。据《趋庭随笔》说：“每年重九登高，一直到年尾大市，从山塘路到虎丘，年画铺栉比鳞次，远地客商，争来抢购，盛极一时。”这一段述说，足证康熙时代姑苏年画的好景是如何了。光绪甲辰（1904）正科榜眼朱汝珍在他的《玉堂札

记》里说：“太平天国攻陷苏州，纵火半月，虎丘一带遭劫最惨。”阊门外山塘路到虎丘，全被匪兵乱民烧掳一空，原有年画版悉被劈成柴烧。而这些年画，一般人家都认为是应景点缀，年年换新，没人留心保存；文人墨客，又认为粗俚不文，难登大雅，不屑保存，使得年画几近绝迹。到了光绪初年，民间元气渐复，苏州年画才在桃花坞又热闹起来，可是藻绘涂丹，跟乾隆年间风格迥异了。

年画究竟始于何时，现在虽然已经无法详考，可是当年考古学家福开森氏藏有几张年画，经过多位考古家考证，从纸张跟颜料上看，确定是明世宗嘉靖年代的年画。年画中有一张是《云台二十八将》，图纸角上印有“嘉靖四十一年王二吉制”字样水印，其余几张墨色纸张完全相同。明嘉靖年代就有年画可以确定无疑。

高阳齐如山先生生前对于收藏兴趣极浓，他有几张康熙年画，跟法国公使馆参事杜博斯（中国年画收藏家）珍藏的康熙年代几十张年画相互印证，从印工清晰、着色精致上断定是康熙年代产物。

自嘉庆以迄道光，年画大部分是率由旧章原版印镌，都还不离大谱，经过太平天国蹂躏掳夺的浩劫，康熙年画已荡然无存。到了同治光绪时代，听说他们幼年都爱听宫监们给说《七侠五义》、《小五义》民间故事以及公案、说部，影响所及，于是年画又热闹起来。宫中虽然无处张贴，可是宫监们偷偷买进宫去托裱装订起来，供小皇上休闲时阅览。所以这时候年画如智化冲霄楼盗盟单，被压在月牙刀下，艾虎借七宝刀削月牙刀救师父；黄天霸拿一枝桃，射虎，中镖倒地，布局、衣饰、神情、姿态都出名匠手笔，刻画得传神入理。据说当时有一位年画师傅叫戴连增，因为年画净挣下四五百亩地养老呢！

齐如老有一年在萤桥河边茶座瀹茗，跟我谈到年画，他说：“年画约分七类：一是劝善惩恶的画，二是历史画，三是儿童画，四是风俗画，五是吉利庆祝画，六是俏皮歇后语画，七是戏剧画。这些年画，有些是关乎风俗习惯，影响社会人心的好体裁，可惜我们的新旧学者认为是村农野老的玩意儿，没有加以重视。久而久之，自然归于淘汰，反而是外国人视为中华国粹，想起来真令人可叹。

“当年日本人在南满铁路博物馆收藏有几百张，法国巴黎博物馆收藏更多，并且把它分类，我也搜集了两百多张，可惜都没带到台湾来。”

北平的画棚子，每年一过腊八，席棚就都搭起来了，都在东四、西单、鼓楼前一带。其中西单牌楼一处是同懋增、同懋祥两家南纸店搭的，生意兴旺时，晚上点燃两只打汽灯，照耀胜过白昼。样张画挂五层，要哪一张，立刻有人在画案格子里，一抽即得，有条有理。据说这种方法，是从旧式衙门里案卷房学的。北平名小说家耿小的，他小说里歇后语最多，画棚子从搭起来那天他就要去画棚里溜达溜达，凡是有歇后语的年画，他就买回来，作为他写作的资料，而且运用得当并俏皮。

现在栖迟海隅，想起当年残冬岁尾逛画棚子、灯下看画情形，已经是半甲子以前的事了，现在给儿孙辈讲讲说说已经变成老人说古啦！

甲子拾掇

爆竹一声，献岁发春，一眨眼又是岁逢甲子了。甲是十干之首，子是十二支之首，以干配支，其变六十，也就是说，要过六十年，才有一次甲子年呢！

干支自古相传是天皇氏所创，黄帝时大挠氏才以天干配地支来纪年月日時。从黄帝纪元开始，到现在整整七十七个甲子了。

北平名星象家关耐日，虽然学历不高，可是推算命理，有极深的造诣，连林庚白、李栩厂、袁树聃几位对子平极有研究的学者，对关耐日都推崇备至。遇到有关命理上的难题，总要找关耐日研究一番，因此关不但在平津颇著声名，就连上海地皮大王程霖生，虽然对于命理自认博考精研，可是遇到犹豫难决的大事，还专程到北平去求教呢。癸亥年小寒之后转瞬就是甲子，他打算在上海大马路买块地皮，照命理推算甲子跟程的八字冲克太重，关劝他甲子年以守成为是，千万不可妄动。结果程麻皮未听忠告，不但大马路那块地皮大亏其本，就是其他地皮生意在甲子年都一败涂地，从此对关耐日更是五体投地。关说甲子年是干支之首，对一般人来说，都是变动较大，所以劝人这一年善自操持，载舟覆舟起伏甚大，风险也就险恶，每个人都应当特别谨慎。

笔者在北平时，每年春节，最喜欢逛厂甸，风雅之士多半逛书摊古玩摊，买些文房用品书籍玉器古玩字画，年轻朋友则喝喝茶，吃点小吃，看看热闹，买点耍货。我是一进海王村公园，就往西南角几个旧货摊寻宝，在破铜烂铁堆里溜达，别看不起那些旧货摊，有时真藏有旷世奇珍，就看您如何挑选啦！癸亥年，我逛旧货摊，曾经以一块二毛钱买一堆夹七夹八的废物回来，家里人都笑我有点神经，可是这堆破烂，经我拣选洗刷，在里面居然发现一寸半长方形的艾叶熏图

章，尘垢淤积，有如一块土弹。等冲洗干净，赫然是一方刀法清邃奇逸阳文的印章，上端刻有一尊低眉尻坐无量寿佛，下刻“甲子吉祥”四个古鉢。更难得的是款边刻字，全都完整，用侧锋竖刀刻着“甲子贞吉，用以为佩”八个字，下署“稚绳”二字字体较大。

我看这方石章，光致柔厚，刀法古博疏畅，可以断定绝非出自庸手，可惜不知稚绳是哪一朝代的人。

有一天我到散原先生（陈三立）家送我们《诗钟雅集》整理后的抄本，顺便把那方印章带去打算请教它的出处，碰巧姚茫父在座，姚氏不但诗书画三绝，对于金石方面的遗文琐事，更是摘纂渊博无所不知。他一看就说这方艾叶熏是难得一见的河北玉田石头，因为产量极少，又出自水坑，所以知者不多。我请教姚氏稚绳是何许人，他说：“稚绳姓孙名承宗号恺阳，稚绳是他的字，河北高阳人，生于明世宗嘉靖四十三年（1564），适逢甲子，到了熹宗天启四年（1624）又逢甲子，累官兵部尚书、东宫大学士。他精于六壬紫微斗数，他认为甲子年是他龙跃天门的吉星，也是虎卧悬崖的恶煞，所以他得了这方名石，就刻了这方印章随身携带以资厌胜。谁知魏忠贤参谗乞归，清兵攻高阳，率家人拒守，城破投缳死。明谥文定，清谥忠定。”皇天不负苦心人，散原先生也非常高兴，我对姚氏的肃括宏深，简直佩服极了。他笑着对我说，并不是他渊博，而是他刚刚看完明史的《孙文定公列传》，所以能够原原本本说出孙稚绳的身世来。后来这件事传到齐白石先生耳朵里，他让他的学生李苦禅借去观赏，齐老不但敬重孙承宗是位忠臣，对于印章的佛像古鉢认为都是神来之笔，他想让我价让，我当然不肯。后来他画了一张三尺长的条幅，是一座油灯盏，一只老鼠在灯盏半中腰想往上爬偷油喝，又怕热油燎首，鼠眼灼灼趑趄不前。从上面垂下一只工笔蛛，游丝垂直而下，丝约尺多长，是我所看到的齐老七十以后的精心杰作。他托王梦白来跟我情商交换，齐老画草虫一向画得极为雅瞻工致，可是配景有时则嫌粗犷兀危。可是这幅画刻峭清丽没有一笔写意，全是工笔，又关乎王梦白的面子，只好割爱交换。琉璃厂荣宝斋南纸店的掌柜何景明在我处看见这幅画，爱不释手，时逢甲子，首鼠当令，今朝子飞又是好口彩，他怂恿我印了若干便笺跟请客帖子，版存荣宝斋。他们柜上也用原图印了好几百上千盒的诗笺，数月之间再版了若干次。后来又把笺纸加矾，一直销到欧美，柜上算是发了一笔小财。白石老人自从得了这方印，甲子年给人画的画、册页，凡是得意之作，都盖上这方印章，前些时看见蒋

碧微收存一本册页，是白石老人工笔草虫，每页左下角就赫然印有“甲子吉祥”四个朱红字呢！

再过不久又是甲子年了，市井又传说头鼠年生的小孩，主大富大贵，又有鼠头鼠尾的小孩福气大，一辈子顺利的流言。舍亲李骏孙榴孙昆季，不但对于子平均有深厚的研究，曾在上海设立“命学苑”，还著有研究命理的专书《新命》行世。他们认为甲子是干支之首，阴气太重，那一年做事就业都应当谨言慎行。小孩子宁可避开甲子年，榴孙长子就是避开甲子，乙丑年生的。这种五行生克，我们门外汉不敢妄加月旦，不过像过去的龙年，大家大生龙子龙女，闹得今年小学一年级都要增班，那就未免太庸人自扰，希望大家不要再随便起哄了。

甲子首鼠年鼠谈

时光弹指，日月如梭，一眨眼又是一个新甲子，照《尔雅》岁阴岁阳纪年阙逢困敦，又是首鼠当令了。

提起鼠的别名，可就多了：北方叫它“耗子”，南方叫它“老鼠”、“老虫”，《唐书》称鼠为“坎精”，《埤雅》称之为“穴虫”，《云仙杂记》谓鼠为“社君”，《正字》通称鼠为“耗虫”，韩昌黎因为鼠能站立，前脚能立于颈上，称之为“礼鼠”，岭南因为鼠可入供，避讳鼠字，称之为“家鹿”，此外尚有许多多别名，恕不一一列举。

北平有一种耍耗子者，他家养的老鼠，有仓鼠、栗鼠、小白鼠几种，他能训练它们攀梯、跳圈、钻坛子、走钢丝各种技能，耍耗子者穿街走巷，他所用的唤头叫“聂兜姜”，跟唢呐大致相同，只喇叭口较大，平常不察，误为唢呐。有些大户人家小孩把耍耗子的叫到院里耍上半小时，也不过十个八个铜板，也有人家把训练好有技艺的耗子买来玩，一只耗子就要块儿八毛啦！

纯白小洋鼠，其毛胜雪，有一对红眼睛，非常可爱，笔者幼年曾养过两对。后来在学校上生物解剖课，解剖一只灰鼠，不料灰鼠即将临盆，开肠破肚后一肚子未长毛的肉鼠，非常恶心，从此对鼠类产生抗拒心理。同时发现“贼眉鼠眼”、“獐头鼠目”，种种有关鼠的成语，再细一端详，果然鼠的两眼贼忒忒的实在令人起反感。

舍亲阮夫人，从盛年到晚年足足抽了四十多年鸦片烟。她的烟榻设在南窗之下，北方的房屋都是纸糊的顶棚，她抽烟有个习惯，喜欢把烟往棚顶上喷。她去世之后，阴阳先生算定九天回煞，那一天家人都回避别室，就听见屋里翻盆倒瓮，嚯嚯嗷嗷，以为回煞显灵，吓得

谁也不敢进去看看，恐怕被秧打着。第二天大家一齐进屋，发现顶棚有几块地方，啮得粉碎，从上面掉下来三四只老鼠，全都奄奄一息，才知道老鼠们闻烟成瘾，一旦烟瘾大发，才冒死窜出的。

清朝京师积谷之仓，多达十七个，诸如南新仓、北新仓、海运仓、禄米仓、新大仓等都是米粮仓库。有仓就有鼠，仓鼠饱食终日，毫不怕人。从前稽查京东十七仓的粮官说：“这种仓鼠体重量宏，管仓的工人尊称它为仓神。老鼠尽管成群结队来吃粮食，到了盘仓的时候，食耗绝不会超过官订标准，尽管米都泛了黄色，但从不发生米蛀虫。有一年新换仓官，是内廷总管崔玉贵的侄子，年轻好胜很想好好做点事，首先从扑灭仓鼠做起，不到匝月就杀了上万只仓鼠，谁知年终盘仓，损耗超过规定标准，监守自盗，按律当斩。后来在白米斜街发现一家大地窖里堆满了整窖的精白米十多万斤，据说都是得罪仓鼠给搬运过去的，后来由崔玉贵内外打点，才改判充军宁古塔。”这种仓鼠有重达一斤多的，是最有福气的一种老鼠。

民国二十年笔者初到汉口，住在青年会，总干事宋如海请我到硚口一家小馆吃小笼粉蒸牛肉。小馆门前有一棵老槐树，在两丈高的树杈上有大如西瓜的黑灰色鸟巢，饭馆伙计说天天一掌灯就有老鼠爬上爬下忙个不停，后来才知道是老鼠在树上搭窝。我觉得老鼠不在地下掏洞，而在树上搭窝，真是向所未闻，所以回来后就把这个趣闻告诉了同事李藻荪兄。他博览群书，见多识广，他说：“《后汉书》有‘光武建武六年，九月大雨连月，鼠巢树上’的记载，武汉三镇不久恐有大水。”结果长江泛滥，市区陆地行舟，月余未退，鼠类能凭什么感觉而趋吉避凶，真令人莫测高深了。

李经羲文孙李栩厂高超清旷，积学雄文，尤精子平。抗战期间，他累次去贵阳公干，总是住在世交吴简齐的唐园，纸窗竹屋灯火清荧，正好夜读。邛架所储珍本古籍不少，于是拿下一本线装书来浏览，谁知书后架上站立一只毛茸茸小动物。先还以为是一头花奴，仔细想想又觉着不大对劲，再往里一看，居然两腿拢肩兀立未逃，敢情是一只硕大老鼠。四川老鼠本多，夜间在卧榻上跳来跳去，车辆急驰老鼠过街也时常窜逃不及，毙命轮下，想能拱立而不怕人者，实为罕见。韩昌黎所谓的礼鼠，大概就是这种鼠类了。他作了一首《礼鼠赞》，当时诗人曹湘衡、曾小鲁等人都有诗唱和，我曾抄下原诗，可惜现在一句也记不得了。

先三伯祖心宸公，曾任湖州府知府。湖州毛笔是全国知名的，先伯祖任满内迁，当地制笔名手曾子晋送了他老人家两匣特制大楷中楷毛笔，中楷就掺有鼠须。据曾说：“所谓鼠须，其实是以鼠颊下几根毫毛方称上选，制成毛笔写字时，刚柔坚软，挥洒从心，就是所谓鼠须栗毛笔。有人说狼毫就是鼠须制成，其实狼毫是鼯鼠毛，俗称黄鼠狼，而非栗鼠。”当年北平马大人胡同有一所旧宅，庚子年全家殉难，一直空在那里，后来卖给青年会办学校，有三四十年没打扫过，积尘盈尺，鼠猖乱窜，月牙河灌水的时候，淹死了二三十只黄鼠狼，识货的火夫，把鼠尸卖给琉璃厂贺莲青笔庄制鸡狼毫，还得了一笔好价钱呢！

美国是保护野生动物最得力的国家，前年笔者在加州跟几位朋友在烟波浩瀚、修柯戛云的太浩湖边野餐，树上的松鼠成群结队，从树上溜下来觅食，看见石桌放有水果饼干，它们对坐在石凳上的游客，毫不畏惧，窜过来就啃。有几个美国小孩捡石子丢它，这些鼠类视若无睹，照吃不误。当地一位警员说：“松林树木有三分之一的针松，已被松鼠啃得树皮成了光杆儿，居民不堪其扰，啮木器，咬地毯，闹得人身心俱疲，屡次请派警方协助灭鼠，但数量太多，加上繁殖力惊人，至今尚鲜成效。”中国人常说抱头鼠窜、胆小如鼠，想不到美国的松鼠如此猖獗胆大，令人不可思议。

笔者屏东寓所，原系日式房屋，后来拆屋改建，当挖地打桩时坑深丈余，发现有一鼠穴，夜间只听到坑内鸣声嗷嗷极为凄烈，晨起临视，一只小田鼠力搏两只家鼠已毙其一。不料小田鼠能咬死大家鼠，古人说：“野鼠铁爪钢喙。”

当年曾听说有一种叫鼯的鼠，俗称飞鼠，前后两肢有膜所以能飞，昼伏夜出，声如儿啼，可是始终未见过。前几年有事去高雄县六龟乡，在乡间木瓜树上发现一只奄奄一息的飞鼠，据说是被一头果子狸啮伤。恰巧跟我同去的陈先生是兽医出身，弄了点药给它敷上，顿饭时间，已能飞腾。有人想要来饲养，我因为这种稀有动物，还是纵之山林，让它自然繁殖的好，所以把它放了。在疗伤敷药时，把这头飞鼠看了个清楚，形态跟蝙蝠极为近似，只是毛色黄褐跟蝙蝠的灰黑色有别而已。

上海有一家颇具规模的卷烟公司，民国二十年因受世界经济不景气影响，面临即将收歇命运。董事会正在召开结束会议，会议室木条歪粉的天花板，忽然崩裂，从上面掉下一只老鼠来，与会人士有人

说，老鼠有人称它为财神，这是大吉大利的预兆，我们何妨出一个金鼠牌卷烟试试。谁知金鼠卷烟一上市，就供不应求闹猛起来，从此公司业务越做越兴旺。后来他们打了一只纯金老鼠，放在天花板架子上，以资纪念。今年岁次甲子正是首鼠当令，希望我们的国家日升月恒，也一天比一天壮大起来。

乙丑谈牛

乙丑值年，鞭打春牛

时光轮转，不觉又是旃蒙赤奋，子鼠隐息，又轮到乙丑值年了。

过了年二十四个节气，第一个节气就是立春，在前清时代，所有节气都由钦天监推算准确，具报上闻，何时立春，并且还要附呈《春牛芒神图》，届时由皇帝率领百官，亲临先农坛祇祭芒神，然后鞭打春牛，祈求终年庇荫，物阜民丰，仪式是非常隆重的。

到了民国，除了旧式历本，还印有《春牛芒神图》外，祭芒神打春牛祈福的举动，不但完全停止，现代人对于打春牛这档子事，甚至于不知是怎么回事了。

到了洪宪时期，王铁珊当京兆尹，因为黄河泛滥，冀鲁豫三省有的地方旱涝不收，京兆尹又想起来祭春牛。春牛是裱糊店用秫秆扎起来的，外涂有色泥土，还用泥土捏了一只小牛犊子，塞在春牛肚子里。春牛有几尺长，几尺几寸高，尾长几尺，都按历书上所列尺寸（据说牛的形象，头颈腹尾，甚至胫蹄的颜色，也年各不同）。至于芒神身高几尺，头上是双髻还是单髻，年老年少，穿鞋或赤足，何者是旱年，何者是雨水年，都是各有讲究的。

牛黄可治疾病

照中国医学说法，凡是患有肝脏疾病的牛，可以从内脏里启出牛黄来，有的牛黄普通，有的牛黄异常珍贵。北平四大名医孔伯华，在

他书房琴桌上，放着一只大玻璃罩子，里面放着两只雕镂精巧的紫檀架子。左边架子上有一只比鹅卵还大一号的牛黄，颜色灰中泛紫，右边一块颜色黄紫相兼，黄中透明。左边一只，据孔伯华说，叫西牛黄，是甘肃一位病患送给他的。像鸡卵大小那只，比大药铺所见还大若干，是极为罕见的广牛黄。两者治小儿惊风极为有效，西牛黄合以辰砂，医治瘫痪尤有神效，是他在福州药市上无心遇上，以高价买来的。风瘫患者得病即治，可以痊愈，而且也不会再发。这两种牛黄，都是可遇不可求的神药呢！

牦牛可以代步

先伯祖志文贞公，在奉令巡察藏边时，西巴塘察木多的希仑马拉耶寺有一位圣哲，两人谈得极为投契，在寺里盘桓了五六天。他把寺里喂养的一只奇怪小牦牛，送给将军代步，并且说目前将军骑从如云，当然不用它来代步，不过将来总有用得着它的时候。将军当时未多加留意，只觉得盛情难却，就把那只小牦牛带到伊犁饲养。结果发现，此牛颈有肉瘤凸起，状如驼峰，试过脚程，真能日行三百不饮不食，而且在沙土泥地奔驰，不颠不晃，平稳异常。不久先文贞公在伊犁殉难，遗体就是这头牦牛驮到当地灵渊寺入殓的。慌乱之中，此牛据说被一藏胞牵走，当此离乱之中，自己顾不到查讯，后来也就无从查讯矣。先伯祖同年李盛铎、梁鼎芬从已故立委广禄闻知此事原委，均有诗哀之，先伯父在伊犁时，常侍将军左右，曾摄有鞍鞴齐全照相一帧，惜在离乱中遗失矣。

画家以牛为画题

历代画人物的名家，以牛为画题，传世的不多，除了故宫现存的《归牧图》，蒯寿枢一幅明万历年《卧牛图》，暨吴湖帆所藏宋人无款《牛斗图》外，留传画牛画轴不多。当年北平有一位画家李苦禅，想请齐白石老人画一幅“老子牵牛过古城”，齐白老总是阻四不肯动笔，后来李苦禅无意中在晓市买一帧李龙眠画的《素描十八应真》手卷，卷尾后面还裱着一纸乌金纸，白石先生鉴赏之后，爱得不忍释手。老人一高兴，立刻铺纸挥墨，仿宋人笔意画了一幅“老子骑牛过函谷”，青绿山水，人物高近一尺，古牛画得更是踣崎历落，人物意

境清朗。老人画成之后，自己也觉得是神来之笔。苦禅故后，此画辗转流入刘海粟先生之手。他曾上海梁均默先生寓所展示过一次，刘嗣兄尊人刘先礼，跟夏山楼主韩慎先，还有盐业银行张伯驹，大家一致公认那画是白石老人最得意佳作。海粟先生故后，此画流入何人之手，就不得而知矣。

雕竹名家刻牛

龟庵主人袁寒云，住在天津时，大半住在国民饭店，他收藏的一些金币古钱，都陈列在一个花梨紫檀多宝格里，还有不少稀奇古怪的小玩意儿。其中有一长逾一尺的牛角，初看颜色洁白，有类象牙，据说是一位印尼朋友送给他的。当时正赶上印铸局开炉铸印，所有在北平雕刻的名手都在印铸局参加工作。其中于啸轩、沈筱庄，都参加铸印工作。于是刻牙的高手，沈是雕竹名家。沈氏刻了一头牛，于氏刻了一只豹。豹据地做势，砉然长啸，牛则两脚后仰，奋力支撑；两者各具生死搏斗姿态，奇谲灵动，栩栩如生。寒云告人其太夫人系梦黑豹入怀而生，故又名豹岑，他认为豹是他的吉星，所以趁于沈两人铸印之便，就在牛角上刻好豹牛相搏的形状。至于所刻的牛，跟他的豹是相克的，所以刻一只蟒牛以示镇压。至于所指的蟒牛为谁，他就不肯吐实了。寒云故后，此物辗转流落上海尊古斋古玩铺，其妻舅刘公鲁见是寒云遗物，以大洋五十元购得。沈筱庄南归，路过上海，尚见此物陈列在刘公鲁的书桌上也。

泰县斗牛，凶猛刺激

西班牙斗牛，据说斗牛者个个长袂利屣，锦衣粲目，斗到最后剑光如电，一剑将牛刺杀，可惜我未曾见过。某岁，我有事去泰县，临近泰县境内有一小镇中宝庄，当地有樊、徐两大族，几乎每年都举行斗牛一次。胜方可先引河水灌溉农田。我既然赶上这样的盛会，自然不肯错过，跟着大家前去随喜。斗牛共分三场，以体重相同者列为一组，由小牛而大牛，牛背除了银饰彩仗，身軀鞮鞞，双角各绑鞞琫尖刀。每只牛都尽量装扮得雄武华丽，最后主斗之牛除有氍毹裹身，并有紫纁黼带盛饰增丽，让人一看就知是主斗的牛只。双方牛只对阵，先用利角互相封触，继之以暗藏利鞞、身上鞮鞞，互相扑击，遇有过

分凶悍牛只，三五回合即能将对手裂腹刳脰、肠肚外流。胜方当场欢呼设宴款客庆功，负方只有垂头丧气率众黯然者退。据闻，徐府已连胜三年，为了维持颜面关系，给牛的制装费即耗去大洋六七百元，宴客花费尚不在内。

据看过西班牙斗牛者谈，目前西班牙斗牛已列为观光客主要节目，真假互见，实在不如中宝庄看斗牛凶猛刺激也。

神户牛排，传自青岛

现在西餐馆吃牛排已大行其道，好啖的朋友都认为神户牛排最为细嫩柔滑，殊不知神户牛排，是德国人在青岛饲养牛只而加以改良的。德国人当时占领青岛时，德国总督最嗜吃牛排。审知青岛水深土厚，冬不酷寒，最适牛只繁殖，故从德国运来一批优良品种牛只饲育。其后日人占据青岛，此批牛只由一专家运往日本神户饲养，并且增添特别饲料，而且用啤酒给牛浑身按摩，牛肉更显得特别腴嫩滑香。现在所谓特级牛排，其实是从青岛德人手上得来的。

张大千擅长牛头筵

谈到吃牛头筵，宋子文任财政部部长时，偕税务署长谢祺巡视湘鄂赣区海关统税情形，过经岳阳，当地统税所所长李藻荪与彼等有旧，特请当地名庖人刘旺福做了一席牛头筵宴客，并请当地驻军刘经扶军长陪客，菜仅八簋二汤，均系出自牛头，鼎俎庖宰，肥醲调畅毫不腻人。宋谢两人胃口均佳，恣飧竟日，羽觞尽醉，此后宋氏在沪每一谈及，仍念念不忘也。

大千先生初次莅平，最好吃春华楼、济南春两家，多次邀我同席，目的在邀我提调点菜。渠尝夸擅长牛头筵，俟选得上等材料，将亲自动手，让我尝尝比岳阳刘庖手段如何，其后一别多年未晤。前数年渠自海外回台，暂住云和大厦，某夕在台视看徐露演《二进宫》，又提起欠我一顿牛头筵，此债非还不可。可是他迁居之后，一方面忙于布置新居，又忙于绘事，牛头筵之约始终未实现，他已驾返道山矣。

北平书摊儿

在北平，读书人闲来无事最好的消遣是逛厂甸遛书摊。厂甸在和平门外，元明时代叫海王村，清初工部所属的琉璃窑设在该处，所以改名琉璃厂。从厂东到厂西门，街长二里，廛市林立，南北皆同。这些店铺以古玩、字画、纸张、书籍、碑帖为正宗，从有清一代到民国抗战之前，都是文人墨客访古寻碑、看书买画的好去处。每年从农历正月初一起，经市公所核准列市半个月。海王村里是儿童耍货，所谓琉璃喇叭、糖葫芦、大沙雁，各种吃食如凉糕、蜂糕、炸糕、驴打滚、艾窝窝、豆汁、灌肠，小贩仿佛各有贩地，年年在原地设摊。居中是几家高搭板台的茶座，居高临下得瞧得看，既喝茶，又歇腿。村里边边牙牙地区，就是些像荒货，又像破烂古玩摊了。海王村外书摊大摆长龙，有些书店在自己门前设摊营业，有的是别处书商赶来凑热闹的，大致可分木版书、洋装书两类，还有卖杂志、旧画报的。吴雷川先生在这种书报摊上，买过八十八本全套的国学萃编；丰子恺收藏《点石斋画报》，就是遛这种书摊补齐的。

好的宋元明清版本精镌的古籍，书店恐怕放在外面被风吹日晒，纸张变脆变黄，多半把书名作者，写在纸条上，夹在别的书里。纸条垂下来，给买书者看，如果中意，摊上招呼客人的伙计，就把客人引进店里来了。

琉璃厂专卖讲究版本的书叫旧书铺，最有名、存书最多的有翰文斋、来薰阁、二酉堂、经香阁、汲古山房几家。他们书的来源，多半是由破落户的旧家整批买进来的，这一拨书里可能有海内孤本，也可能有鼓儿词、劝善文，有的到手就能很快卖出去，有的压上三年五载也没有人过问；年深日久，一家大书铺的存书，甚至于比一个图书馆还多还齐全。旧书铺的服务，有些地方，比图书馆还周到，北平之所以被称为中国文化中心，由北平旧书铺，就可以看出一些端倪了。

旧书铺里，总有两间窗明几净的屋子，摆着几张书案长桌，凡是进来看书的人，有柜上的徒弟或伙友伺候着，想看什么书，告诉他们，一会儿就给您拿来；如果参考版本，他可以把这本书不同版本，凡是本铺有的，全都一函一函地拿出来，任您查对；有的资深伙友，告诉他要找什么资料，他们还可以一页一页地给您翻查，如果有些书客人想看，而本书铺恰巧没有，他们知道哪一家有，可以借来给您看。请想想，这种方便，不管是哪家图书馆，不论公私都办不到吧！

看书时，抽烟柜上有旱烟、水烟，喝茶有小叶香片、祁门红茶；如果客人想吃什么点心，客人掏钱，小徒弟可以跑腿代买，假如您跟柜上有过交往，由柜上招待，也是常有的事。不但此也，您跟书店相熟之后，酷暑严寒您懒得出门，可以写个便条派人给书铺送去，柜上很快就找出送到府上；放上十天半个月，您买下固然好，不买也没关系，还给他就是了。这就是北平书铺可爱之处。像南京夫子庙左近也有不少书店，您要看了半天不买，他们绕着弯俏皮您几句损人的话，能把您鼻子气歪啦！

清光绪年间所谓清流派如张之洞、洪钧、王仁堪、潘祖荫、文廷式、盛昱、黄体芳、梁鼎芬、于式枚都是琉璃厂书铺的常客，既可多看自己手边没有的书，又可以以文会友；时常有许多朋友不期而遇，凑在一块儿研究学问，或是聊聊天。张香涛就是主张多往书铺看书的，他有两部专讲目录学的书，初稿就是在二酉堂写出来的。翰文斋的掌柜韩克庵，大家都叫他老韩，他对于目录学、金石学，精心汲古，搜隐阐微，能令舒铁云、王懿荣他们佩服得五体投地。

民国初年先母舅李锡侯在琉璃厂西门，把先外祖鹤年公累世收藏的古籍、金石整理陈售，开了一家汲古山房。陈师曾、樊云门、傅藏园、沈尹默、瑞景苏、柯劭忞，都是汲古山房常客。当时我想收集名贤书画扇面一百把，半年之间不但收集齐全，而且都配好各式各样扇骨子，由此可见汲古山房当年人文荟萃、朋从之盛了。

初来台湾时，台北福州街、厦门街之间，还有几家书摊铺可逛，现在如果发现那儿有一套或几本线装书，简直有如沙中淘金，掘到宝藏了。来到台湾，令人念念不忘的，就是旧书摊了。

北平的人力车

提起北平的人力车，话可长啦，最早北平人叫它“东洋车”，天津人叫它“胶皮”，上海人叫它“黄包车”，后来北平人把东字取消，干脆就叫“洋车”了。

人力车问世之初，没有打气轮胎，而是硬胶带卡在车圈上的，所以天津人一直叫它胶皮。早年先叔在世的时候，在清史馆供职。从舍下到设在天安门左首的太庙，一直都是平坦的大马路。家里虽然有敞篷和玻璃篷马车各一部，可是馆长赵次珊、总纂李新吾都是先祖光绪九年（1883）癸未科同年，每天都是坐马车来馆，如果他自己也坐马车到值，怕人家说少不更事，迹近浮夸，所以包了一辆人力车上衙门。

当时人力车都是死胶皮，拉车的又年长了几岁，反而在馆里博得老牛破车的雅誉。先叔觉得以人力车代步，比起安步当车又高了一筹，何况清史馆是个冷衙门，早点晚点到值也没什么关系呢！

过了没几年，打气轮胎的人力车大行其道，大家都觉得人力车又经济又方便，拉车的又轻快省劲，于是马车渐渐被淘汰，由自用人力车取而代之啦。自用人力车可到制造厂订制，车身不用说，是漆得锃光瓦亮，车铃前轱，凿花电镀，车把后轱，起线包铜，轮圈钢轴擦得是一尘不染，四只车灯两长两短，要黄包车上所有饰件，一律黄铜煅烧，喜欢银白色的一律电镀，更显得干净洁亮。车簸箕安上双脚铃，车夫在前车把上一边是手铃，一边是四音喇叭。不用说自用车如此讲究，就是年轻小伙子拉散车也有这样捋飭的。有的人把自用车夫夏天穿上浅竹布镶黑白大云头号坎，冬天蓝布大红云头号衣，大褂棉袄一甩，让人一望而去是自用车，免得巡警找麻烦时摸不清底细。

夏天车上挂一块素色布挡，既避风沙，又免日晒；到了冬天，在零度以下气温，西北风刮过真像小刀子割耳削脸地疼，于是人力车都套上深蓝或深黑实衲的棉篷子起来。拉车的甩下大棉袄，往脚下一围，车帘子扣得严丝合缝，寒意全蠲。当年地质学者李仲揆（四光），在北平因为工作过分劳瘁一度失眠，冬季他就天天出门听夜戏，散戏之后，坐有棉篷子的人力车回家。车一晃荡，就引起他的睡意，一觉酣然，他的失眠症居然不药而愈。还有一位摩登诗人林庚白，在北平住在浸水河，他每天应酬甚多，微醺之后，诗兴起来，每得佳句，酒醒即忘。他的包月车，车篷上装有一只电石灯，随时记录，他说他诗词佳句，十之八九，是得自车上。北平舍下大门正对一座磨砖大影壁墙，因对面是马圈，尽量推展，所以门前显得特别宽敞，加上两旁重阴匝地，修柯戛云，半人高石灰树圈子，是藏茶具的好地方，左右上马石，是杀一盘车马炮的棋架子。舍下人口众多，人来客往，成了无形的车口儿啦。

先君的乳母，我们尊称嬷嬷奶，为人慈慧温良，胸怀夷坦，西城贫苦大众都叫她杨善人，凡是拉车的想拴个车（买辆新车叫拴个车）、沿街叫卖的小贩亏了本，如果真有急用，找到她，只要她老人家手头松活，无不尽力帮忙。卖黄鱼、糖三角儿的是她的干儿子，卖炸糕、打小鼓儿的也叫她干妈，门口那帮拉散车的十之八九都管她叫好听的。杨老太太出大门，一迈门槛，大家都抢过来拉，杨老太太坐车从不讲价，有时身上不方便并不给钱，可是这般苦哈哈儿们，谁有了难处，杨老太太总是倾囊相助，给他们解决问题。这帮拉车的非常讲义气，杨嬷嬷在北平病故，真有不少不认识的人来给她穿孝袍子送葬，足证他们的干妈干姥姥没白疼他们。

我学校毕业，第一次担任公职，是在经界局补了一个主事，位卑职小，如果天天坐着自用马车上下班，觉得挺别扭，于是也弄了一辆人力车代步，拉车的人选可麻烦啦。门口拉散车的有“麻陈”、“小回子”、“贾老虎”、“小辫儿”，几个人都是拉车里一等一的好手，快而且稳，一些拉车的在街上拉着座儿看见是他们哥几个，就没有人敢跟他们赛车的。

有一天我在珠市口开明戏院，听完梅兰芳的《贞娥刺虎》散戏出来，一上车就有两辆各有四只电石灯自用车，把我的车夹在中间较起劲儿来。给我拉车的叫小回子，牛高马大，两腿快似追风，长劲十足，能够从西直门一口气跑到颐和园，而且从不服输。现在既然有人

跟他较劲，他自然求之不得，一过珠市口，我才看清车上两位靓装靓丽的美妇，敢情是花国四大金刚的“忆君”、“惜君”姊妹，我想她们一定走胭脂胡同回蔚花馆。谁知这两辆车一直跟着进和平门，走到长安街天街人静，小回子一使劲，可就把她们抛到后头了，一直到西单北大街舍饭寺，她们去花园饭店才分手。过没几天大律师王劲闻在蔚花馆请客，忆君告诉我说，她们两个车夫耿大、耿二是南城双杰，我的车夫小回子是西城一霸，不打不相识，他们反而拜把子成了把兄弟了。想不到赛车还赛出这么多事故由儿出来呢！

民国十六年我到上海，住在舍亲李府，他们拨了一部汽车给我代步，我要求他家人力车借给我用。谁知上海自用车跟街车最大不同，一个是方车厢，一个是圆车厢，自用车跑起来颤车把，在北方只有花姑娘的自用车是这样抖法，想不到上海自用车跑起来全是这副德行，我实在吃不消，又改坐汽车。

我有事去苏北，经过镇江，一出火车站就坐上人力车，谁知经过京畿岭下一个很长的陡坡，拉车的偷懒，他一扬车把，两脚腾空，顺流而下。幸亏车后有一个铁镢子把车挡住，否则非闹个人仰车翻不可。所以后来在镇江凡是经过京畿岭，我宁可坐蜗行牛步的轿子，也不坐人力车了。

苏北的扬州，人一谈起来总说“上有天堂，下有苏杭”，“腰缠十万贯，骑鹤下扬州”，把个苏杭、扬州说得天花乱坠。其实这些地方，街道之湫隘，实在出乎想象。路面都是石板砌起来的，永远是湿漉漉一踩一出水，最宽的马路，也不过仅容一辆吉普一辆人力车擦肩而过，时常有惊心场面出现。所以到了这些地方，我宁可安步当车，也不愿坐车。

到了河南省的开封郑州一带，人力车车把也装上一个布篷子，虽然跑来有点兜风，可是拉车免于再直花花地晒，颇为合乎人道主义，而且黄河两岸土厚沙多，太阳晒在沙土上散热不易，有个布篷遮阴，的确可以减少骄阳灼肤的痛楚。

民国三十五六年初到台湾，台北市还有不少人力车，轮圈大，座位高，每次下车把脚总是蹲一下，等后来习惯了，人力车也取消了。

抗战之前，中国各省都有人力车，形形色色各有优劣，不过仔细衡量一下，北平的人力车还是最令人怀念的。

北平四川茶馆的形形色色

喝茶好像是中国人的特嗜，无论南北大小省份都有茶馆，三教九流人人都爱喝茶，除了苏浙皖粤的茶馆以卖点心为主、卖茶为辅，另说另讲之外，谈到纯卖茶的茶馆，恐怕以北平、四川两地的茶馆最为多彩多姿啦！

北平大小的清茶馆，大街小巷都有，各有各的主道。这路茶馆天不亮就挑开灶火，烧上开水了。第一拨是寅末卯初遛早儿的，以年纪来说，大概都是花甲左右，腰杆挺直、步履轻健的老人；他们把腰腿遛开了，就直奔茶馆。这种老主顾自备茶壶、茶叶，毛巾、牙刷都存在柜上，一进门伙计先打洗脸水，等盥漱已毕，茶也闷得差不多啦，一边喝着茶，一边找熟客聊聊天，茶过三巡，让酃茶涮的肚子觉着有点发空啦，这才信步回家吃早点去。这算茶馆最基本茶客。

第二拨是遛鸟儿的，要天蒙蒙亮才出门。像红蓝靛颏、白翎，比较娇嫩一点会哨的鸟，既怕夜雾太重，又怕晨雾太浓，总要耗到晨光熹微，才敢换笼架慢慢往外溜达。勤快的人，早把笼子清洗干净，铜活擦得锃亮，换上食水，一进茶馆往罩棚底下一挂，各归各类，您就听它们一套跟一套歌唱比赛吧！如果您的鸟有脏口，那就别不识相跟人家清口鸟放在一块，赶紧挂得远一点，别让它把别人的鸟教坏了。从前有一个拉房纤儿的，是抗肩儿（抗肩儿是北平特有的行业，他们用一块宽木板给人搬运掸瓶、帽镜、玻璃摆设等不经磕碰的物件，或新娘嫁妆等）的出身，后来改行，脖子磨来蹭去长了两个大肉包，很像骆驼的驼峰，所以大家都叫他傻骆驼。他改做拉房纤儿生意后很得法，所以也假充斯文，喂鸟、养鸟、闻鼻烟、揉核桃，摆起谱儿来。因为他出身不高，满嘴匪话总也改不了，他的鸟儿受他耳濡目染，嘴还能干净得了吗？所以他把鸟笼往茶馆架子上一挂，不想惹事的人，只有纷纷摘下鸟笼子，赶紧远远避开。平素爱走香、会耍中幡

的宝三，一向也是一点亏不吃的粗鲁汉子，有一天也拎了个鸟笼子到茶馆来喝茶，两雄相遇，双方鸟儿哨来哨去的结果，都露出脏口；彼此互指对方鸟儿把自己鸟儿带坏，越说越拧，动起手来。傻骆驼虽然有把子蛮力，如何是宝三真正练家子的对手？三招两式，一个德克勒（摔跤的招式），就把傻骆驼撂在地上，而且动弹不得。幸亏当时侦缉队队长马毓林打此经过，他跟双方都有个认识，才化解了这场龙争虎斗的纠纷。遛鸟儿的茶客能引来不少同好，也颇受茶馆欢迎。

第三拨就是一般耍手艺的，名为来喝早茶，实际是等工作，譬如厨师、棚匠。某人应下一宗大生意，可是人手不足，各行各业都有他们固定聚会的茶馆，只要到茶馆一招呼，问题迎刃而解。北平有句土话“到口子上找跑大棚子准没错”，就是到指定茶馆找这班手艺人。

另外一种是说媒拉纤、买卖房地产写字过契、好管闲事说合官司一类人等。虽然一来一大帮多下茶钱，多给小费，可是一耗一整天，有时候说岔了，翻桌子、踹凳子、飞茶壶、掷茶碗，虽然事后照赔，可就把生意耽误了，所以茶馆并不十分欢迎这路客人。

有些茶馆，为了招揽茶客，聘请一档子说评书先生来拴住茶座。在北平开茶馆的跟说评书的先生都有个不错，十之八九，是磕过头的把兄弟，否则岁尾年头好日子口您还请不动那些一流好手呢！说评书分大书、小书两种，大书有《列国》、《三国》、《东汉》、《西汉》、《岳传》、《明英烈》等类历史书，小书有《水浒》、《聊斋》、《济公传》、《彭公案》、《施公案》、《三侠剑》、《善恶图》、《绿牡丹》、《五女七贞》、《永庆升平》、《七侠五义》等。当年连阔如在天汇轩说《东汉》，王杰魁在永盛馆说《七侠五义》，白天带灯晚给茶馆挣的钱真不下于一个小戏园子呢！带说评书的茶馆，上午茶座散了，伙计得连忙收拾，打扫干净，下午三点开书，晚饭之前收书，带灯晚的，要到十一点才散场呢。有一位说《聊斋》名家，专好说灯晚，夜场收书，胆小书客真有一人不敢回家，要搭伴同行，您就可以想到他说书的火候是如何活灵活现了。

春秋佳日在软红十丈的都市住久了，就想到郊区野外透透新鲜空气，尤其北平城里乡间风土人情一切景观完全两样，出外城过了关庙不远，就有野茶馆儿了。两三间不起眼的灰棚儿，前面搭了个芦席棚，棚底下砌了三两排台儿，上面抹上青灰就是茶桌，再砌几个矮墩就算凳子。这种野茶馆儿的茶壶、茶碗，虽然五光十色、缺嘴少盖，

可是茶具都是用开水烫过，准保卫生。这种生意以春秋平平，夏天最好；时序交冬，一飘雪花就关门大吉了。

西直门外万牲园东墙，有一片荷塘，当年慈禧皇太后由此处上船游幸颐和园，特别盖了一座船坞，种植桃柳。桥影长虹，风景倒也不俗。看青的老高，在船坞边上，搭了一间窝棚，砌了一个土灶，买几领芦席，铺在柳荫密处，就卖起茶来。芰荷覆水，吐馥留香，野禽沙鸟，翔泳悠然，似乎比南京的白鹭洲还多几分野意。所以，每年夏季总会招来不少茶客，席地品茗，仰天啸傲。可有一宗，就怕来场阵雨，茶客无处避雨只好一拥而散；本来可以赚个十吊八吊的买卖，天公不作美，卖了一天力气，等于白玩。这家雨来散茶馆，老北平去过的很多，现在偶然谈起来，还有人念念不忘这种盎然野趣呢！至于什刹海的茶棚、陶然亭的卢家茶馆、金鱼池的小丁、积水潭的玉渊泉，各有各个味道，一时也说之不尽。

四川人个个都能说善道，据说都是在茶馆摆龙门阵摆出来的。农业社会时代，既少消闲地方，又乏交谊场所，特别是年龄较大、腿脚不太利落的人，重庆山城，上坎下坡，备感吃力，只有到附近的茶馆喝喝茶，打发打发岁月了。同时山城僻壤，法律力量尚不能普及，国人又有屈死不打官司的旧观念，于是茶馆乃成了调解仲裁的处所，吃吃讲茶，彼此一迁就，就能把困难纠纷摆平。

西南各省的茶馆十之八九是袍哥们开的，他们除了卖茶之外，还有一项重要任务是传递帮里消息，接待救助帮友工作。帮里兄弟伙，落座泡茶之后，只要把茶壶、茶碗的盖摆出个帮里暗号姿势，立刻就有帮中人前来盘底，如果入港，三言两语，就把问题解决了。以战时首都的重庆来说，市中心最热闹地段，几乎没有什么茶馆，可是一到郊区，这种纯吃茶的茶馆，就鳞次栉比，多如繁星啦。这些茶馆，差不多都是下江人，也就是四川同胞所指“脚底下人”开的。房子虽然蓬牖茅椽，倒也开敞通风，还有藤编竹扎可供打盹儿的躺椅。抗战期间，大家流亡在外，万一晚间找不到地方寻休，跟老板打个商量，再泡一个茶，也就可以在躺椅上蜷卧一宿，破晓再走了。

重庆和西南各地的茶馆，很少有准备香片、龙井、瓜片一类茶叶的，他们泡茶以沱茶为主。沱茶是把茶叶制成文旦大小一个一个的，掰下一块泡起来，因为压得确实，要用滚热开水，闷得透透的，才能出味。喝惯了龙井、香片的人，初喝觉得有点怪怪的，可是细细品尝，甘而厚重，别有馨逸。有若干人喝沱茶上瘾，到现在还念念不忘

呢！普洱茶是云南特产，爱喝普洱茶的人也不少，不过茶资比沱茶要稍微高一点。有的茶客进门来，既不要沱茶，更不要普洱，告诉么师，“来一碗玻璃”。所谓玻璃敢情就是一杯白开水，不知道茶客是刮皮呀还是没有茶癖，这一点我倒不能不佩服么师的雅量。要玻璃是不花钱的，而么师仍旧春风满面，毫无不豫之色，实在太难得了。

摆龙门阵是四川哥子们的特长。所谓龙门阵势摆得广大高深，越摆越远，扯到后来离题太远，简直不知所云，大家一笑而罢，才算一等一高手。藏园老人傅增湘的老弟傅增滢说，四川人摆龙门阵，说者要有纵横一万里、上下五千年的襟怀；听者要有虚怀若谷的精神，百听不厌的耐心，才算龙门阵中高手。简直把人挖苦透啦。

在茶馆儿里听人家得意之处，总有人说“安得儿逸”，起初实在不懂是什么意思，只觉得他们说这句话时，舌头一卷，俏皮轻松，有一股子特别腔调，说不出的韵味。久而久之才体会出这句话，即上海人所谓“惬意得来”，是不谋而合的意思。龙门阵摆得天皇皇地荒荒，词穷意尽。听者说：“明天还要起早赶场，你哥子莫涮坛子吧！”再不然来句：“你老哥板凳郎个？”大家也就一笑而散了。这句四川腔，包括了开玩笑、寻开心、吹牛、拍马、瞎扯、胡说种种意念在内，实在是句攸德咸宜的俏皮话，真亏他们如何想出来的。

初来台湾时，延平北路当时叫太平町一带，还有纯吃茶的老人茶馆，喝喝老人茶来消磨岁月。近来虽然老人茶大行其道，百块台币一壶，已非一般老人所能负担，偶或在小街陋巷可能还能找到一两家旧式老人茶馆；至于新兴的茶道茶艺馆虽然越开越多，可是去古益远。茶馆！茶馆！喝茶的风气想蓬勃，真正茶馆的味道愈淡薄，不久的将来恐怕茶馆两字要成为历史上的名词啦！

喝茶

自从台湾大力倡导喝茶以来，每年都举行各种品茶会，极品冻顶乌龙一斤要卖到几万台币，研究茶艺的茶馆越开越多，茶叶店橱窗里陈列的茶具，陶瓿瓷碗，赢镂雕琢，令人目迷，一时风尚甚至于年轻人都喝起功夫茶、老人茶来。这里我所谈的只是当年过着悠闲生活的人，平常喝茶的情形而已。

北平人有句俗话“早茶、晚酒、饭后烟，快乐似神仙”。本省朋友见面喜欢说“吃饱没有”。内地朋友清早一见面，喜欢问您“喝了茶没有”，足证北方人对喝茶是如何的重视。茶瘾大的人早上一睁眼，盥漱之后出门遛完弯儿，直奔自己常去的茶馆，等茶沏好闷透，好好地喝上两碗热而且酽的茶，所谓冲开龙沟，才能谈到吃早点呢！北平人喝茶所用茶叶，以香片、毛尖为主，天津人讲究喝大方雨前，安徽人专喝祁门瓜片，江浙人离不开龙井、水仙、碧螺春，西南各省喝惯了普洱、沱茶，再喝别的茶总觉得不够醇厚挡口。民俗专家张望溪先生说：“到茶馆只看客人叫什么茶，就能猜出他是哪一省人来，虽非十拿九稳，大概也有个八九不离十。”笔者虽无卢仝、陆羽之癖，可是对于茶叶的种类，到口一尝，能够分得十分清楚。扬州有个富春花局实际以卖点心出名，老板陈步云请我尝尝他的茶，我连喝两碗，也没喝出所以然来；他家的茶以初喝不涩、久泡不淡驰名苏北，敢情他的茶，是十多种不同茶叶兑出来，非清非红，郁郁菲菲，就难怪人猜不出来了。

北平宣外有个天兴居大茶馆，也是西南城遛鸟儿朋友早晨的集散地，他家有一种物美价廉的茶叶叫“高末儿”，不是天天去的遛弯儿常客他还卖的。据说他们东家恒星五跟前门外吴德泰茶叶庄的铺东是磕头把兄弟，有一年吴德泰清仓底，扫出几箩茶叶末，正赶上恒四爷在柜上闲坐聊天，一闻挺香就要了一大包回来，用开水泡了一小壶

来喝，醇厚微涩，香留舌本，因为高末儿里有极品的茶叶末在内。吴德泰高级香片卖得多，所以他家的高末儿也特别馥。从此每天到天兴居喝早茶的客人们，知道这个秘密，谁都不带茶叶，换喝柜上的高末儿了。

后来早晨遛早儿的朋友，知道这个秘密，到吴德泰买高末儿回家沏着喝，仿佛就没有在天兴居喝的够味，是否心理作祟，还是天兴居另有奥妙，就无从索解了。喝茶固然讲究好茶叶，可是茶沏得不好，可能把好茶叶都糟蹋了。就拿高末儿来说吧，水要滚后落开，开水壶要离茶壶近点注水，不能愣砸，叶子要多闷闷再往外倒，否则末子飘满茶杯，茶香固然随着茶末飞了，呈现热汤子味，续第二次水，茶就淡淡如也啦。

北方人喝茶的，日常是先沏一壶多放茶叶让它浓而且酃的茶卤，想喝茶时，茶杯里先倒上三分之一茶卤，然后加热水，则茶香蕴存，永远保持茶的芳馨。有些不会沏茶的人，客人来了，抓一把茶叶往玻璃杯里一放，开水一沏，十之八九茶叶漂在上面，想喝一口，不是喝得满嘴茶叶，就是烫了舌头，再不然浓酃苦涩难以下喉，可是续过一两次开水后，又变成白水窦章啦！所以在平津到人家做客，茶一端上来，主人家世如何，从端出的茶中看，就可以看出个八九啦。

令人怀念的北平东安市场

过去上海有三大公司：永安、先施、新新。香港有惠罗、永安。甚至于现在本省几个较大县市，也都有琳琅辉焕的百货公司，明珠翠羽，蜀锦轻丝，百货杂陈，可以称得上无丽不珍，有美皆备了。

可是有一层，是凡久住北平的人，对于北平东安市场，总有一种依依眷恋之情，永远不能去怀的。

东安市场在北平来说，可以算是最具规模、最有名的市场，其他如西单商场、劝业场、第一楼、宾宴华楼、中原公司等，都没法子跟它比拟的。

东安市场设在北平东城王府井大街，这块地方原是清代一处练兵场。民国前十一年辛丑年间（1901），政府为了整顿市容，奉慈禧皇太后懿旨，把东安门大街一带的摊商，都聚集在这个练兵场来，集中营业，这才有个最初的东安市场。

刚开始，东安市场只有后来东安市场东北角一小块地方，是以原练兵场为中心，摊贩们在练兵场四周，搭起棚子来设摊营业，卖的都是一些简单粗制商品。后来渐渐有杂耍艺人加入，变戏法的、拉洋片的、说相声的、耍狗熊卖膏药的，甚至于唱小戏的，也都纷纷在场内租地皮做起生意来。当时规模虽然不大，可是当时的北平，除了东西庙会以外，并没有什么消遣场所，既然有这样一个市场，也就够吸引一般市民的了。

由于大家的需要，内务府有些善动脑筋的官员，邀集了几位有钱的太监共同投资，东安市场就这样一天比一天壮大起来。

扩建后的东安市场，一共有四个大门。正门设在王府井大街，后门设在金鱼胡同，前门左侧有一道中门，是场内商贩进出货物、装运搬卸用的，最往南一道门，叫南花园大门。一进正门左手，是市场总管理处，民国成立后，是由市公所社会局、公安局共同组成的。

正门马路中间，是一排固定摊贩，头一家是卖鲜花的，人都叫他狗八，他在丰台有一座大花园，内设苗圃温室，所以四时有不谢之花，花色极为齐全。别处买不到的鲜花，狗八那儿全有，尤其到了冬天，栀子、茉莉、白兰、玉兰、晚香玉、玉春捧，各种浓香冷艳的鲜花，每天都有新货送来，真是一进正门，就觉得温淳浥浥，袭人欲醉。

狗八的紧邻是卖小吃的隆盛发，他家油炸锅巴颜色乳黄，吃到嘴里又酥又脆，芝麻馅的鸡蛋卷，自己吃、当礼物送人都好。成匣的冰糖核桃，是糖葫芦中高级品。他还代卖保定府的鸡肠，烤熟了夹火烧吃，现在想起来还让人流口水呢！

紧跟着是一家卖蜜饯的，蜜饯山里红、海棠、温朴都不比前门外九龙斋差。尤其他家果子干，红果酸甜度恰好，每天一到下午三点，冰糖葫芦一出锅，小伙计一声“葫芦刚得呀”，整条正街都听得清清楚楚，也算是东安市场一绝。

正街两旁除了一家金店，其余几家都是卖男女便鞋、皮鞋的，据说有一家专卖绣花鞋的尺码最齐全，从六寸到三寸，尺码无一不全，有些住在西南城的大家闺秀，还特地赶到东安市场做绣花缎子鞋呢！

正在东安市场生意日趋蓬勃的时候，袁世凯因为不愿意南下就任大总统，唆使曹锟部队兵变，到处抢当铺、烧民宅，东安市场的丹桂商场，一夜之间，烧得精光。后来整条正街又重新修盖起来，上面全加盖铅板瓦顶，地面铺上花砖。人家说不烧不发，果然灾后重建，生意比以前更兴旺起来。

从金鱼胡同一进后门，迎面就是一个大水果摊，交梨火枣，红紫烂漫，柔香袭人。果子价钱，自然比一般果勺子价钱略高，可是细色异品，货色齐全，让他敲一次竹杠，也就算了。

左手把门一家馥和烟行，不但各国名牌香烟，就是吕宋雪茄也是应有尽有。有一次顾少川任外交总长时，要买金马蹄、红马蹄、蓝马

蹄雪茄烟送人，找遍了东交民巷几家大烟行，都没有货，结果馥和这几种牌子都有。他家不但卖香烟吕宋，而且代理三B跟敦赫尔牌烟斗，还卖打火机和用具，可以说凡是与抽烟的物品有关者，他家是一概俱全。

再往里是一家镶假珠假宝的首饰店叫美丽华，虽然卖的都是假水钻，可是镶工特别新颖、别致，而且坚实，尤其做点翠的簪环头面更为拿手，所以梨园行四大名旦戏装上用的头面，十之八九都是在美丽华订制。

一转角是泰顺居饭馆，虽然他家只卖普通山东菜，可是他家做的褡裢火烧，馅子种类最多，油足味厚，颇受一般劳动人们的欣赏。

近邻东亚楼，门面虽然不十分壮丽，可是北平的广东饭馆，只此一家。他家做的粉果特别出名。因为大梁陈三姑有一年趁旅游之便，在东亚楼客串做过粉果，他家的粉果是用铝合的托盘蒸的，每盘六只，澄粉滑润雪白，从外面可以窥见馅的颜色，馅松皮薄，食不留滓，只有上海虹口憩虹庐差堪比拟，广州三大酒家都做不出这样的粉果呢！

东亚对门是东来顺，丁掌柜从推手车子卖爆羊肉起，能混到盖四层洋楼，柜上用到一百几十号人，自然有其经营之道。后柜有一间茶炉房，是一间大敞厅，屋里砌着洋灰桌椅，那里水饺卖六分钱十只，三分钱一大碗羊杂汤，确实造福了不少穷苦学生。有人说，丁掌柜跟他的少东永祥对待员工太不够厚道了。

市场正门右边，火灾之后，也翻盖四层高楼，取名森隆。楼下一层，开了家稻香村，卖的纯粹是苏杭南货，东伙都是苏杭人，除了卖五香黄鱼、素火腿、玫瑰瓜子、云片糕、定胜糕、苏糕、白糖梅子、去皮橄榄外，还卖扎蹄、卤鸭翅膀、咸鸭肫、切片熟火腿、家乡肉、整只金华火腿等，各种南货，无不一备，有时还能买到平湖糟蛋、宁波咸蟹、南翔黄泥螺一类特殊的食品。

二楼设中餐部，三楼是西餐部，四楼是素食处。有人说：京汉食堂、来今雨轩、撷英是中国式的西餐馆，森隆的西餐，简直就是中菜西吃了。所以东城各王府或贵族等，都是该处西餐部的常客。素食部的主厨，是香厂六味斋的主厨跳过去的，兰肴玉俎，尤为清绝，所以一到夏天，生意鼎盛，远超中西餐的客人呢！

由后门往东直走，就是吉祥茶园了，戏台因为是后盖的，台角两边没有抱柱，在当时除了第一舞台，它算是最时髦的园子了。园子里的总管叫汪侠公，他出身是涛贝勒府的皇粮庄头，能唱武生学杨小楼，《落马湖·酒楼》一段唱学杨，比名票果仲禹还神似的。有时为了给吉祥园宣传，也写点剧评稿子，都是应节的戏评，年年如此，照抄不误，剧评家景孤血、吴幻荪送了他一个外号叫留声机，可算谑而虐矣。汪侠公跟杨小楼、余叔岩是莫逆之交，跟四大名旦梅、尚、程、荀也都有深厚渊源，照梨园行的规矩，排一出新戏，必定先在喜庆堂会唱一次，才在戏园子里唱。小楼的《夜奔》、《宁武关》，兰芳的《牢狱鸳鸯》、《嫦娥奔月》，慧生的《埋香幻》，都是破例在吉祥园先唱的，那就是私人的交情了。

吉祥园东边有家饭馆叫润明楼，炸酱不出油、打卤不懈是他拿手，鸡丝拉皮削薄剁窄，鸡丝带皮，连东兴楼都自愧不如。

右首有一家南方小吃馆叫五芳斋（后改大鸿楼），生煎包子、蟹壳烧饼，他家是独家生意，楼上蟹粉面、雪笋肉丝面、熏鱼面、大肉面、脆鳝过桥面，清醇味正，松毛汤包，跟玉华里的淮安汤包又各不同。

润明楼前有一片空地，小吃摊鳞次栉比，水爆肚、炸灌肠、豆汁、黄米面炸糕、山西杠子头、河间府肉包子、肉片豆腐脑、苏造肉、羊双肠，真是甜咸酸辣，要什么有什么。

靠南边相声场子赵蔼如父子说相声有荤有素，总要逗得听众哈哈大笑，才问大家打钱；假人攒跤，孩子们看完一场还不想走；拉洋片的“带水箱”、“杀子报”、“刁刘氏”，乡民百看不厌；天气好沈三要中幡，常宝忠、宝三摔跤卖大力丸，一天也能赚个百儿八十的辛苦钱。

一进金鱼胡同，后门右首有一家中兴绒线店，除了卖绒线外，其他一切日用杂货美容用品也无不备，市场别家商号说，中兴再卖绸缎呢绒，可以改名绸缎庄了。说实在的，中兴的东家傅新斋确实明敏干练，所以他能服众。

东安市场有“四大贤”，是明明照相馆的张之达、森隆老板辛桂春、庆林春店东林筱泉和前面提到的傅新斋。他们四位经市场内商贩推举为市场公益组合会理事，凡是场内有关公益，或是有吵闹争论的

事，只要他们四位一出面，多麻烦的事，没有摆不平的，所以背后又有人称之为“四大金刚”。

傅新斋除了原有绒线店外，又把楼上辟建了一家中兴茶楼，有些老先生市场逛累了，到中兴茶楼泡一壶好茶，找朋友杀盘棋，倒也深得闲中之趣。后来有一些大宅门的太太小姐们，在市场买了若干零碎东西，自己不好拿，就先存在柜上了，只要跟柜上交买卖，大包袱小笼还管您送到家。傅掌柜的有一位把兄弟，原本是哈尔滨中东铁路局西餐部大师傅，钱赚得够份儿了，想起了落叶归根，所以回到北平来养老。闲来没事，就到中兴茶楼坐坐。傅老板认为老把兄闲着也是闲着，何不找一点营生干干，于是中兴添上了卖咖喱鸡饭，鸡嫩汁浓，随之又添上了炸鳊鱼、煎牛扒、罗宋汤，简直成了罗宋大菜了。

遭遇火灾的丹桂商场重建之后，把丹桂茶园取消，又盖了一座畅观楼，一是正方形，一是长条形。畅观楼中庭大半是旧书摊，有线装古书，也有欧美原版散文、科技名著，此外还有各种陈年杂志和学报。当年林语堂先生就在这些书摊发现有不少珍贵杂志，后来都送给新加坡南洋大学图书馆了呢！

丹桂商场中间一条甬路，排满了古董摊，什么望远镜、放大镜、照相机、各种在仪器行买不到的新式仪器、光怪陆离的座钟挂表、奇奇怪怪的闷壳表、涂金错银的鼻烟壶、雕镂金饰的香烟盒、海泡石蜜蜡雕刻精细的烟斗烟嘴、各国古钱硬币等，您如果细心观赏，可能发现更多的荆鼎楚彝、通犀翠羽，可遇而不可求的事物呢！

斜对中兴茶楼，有一家专卖西点的葆荣斋，咖啡桃、气鼓、拿破仑派，虽然手艺人都是山东老乡，可是做出来的西点，松软不滞，甜度适中，不让法国面包房专美。

葆荣斋外面一个摊位，是卖香水的，除蚊驱秽，佰白妃青，味各不同，芳冽袭人，中人欲醉。

卖香的紧邻，是一家卖梳头篦子、骨头簪子、刨花刷子的，他是一位好话没好说的河北南宫人，逛市场的人，都知道他脾气戾古，都不敢招惹他，说不定他一天能跟顾客吵上三次五次架。恰巧他的芳邻是一位善于排难解纷的老道。提起这位老道，也是东安市场有名人物，他的卦棚取名“问心处”，老道长得弭中彪外，实大声洪，有人叫他笑老道，有人称他活神仙，他都坦然承受，大家就是问不出他的

真实姓名来。他精于子平、卜卦，还通晓紫微斗数，礼金因人而异。每天当门而坐，桌上罗盘飞星，擦得锃光瓦亮，先不谈他算命准不准，就是他那套黄铜工具，足够唬人的了。

再过去是一个只卖豌豆黄、绿豆黄的老者，人都叫他假太监，据说他在清宫点心房当过差，一脸上人见喜的笑容，各府邸的人经过，他会请安打千，他的摊儿每天下午要到三点才摆出来，夹枣泥的豌豆黄，三四十盘子，一抢就光。他跟正街丰盛公奶茶铺，在市场里都是独家生意，他家除了奶饽饽，还有鸳鸯奶卷，最好是奶乌他。门框胡同那家奶茶铺酪是不错，可是吃奶乌他，只有丰盛公了。

市场横街有一家德昌照相馆，楼下仅容一人坐柜台，一转身就得上楼，楼上玻璃罩棚、大型摄影机，无一不全。别看他家楼下没有门面，可是楼上非常宽敞豁亮，大概东北城大、中、小学毕业照相同学录，十有八九都照顾德昌。

明明照相馆的张之达说，德昌做生意，真有一套，别家照相馆每天能有德昌十分之一生意，就够嚼谷啦！

往南花园去，还有一栋木造楼房，进门左右两边都是庆林春。一边卖福建漆盒，嫁女儿总要买两对添添妆，此外各种花茶，也不比东鸿记、张一元差。有些福州老乡，非喝庆林春茶叶不可。他家的双熏，因为福建茉莉花柔香，跟别家确有不同。右边柜台以卖肉松、红糟为主，各式的甜点心如光饼、到口酥、蜂糕生意也不错呢！

楼上有一家小食堂，光顾的都是男女大学生，八毛钱一客西餐，尽管放心大嚼，或者来一盘奶油栗子面或是叫杯冰咖啡，足够情侣们泡上半天的。

楼上坐北朝南有一排房子，有两家画炭画的，还有几家裱画店，其余就是各铺户的堆房了。

楼上紧邻楼口，是一家大耍货店，掌柜的白云生，自己能设计，还会动手，若干飞禽走兽的标本，都是他的杰作。门面虽然不大，可是屋里堆满各式各样大小玩具。据说他销到欧美的玩具，每年要换得两三百万美金外汇呢！

出了大楼，就是南花园了，有几家做绒花、鬓花的，每年过年之前，把做好的绒花拿到财神庙、白云观去卖，一年的开销在一个正月就能赚出来了。

南花园北墙根，有一位卖蛐蛐儿葫芦的老者，他每年夏末秋初卖蟋蟀、蛐蛐儿、金铃子一类草虫，他凭若干年的经验，蟋蟀、蛐蛐儿都能过冬。冬天他穿着老羊皮袄，向阳一坐，此时秋虫争鸣，非常好玩。他的蛐蛐儿葫芦，都是自己精心培育长成的，有方有圆，能大能小，在葫芦发育时，他用丝绳扎成各种形状，等葫芦固定后就成了。宫中有钱的太监，都是他固定主顾，等秋虫一上市，东北城各王府喜欢养蟋蟀的公子哥儿们，一买就是二三十头。为了让蟋蟀搏斗，一定要“生口”，没有下过圈的。有一年余叔岩在安徽花园挖到一只银头大将军，几次下圈，已经给余老板赢了近千包茶叶；红豆馆主的令兄溥伦买了一只毫不起眼的蟋蟀，结果两虫一对阵，咬了四五嘴，银头大将军就有怯意，两者一翻身，竟把大将军咬得落了胯。从此葫芦赵的声名大噪，凡是玩秋虫的，只要蚰蚰儿一上市，总要到市场南花园遛遛摸摸，葫芦赵反而成了东安市场一宝啦！

南花园还有一怪，是花儿匠陈笔，在园子正中，搭了一座花棚子，棚子里也没有什么上等鲜花，可是他有一桩不为人知的特长，就是擅做盆景。他在德胜门里积水潭有一片大花圃，里头养了有四百盆大小盆景，其中有两人合拉不过来的古木枝丫，也有飞瀑流泉的水盘。当年他曾经给朗贝勒府毓朗做过盆景，一座万木千岩，一座太液春寒，代价是八千块大洋，在当时这个价码，是足以让人咋舌的了。

花园东边有一排二层楼的集贤球房，窗宽室明，长廊高拱，楼下打地球（现在叫保龄球），共有六条球道，在当时算是最大的球房了。楼上打台球，有二十几架球台，欧式美式球台全有，记分员都是女性。如果您去打球，没有球伴，她们也可以陪您打两盘；如果是熟人，还可以把记分员带出去玩玩，照规矩要把两支球杆，交叉式放在球台上，带出多久，照钟点计费。当年宾宴华楼球房有一位记分员，大家都叫她龟头，不但球艺超群，而且遑跖多姿，善伺人意。后来他们两家因为争夺龟头，几乎闹出人命，幸亏她被某督军的公子量珠载去，才结束了这桩公案。

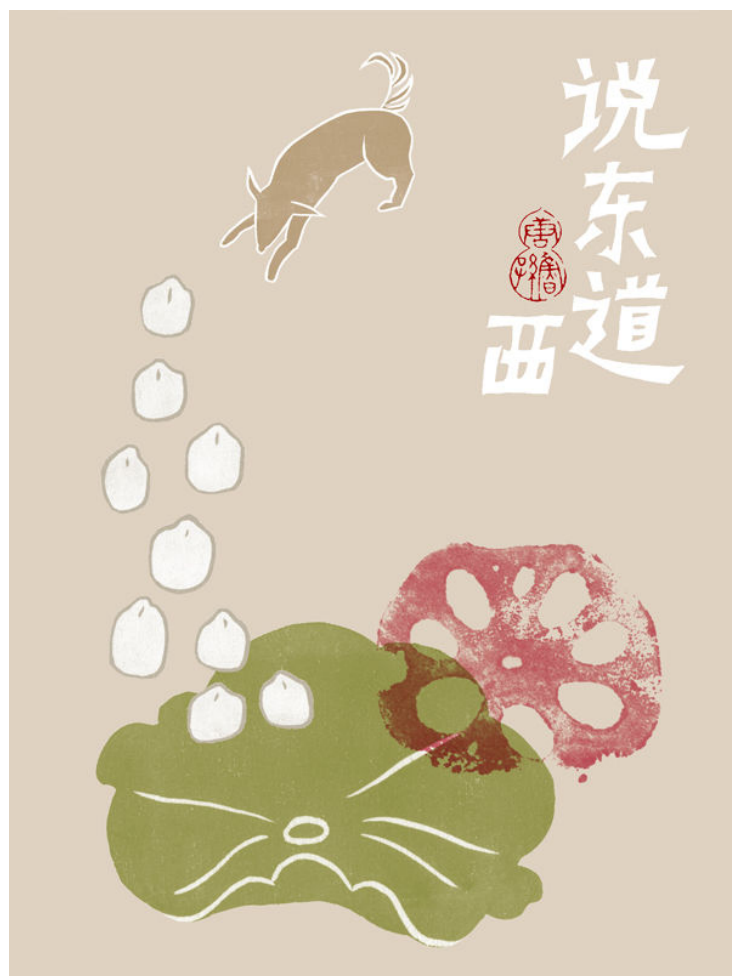
东安市场还有一个特点，是有两家清唱的票房，设在正街楼上的叫舫兴，南花园的叫德昌。舫兴把儿头黄锡五，早年给刘鸿升戏班里充硬里子老生，会的玩意儿还真多，可惜口齿不太清楚。自刘鸿升去

世，他无班可搭，因为人极四海，所以伶票两界认识熟人很多。德昌茶楼是由曹小凤主持，曹原本是相公堂子出身，跟老一辈伶工吴彩霞、芙蓉草、裘桂仙都是好朋友，唱青衣有工半调实力，他跟尹小峰、于景枚一出《二进宫》，彼此对啃，能卖满堂。协和医院有一个票房，青衣杨文雏、赵剑禅，须生陶畏初、管绍华，老旦陶善庭，花脸张稔年、费简侯，小丑张泽圃都不时到德昌，加上奚啸伯也时常去捧场，几乎天天客满，到了星期天，名票来得多，居然有人泡一壶茶，在窗外头站着听的。

舫兴那边以陶默庵、杨小云为台柱，再加上邢君明、关丽卿、李香匀、臧岚光、孟广亨、关醉蝉、胡井伯、柏艳冰等老少名票轮流捧场，每天上座，也是满坑满谷。陶默庵一出《凤还巢》、一出《宇宙锋》是她的绝活儿，有一次梅畹华在森隆吃晚饭，听了陶默庵几句慢板，认为她嗓音清脆能够及远，水音特佳，是个可造之才，可惜身量嫌矮了一点，影响扮相，没有大红大紫。每逢舫兴、德昌两家一唱对台好戏，连吉祥戏院也会受到影响，除了杨小楼、马连良几位超级名角外，如王玉蓉、新艳秋一类坤角，都怕舫兴、德昌两家彼此卯上，影响园子上座。

我的朋友王献达大学毕业论文，教授指定他写东安市场，后来他那篇论文还译成英文、法文在普度大学、巴黎大学发表。当他写论文时节，知道我对东安市场事物比较熟悉，约我帮他采访，所以事隔五十多年，我对东安市场始终留有深刻印象。

现在北平一切都变了，听最近回过内地的人说，东安市场这个名字，前几年已被取消，改名东风市场，建筑也都改成一块一块的小屋子，从前好吃好喝、好瞧好玩的物事，也都荡然无存。要不是我脑子里，还存留有若干印象，将来找一位说天宝遗事的白头宫女，恐怕还没有呢！



唐鲁孙 著

说东道西

广西师范大学出版社

•桂林•

图书在版编目（CIP）数据

说东道西 / 唐鲁孙著. —2版. —桂林：广西师范大学出版社，
2013.1（2018.3重印）（唐鲁孙作品集）

ISBN 978-7-5495-2700-7

I. ①说… II. ①唐… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第236806号

广西师范大学出版社出版发行

广西桂林市五里店路9号 邮政编码：541004

网址：www.bbtpress.com

出 版 人：张艺兵

责任编辑：孟志成

特约编辑：苏本

装帧设计：苗倩

制 作：陈基胜

封面刻章：章圣晓

辑一 美味珍馐

想起有味美馄饨

北方人是以面为主食的，带馅儿的面食大致说来有包子、水饺、蒸饺、馄饨、馅儿饼、烧卖、合子等，经常吃的也不过是包子、饺子、馄饨三两样而已。带馅儿的面食，我是比较喜欢吃馄饨，因为馄饨带汤。馄饨皮不管是轧的也好，擀的也好，都不会太厚。至于饺子皮可就不说了，有的人家擀的皮真比铜钱还厚，如果馅子再拌得不地道，这种饺子简直没法下咽，所以宁可吃馄饨而不吃饺子。

我在读书时期，学校门外有个哑巴院，虽有通路，可是七弯八拐两个人仅能擦身而过，所以大家给它取名九道湾。此处有卖烫面饺儿的，卖烧饼油条粳米粥的，卖肉片口蘑豆腐脑儿的，还有一个卖馄饨的，大家设摊列肆棚伞相接，同学们午间民生问题都可解决，就不必吃学校包饭受伙食房的气了。卖馄饨的姓崔，戴着一副宽边眼镜，说话慢吞吞的，大家公送外号“老夫子”。他的馄饨虽然是纯肉馅儿，可是肌质脍炙，筋络剔得干干净净。人家下馄饨的汤，是用猪骨头鸡架子熬的，他用排骨肉、老母鸡煨汤，所以他的馄饨特别好吃；馄饨吃腻了，让他下几个肉丸子更是滑香适口。北平下街馄饨挑子，我吃过不少，谁也没有老崔的馄饨合口味。来到台湾遇见一位在北平给CAT航空公司管伙食的赵济先生，他也认识老崔，他说老崔每天晚上都出挑子下街卖馄饨，在东北城老主顾都说老崔的馄饨算是一绝，那就无怪其然啦！

在北平大酒缸喝酒，酒足饭饱之后不是来碗羊杂碎，就是喝碗馄饨。馄饨而曰喝，是把它当成汤啦。把着西四牌楼砖塔胡同有个大酒缸叫三义合，酒里不掺红矾更不下鸽子粪，所以西城爱靠大酒缸的酒

客们，没事都喜欢到三义合叫两角酒解解闷儿。因为酒客多，门口各种小吃也就五花八门，列鼎而食，无所不有了。有份馄饨挑子，挑主大家都叫他破皮袄，日子久了，他姓甚名谁，也就没人知道了。他的馄饨倒没什么特别，汤是滚水一锅，既没猪骨头，更没鸡架子，锅边上摆满了瓶瓶罐罐的作料，他东抓一点西抓一点，馄饨端上来就是一碗清醇沉郁醒酒的好汤，您说绝不绝？江南俞五（振飞）在北平时住玛噶喇庙，三天两头没事晚上往三义合跑，您就知道三义合的魅力有多大啦。

北平八大胡同的陕西巷，有一家小吃店，名叫陶陶，白天是苏广成衣店，到了夜阑人静，收拾剪尺案板，就变成陶陶小吃，专供馆人们陪伴恩相好来消夜了。荠菜在南方属于山蔬野菜，原田间俯拾皆是，北方人根本不认荠菜，南人北来能吃到荠菜，觉得总可稍慰莼羹鲈脍之思。陶陶的荠菜馄饨，可以说是独沽一味。每天到天坛采回来的荠菜，数量不多，去太晚卖完了只好明晚请早了。在北平只江浙人家饭菜里偶然可以吃到荠菜，至于以上海小吃号召的五芳斋，也没有荠菜馄饨卖，所以在南方人眼里，这种野蔬还视同珍品呢！

后来笔者到汉口工作，每天总要忙到午夜一两点钟，于是养成吃消夜的习惯。当时我住在云樵路的辅益里，在弄堂口过街楼下，每晚有个卖馄饨面的，弄堂里的住户，都喜欢让他下一碗馄饨面送到家里去吃，所以生意虽好，可是坐在摊子上吃的人并不多。有一晚外面小雨迷蒙，工作太久了想出去吃碗馄饨舒散一下筋骨，走到馄饨摊子前，看见宣铁吾站在摊子的左边，摊子上坐着披黑斗篷的人，正在吃馄饨，细一看才知道是我们“最高领袖”蒋公在吃馄饨呢！吃完之后，频频夸赞连说味道不错。后来夏灵炳、何雪竹、杨揆一、朱传经、贾士毅、沈肇年，还有当时市长吴国桢，纷纷来尝，也都成了这个馄饨摊上的常客了。摊主对来吃馄饨的客人，一视同仁，绝无厚此薄彼的分野。王雪艇先生说：“辅益里的馄饨固然在武汉首屈一指，而卖馄饨的夷简浑穆，更是难能可贵。”抗战胜利复员，故友李藻孙由水路出川，道经武汉，还特地到辅益里吃过一次馄饨，老头健朗如昔，只是鬓边多添几许白发而已。

抗战初期，我在上海南洋路南洋新务村住了一个短时期，隔邻就是伪税务署长邵式军，据说他是美术家（诗人）邵洵美的胞弟，又是日本天皇裕仁的干儿子。他的公馆里每晚车马盈门，履舄交错，镜槛回花，银灯涡月。到了夜阑人散，总有一位卖馄饨的，把挑子放在路

边敲梆叫卖。他的馄饨汤清醇不油，卖馄饨的自己夸称，他的汤是用两鸡一鸭吊出来的上汤，馄饨皮是用鸡蛋白揉的面，所以爽而且脆，馅子是虾仁鲜肉也是脆绷绷的。这种纯粹广式馄饨，的确清淡爽口。邵家每晚总要叫个十碗八碗去消夜，卖馄饨的虽然卖的是广式馄饨，可是他根本不会说广东话，包馄饨下馄饨手脚都不算麻利，更不爱说话，可是气度轩昂，不像市井小民，后来才知道他是地下工作人员吴绍澍。等到抗战胜利，他露出身份来。天天给他包馄饨的助手“阿根林”，等吴做了上海副市长后，受吴资助在卡德路开了一间小吃店卖广东粥、芝麻糊、鸡汤馄饨，以酬有功。凡是知道抗战期间这段往事的，都要光顾这家小店，瞧瞧这位无名英雄是什么长相呢！

四川同胞管馄饨叫抄手，提起小梁子会仙桥华光楼的大抄手，凡是吃过的人，无不津津乐道。华光楼听起来气派不小，其实不过是双连铺面十多张桌子的一个面馆而已。他家抄手所以出名，是因为面和得软硬适度，馄饨皮都是现擀现包，一边擀，一边用擀面杖敲案板，一方面提神，二方面招揽顾客。久而久之就敲出各式各样花点来，那比京剧《青石山》王半仙捉妖，打得铛铛通要耐听多啦。他家皮子好，馅儿就更讲究，肥瘦肉三七比例，口蘑、金钩都选上品剁成细泥，然后加作料拌匀，吃到嘴里饱浥糜浆，异常腴美，平日只知小笼包饺带汤，抄手带汤的华光楼恐怕要算独一份儿了。因为他家馄饨个儿特别大，一碗八只，普通饭量已经够饱。重庆人喜欢说占人便宜的俏皮话：“会仙桥的大抄手——你吃不过八。”“八”“爸”同音，无形中就占了便宜了。

无锡城里大吊桥街，有一家专卖鸡汤馄饨的名叫“过福来”，馄饨小巧玲珑，跟重庆会仙桥的大抄手，一大一小成强烈对比。鸡汤里放上蒜瓣儿芹菜丝儿，味道特别甘鲜腴润。无锡人平素不近葱蒜，唯独鸡汤馄饨用大蒜吊汤，实在令人说不出所以然来。吴稚老虽说是常州人，其实他是在无锡生长的，他老人家每次回乡总要到过福来吃一顿鸡汤馄饨。他说吃遍了大江南北，过福来的馄饨要算第一。名人一语之褒，过福来的生意就蒙其实惠了，好啖朋友经过无锡，到过福来吃鸡汤馄饨，跟到苏州吃石家鲃肺汤都变成不可少的观光项目了。

台湾光复初期，甬说吃馄饨，想吃福州式又甜又咸的包子，还戛戛乎其难呢。一九五八年，我在屏东夜市场发现一家小吃店专卖小笼汤包、温州大馄饨。说句良心话，他家汤包比当时台北三六九要高明多了，第一是面不粘牙，第二是汤多味永。温州馄饨包得双叠挽边，

一看就知道店主夫妻二人，一定有一位是温州人。馄饨的菜肉比例也恰到好处。老板原来学的手艺是做皮箱，外婆家是温州锦记馄饨大王，小时候在外婆家帮过两年忙，卖温州大馄饨，所以他虽然是真茹人，可是温州馄饨做得非常地道。可惜后来生意做开了，女儿都去读书，找不到得力帮手，只好又回老本行做箱子去了。屏东北平路有一处家庭馄饨店，先生掌勺太太包馄饨。他家馄饨最大优点是肉剔得干净，绝无筋络脆骨，味道跟北平馄饨挑子卖的极为相似。因为物美价廉，华灯初上，座位都是坐得满满的。台北卖馄饨的到处都是，可是想找一两家够水准的，还没有发现呢！现在大小饭馆在报纸上所登广告，说的都是天花乱坠，结果一尝大都似是而非。这班小朋友趾高气扬，又多耻于下问，菜犹如此，遑论面点一类小吃啦！

北平的烧饼油条

去年在美国遇见几位去国多年的老友，看见他们天天吃三明治、热狗、汉堡，有一位朋友说：“又到了塞餐的时候了。”看他们万般无奈、食之无味那种神情，真是替他们心酸。我问他们想吃点什么中国味的东西，他们一致说：“只要是中国式的餐饮，无论南北口味，在海外住久了觉得样样都好吃，尤其每天吃早点，就想起烧饼油条豆腐浆来了。”当年刘大中第一次回国，下飞机的当天，就跑到永和去吃烧饼油条喝豆浆。大概去国日久，人人都有点馋烧饼油条，外带着有点思乡的情形。

烧饼油条在台湾，无论哪个县市，大街小巷磕头碰脑都是这种早点摊子，可是要找一个合乎标准的摊子，那简直是凤毛麟角百不得一。也不知道是哪位先生出点子，夹油条的烧饼一律是长方形，有的起酥，一碰就碎，要不就是两张薄皮撕都撕不开，也没法夹油条。台湾炸油条，大概都跟江苏徐州府学的，尺寸倒是不小，几乎有一尺直直的长条，姑不论油条炸得酥不酥、脆不脆，虽然说烧饼夹油条，可是烧饼跟油条的大小不成正比，有如七尺壮汉盖着小孩被单，护头不盖脚，等于肚子上搭了一块毛巾，并且还不能使劲捏，因为烧饼原本酥得弱不禁风，若再用力一捏，烧饼也就粉身碎骨不成其为烧饼夹油条了。天津人讲话：“这不是糟改吗！”所以无论归国学人如何向往烧饼油条，也始终引不起我对它的食欲。

回想当年在北平吃早点，让我最难忘怀的是马蹄烧饼。虽然也是薄薄两张皮，面上少许白芝麻，可是软而不酥，润而不油，夹上长圆形的油条，不多不少恰好是一套。吃到嘴里，隐泛油香，充肠适口。如果不夹油条，换上柔红腴美的清酱肉，那就更美了。

马蹄之外，还有一种驴蹄，烧饼面上沾的芝麻略多，刷上一层糖浆，瓢儿充实，拿来就大腌萝卜或是酱疙瘩吃，倒也别有风味。不过驴蹄跟马蹄不同时出炉，不知是什么人立的规矩，所有烙驴蹄烧饼的，一律下午出炉，这大概就是所谓食必以时的古风吧！

大陆的小磨香油芝麻酱都是特别考究的，假如附近有座油坊，必是香闻十里了，所以大陆烙的芝麻酱烧饼也特别香。一般说来，麻酱烧饼要比马蹄的尺寸略大点，因为芝麻酱烧饼可以白嘴吃，要是夹别的吃食，就把瓢儿掏出来，吃素的夹雪里蕻炒黄豆芽，吃荤的最好还是夹上红柜子的猪头肉。吊炉烧饼是北平特有的，抗战胜利后，在北平已经很难吃到吊炉烧饼。由于这种泥坯做的炉，是用一根铁链子吊在墙上，所以叫吊炉，已经没有几个手艺人会搪这种吊炉。据我猜想，现在的北京，吊炉烧饼，可能久已成为历史名词了。

发面小火烧，是北平财政商业专门学校一个工友研究出来的。他在打扫课堂之余，就烙小火烧，炸小套环油条给同学们吃，后来扩及青年会米市大街一带，所以这种发面小火烧，夹上进焦酥脆的小套环吃，只有东北城住的人有此口福，西南城就很少有人吃过了。

讲到油条，北平的花样可多啦，除了长套环、圆套环、小套环是正宗夹烧饼来吃的油条外，还有糖饼儿、糖三联。前者是一块圆糖饼，后者比核桃大一点、三个圆骨朵儿相连，因为所含面粉多带点甜味，可以单独吃，不必配任何一种烧饼。还有一种叫薄脆，天津叫它糖皮儿或锅鼻儿，把油面擀成长方形，下锅一炸，薄能透明，泡在豆腐浆或是粳米粥里补上吃，也非常落胃。

上海早上吃的是菱形烧饼，不油不腻，倒也不错。喜欢吃油的，上海的油酥饼也不错，手艺好的做出来的香脆酥润兼而有之，到台湾还没见有人做过。苏北有一种草鞋底烧饼，形状就如同一只草鞋，又不是洋白面打的，可是面香醇厚，别具风味。如果家里炼猪油剩下的油渣，拿到烧饼铺让他把猪油渣打烧饼，就是打一只，师傅们也是欣然和面，脸上没有丝毫不高兴的表情。想起大陆农村淳朴可爱的乡情，真令人有不胜今昔之感。

山西面食花样多

一般人都说北方人喜欢吃面，南方人喜欢吃饭，因为南方人一向以面食当点心，偶或吃一顿面饭，老像没吃饱似的。其实北方一般人生活比较朴实，除了大富大贵人家，中等以下人家并不是顿顿吃洋白面，差不离儿总要搭几顿杂粮当主食呢！

有人认为北平人爱吃，嘴又馋，大概做面食，北平花样最多了。笔者虽然是北平人，绝不随便往脸上贴金，讲究面食花样多，什么地方也盖不过山西省去。

早年舍间跟山西票庄恒和、恒肇等“四大恒”都有往来，笔者受业恩师阎荫桐夫子是祁县世家，后来又追随太谷孔庸之先生多年，所以对山西珍肴美味粗细面食，虽不能说无不备尝，可也吃过十之七八。有人说：“山西手巧的家庭主妇，能做出七十二种不同滋味的面食来。”此话或许有点夸大，笔者吃过而叫不出名堂来的就有十多种，那是一点也不假的。有几位山西朋友说，把晋北各县面食花样都说出来，岂止七十二样，恐怕一百还要出头呢！

犒劳

山西因地形关系，分为南、北、中三路。北路大同一带，以燕麦、高粱为主食；中路太原、榆次一带，以小麦、豆面、荞面为主食；南路临汾一带气温高，日照多，年可两熟，所以大半就都吃白面了。北路最普遍的食物叫“犒劳”。犒劳的做法，是把揉好的燕麦面，放在硬石板上又摔又揉，等面醒透溜开，用手一压一搓，把面卷成实心春卷形，放在蒸笼里蒸，拿出来放在碗里掰碎，浇上浓厚的羊肉汤来吃。燕麦最能抗寒耐饥，加上醇厚肥腴的羊肉，当然更能耐时候了。大同地近塞北，戍卒换班回家，家人备餐，此为无上珍食，所以叫做犒劳。后来有人写成“拷拷”，那是不知这段来龙去脉而写出来的。

刀削面

北平人懂得吃刀削面，始于阎百川晋军势力进入北平。北平城里城外开了若干山西饭馆，而且都添上女招待，刀削面从此在北平才大行其道。当时北平隆福寺“灶温”的过油肉、宽汁加荸荠片拌刀削面，曾经吸引过若干当时权贵前往品尝。我尝过之后，确感风味不错，曾经当着山西大德通票号任掌柜夸奖过。有一天任掌柜跟我说，让柜上的大师傅赵头儿表演一次，不但让我尝，还让我看看真正山西太谷的刀削面是怎么削的。到了请客那一天，酒过三巡，他特地领我到厨房参观赵师傅的手法。赵师傅把面揉得光而且硬，揪下一块，大约有三斤多重，放在一个小木板上，顶在头上，两手各拿一把长约五寸的解手刀，刀柄弯成铁环，套在大拇指上，左右开弓，轮番削刮，削下的都是三寸左右、薄薄三棱形面条。煮熟拌好作料，吃到嘴里光滑腴润，而且有咬劲。比灶温的刀削面，又高明多了。

猫耳朵

“猫耳朵”也是山西出色面食之一。在北平时，有几位山西朋友，喜欢到前门外穆家寨吃穆大嫂炒的猫耳朵，又叫炒疙瘩。穆家寨是因穆大嫂而得名，原名广福居。有些人力车夫，您跟他说穆家寨，大概都知道，要说广福居，十之八九就“莫宰羊”了。

炒猫耳朵也是先要把面揉得软硬适度，切成骰子块儿，用大拇指以熟练的手法捻成蛤蜊壳形，然后卷起来，有如猫耳朵。开水煮熟沥干，把摘去头须的绿豆芽，配上小虾仁、肉丝、韭菜大火一炒，汤汁都灌入小卷之中，金齏玉脍，适口充肠，跟刀削面的滋味又完全不同。

山西朋友都认为穆大嫂炒的猫耳朵，因为腕力足，铁勺翻得高，火力够，加上小河虾特别鲜，所以比在太谷祁县吃的猫耳朵还要够味。

拨鱼儿

平津家庭主妇大概都会做“拨鱼儿”。在大碗里把面和得较稀，用一根筷子顺间隔，不要着碗沿儿，拨成长条，下在锅里，就成啦。在山西，拨得短而两头尖的叫“拨鱼儿”，两头齐而且面条比较长的叫“剔尖”，是有分别的。河北省人没有那份手艺，只好剔尖、拨鱼儿不分啦。做这种面食，面首先要和得恰到好处。先师荫桐夫子有个厨师刘顺，从小就在祁县老家执役，据说他在祁县就是出了名的剔尖高手。他把和得略稀的面，放在平边的瓷盘子里，用一根筷子把面剔成细条下锅，一口气拨完一盘，一根长面条中间不断，一根面煮一锅所谓富贵不到头，真是神乎其技矣。

柳叶儿

“柳叶儿”是把面擀成薄片，用刀斜切，每一根都是一头宽一头尖，形如柳树叶子，把它放在锅里煮这叫柳叶汤。北平人办丧事如果夜里放焰口，等焰口下台，丧家请僧道喇嘛消夜，一定都用柳叶汤，所以北平人嫌忌讳，平日没有随便做碗柳叶汤吃的。

压合落

“压合落”，山西人叫河捞，其实叫压合落才合情理。记得前几个月姜增亮先生在报上画过一幅“合落床子”。这种特制“床子”多半是枣木做的，架在灶上，把面和好，放在床子当中圆锥形洞中，下有钢片凿上漏孔，用杠杆推压活塞，面从漏孔中被压成细条直落锅中，顾名思义，叫压合落比叫河捞来得贴切。同时压合落用豆面、荞面等类来做，比较有咬劲、顺口，如果用白面来做，反而不如杂粮做的挡口了。

捻捻转

“捻捻转”，山西土话叫“抿蛆蛆”，用燕麦或荞面和成面团，从一种特制“手挤子”中压挤下去，这种挤出的面的形状，有点像蚕宝宝幼虫，松散劲爽，用焦熘肉丝拌着吃，不但耐饥，而且爽口。所以出外短程旅行，吃了捻捻转可以一天不饿，不过必要条件是一路饮

水无缺，因为吃了捻捻转最易叫渴，如果没地方喝点茶水，那可就惨啦！

拖叶儿

“拖叶儿”，是把菠菜或白菜、扁豆、茄子切丝，在面糊里一蘸，下在高汤里煮熟来吃，既营养又实惠（尤其受老年牙齿不好的人欢迎），冬天来吃，最为落胃。据说拳民之乱，慈禧、光绪仓皇蒙尘西奔，怀来知县吴渔川曾进过拖叶儿充饥，后太后回銮，想起蒙尘时饥寒交迫时吃得有滋有味，还偶或传知寿膳房做一餐拖叶儿吃，用以警惕呢！

搓搓儿

太谷还有一种面叫“搓搓儿”，是把面和好，不切不溜，用手把面搓成细面条，难在又匀又快。孔庸之先生有一年带我去参观铭贤大学，他老人家的表弟妇，在家乡是做面食的高手，为了欢迎孔氏，曾经表演过一次。在以往，刀切面条，细同一窝丝的我都吃过，像这样用手搓得又匀又细的面，还是第一次吃到哩！尤其是用口蘑肉片勾的醋卤，现在想起来，还馋涎欲滴念念不忘。

总而言之，一句话，讲做面食，依笔者个人的体会，哪省也比不过山西去。我们外省人顶多尝过五六十种，已经算是不得了了，据老一辈的人说，还有一大半，我们没尝过哩！希望在台的晋省同胞，知道多少，就把它一一写下来，免得这些做面食的方法失传。

扬州炒饭伊府面

近几年在台北，全国各省口味的饭馆，无所不有，想吃什么有什么，其中以广东、四川馆子为数尤多。台湾现在最流行的广东饮茶，因为物美价廉，大家趋之若鹜，老人小孩更为欢迎。

当年在大陆，大良陈三姑做的粉果洁白晶靄彩，不但好看而且好吃。金菊园的蒸鲮鱼球，鱼刺剔得干干净净，鱼嫩而鲜。佛照楼的萝卜糕，软硬适中，煎好之后，每块上都有虾米腊肉香肠，真可以说是众香发越，郁郁菲菲。

现在台湾的粤式饮茶，虽然俯拾皆是，可是好像跟我无缘。这些小笼蒸食所用澄粉，不是太糟（无论虾饺、烧卖，只只粘底），就是边硬而僵。讲馅子粗枝大叶，论花色则一成不变，我就奇怪粤式饮茶，彼此竞争得非常激烈，广告更是登得花样百出，说得天花乱坠，可是点心本身的花式、味道方面，并没有刻意求精求细，提起当年大同酒家仿荣记的豉汁鸡球大包，莲园仿马武仲家的特制粉果，不但没有一家师傅会做，甚至一般年轻师傅，听都没听说过。一天到晚讲宣传，实际没有好东西给客人吃，所以我最怕到广式茶楼去饮茶。有时迫不得已必须光顾，只好叫一客炒饭（不敢叫烩饭，整枝半生不熟的芥蓝咬不断咽不下，实在令人发窘）或是一盘窝面来充饥算了。当年梁均默先生对于广东菜点最有研究，他曾经问我什么炒面最好吃，我说“伊府面”。他先以为伊府面是淮扬人发明的，我说伊秉绶（字墨卿）是福建汀州人，是乾隆年间进士，做过广东惠州、江苏扬州知府，所以有人说他是广东人，有人误会他是扬州人。伊汀州工篆隶，尤富收藏，诗词更是嶙峋明丽。晚年案牍之余，喜欢研究饮饌之道。他在惠州官廨，有一位麦厨子，颇精割烹，他转任淮扬时，因为宾主相处甚得，麦也随任来扬，伊府面就是这时研究出来的。据说做伊府面在和面时候加少许蛋白，抻成扁条，用大油微火炸至半酥，然后用鸡汤半煨半炒，入口爽滑腴润而不腻人。当年北平中央公园春明馆有一位厨师叫老高，专门负责做炒伊府面，他做的炒伊府面确实跟一般饭馆的迥不相同，不但不油，而且入口即化，对于牙口不好、不宜大油的老年人最为合适。所以春明馆除了供老人们下棋品茗外，到了下

午，差不多每位都会要一客炒伊府面来垫垫饥，甚至有专门去吃伊府面的。

伊汀州除了伊府面外，还发明了扬州炒饭。所谓扬州炒饭，也是伊汀州跟麦师傅两人研究出来的。炒饭所用的米必用洋粳，也就是西贡暹罗米，取其松散而少黏性，油不要多，饭要炒得透。除了鸡蛋、葱花之外，要加上小河虾，选纽扣般大小者为度，过大则肉老而挡口了。另外，金华火腿切细末同炒，这是真正的扬州炒饭。后来广州、香港的酒家饭馆都卖扬州炒饭，虾仁大如现在的一元硬币，火腿末变成叉烧丁，还愣说是扬州炒饭，伊墨老地下有知宁不笑杀。我对炒伊府面、扬州炒饭都有偏嗜，可是合乎标准的两样美食，已经多年不知其味了。

闲话岭南粥品

中国有一句老话说：“吃在广州。”因为广东是最早的对外通商口岸，省垣华洋杂处，舳舻云集，豪商巨贾，囊囊充盈，口腹恣飧。所出菜式，自然精致细腻，力求花样翻新。调羹之妙，易牙难传，要说岭南风味，足堪味压江南，也不为过。

我们撇开华筵盛饌不谈，就拿广东粥品来说，就够我们恣飧咀嚼半天的了。

广东粥约分两大类。一是“白粥”，又叫“明火白粥”，要用瓦制牛头煲来煮。这种容器是圆桶形的，有一尺七八寸高，圆径七寸，煮的时候用井水大火煲三小时，米粒都溶化了，加一点精盐，再佐以油条送粥，清爽宜人。另外讲究点儿的在水米翻滚之前，加入腐竹、白果，每隔十分八分钟搅动一次，起锅加上一小匙花生油，炒一盘龙门粉佐粥，那就更妙了。南海诗人何秀棣，在他的《瘦园诗草》中，有一首七绝：“玉楼银丝品自佳，功调水济味偏谐；何须寒食阙萧卖，早起香风遍六街。”就是咏啜粥之作。

一是“斋粥”。是在白粥翻滚后，加上猪骨头、干贝、大地鱼同煮，用来做及第粥、鱼虾粥、鸡鸭粥的粥底子。名为斋粥，其实是大荤，当初为什么取名斋粥，实在令人莫测高深。

鸡鸭粥就有好多种，有鸡片粥、鸡珠粥、鲜鸭粥、烧鸭粥、金银鸭粥（鲜鸭烧鸭并用）。

鱼粥有鱼片粥、鱼丸粥、鱼头粥，所有鲈、鲢、鲮、鳊、石斑、紫鲍，只要刺粗肉细、鲜嫩少腥，都可入粥。听说早年顺德紫竹林酒家，有鲸鱼肠肚、鲸鱼肝膏粥，广州吴连记有鲸鱼及第粥。那些属于鱼粥别裁，当年梁均默（寒操）兄曾经吃过，并且给吴连记写了一张“饘粥恣啜，味胜椒浆”小条幅，以彰其美。到了民国二十四（1935）年以后，大概世界限制捕鲸，来源困难，在广州就不容易吃到鲸鱼粥了。

虾粥正宗做法，是将明虾切成薄片用滚粥烫热的，不过广东明虾肉质不及渤海湾的对虾细嫩。我觉得要吃虾粥反而是软壳小虾仁来得明透鲜美。

在广东，吃及第粥也很普遍，名堂更多得不可胜数。在粥里加猪肉丸、猪肝、猪粉肠叫三及第，加青鱼、腰果、猪心叫五彩及第、七星及第，加牛身上材料叫牛及第，加鱼是鱼及第，加虾是虾及第。总之，广东吃粥，花样繁多，真是一时说之不尽。

有一年我到新疆，住在迪化省府招待所。一天管理员跟我说：“您府上三代跟广东都有渊源，今天早上特地准备一锅广东的梁公粥给您尝尝。在西北，鱼龙虾凤，吃鱼粥材料比较困难，吃梁公粥味道可能还不输岭南风味呢！”粥一上桌，敢情是杂粥，作料还相当齐全，葱花、酱姜丝、芫荽、胡椒粉、油条、薄脆无一不备。鸡肉炖得糜烂，切丝留皮去骨，香美如油，塞上得此，堪称细味异品了。

我问管理员，既然是鸡粥，为什么要叫梁公粥呢？他说：“这种粥是前几年梁寒操先生指导省府大厨房做的，朱一民将军主持省政认为可以仿效，并且命名‘梁公粥’。南宾西来，我们会准备一餐来招待，吃过的人人赞美，所以成了迪化省府名点了。”

新疆在清代有左文襄的左公粥，到了民国又有均默的梁公粥，均默兄美食之名，传到新疆来了。渡海来台，因为彼此都是好啖成性，自然时共宴席，偶然间谈到梁公粥，他说：“我只告诉他们鸡粥的正宗做法，他们觉得好吃便把鸡粥改成梁公粥了。倒是顺德县属有个叫容奇的小乡镇有一种粥，叫猫公粥，是把老的公猫连骨煮粥，那比梁公粥更腴美甘鲜呢！”

我虽好啖，可是猫狗猴鼠一类动物，尽管鼎俎炙腊，我是概不沾唇。在广东谈吃，真是五花八门无所不包，象肉千味，味各不同，等有机会再慢慢地谈吧！

吃在江西

前几天在天厨餐馆跟杨叔瑾（家瑜）先生同席，杨是江西人，他说：“大作《中国吃》、《天下味》、《大杂烩》、《酸甜苦辣咸》几本谈饮馔的书，我都看过，凡是中国各地餐馆名肴，书里都谈到，就是没提到江西有什么好吃的菜，以及有名的大小饭馆。外省人常说，江西就没有顶呱呱的饭馆，更没有什么出色的菜，你的看法如何？”

笔者说：“这些话都是没到过江西的人说的，其实江西东部跟闽浙毗邻，南部过了大庾就是广东，西部溯江而上，就是嗜辣的川湘，北部又跟以蒸菜出名的湖北接壤，江西省已经把中国东南半壁的饮馔，含英咀华，醖其精髓，又何必一定要有江西饭馆呢！”这跟走遍全中国，也说不出哪家是地道的北平馆子是同一道理（在台湾有些饭馆，招牌上写着平津小吃，严格地讲只能算登莱青的山东菜而已）。

“当年贵省德化县李木斋盛铎太年伯说过：‘江西省虽然没有什么珍馐美味，也没有什么出名大饭馆，可是有一层，越是上食珍品，越要用江西细瓷来盛，美食必须美器，明乎此也足以自豪了。’这句话好像有点夸张，可是细一琢磨，还真是有点道理。”

江西同胞每每自谦是箪食瓢饮不改其乐，文章节义之邦，不在饮馔方面加以研求。其实江西割烹之道，早就颇著声华、特擅胜场了。在海禁未开之前，从华北、华中通往广州这一条国际贸易路线，就以江西赣州（古称虔州）为必经之地。当年商贾云集，车船辐辏，既然是云拥骈阗，自然声歌饮馔，悉萃于此。乾隆戊戌（1778）正科江西大庾的状元戴衢亨有一篇文章里，赞美赣州的酒食，有牛唇彘首，鹅掌鳖裙，鼎俎庖宰，无不精妙的词句，足证早年赣州的饮食，是如何的饕餮精湛啦！

谭组庵先生有一年从广州到南京，路过江西赣州，当地巨绅刘良湛，在他华萼巷寓所，设宴款待，他知道谭畏公是精于饮馔的，对于鱼翅尤有特嗜。赣州有一家饭馆叫张万兴，什么糟煨鸭肝、纸包鸡、

芙蓉双味烩鸭舌都是他家名菜，尤以红焖排翅最为拿手，于是叫张万兴的头厨到家里来做菜。

张万兴听说请的是“国府主席”，又是专讲究吃鱼翅的大行家，不但选用年份合适的大排翅（鲨鱼过老或不及龄，鱼翅虽大均非上选），所用的配料鸡汁、紫鲍、蒋腿都是撷取精华，刀工、火候，当然更是小心翼翼丝毫不敢马虎。等这道砂锅红焖鲍翅上桌一掀盖子，立刻琼瑶香泛，翅润汁肥。畏公固然是尽兴恣飧，一般陪客也大饱口福。散席之后，畏公赞不绝口，认为广州四大酒家谟觞、文园、南园、大三元都擅制鲍翅，讲火功、滋味，都不及张万兴做的香醕入味。曹荇臣（谭厨）如不是悉心指点，恐怕还不及张万兴。畏公临走时一高兴，还写了“推潭仆远”四个大字给张万兴做纪念呢！张万兴经此品题，从此名噪赣南，两湖来客，都要尝尝他家的红焖排翅是如何的好法。其实除了鱼翅，他家另外几只拿手好菜，象肉干味，味各不同，均有独到之处，不过为红焖排翅盛名所掩，大家没多注意罢了。

民国二十一年春假，我跟至好汤佩煌、刘孟白从汉口到九江、南昌去春游度假，在南昌走过一家小饭馆，看见好多人排队等在那里。跟路人一打听，才知道是等着吃“涮子米肉”的。什么是涮子米肉，不但我这北方侬子不知道，就连汤、刘两位湖北佬也“莫宰羊”，可是又不便再问，怕人笑我们是乡巴佬。于是第二天中午，我们三人一商量，也加入行列排队，等候进餐。吃到嘴后才知道是“粉蒸肉”。

据当地老吃客说：“鄱阳湖附近汀州汉港，土地肥沃曲洄，有一种水稻，粒长而细、香糯可口，叫‘柳溪米’。这家所卖‘涮米子肉’是把柳溪米在锅里煨黄，加入秘制五香料研成细末，拿来蒸五花肉，滑美蒸香，烂而不腻，米粉甘滑，绝无杂质，下酒佐饭，两俱相宜。不过这家饭馆牌匾上写明‘叫花子馆’，除了本地人习以为常，外路人看到叫花子馆，总觉得别别扭扭不十分愿意光顾的，你们三位大约的好奇心驱使才来一尝的吧。”吃完出门抬头一看，果然是“叫花子馆”四个大字。一般饭馆取名，都力求堂皇典丽，居然有人取名叫花子馆，未免匪夷所思，其中必定有道理因由存在。可惜问了几位当地朋友，也没有一位说得出来，直到现今，这个谜底我还没解开呢！

文艺阁的哲嗣公达年伯（江西萍乡人）说：“鄱阳湖所产鱼种类繁多，吃鱼讲究‘春鲇’、‘夏鲤’、‘秋鲢’、‘冬鳊’。就拿欢蹦乱跳的活鳊鱼来说，平津沪汉都无法吃到鲜活的，北方馆糟熘鱼片，正宗做法应当用鳊鱼，如果拿活鳊鱼来做，必定更好吃呢。还有我们江西银鱼也是一绝。湖北黄陂同胞说，云梦红眼墨尾银鱼，是天下无匹。湖南长沙同胞说，洞庭湖通体透明的银鱼是天下第一美味。河北塘沽同胞说，卫河表里晶莹的银鱼，连乾隆皇帝都夸称鱼中‘隽饌之翠’。江西同胞则特别强调瑞洪镇的银鱼是银鱼中的极品。其实这四种银鱼，烹调方法不同，滋味迥异，自难分轩輊。湖北的银鱼，把它制成鱼面，用菜心来煨，清隽芳鲜，调兰味永，可算一绝。洞庭银鱼用冬笋干煸来吃，宜饭宜酒更宜粥。卫河银鱼其白胜雪，拖面来炸，骨脆肉嫩，吐不出一渣滓，老饕们公认是佐酒的珍品。瑞洪镇银鱼，新鲜的并不好吃，要先把银鱼晒干，等吃的时候才用开水发开，用瘦肉、绿韭黄炒来下酒，据说要趁春韭上市来吃，一声夏雷银鱼就鲜味全失了。宋代名臣江西临川王荆公，是最不讲究饮食的先贤，可是临川朋友说，王荆公特嗜银鱼做的鸡蛋汤，虽然不知何所据而云然，由此可知江西银鱼是多么鲜腴诱人了。”

江西各大城镇饭馆子，都是打着外省招牌来号召顾客的，例如南昌的普云斋夸称其烤鸭媲美北平烤鸭，丰泽园以礼聘北平名厨来吹嘘，松鹤园说是苏州松鹤楼的分店，绿杨邨夸称是扬州绿杨邨主厨到南昌来开的，台山园是唯一客家菜，怡红园纯粹是岭南口味。江西赣州群仙酒楼的百浇鱼头，其实是在鱼头上浇一百次作料，鱼头鲜嫩腴润，比西湖五柳鱼有过之而无不及。这种做法费工费时，完全要在火候上控制得宜，不是烹调高手，无法做到恰到好处。

现在台湾有好多饭馆都有三杯鸡这道菜，有位吃客自命为美食专家，大言不惭地说三杯鸡是北平菜。其实追本溯源，三杯鸡是地道的江西菜，是早年泰和县二仙居一位厨师研究出来的（舍间也会这道菜，是文三爷廷式亲自指点的）。主要条件是把佐料加足，用陶瓷钵子，封紧钵盖儿，文火慢炖，不让走气，原汁原味自然一揭钵盖儿香气四溢。这种白砂加釉陶钵，是江西特产，北平根本没得卖；愣说三杯鸡是北平名菜，未免说话太离谱儿了。

鄱阳湖还有一种特产，在江西我没吃过。在上海时，李祖发、唐瑛伉俪在寓所用下午茶，请我吃汤面，香味浓郁，可是既非鸡汤，又无丝毫味精，不知何以如此鲜腴。等面快吃完，发现碗底有比米粒长

一点的小鱼一撮。李氏伉俪说：“这种小鱼是鄱阳湖特产，渔户把它晒干，论斤来卖。李祖发先世做过九江道，知道这种鱼干又鲜又补，所以每年鱼干上市，总要点留起来炖汤；拿来下面，比苏北的白汤面还来得鲜美适口。”

鄱阳湖的水产中，好吃的鳞介类还多，可惜每次到江西都是匆匆来去，短时勾留，无法慢慢品尝；而当地人又不善于誉扬推荐，所以有若干美味珍肴，都被埋没无人知晓，实在太可惜了。

赣州还有一家叫宾谷的大酒楼，也是擅做鱼类的，什么蝴蝶鱼、小炒鱼、红焖墨鱼、糖醋鱼排，都是叫座的名菜。听说这家饭馆的老板兼掌厨曾老四，人家尊称曾四老爹，不但是烹鱼高手，而且是屠狗行家。他有一种秘制香料，炖出来的香肉嫩而且烂，尽管恣啖，绝无异腥。有人吃过他炖的狗肉，香留齿颊，令人舍不得刷牙。可惜我虽馋人，对于猫肉、狗肉都不敢下箸，美味当前，也只好失之交臂了。

吃在察哈尔^[1]

上个月在建业大楼参加一处食品品评会，散会时，有位二十多岁的青年朋友走过来跟我聊天。他自我介绍叫尹志恒，察哈尔怀来县人，父亲从小入川，在成都读书，母亲贵州人，所以对于家乡风土人物饮食茫无所知。考进大学之后，同学中有爱开玩笑的说他是山药蛋，再不然就说他是吃羊毛的朋友，他听了心里非常别扭，难道察哈尔真就没有可以在人前夸耀的饮食了吗？“素仰您是饮饌专家，请您指点指点，免得人家一说俏皮话，我就成了锯口葫芦，无言答对。”我说我虽然在察哈尔没久住过，可是来来去去也不止十趟八趟，在华北流行的一句谚语：“察哈尔的三宗宝，山药、口蘑、大皮袄。”山药蛋，不错，察哈尔普遍种植马铃薯，又叫洋芋，可是当地人用花椒油大火快炒洋芋丝，虽是极普通的菜，咱们就是没人炒得爽口好吃。后来细心跟人讨教，才知道洋芋切丝后要把洋芋上附着的淀粉洗去，才会爽脆好吃。口蘑丁鲜美清香，愈往南边运，香味愈芳烈，张家口口的口蘑酱油跟湖南菌油，都是炒菜提味的圣品。北方人过冬总得有件皮袄御寒，最普通的皮袄，自然是老羊皮啦。当然口外（察省张垣）的滩皮比不上宁夏的竹筒滩皮，可是九道弯萝卜丝的皮肤子，数九天穿在身上轻而且暖，也就够瞧老半天的了。

撇开三宗宝不谈，至于有人笑话察哈尔人吃羊毛，那就更是大错而特错啦。察哈尔跟冀晋热绥一样，都出产黄米。靠近山西的阳原县，因为风高土厚，出产一种很特别的黄米，胚芽皮粗而且厚，用磨出来的黄米面蒸发糕，由于糕里有麸皮渣子，所以入口之后，觉着粗粗拉拉，像是嚼了一嘴羊毛，因而称之为毛糕。如果把这种毛糕弄成小块，蘸着口蘑肉片卤吃，众香发越别具风格。据说缺乏维他命B的人吃了，补益更大，跟察省朋友谈起来，大家都馋涎欲滴呢！察南怀来县沙城镇的制酒老师傅们，制酒手艺也是一绝。当地“玉成明”、“迎香”两家糟坊所产高粱酒，加上冰糖、龙眼肉、秘方药材，再加当地产的青梅叫做青梅煮酒，青精玉芝，甘平清辛，啜露凝香，在巴拿马赛会曾得过优秀奖，不过本省人不恃不求，以致沙城煮酒其名不彰罢了。

永定河在怀来县境有一小河套，出产一种白鱼，鳞细肉嫩，用花椒盐暴腌，跟饭卷子同吃，味醇而正，比诸松花江白鱼也未遑多让。只是未经骚人墨客题咏过，所以知道的人不多。不过在当地有句口头语：“煮酒、怀鱼、狼山糕（狼山属怀来），西八里姑娘不用挑（县西八里一带，少女个个都是绝色，不用挑选）。”由此可见一斑。

依没到过口外人的想法，紫塞边寒，大漠茫茫，隐约幻渺。其实长城内外之间，除了牛群、羊群，还兼养猪。因为地广人稀，猪圈极大，听任猪只自由活动，等于放牧。所以猪只肌肉充实，膘少肉多，红烧白煮，比江南苏昆锡常一带的猪肉，毫不逊色。

在平绥路线的柴沟堡附近，有几家熏肉作坊，家家都有百年以上的老卤。肉卤到快烂时候，捞出来用松树枝、松塔、锯末混合一起熏过，浓醇味美，别具风味。庚子之役，慈禧回銮，尝过此地熏肉赞不绝口。怀来知县吴永是极会当差的干员，立刻把这种熏肉列为贡品。每年交冬，寿膳房添上什锦火锅，就少不了柴沟堡的熏肉供饌。谁说察省只知拿山药蛋当饭，没有好东西吃呢！

北平各干果子铺以及几处庙会，有一种无籽白葡萄干卖，是宣化特产，有人说是西藏葡萄，莹如玻璃，甘如醍醐，比舶来的美女牌葡萄干又便宜又好吃，每年不但远销平津沪汉，还参加过巴拿马商展，也是一枝独秀、压倒群芳。你的同学们，所见者小，你又何必跟他们一般见识呢！

注释

[1] 察哈尔是中国一个已撤销省份，存在于1928—1952年之间。辖境位于今内蒙古自治区东部与河北省北部。虑及本文涉及旧时风物、谚语，姑且保留这个旧时的称呼。——编者注

山东半岛的几种特殊海鲜

前几天跟几位不同省籍的朋友，到海鲜店去吃海鲜，每位都夸耀自己家乡的海味如何鲜美，唯独一位山东日照朋友郭兄只顾低头大嚼，一声不响。他人本刚毅木讷，看见大家互不相让，他更不愿跟大家一块儿裹乱了。

我个人对于吃海鲜有一种体验，凡是靠近热带或亚热带的海产，虽然繁多，可是经年气温偏高，动物生长迅速，纤维粗松，自然鲜度较差。山东半岛的海产，虽然没有东北海产来得细腻鲜嫩，但比江浙闽粤出产的海鲜，似乎各有千秋、不分轩轻。郭兄既不愿跟大家争论，我就代为发言。

就拿日照来说，一般虾类都大如对虾，四五只虾即够一斤，小者像虾皮，用细网在海边打捞，运气好的，半天就能捞个三几百斤。在台湾吃到虾仁馅儿饺子，已经算是豪华，可是在日照吃一顿韭菜对虾馅儿饺子，比猪肉白菜还便宜，足证对虾是如何之多了。在民初北洋线海轮经过威海烟台时，多半不靠岸，停泊海中，小贩划着舢板，纷纷登轮兜售大头鱼干、对虾干，一百对只卖一块大洋，能装一大簋，拿来跟五花肉红烧，不但香味怡人而且甘旨柔滑，是一道吃馒头的美肴。另外有一种变种虾，长约五寸，粗约一寸，跟虾的形态差不多，可是头上多生一对蟹螯，当地人有的叫它虾虎，有的叫它虾婆，剪去头尾，放在盐水里泡上一夜，肉已经变成半凝固体，不必蒸煮，只要蘸上高醋姜末酱油，用嘴一嘬，壳子里的肉能全部吸出，比苏州吃的满台飞还要鲜美。清代状元王可庄（仁堪）有一首五言诗咏虾婆，说吃过虾婆，三天内觉得吃什么山珍海错都不够味，可见虾婆鲜的程度如何啦。

山东半岛黄县的龙口，也是海产极为丰富地区，当地富源馆有一道菜叫“爆炒海指甲”。海指甲生在海边的沙滩上，长约三寸，宽仅七八分，生有一个淡青的薄壳，活像人的一枚指甲盖儿。平时在沙滩上露出一半接受阳光空气的滋润，遇有响动或有人经过，它感受震动立刻缩了回去，就像一根手指抽回沙堆一样，不明究竟的人，真能吓你一跳。龙口海边住的妇女都是挖海指甲的能手，眼尖手准的人，看

它刚缩进洞去，立刻用铁钩把它钩出来，用大蒜茺菜大火炒来下酒，鲜嫩之极是其他海鲜比不上的。

烟台有一种海产叫“海肠子”，别的滨海地区似乎还没见过，也可以说是烟台的特产。海肠子是手指粗细、长近一尺的紫红色海虫，就跟台湾一度有人喂养的红蚯蚓仿佛。用姜酒酱油高醋辣椒蘸一下下锅油炸，拿来下酒，香脆无比，比客家菜“炒脆肠”还来得鲜美；切成薄片煮汤食不留渣，明脆鲜美，更是一绝。不过本地人整条海肠子在滚水里一烫，就夹起来吃，好像吃红蚯蚓一样，外地来人多半就不敢领教了。

海蜇在烟台沿海也非常之多，轮船停泊海面，可以看到大片的海蜇在海面漂来游去，船上伙夫用铁钩把它们钩上来，在甲板上用快刀割下几片来，然后再放回海里去，这种现割现做的海蜇无论是蜇头蜇皮，拿来下锅一炒脆爽清妙，比此间北方饭馆的清炒蛋皮更脆爽多了。

石鳞鱼是泰山黑龙潭特产，凡是登过泰山绝顶的人，必定取道黑龙潭下山。黑龙潭水黑如墨，深不见底，山瀑悬泻，奔腾而下，在潭中激起无数漩涡。玉皇顶的道士说：“潭中蛰居一条乌龙，所以形象险恶。”潭内生长一种小鱼，尖头细身，鳞坚肉厚，当地人叫它“石鳞鱼”。鱼肉细嫩程度，很像苏北里下河所产的刀鱼，可是又没有见刺。不过这种鱼干炸、清蒸、红烧，都不十分入味，最好加上细萝卜丝用大火炖汤，汤呈浓白，好像奶汤，浆凝玉液，鲜透齿颊，而且不加姜葱，毫无腥味，可算一绝。鱼肉蘸酱醋吃，有如吃大闸蟹。如用大火，让汤多滚几滚，则鱼肉酥溶，化入汤中，只剩下一条三角形骨架子了。山东泰安的大饭馆都会做这种石鳞鱼汤，其他县份，就难吃到了。

听我这么一说，山东这几种海鲜，除了海蜇是常见之物外，其余海指甲、海肠子甚至还没听说过，大家对于海鲜也就不争短论长了。总之海产鳞介，凡是寒冷地方出产的，不但组织细嫩，而且鲜度较高，嗜食海鲜的朋友，必定能体会出来的。

江南珍味苏州无锡船菜

民国十六七年，旅居沪垩，在山景园吃了一次无锡菜，感觉齏羹鮓脍，色清味甜，自成馨逸。同座友人又盛夸无锡雕蚶镂蛤，备极鲜美，于是动了逛逛鼋头渚，尝尝味压江南的船菜的念头。谈到吃船菜，上海太平银行经理万茂之、周涤垠两位表兄弟，都是识途老马，而且门槛特精。我们一行六人，乘沪宁特快，到了无锡先下榻满庭芳大旅社，准备第二天游太湖，吃船菜。

当年先慈在苏州到七紫山灵岩进香礼佛，是包一只三舱两篷、竹帘锦幄的大船，一开船就是川流不息的各色甜咸素点，下午烧完香回程，船家在日落西山的时候，如果不是吃长斋的香客，他们就开始开席了，清漂紫鳞，奇味杂错，无不精美。这一桌菜，有个名堂叫“开斋席”，不但口味各异，而且花色繁多，一直吃到下船，才放箸停杯。这一天的花费，当然比苏州最贵的酒席还要拍双。可是啖百品，恣飧竟日，也还算值得。

我以为无锡船菜，跟苏州船烹还不是大同小异，实则大相径庭。无锡的船菜，聚集在城外西北角上，北门外往西，是很宽的一条碎石子马路，路北有一排河房，风棂水槛，浮道相通。除了几家著名的饭馆子外，其余都是廊腰缦回、帘轻幕垂的“长三堂子”，也就是台湾所说绿灯户。这些房子在后半段都有风棂水槛厅，伸延到河面上。甚且有些娼家自备画栋朱帘、钿椅螺榻、备极风华的画舫。这些画舫不但中庭宏敞，可以摆一桌酒席，还可以放上一张牌桌，大家出入穿行，均无妨碍。以前无锡士绅宴客，多是在画舫上先行竹战、清唱、游河，然后才开席饮酒进膳，这样游乐，叫“坐灯船”，是早年最豪华高级的享受了。这条河道虽非巨流，但是可以直通运河，顺流北上，直航平津。不过自从京浦通车以来，大家为了经济省时，都改乘火车，谁都无此雅兴了。

我们此行，一切听万茂之提调，雇了一艘汽艇，拖着画舫在无锡附近的鼋头渚、太湖玩了半天。一路上潭清玄镜，空水澄鲜，这是江南特有的气氛，紫塞荒漠的人是无法想象得到的。茂之昆季是吃菜坐船行家，他们说坐灯船最好不要吃酒席，今天叫的是哪几位姑娘，就

点她们的拿手菜。我虽有贪吃的盛名，可是哪位姑娘会什么拿手菜，我是山东人吃麦冬——一懂不懂，只好请茂之、涤垠昆季点菜了。

无锡船菜，最高明的吃法是不拘样式，让姑娘们每人做一两道自己的拿手菜，哪怕嫣红做的是糟鸡，姹紫做的也是糟鸡，但是吃到嘴里，可能手法差异，风味迥然不同。周涤垠说：“早些年‘阿听娘’调教出来的近十位馆人，每位都是烹调高手，不两年都被豪商巨富量珠载去，现在应时当令的是‘苏阿姐’手下的四块玉，玉玲珑、玉晚香、玉彩霞、玉灵芝。今天我们虽然不用整桌席，可都是玉手亲调拿手好菜。无锡菜向来以甜出名，恐怕各位对过甜的菜肴吃不习惯，所以关照她们，应当放糖的菜尽量少放。”

玉玲珑家庭是太湖边上的渔户，所以她选虾、抽肠、剪须都特别拿手。无锡聚丰园以炆活虾出名，而玉玲珑的雪炆水晶虾，能盖过聚丰园。因为船菜用料少，所以选虾特别精细。她把水晶虾的须尾挠脚通通剪掉，抽去沙肠，用麻油、酱油、胡椒粉、葱末儿，把虾浸润一下，用碗扣上，等掀开时再拌上高绵白糖，所以叫雪炆水晶虾，比炆活虾掀开碗盖儿活虾满台蹦跳的吃法要入味多了。

玉晚香的拿手菜是蟹粉鱼唇。无锡梁溪有一种螃蟹，肥而坚实，脚爪是白色的，当地人称之为玉爪蟹；剔出蟹肉，跟鱼唇合煮，腴润鲜美，比鱼翅犹为醇厚。

脆鳝、肉骨头，都是闻名全国的无锡菜，玉彩霞对这两样小菜都很拿手。玉彩霞说：“无锡最讲究粗鳗细鳝，鳗鱼是越大肉越嫩，鳝鱼要选手指粗细的，鱼肉才有甘滑细润的滋味。鳝鱼要先在水里煮一滚，然后捞出来剔除肠骨，这样煮过的鳝鱼，鱼血不致流失，对于贫血的人最为滋补。把鳝鱼切成段，用老酒、酱油、冰糖末煨个十多分钟。入油锅大火猛炸，炸成一条一条脆脆的鳝鱼丝拿来下酒。”南饌珍味可算一绝。

坐沪宁快车，或是京浦通车，凡是在无锡停靠，月台上有小贩叫卖肉骨头的，每回带点回家下酒，滋味也还不错。玉彩霞做的肉骨头，比小贩卖的，不但高明而且味道不同。她说，做肉骨头要选肉嫩的肋骨切成大骨块，一般卖肉骨头的为了颜色泛红漂亮，同时卖不完可以多放两天，大都用硝腌上一半天。她做只用酱油、酒、冰糖末、八角、茴香泡上一个对时，然后放到老卤里，把锅盖儿盖严，先用大

火，后用文火慢慢炖。因为船菜上的肉骨头，都是现做现吃，必须糜烂入味才能糯滑美，所以用不着加硝了。

玉灵芝是苏州荡口真正的吴娃，原本是苏州船娘做斋菜能手。我们一行李骏孙、榴孙、竺孙三兄弟，都是从小茹素的，万茂之特地找她来做几样斋菜让李氏兄弟尝尝。她一人做了四菜一汤。四菜我只尝了素鹅、臭干子两样。素鹅是用湿豆腐皮裹上香菜、胡萝卜、笋丝、冬菇、木耳炸过再熏，色呈金黄，吃到嘴里别具馨逸。此菜端上桌来一扫而光，比荤菜更受欢迎，大家公认真的鹅肉绝无如此清隽甘醇。另一道是臭干子。芜湖臭干子本已驰名南北，而合肥李相府所做的臭干子是赫赫有名，给他们李家人吃臭干子，岂不是孔夫子门前卖三字经吗？谁知玉灵芝的臭干子，另具柔香，不输合肥李府所制。做臭干子的老卤，有用苋菜根的，也有用毛笋片的。把苋菜梗子切成三寸多长，用温水泡起来，泡上十多天，自然众香发越，再泡白豆干，吃时放上冬菇、冬菜、榨菜上锅大蒸。恶者菜上掩鼻，嗜之者认为上食珍味，那就是见仁见智，所嗜各有不同了。

久听人说无锡船菜太甜，我们吃的几样，绝无过甜感觉。前几天香港来说万、周两位与李氏已归道山，怅望人琴，恍如一梦。

几样难忘的特别菜

到饭馆子吃饭点菜，固然谈不上什么大学问，可是到哪省馆子点哪一省的菜，如果点到当口上，掌勺的知道您是吃客，不但刀勺上下点工夫，就是堂口算账，也不敢乱开花账，保您吃一餐物美价廉、适口充肠的美馐。不过有些极普通的菜，或因历史渊源、地区性的掌故、省籍的不同，起了一个稀奇古怪的菜名，弄得不明底细的客人迷迷糊糊。现在把我所知道的写几个出来，供为吃的朋友们一笑。

“急里蹦”。东兴楼在北平，算是数一数二的山东馆子了，讲火候的爆、炒、熘、炸，都很拿手。逊清贝勒载涛，有一天到东兴楼吃饭，点了一个“爆双脆”，其中一脆鸭肫，火候恰好，另一脆肚头就嫌过火了。一问灶上，才知毛病出在肫肚同时下的锅。他当时指点掌勺的说：“鸭肫跟肚头虽然都是要用快火，可是火候不能一样，一块儿下锅爆炒，肚嫩火候够了，鸭肫则还欠火候，等鸭肫够了火候，肚子又老得嚼不动了。多好的手艺，要是肫肚一同下锅也没法让两者都恰到好处。因此双脆必须分开来爆，各自过油，然后勾芡上桌。”涛贝勒向来是不拘小节的，说完了一挽袖子亲自下厨，站在灶旁做了监厨。两位大师傅一看贝勒爷亲自入厨，立刻精神抖擞，使出浑身解数，把灶火挑得一尺来高，扬勺翻炒，照指示先分后合，端上桌一尝，果然色、香、味、脆无一不好。

涛贝勒鉴于指点成功，笑着说：“瞧你们急里蹦跳的，真难为你们啦，赏每人二十块钱，买双鞋穿吧！”经此品题，“急里蹦”从此就变成东兴楼爆双脆专有的名词啦！

早年扬州盐商们既有钱又有闲，所以颇讲求口腹之欲。有一次我到扬州公干，当地有一位票商周颂黎，知道我是北平来的，吃过见过，于是他让盐号里清客，跟厨下研究一两样别出心裁的菜来夸耀一番。有一道菜上来，他说：“北方馆子讲究吃‘拉皮’，今天我关照厨房做了一个‘荤拉皮’，请您尝尝味道如何。”这道菜名为荤拉皮，说穿了跟粉皮一点关系也没有，所谓“粉皮”其实是取自甲鱼。甲鱼以马蹄大小为度，只取其裙边，捣去墨翳，漂成白色半透明体，用鸡油翻炒，加上葱姜细末，裙片入口，即溶为胶汁，食不留滓，只

觉鲜美。佳肴独沾，确实开了一次洋荤，以后就从未见过谁家会做这道菜啦。

陕西地接西陲，春多风沙，冬季苦寒，照一般人想象一定不会有什么精美饮馔。可是自从明儒王石渠、韩苑洛两位先贤在三原地方倡导所谓三原学派，人杰地灵，精研博考，文风大盛。在饮食方面，兰肴玉俎自然精美。三原人吃面的碗，大小跟台南担子面的碗相仿，三原人包的饺子，比一节大拇指头大不了许多。他们虽然不重视山珍海味，可是对于刀法火候菜式程序的讲究，实在不输江南。

三原有家菜馆叫明德楼，虽非鼎彝环壁，但是湘帘棐几，倒也一派斯文。掌柜叫张荣，他说是在宁夏学的手艺。在三原他算是天字第一号的名厨了。我第一天在明德楼吃白风肉夹烧饼，烧饼打得松而不油，加上肉又腴而不腻，我一夸好，张掌柜认为我说的是知味之言，一兴奋准备亲自下厨，约我第二天去吃他做的“海尔髡”。他这一“海尔髡”可把我考住了，猜想不出海尔髡是什么。

第二天等海尔髡一端上桌，敢情是红烧大肘子，不过比一般炖肘子更香，还有干对虾味儿，可是海碗里又没有大虾干！肉是五花三层，肘子皮看上去油汪汪锃亮，吃到嘴里毫不腻人。张掌柜说这个菜是在宁夏都统衙门里学的，他的师父“依克坦布奇”是当时衙门里的头厨，是前任都统裕朗轩从盛京带到宁夏的，其师父是镶蓝旗满人，海尔髡是一道满洲菜。满洲古老的烧肘子方法，是用整瓶糊米酒跟松花江的白鱼干垫底来烧。等肘子炖得稀烂，酒香鱼香都吸到肘子里去，而肘子的肥油则全被鱼干吸走，所以肘子蕴有鱼香肥而不腻；拿出来的鱼干，要是加粉条白菜一熬，又是一道清隽实惠的下饭菜。这道菜虽然没有什么深文奥义，可是酒要一次加得足，不能中途掀锅盖儿加水，自然腴香诱人原浆味美。后来我回到北平，教给庖人仿做几次，似乎跟在三原明德楼做的味道不同，是否有什么诀窍没告诉我，就不得而知啦。

河北省正定县在汉代属常山，是浑身是胆的子龙赵四将军的故里，在平汉线上属于三等站，特别快车经过是停靠的。有一年我搭平汉线火车去郑州公干，正定站外路上搬错道岔，前面货车出轨，翻了两辆，我坐的快车无法通过，只好下车投宿，等第二天路轨修好再走。同车的有一位石家庄人赵春坡，在正定开过染坊，他愿做识途老马，既不能走，索性在正定玩玩。

首先我们到当地人称之为“赵庙”的赵四将军庙瞻礼，这跟称呼孔庙、关庙含有同样崇敬的意味。庙貌虽不算十分伟丽，可也庀庀四达，穿廊圆拱、丹碧相映。神座左侧，有一只兵器架，上面插着一枝镔铁长矛，据说从前有血挡红缨，大概年深日久，变成秃缨长矛了。枪在架子上虽然拔不下来，用双手却能转动，分量足足有一百斤以上。拜完赵庙之后，我们就赶到十字街的北楼饭馆，品尝当地名菜“崩肝”跟“热切丸子”。

崩肝是选猪的沙肝，剔去筋络，用开水一烫，切成细丝，加作料，用热油爆炒，起锅上桌。炒出来的肝丝，根根鲜脆，咬在嘴里咯吱咯吱地响，所以叫崩肝。崩肝的配料北楼饭馆用鸡丁（有的饭馆用肉丁），也能焦里带脆，那就是人家的手艺火功啦！

热切丸子是正定特有的一道菜，在别处还真没吃过。鸡蛋摊得薄薄的，鸭肉剁成泥，加作料炒熟，把鸭泥卷在蛋皮里蒸熟切段上桌，蘸着正宗特制的芥末吃，蛋皮嫩黄，鸭泥褐中带粉，芥菜黄里透绿，甬说吃，颜色已经够诱人啦。赵春坡说：“当年乾隆皇帝把金镶白玉版、红嘴绿鹦哥，列入御膳房的上食珍味；如果他尝过正定热切丸子，对于前两者，恐怕就不屑一顾了呢！”

傅青主是清初反清复明最激烈的一位学者，一举一动都有炽烈的反清意识。太原开了一家小饭铺，请他题名，他给这家饭铺取名“清和元”。这家饭铺以卖早点驰誉太原，其中以卖“头脑”跟一种酥火烧出名。头脑又叫八珍汤，汤里煮的是羊的腰窝肉，粗枝山药，粉藕切片，腌韭菜末，酒泡黄芪党参，据说吃了八珍汤可以醒脑益智。酥火烧别名帽盒儿，帽盒儿里放的是清代官吏的顶戴，意在把它吞在腹内。

清和元每天天不亮就下板做生意，门口一直点着一盏灯笼，表面上是说他每天下板早，其实骨子里隐含“不忘大明”的意思在内。太原东大街清和元是最原始的一家，后来有人看他家生意大好，连大同丰镇都开有清和园，实际已失去当初傅青主取名清和元的意义了。八珍汤这种早点，在酷寒的冬季，吃一碗，确实驱寒暖体，令人神清气爽，不过江浙一带朋友嫌它有股膻气，大多不敢领教呢！

庚子拳乱，慈禧率同光绪仓皇出走，一直逃到山西太原，才惊魂甫定，变逃难为西狩，继续西行到了陕西西安。御膳房司役人等，大致都赶来随驾，御膳房恢复了旧观，因此也把西安的烹饪水准大大提高。羊肉泡馍，本来是上不了台盘的粗吃，有一天慈禧的凤辇，经过鼓楼大街，忽然闻到一阵幽椒配盐、气味芳烈的肉香，于是停辇驻骖，就在辇中吃了一碗热乎乎的羊肉泡馍。据说回銮之后，喜欢颂扬圣德的臣下们，把西安鼓楼前卖泡馍的老白家的门前取名止辇坡。从此老白家以原汤煮肉来号召，那肉炖得浓郁腴美，肥肉固然化为琼浆，就是瘦肉也糜烂得入口即溶。

入民国，他家的生意越做越兴盛，到西安来的外路人，如果不到老白家吃碗羊肉泡馍，似乎是太可惜了。同时他家的“湾口”在西安也是头一份，外地人到西安，当地士绅都喜欢请客人到老白家吃“湾口”，以表示自在西安吃得开。所谓湾口，就是大尾巴羊肛门四周的括约肌，因为纤维细韧，嚼起来鲜嫩有味，这跟吃牛头筴，肉的精华是在牛鼻子四周的括约肌是一样的。不过一只羊只有一个湾口，宰三只羊，也不过三两个湾口，所以得之者往往夸耀自己运气好，食指动，当天遇见什么事都能得心应手，成了大家卜祈运道的妙方了。

这两年海鲜店大为走红，台湾各县市，从南到北，触目都是金碧辉煌、昼夜璀璨的海鲜店。有一次我在东港吃海鲜，东亚楼老板跟我说有刚出水的大蛤蜊，那跟江苏武进孙家酒店的大蛤蜊可就没法相比啦——孙家酒店是以卖“土绍”出名的。掌柜的大家官称孙老太婆，虽然不卖炒菜，可是她家下酒小菜只只精彩。她看客人酒已喝够了，便将白砂锅蛤蜊炖南豆腐端上桌来。据说武进河汉子里活水河蚌，有长达七八寸的，孙家酒店这道菜都是孙老太婆自己动手，绝不假手于人。她把壳内泥沙洗得干干净净，用竹箴帚把韧肉捣烂，用吊好的高汤，豆腐几乎煮化，架在红泥小火炉上上桌。另配茼蒿细粉，亦汤亦菜任客煮食。无锡常州一带的菜肴，对我们口味重的人，会觉得太甜了一些，这道菜可以甜咸自理，吃了这道，无一不是赞不绝口，所以北人南来，对于这道菜，印象最深刻了。

中国各省幅员广袤，一个小城镇都有它的拿手菜，一时也说之不完，我拿几样特别菜来说说，无非是解解馋聊以解嘲而已。

故都的羊肉床子

北平是六代皇都，雄伟壮丽，内外城幅员广袤，人口固然众多，居住却显得非常松散。虽然东西南北中各有几处鱼肉蔬菜杂陈的大菜市，可是北平人日常饮食简单朴实，不是接待亲友延宾请客，是很少跑到大菜市买些珍错鱼虾自己大嚼一顿的。每餐有点小荤，就觉得很不错啦。因此三五条街百十户人家，必定有一家油盐店带菜魁，一家蒸锅铺，羊肉床子斜对猪肉杠，大概一日三餐的伙食，就可以备办整全啦。最奇怪的是猪肉杠跟羊肉床子，总是斜对面，很少开在并排的，究竟是什么缘故，就连当年“北京通”金受申也说不出所以然来。

大的羊肉床子，每天总要宰上十只八只大尾巴羊。一清早清真寺的阿訇就来了，诵完经后，宰割剥皮。当年笔者在崇德中学念书的时候，每天必定要经过西单南大街牛肉湾，把口儿的一家羊肉床子，天天这时候刚好把去头剥皮的羊，一只一只往钢钩子上排。羊肉床子百分之百是伊斯兰教朋友开的买卖。北平早年有千猪万羊的说法，牛肉似乎不在日常肉食之列，除了论斤卖生羊肉之外，偶或也有兼卖牛肉的。一般小一点的羊肉床子还附带卖蜜麻花、豆沙烧饼、羊肉包子，按季节不同还卖烧羊肉、羊杂碎、羊双肠，最令人不可思议的是还卖明目羊肝丸。酱牛肉酱羊肉一年四季都有得卖，烧羊肉可要等丁香开花、花椒结蕊的时候才上市呢！

烧羊肉是夏季最受人欢迎、爽而温润的美肴。先用老汤把羊肉烧烂，然后在滚热香油里淋过，淋的时间长短，攸关肉的老嫩，能否做到外焦里嫩，那就要看案子上的手法了。烧羊肉多半是下午的三点钟出锅，把烧好的羊头，用一张菜叶塞在羊嘴里往钢钩上一挂，就是告诉大家，烧羊肉出锅啦！烧羊肉说是全羊，其实以羊脸子、羊信子、羊腱子、羊蹄、羊杂碎几种最好吃。凡是到羊肉床子买烧羊肉的顾客，多半自己都会带一口小锅去，为的是要点肉汤带回去，仿佛买烧羊肉不要点汤，就显着您是砂锅安把——怯勺啦。烧羊肉汤放点鲜花椒蕊，拿来拌面吃，香泛椒浆，缥清味爽，是夏令食谱中清隽妙品。

羊肉床子附带卖的羊双肠，也是别具风味的一种小吃。双肠是用羊血拌和羊脑，灌在羊肠子里做成的，多在每天的上午出售，也就是在清晨捆羊不久（穆斯林不说宰羊而说捆羊）。双肠买回家后洗净，放盐水中略煮，然后切段，用芝麻酱、酱油、香醋、香菜拌来下酒，是喝早酒的美肴。穆斯林不吃血类，所做双肠是专门卖给大教人吃，他们自己是不动的。

羊肉床子卖的蜜麻花，以西四后泥湾洪桥王家炸的最好。洪桥王的麻花炸得酥而且透，润不见油，蜜也裹得匀，不粘牙不腻人。听说日伪时期，糖蜜均列为军用统制物资，蹬三轮儿的，汗出得多，缺少糖分，蹬起三轮就觉得有气无力，据说两个洪桥王的蜜麻花一下肚，立刻精神抖擞，气力倍增。后来洪桥王规定，一个下午只卖三百件蜜麻花，油锅还没凉透，蜜麻花已经卖光了。后来的人只好买几只豆沙烧饼啦，虽然没有蜜麻花甜，可是在白糖缺乏时刻，能吃到甜豆沙，也算不错了。

羊肉包子蒸好一出屉，嗜者说香闻十里，怕膻的人，简直要掩鼻而过。笔者虽然吃羊肉，可是对于羊肉包子的腥膻实在不敢领教。我有一位朋友John Mitt是高加索人，他猪肉牛肉都不进口，只吃羊肉。他说可惜北平的羊肉嫩虽嫩，却丝毫没有膻味，吃起来实在不过瘾。有一次他经过一家羊肉床子，正赶上新出屉的包子，他认为那才是羊肉的正味。去年我在加州一个饭馆进餐，邻座一位客人，点了一客烤羊排要越肥越膻越好，我才了然有些人吃羊肉，就是吃它的膻味呢！

从前北平有两家以酱牛肉、酱羊肉、烧羊肉驰名中外的老店。一家是前门外门框胡同的德盛斋，他家以酱牛肉出名，一间小巧玲珑朴素无华的门面，若非知道内情的人，断难看得出每年若干酱牛肉从这里运往全国各地，甚至远及欧美各国。有些吃过他家酱牛肉的外国朋友说：“德盛斋的酱牛肉夹面包，其味香醇咸淡适口，比汉堡、热狗都好吃。”可见口之于味，中外同嗜，真正好吃的饮食，大家都喜爱的。

在前门里公安街有一家专卖烧羊肉酱羊肉的月盛斋，它跟市警局比邻而居，走到警局门前，即可觉得香雾熏人、肉香四溢了。据说月盛斋有一锅老汤，是前明留下来的，每天烧开一次，从未间断。这个老汤锅，五年换新一次。传说在抗战时期，月盛斋作坊后院，堆了有上百只大铁锅，在抗战末期，日本人到处搜刮五金材料，月盛斋大铁锅在为“大东亚共荣圈”牺牲奉献口号下，全部报销啦。所幸日本华

北驻屯军有几位高级将领，对月盛斋的酱羊肉颇有好感，因此那锅历经多次改朝换代的老卤原汤得获保存。八年抗战后回到北平，月盛斋的酱羊肉居然原汤原味毫未走样，而带到外地送人的行匣，反而做得更为精巧大方。

前些时有位侨美多年的好友，以洋人身份回北京探亲，正赶上月盛斋悬匾复业。可是老卤已无，想吃当年沉郁缥清滋味的酱羊肉已经渺不可得了。

德州扒鸡枕头瓜

最近报纸刊载，基隆市一家叫“德州”的啤酒馆，申请营业执照时被市府工商课批驳，理由是“德州”为外国地名，按照规定不能批准。因为凡是外国化的商号名称，包括外国地名、人名、国名，都属禁用之列，德州的名称，显然是引用美国德（得）克萨斯州的州名简称而来，所以不准。咱们中国人把德（得）克萨斯州简称德州，可是在美国佬嘴里，还没听说哪一位把德（得）克萨斯说成德州呢！

小时候读地理，就知道山东省有个不折不扣的德州，出产一种长形西瓜，跟现在台湾出产的冬瓜长短大小仿佛，皮薄、水多、籽少、蜜甜。后来在北平果局子看见这种长形西瓜，还贴着镶金边红纸条，上面写着“山东德州枕头瓜”，因为瓜是从远地运来的，价钱自然比本地西瓜要贵多了。

当年笔者在铁道部时，曾经参加过“铁展”工作。铁展是把全国各铁路沿线特产，在各大都市进行巡回展售。因此，发现平浦线德州出产扒鸡，平汉线道口出产烧鸡，北宁线唐山出产熏鸡，名称不同，做法也就各有千秋。

据曾养甫先生跟我说：“你如果坐火车经过德州，一定要让茶役到站台外面给你买一只扒鸡来尝尝。可是有一点，千万别在站台上跟小贩买，碰巧了你吃的不是扒鸡，而是扒乌鸦。快车经过德州时，多半是晚饭前后，小贩所提油灯，灯光黯淡，每只扒鸡都用玻璃纸包好，只只都是肥大油润，等买了上车，撕开玻璃纸一吃，才知道不对上当，可是车已开了。”

有一年我从上海回天津，在车上想起曾先生说的话，火车一过禹城，我掏给茶役一块大洋，嘱咐他一到德州就出站给我买一只热扒鸡、两个发面火烧来。茶役知道我是部里人，多下钱来当然是小费，所以车停下来不一会儿，就给我拣了一只又肥又大热气腾腾的扒鸡，还买来了火烧。他重新换了茶叶，酽酽地泡了一壶香片。撕扒鸡时还烫手呢！这一顿肥皮嫩肉、膘足脂润的扒鸡令人过瘾，旅中能如此大快朵颐，实在是件快事。吃饱连灌几大杯浓茶，觉着吃得过量，只好

倚枕看书，车过沧州，才敢就卧。哪知一枕酣然，一睁眼已经到了杨柳青，早已过了天津两站啦，只好等车到了北平站停靠，再换车折回头去天津。

这件嘴馋误车的事，后来被部里几位同事知道，说大禹治水，三过家门而不入，调侃我可以踵武前贤了。因为德州问题，想起了以往这段趣事，所以写出来，聊博好啖朋友们一粲。我们山东省的德州怎么会一下子搬到太平洋彼岸去了。

菊前桂后忆鮰鱼

中国幅员广袤，江河湖海所产鳞介种类繁多，可是有一共同缺点，就是肉越细嫩，冗刺越多。有一次笔者被鱼刺卡住咽喉，不上不下，找医生动了小手术，才把鱼刺镊出，所以对于吃鱼，怀有戒心。不管鱼多鲜美，凡是刺多的一律停箸不吃。

有一年我到泰县谦益永盐号开股东年会，会后经理周植庵请我小酌，席上用白地青花三号海碗盛上一碗红烧鱼来，无头截尾，好像一碗走油蹄髈。主人声明这是厨房主厨的帅师傅特地给我烧的敬菜“冬笋烂鮰鱼”。周植老说：“鮰鱼是里下河特产，银桂将谢，篱菊初绽，正是吃鮰鱼的时候。扬镇喜欢吃鮰鱼的朋友，真有赶来尝鲜的。帅师傅原是令祖用的家厨，做鲍鱼素称拿手。他听说少东家来了，又碰巧今天有新上市的鮰鱼，芹献之敬，你就多吃点，别辜负他一片诚心吧！”帅师傅做的鮰鱼，咸淡适度，肉紧且细，芳而不濡，爽而不腻，吃了四大块鱼肉，只出一根大刺，在我吃过的鮰鱼类里，鱼算是最大快朵颐的美肴了。

后来于役武汉，时常到硚口的武鸣园吃河豚，跟堂倌混熟。他告诉我，鮰鱼是鱼里最肥润的一种，等鮰鱼上市，请我去尝尝，就知道它有多好吃啦！武汉绥靖公署同寅赵知柏兄，他的尊人经营渔业公司，所以对于各种鱼类颇有研究，他说：“鮰鱼在《本草纲目》中，称作‘鮓鱼’，是江淮间所产无鳞鱼的一种，也算鲟属，头尾身鳍俱似鲟，鼻短，口在颌下，腹似鲇鱼，身有肉鳍，‘鮰’、‘鮓’

音极近似。大家叫惯鮰鱼，‘鮓鱼’这个名词，反而变为冷僻，没人知晓了。”知柏兄引经据典而谈，他的话是信而有征的。赵兄认为武鸣园虽然在汉口甚为有名，他家的河豚，吃过的人从未出过事，但武鸣园的鮰鱼不过是汤浓味厚，实在不如鮰鱼大王刘开榜的手艺，有机会你到刘开榜酒楼吃一次就知道他与众不同啦！

果然过不几天，绥靖公署办公厅主任陈炽新（光组）给刘多荃旅长在刘开榜酒楼接风，用的是整桌鮰鱼席，煎、炒、烹、炸、蒸、氽、炖、烩，一律以鮰鱼为主体。刘开榜跟陈氏的渊源甚深，当时陈

在武汉又是炙手可热的人物，这一桌菜，甘鲜腴腴，味各不同。他家最脍炙人口的鱼杂炖豆腐，刘氏连吃三碗，仿佛意犹未尽。同座既济水电公司经理刘少岩，在武汉饮食界向称大手笔，也承认从未吃过这样郁郁菲菲、众香发越的鱼席。

刘少岩兄说：“黄石港水泥厂的厨师苏万弓，是武昌四大徽馆之一的太白楼的头厨，做鲥鱼另有独到之处。因为鲥鱼要等它溯江而上网捕来吃，等游到宜昌一带产卵而回，肉老而瘪，就不叫鲥而叫鮰了。”于是决定下一星期，由少岩兄假座黄石港水泥厂的贵宾室，再痛痛快快地吃一次鲥鱼。那天还来了一位不速之客，农业银行总经理吕汉云，他祖籍杭州寄籍湖北，家里开有糟坊。他带来半打自己酿制的“九酝桂花露”，色如琥珀，溅齿流甘，旨酒佳肴，相得益彰。

苏厨是日除了酒菜外，主菜是红烧鲥鱼、白烧鲥鱼各一陶盎。盎有两耳，盖顶踞一猛虎，式样古拙，而且分量奇重，用来煨炖菜肴，绝不散香漏气。一般吃鲥鱼爱红烧者，嗜其膏润芳鲜，爱吃白炖者品其琼卮真味，所以红白双上，让客人啖啖恣飧，各取所嗜。“鲥鱼荠菜羹”，鲥鱼无小刺，除去中骨边刺，用鸡汤一氽，勾芡加白胡椒绿香菜，另附油炸细粉丝一盘，呷羹时可以和入，听客自取，热螯翻丝，有类喬云，跟北平春华楼银丝牛肉有异曲同工之妙。最后大菜叫“饅餹菜”，光组兄说这个菜名来源甚古，青精玉芝，蟹螯翅鲍，尝鼎一臠，百味杂陈。鲥鱼汁露精美，比诸一品锅佛跳墙，犹胜一筹。

这一席香醕妙饌，羽觞尽醉，推潭仆远，回味醺醺，一晃数十年，大概是七八或十多年前在台北市琼华楼跟陈炽新同席，他跟我赌酒猜拳，他说：“想起黄石港吃鱼的盛况，大家兴高采烈，恍如昨日，现在恐怕只有你我二人了。”算来算去，真是只剩下我们两个老厌物了，谁知过了不久他也驾返道山。台湾没有看见过鲥鱼，就是有人弄一桌鲥鱼席出来，现在只有颓然一老，我也没有当年的豪情逸兴了。

口蘑的话

现在台湾菜市里菌子的种类甚多，什么金针菇、鲜草菇、鲍鱼菇，台产冬菇、进口冬菇，五光十色，种类繁多。样子虽然都跟大陆菌类差不了许多，可是鲜度就两样啦。

笔者小时候就懂得吃口蘑，也爱吃口蘑，因为先君的乳母（我们叫嬷嬷奶奶）的长公子杨尚志（我们称呼他嬷嬷大爷），在张家口开了一家皮货庄，还有一家口蘑店，又是张垣商会的会长，一年总要到北平来个三五趟，一来探母，二来接洽生意，每次都带些大包小包不同种类的好口蘑来。

他说：“察哈尔是汉蒙杂处的省份，汉人词汇里，就夹杂着不少蒙古话。我们吃的蘑菇，就是蒙古话‘蘑哥’的转音。有人说南方人叫香菇，北方人叫蘑菇，虽然同属菌类，可是滋味鲜度迥然有异了。因为它生在张家口外离离草原上，所以叫口蘑。塞外牧草长得高，蒙古同胞，逐草牧放，他们吃剩下的残肴碎脯、牛羊血脏，任便抛弃在草地上。积年宿草，冬天被风雪偃伏在草地上，形成厚厚的草床，有冬雪的滋润，渐渐变成含特种有机成分的腐殖土。等到新草蹿出，就在上面搭起矮小天棚，保持草内水分，遮蔽直射阳光。夏末秋初，再来上几场连天雨，温度高、湿度大，菌丝最易繁殖。菌伞一片一片从腐殖土里冒出来，刚一露头的幼菇，颜色洁白，鲜味浓郁，当地人称之为白菇，是口蘑中的珍品。等菌伞纹理龟裂，颜色转为棕褐色，就是中下品口蘑了。

“采口蘑也有专门技术，采取迟早，对于品质好坏大有关系。菌伞要圆，纹路要深，四围草色滋绿，才是上等口蘑。最大的口蘑，在采收下来、未晒干之前，伞帽圆径有七八寸，重达一斤左右，拿来炖鸡不但鲜腴无比，对于肺病也最为滋补。我们定兴乡绅鹿莫五把这晒干的成品，行话叫‘云片’，拿来炖羊肉，具有冬天可以不穿皮袄过冬的效果。另外有一种最小的口蘑，伞帽比指甲盖儿还小，是口蘑中珍品，行话叫‘白蘑钉’。因为产量少，味浓郁，所以比一般口蘑价钱贵上两三倍，各口蘑庄收进的白蘑钉，大部分是归北平各大饭庄整批分了去。

“俗语说，张家口三宗宝，口蘑、莜麦、大皮袄。我开的是皮货庄、口蘑庄正式行号，经过关卡照章缴纳货物税，极品口蘑为二十五到三十银圆一斤，值百抽三，所以从张家口回来的人总打算偷带点口蘑送送亲友。因为真正的口蘑香味特别，不管您带多少，藏得多么隐蔽，香气外溢，总是让关卡人员给翻出来，补税之外还要罚款。所以张家口有一句笑话是‘大偷骆驼小偷羊，就是口蘑没处藏’。”

嬷嬷大爷他从张家口带来的精选口蘑，因为身份关系都规规矩矩完纳税捐，就这样也比在北平海味店买的便宜很多，所以我们家里一直有好口蘑吃。

口蘑的好坏，一尝便知。除了察哈尔的口蘑清香夔绝之外，热河出产一种榛蘑，是生长在榛子树下的小菌子，伞帽颜色是咖啡色，菌柄比口蘑略长。我在热河时曾经代表北票煤矿为所得税事，到承德地方法院出庭作证，住在一位世交鲍君家里。他晚上给我接风，一道菜是榛菌烩蒲瓜，据说这种榛菌，热河也只有赤峰、围场两地出产。围场土厚泉温，围场榛菌早年列为贡品，这种菌香味甘纯萦绕，最为隽人。另一道菜是猴头煨鱼脑。从前只听说四川出产猴头菌又名马蹄包，想不到北方也产这种菌类，猴头菌有中型释迦果大小。因为热河到处有温泉，地温特高，所以鲢鱼特别肥硕。两者相辅相成，润气蒸香，比一般砂锅鱼头要好吃多了。想不到在紫塞边关能吃到这么好的兰肴玉俎，那就是个人的口福啦。

民国初年，北平中央公园里，有个云贵饭馆叫长美轩（后改上林春），我最爱吃他家的乳鸽红焖羊肚菌。这种菌子颜色墨黑，菌伞真像一柄未撑开的伞，皱纹累累，久炖不坏，所有乳鸽精华全被它吸收。北平市市长何其巩虽然是安徽人，却最爱吃云贵菜，如果熟人请他在中央公园吃饭，他必定点长美轩，而不去来今雨轩，目的就是要吃长美轩的红烧羊肚菌。抗战期间我曾经到了羊肚菌产地云贵边区，饭馆里烧出来的羊肚菌，无论如何都赶不上长美轩做的浓郁入味，可能非关菌的良窳，而是取决割烹之道精纯与否吧！

民国二十二年，我在武汉得过一次伤寒症，病后体虚气弱，住在武昌黄鹤楼的积善堂养病。世交方耀庭（本仁）先生，天天让积善堂的工友，给我炖雏鸡乳鸽喝汤，汤清味永，从来没喝过这么鲜而不油的清汤。后来工友告诉我，督办（称方先生）送来一大包赛夏，每天煨汤都放几片，据说这种东西是从好远好远的地方来的，功能补元益气，所以我大病之后，能恢复得那么快。

后来请教方老，他说，西藏班禅活佛在杭州举行护国息灾时轮金刚法会时交屈映光送给他的，是藏北草原特产，当地人叫它赛夏，其实就是口蘑。如果有鲜黄花拿来一块儿炖乳鸽吃，对于病后复原，有如灵丹妙药。方老盛意拳拳，我连吃七八只乳鸽，果然病体复健很快。后来汉口基督教医院甘院长悉心研究化验，赛夏所含营养成分，确实不输高单位多种维他命呢！

我在汉口时，就听朋友说湖南菌油如何鲜美，后来到长沙、常德特地尝了尝这种特产，其鲜度也不过跟口蘑酱油差不多，觉得湖南菌油，不过徒具虚名而已。后来到了衡阳住在学弟刘孟白寓所，他家女佣宋嫂，擅长熬菌油。她说：第一菌子要选得精，老嫩大小要整齐划一；第二熬菌油的火候要把握得恰到好处；第三菌油熬好最好装坛密封，放在阴凉地方，避免日光直接照射。搁上一年，再开坛取食，自然甘鲜。这种菌油的鲜度，有逾广东香山蚝油，彼荤此素，所以一般茹素老人、持斋居士，都把菌油视同调味神品。

台湾农业界朋友，培育了不少菌类新品种，不过台湾高温多湿，土壤贫瘠未尽理想，菌类又系人工培育，化学肥料促长过速，所以台湾菌类既无法媲美口蘑，也无法跟西南菌类互争短长了。

熊掌琐谈

八珍之一的熊掌，笔者在十二三岁时就开过洋荤了。当时清史馆的协修袁金铠忽然两腿僵直，只能挪蹭而行，不能举步。经过北平几位名医会诊，逊清太医院御医张菊人认为炖点熊掌吃，疏通横纹筋，可能恢复步履。

清史馆馆长赵尔巽知道同年瑞洵（景苏）存有熊掌，同时打听厚德福有位厨师解宝峰，对于煨熊掌非常拿手，不过熊掌难求，解宝峰变成英雄无用武之地了。这次小聚由瑞景苏出熊掌，赵次珊（尔巽）请客，目的是给袁老医腿。这份熊掌虽仅一只，可是发开之后，一只大海碗，盛得满满的。熊掌腴润肥腩，吃到嘴里很像吃特厚极品鱼唇。这道菜吃完，堂倌立刻奉上滚热手巾擦嘴，不然的话，嘴就胶着张不开了。

民国三十五年我仓促渡海来台，泰县盐栈的厨师刘文斌亦只身来台，只好仍在舍间司爨，后来我奉调嘉南工作，他年老畏热，就到航运公司，想不到在日伪时期，他从李长江公馆学会了煨熊掌的手艺，如果有人自备熊掌，他可以代做，因此刘厨做过几次熊掌，声名大噪。

前几天几位吃过刘厨手艺的人谈起，现在台湾恐怕没有人会煨熊掌了。我说：“我觉得熊掌除了腴厚肥腩，并不能算是什么佳味，台湾现在虽然不一定有人会做，可是香港跟巴黎、法兰克福的中西厨师，有这份手艺的还颇不乏其人呢！”早年在香港吃熊掌真货甚少，很多酒家用的都是充装货，有时用骆驼蹄，有时用牛筋，酒家还预备真熊掌做道具。有些海派酒家，另用高脚瓷碟，盛上熊掌骨骼架子，同客人“照实”，在珠江流域固属事非寻常，可是让东北人看来，未免令人笑掉大牙了。

上海服装设计专家江小鹈，当年在上海静安寺路开了一家云裳服装公司，因为地点适中，所以他的办公室楼上变成了我们的俱乐部。有一天名摄影家李金发忽然谈到吃熊掌，他说：“我们中国人觉得只有我们会吃熊掌，其实法国巴黎有一家饭馆叫翡翠园的，由全法国四

大名厨之一瑞荪主厨。他的拿手菜中文译名叫‘麒麟熊掌’，用火腿草菇清炖。在欧陆吃熊掌分‘干货’、‘湿货’（又叫急冻货），炖好之后温润缜密，泽如脂肪。在外国能吃到这样的火候菜，实在难能可贵。”

同座的籍孝存是新从德国回来的，他说他曾经应一位野味名厨 WIBBTKT 之邀，到 WIBBTKT 在法兰克福的野味餐馆吃德国式铁扒熊掌，不过炮制起来，颇费时日，也不是随做随吃的。先用香料红酒蒸得糜烂，然后切皮铁扒，一半还嵌上肉馅儿，菜端上来再加上柠檬汁、德国酒少许，入口甘肥，味道浓腴，大都认为德式做法，不在中国煨熊掌之下。

席间还提起，有一年世交范冰澄先生在哈尔滨以华方首席代表身份出席中东铁路某项会议。会后聚餐，俄方有一位代表聂彼洛夫是有名的俄国易牙，烹制熊掌尤擅胜场，所做烟熊掌味醇筋烂，膏腴多脂，与会人士无不同声赞许。据说他用虫草炖熊掌更是一绝，帝俄时代曾在御前献技，他跟俄方首席代表是郎舅姻亲，所以才能在中东铁路厕身理事，可见他们也讲人际关系。这一畅谈熊掌，谈得大家食欲大振，而在云裳公司来喜饭店，大家既无熊掌可吃，只好啃两只腌猪脚，喝两杯丹麦黑啤酒解解馋吧！

金齏调盐话酱园

中韩日三国人对酱菜好像都有特嗜，尤其中国人，每日三餐啜粥呷饭全少不了酱菜。去年我在美国旧金山的中国食品店，先看见一位外国男士在买整包的大头菜，又看见一位黑皮肤胖太太买什锦罐头酱菜。据店里售货员说：“他们两位都是店里老顾客，经常来买大头菜、什锦酱菜。”想不到白种人、黑种人都受了我们的“传染”，爱吃中国的酱菜啦！

北平自制自销酱菜的叫酱园子，大概最早做酱必定是有自己菜园子的。真正老北平多半有个习气，喝惯了吴裕泰的茶叶，绝不会改张一元的，吃惯了哪家酱菜，就认定哪家，永远不能更改。为了买四两酱萝卜，能够不辞辛苦，从西城跑到北城去买，这些都是有钱有闲没事养成的习惯。

大家一谈北平酱菜，就想到粮食店的六必居。他家的酱菜固然是浓醢味美，远近驰名，可是严分宜给他写的那块六必居牌匾，也助长了不少声势。严嵩虽然是明代恶名昭著的佞臣，可是他的书法，不以人恶而字不传。“六必居”三个字虽然笔画不多，可是用楷书写，摆在一起很难挺拔四衬，而严嵩这三个字确实写得四平八稳，刚柔相济。后来被清代四大书法家之一的葆初看见，认为整天风吹日晒未免可惜，于是鸠工另外拓塑了一方悬在外面，把原匾改悬在屋里。也有人说是一个小徒弟，天天用湿布擦柜台，就在柜台上写上“六必居”，日积月累，居然神似，悬在外面的那块匾，就是小徒弟的杰作。两者究竟谁是谁非，年深日久，也就无从究诘了。

六必居卖的是字号老，跟辘轳把（地名）的西鼎和互争互夸自己字号老，而惹起一场纠纷。西鼎和也是一家开了多年的老酱园，以酱苳蓝丝出名，酱得透明不说，苳蓝丝整齐纤细，更是别家酱园办不到的。当年慈禧喝玉米糝儿粥，就少不了花椒油炸西鼎和的苳蓝丝。

中国人有句老话，说同行是冤家。针尖对麦芒，谁家也不肯让一步。六必居说他家酱园子是明代嘉靖年开设的，有严嵩写的匾额为证。西鼎和一时搭不上腔，正在为难，有位读书人去买酱菜，问知原

委，说他家以匾额夸耀，你们何妨以匾额回敬？西鼎和的牌匾，未署真名实姓，仅仅签署了“玉山主人”四个字，不知是什么朝代人。谁知那位读书人是饱学之士，他说：“玉山主人姓顾名德辉，号仲瑛，元朝至大年间生人。不但是名儒，而且是名臣，元朝人写的匾，当然比明朝写的要早若干年了。”经过这场争执，六必居瘪啦，从此两家各做各的生意，不再作无谓之争了。

其实六必居的酱疙瘩、酱萝卜都是特具风味的。酱疙瘩烂而不糜，蒸一下和芝麻酱吃，是牙齿脱落老人们的恩物。酱萝卜微甜带鲜，软中带脆，是别家酱园比不上的。西长安街天源酱园也是西半城有名的酱园之一，他家的八宝菜说是八样，其实十样也不止。因为销路好，酱菜身份永远是恰到好处，酱青椒，都是精选一律比核桃大一点的，撕开了一兜汤，冬天吃热汤面其味无穷。

地安门外宝瑞合是北城有名的酱园子。说宝瑞合连老北平都不一定知道，可是您一说“大葫芦”，那就无人不知、无人不晓了。他门前放着一只一人多高的大葫芦，你过来摸摸，我走过去摸摸，已经由红让人摸成紫红色了，他家除了酱小菜外，蒜薹腌得最好。不过这时鲜菜一年只卖一季，过了菜季，蒜薹腌过了头，就不好吃了。倒是他家老缸腌的水疙瘩，一年到头都有得卖，而且行销到西南各省。

东城有个后起之秀酱园子叫天义顺，是东来顺铺东丁家开的。因为菜园子是自己的，货色自然既便宜又新鲜。丁掌柜的交游又广阔，东安市场一带饭馆都用天义顺的货。冬季吃涮锅子，一定要有糖蒜，东来顺一个冬天锅子季下来，就是自己也要销几千斤糖蒜，加上熟能生巧，所以天义顺的糖蒜蒜瓣大，没有陈货，是别家酱园比不上的。

阜成门外关厢有家酱园子叫“阜和成”，有人说他家是北平最大的酱园子，后院大酱缸就有二百多口，所卖的黄酱甜面酱都是经过三冬两夏的宿酱，他也有整坛子的酱卖，十五斤一坛子。真有别的县份人，特地来采买，一买就是十坛八坛的。据说只要坛口封得紧，放在阴凉地方三五年都不会发霉。他家的酱甘露银条菜，又鲜又脆，是酱菜中一绝。（现在台湾所有大陆的蔬菜全有种植，就是没有见过甘露银条。）

家表兄王云骧是打猎高手，每年秋末冬初，总要约我们到西郊红山口打猎。猎物以竹鸡野兔居多，回来的时候，总是在阜和成对面的虾米居喝两斤土黄酒，歇歇脚，再进城回家。打来的野兔就交给虾米

居的伙计剥皮开膛，表兄只要野兔的后腿，剩下的兔皮兔肉就全送给伙计了。兔子收拾好，把血擦干净后，就往阜和成酱缸里一塞，第二年打猎回来，把头一年的酱兔腿从酱缸里拿出来，用锯末子熏熟大家下酒，宿酏散馥，玉浆香泛，这种野意，绝非列鼎而食所能想象得到的。

有一年我到山东公干，在即墨住在一个开酱园的朋友家里。他家在即墨算是首富，半个城区都是他家的菜园子，我一住就是十多天，临别他送我一个大油篓。回北平打开一看，原来是一个出号的大瓢瓜，瓜里塞满了二三十种酱菜，比北平的八宝酱菜种类要多出若干倍。先祖母尝了之后，觉得鲜而不咸，比北平八宝酱菜还好，最宜吸粥。前两年有山东益都过来的人说，这家酱园子的东伙早已四散了。

江苏扬州对于红烧菜的酱油特别考究，杜负翁先生说：“扬州因为酱油好，所以红烧的菜才敢夸称味压江南。”扬州东关大街有一家四美酱园，是全国知名，尤其是虾子酱油，用来下面真有清水变鸡汤的感觉。据说四美酱园创于前明，一只一只砂缸，都是半埋土下。所用大豆，购自牛庄，并雇女工再精选一遍。必须经过一个伏天才能开缸出售，有所谓“伏油”、“夏油”、“荫油”种种区别。更有所谓缸底荫油，油浓性黏，有如台湾的酱油膏，如以舌尖舐尝，不仅其鲜入骨，而且香留齿颊久久不散。四美有一种酱萝卜头，曾在南洋劝业博览会得到头奖，后来参加万国工业展览会又列优等。酱萝卜头所用原料，是里下河所产杨花萝卜，虽然比不上北平的水红萝卜来得脆嫩，可是做出酱萝卜头来，粒粒滚圆，鲜腴脆润，是吸粥逸品。

东北锦州有一种卤虾店，专卖卤虾酱、卤虾小菜，其中有一种卤虾小黄瓜，长不逾寸鲜嫩无比，不过是卤非酱，已不属于酱菜范围，只能列为小菜中别格了。

一盏寒浆驱暑热，梅汤常忆信远斋

“一盏寒浆驱暑热，令人长忆信远斋。”这是当年张恨水咏酸梅汤的诗句。民国十七八年舍亲李芋龛寄寓北平舍间，长夏无聊，每逢周末，就组织一个诗钟雅集，张恨水、慧剑昆季都是座上常客。下午总是准备一些奶酪酸梅汤却暑，恨水食而甘之，认为此二者远胜汽水冰激凌。我告诉他，北平酸梅汤西城以隆景和最出名，前外以通三益最纯洁，这两家都是山西人开的干果子铺。

山西人做买卖讲究殷实，所以做的酸梅汤，绝对是熟水梅汤，安全可靠（北平有一种敲着铜碗串胡同卖酸梅汤的，随时用小冰穿子把碎冰掺入酸梅汤内，所用都是天然冰，实不卫生）。另外一家驰名中外的是琉璃厂东门，靠近一尺大街的信远斋。当年北平名流雅士，常常要到琉璃厂书肆古玩铺找自己想看的书，或是赅摸一件古董，天热口干，都喜欢走到信远斋喝上两碗酸梅汤去暑解渴。

信远斋坐南朝北，西边的彩壁墙上有一方磨砖对缝的斗方，刻有“信远斋记”四个大字，是北平名书法家冯恕（公度）的手笔。信远斋虽然只有一间门面，迎门是一座小柜台，靠西墙半圆琴桌上，有一个大号铜茶盘上摆满了白瓷小碗，上面盖着一块洁白纱布，旁边放着一个绿油漆冰桶，里面平放两只白地青花鬼脸坛子，坛子四周围塞满冰块，上面覆盖一方溷湿深蓝色细布，旁边水盆里放着两只提梁竹吊子，屋里芸窗棂几，收拾得一尘不染。信远斋的酸梅汤，比沿街叫卖的酸梅汤，价钱要贵一倍有余，所以到信远斋来喝酸梅汤的都是斯文一派的文人学士；他柜上的同人，整天耳濡目染都是金石、版本、宋瓷、汉玉一类，所以喝完酸梅汤歇歇腿，跟他们东拉西扯聊上一阵子，倒也增益见闻，并非俗不可耐。

他家酸梅汤，浓到挂杯，但不甜腻，像上海郑福记总是自夸祖传秘方，与众不同，而信远斋恰恰相反，总说自己做的酸梅汤没有秘密，只是酸梅选得好、泡得透、滤得净、煮得烂，加甜用上等冰糖，桂花用自制木樨露，分量要准，冰得要透，绝不掺水和冰，能把握这几项原则哪位回家照样去做，没有做不好的。到柜上来喝酸梅汤，一律由小徒弟从坛子里现舀。徒弟一律剃光头，不准留长指甲，竹布大

褂白袖头，个个显得干净利落。当年摩登诗人林庚白肠虚胃弱，在外面一吃冷饮就闹肠胃炎，只有喝酸梅汤，认为是消暑妙品。等喝过信远斋的酸梅汤，才知此处风味确实又高一筹，称之为逸品，也不为过。

有一年夏天，恨水跟我到琉璃厂来青阁看书。我买了一部明朝高濂撰的《遵生八笺》，共分八目十九卷都是讲资生颐养、消遣、饮馔、服食、赏鉴、清玩一类记述，虽非孤本，书肆已不多见。他买了一部清代温睿临的《南疆佚史》，记载的是明季金陵闽粤琐闻遗事，他找了三四年现在才买到手，心里一高兴，立刻拉我到信远斋去喝酸梅汤。他坐在东边，正对着窗外西影壁墙上“信远斋记”四个大字。他问我北平的店铺，在店名之下再一个“记”字的还很少见，冯老如此写，必有他的说词。

信远斋每年夏季，我至少去个十趟八趟，虽然经常看到那块磨砖斗方，他这一问，可把我考住了。请教他们柜上人，据他们二掌柜的崔世安说，最初他们也没留意，有一天前清末一科榜眼朱汝珍、探花商衍鎤联袂到琉璃厂买书，信步进来喝酸梅汤，把这个“信远斋记”问题问柜上，他们谁也回答不出来。陈师曾、王梦白、李苦禅也曾提出这个问题来问。后来掌柜的亲自问过冯公度，冯的答复是江宇澄（朝宗）曾经问过他这个“记”字的含义，其实其中毫无什么深文奥意，只不过在商言商，让人猜不透有什么玄虚，无非给信远斋多拉点生意而已。您想，从琉璃厂东门到西门，整条街除了卖文房四宝，就是线装古籍，要不就是古董字画，来这一带溜达的，不是文人墨客，就是专门研究版本、搜求文玩的达官贵人。这些人都是喜欢咬文嚼字的，看见这块似通非通的怪招牌，能不进来追根究底、问个一清二楚吗？冯老说完哈哈大笑，说凡是好钻牛角尖的，都让他给骗了。想不到此老还真懂得广告学呢！

在北平做什么买卖都要供祖师爷，信远斋等于是专卖酸梅汤的，究竟供哪位神圣呢？有一次我到后院如厕，在他们柜房里有桌面大小一方朱漆髹金的悬龕，五供后面供着一面万岁牌，信远斋不是前清什么地方官署，供万岁牌干什么？谁知万岁牌是两面刻字，后面刻的是“朱天大帝”，那一位又是何方神圣呢？当然不便问人家柜上，在偶然机会请教北平通金受申，他说：“酸梅汤在元末明初叫‘乌梅汤’，明太祖在未投郭子兴为部将时，曾经贩卖过乌梅。江淮大旱，瘟疫流行，他曾经用乌梅泡水救过不少烦渴病患。后来卖酸梅汤的奉

朱洪武为祖师，是其源有自的。因康熙雍正时期，反清复明的志士，仍然此起彼伏，官府搜查很严，所以卖酸梅汤的捏造了一个朱天大帝奉为祖师，这跟北平太阳宫名为供奉太阳星君，其实供的是明庄烈帝的情形是一样的。”听了这段话之后，才知道其中还有这么一段来龙去脉呢。

一九七六年我在高雄看见一家中药店、一家南货店都在门口架上冰柜卖酸梅汤，你夸熟水卫生，我称冰镇可靠，一看就知两家是对上了。我在南货店喝酸梅汤，老板气呼呼地跟我说，隔壁药铺卖酸梅汤，简直捞过界了。我把信远斋这段故事告诉他，他才恍然大悟，从此各卖各的酸梅汤，也不彼此怒目相视啦。

辑二 故人逸事

溅雪堆花话啤酒

凉飙早劲，已透冬寒。台湾虽然用不着推炉取暖，但是生上一只红泥小火炉，吃吃沙茶火锅，或是涮点羊肉片，开一瓶五加皮或是茅台、大曲一类白酒小酌一番，酒中之趣，只能对知者言，可是不能为外人道的。

笔者当年在大陆，因为职务上的关系，就是隆冬白雪，也是照喝冰啤酒，除非吃涮锅子才喝烈性的白酒呢！当年国内设厂制造的啤酒，属机制酒类，是我主管业务，必须经过我的品尝，才能核准应市。以我多年品尝啤酒的经验，我认为国产啤酒的风味，上海啤酒没有青岛啤酒平顺，青岛啤酒比起双合盛的五星啤酒来，又稍逊一筹。一般喝啤酒的朋友，也同意我下的结论（听说现在大陆啤酒也销售到东南亚各地，上海、青岛啤酒都有，就是没有双合盛的五星啤酒）。

双合盛是山东人张廷阁跟同乡合伙创办的。因为产品优良，年年扩充设备，可是生产量却永远赶不上消费量。五星啤酒妙在色如琥珀，澄霁清明，酒味芳冽。尤其出色的是泡沫翻涌、溅雪堆花，持久不散程度，能跟德国昂斯立哥儿啤酒厂的产品媲美。故都老画师金北楼的哲嗣潜庵兄，对于啤酒品质的优劣鉴赏甚精，他说：“五星啤酒嗜啤者喝了能够过瘾，量浅者微饮浅尝，也不致陶然醺醉。”

日本侵华一贯的伎俩是商战居先，他们的贸易商常常不可一世地说：“中国大陆无论多么荒僻的城镇，连鸡蛋挂面都没得卖，可是日本的味之素、翘胡子仁丹、美女牌中将汤、太阳牌啤酒永远供应无缺。”我在山西朔县一个镇店上偶然间感冒，想吃一碗挂面卧鸡蛋，

杂货铺居然缺货，可是大包小包仁丹样样俱全，太阳啤酒摆满一格货架子，足证人家说的话，的确不是吹牛呢！

在宋哲元主持“冀察政务委员会”时期，日本产品大量源源输来华北。就拿啤酒来说，太阳、麒麟、樱花、富士足足有七八种之多。当时大部分人，口虽不言，可是对于日本人总有一种激愤仇恨心理，除非万不得已，谁也不愿意购买日货。凡是从日本进口日制啤酒，一律杯葛。纵或有极少部分媚日分子，以用日货为荣，可是日本啤酒讲品质风味，实在远不如五星啤酒，因此就是一般媚日分子对于日本啤酒，也是兴趣缺缺。只有东交民巷日本兵营，东单牌楼日本侨民聚居所在，以及日本人开的舞厅、酒馆，才有日本啤酒出售。有一个时期，日本啤酒商甚至雇一些流浪汉，摇旗呐喊沿街叫贾，狂廉甩卖，买二送一，大家还是望望然而去之。梁均默（寒操）先生生前说过：“日本人推销药品技术最高超，中将汤、仁丹他们有本事钻天入地，无远弗届全力去展拓。只有他们的太阳啤酒，在中国无论城市乡村始终打不开市场，结果铩羽而归，足证我们的五星啤酒是经得起考验的。”

台湾因为经济发展过分快速，省产啤酒无论怎样增加制酒设备，扩充生产能力，甚至于辟建新厂，总是赶不上大众的需要。在缓不济急的情形之下，只好进口啤酒，以救燃眉。不料历年进口美国啤酒，无论瓶装、罐装，一直都不受省内啤酒客的欢迎。到底其故安在？

去年我到美国探亲，住了一个多月，因为时间从容，美国出产的不同牌子啤酒，大概尝了有几十种之多。其中有一种黑啤酒，浓淡香味跟台湾啤酒极为近似。一般啤酒，酒味都还清醇，只是后味发涩，尤其罐装啤酒比瓶装的滋味更差。有人说：“美国人是拿啤酒当饮料，酒精度比较低，所以我们喝起来味道嫌淡，有不过瘾的感觉。”不过据我所知，台湾啤酒的酒精度是在3.55%~3.70%之间，美国啤酒是3.57%~3.98%之间，至于新加坡、菲律宾的啤酒所含酒精度，甚至超过4.02%。照以上情形看来，舶来啤酒所含酒精度，比省产啤酒都高，显然喝进口啤酒过瘾不过瘾，不是酒精度高低的问题了。

当年北平双合盛啤酒厂的老板跟我说过，啤酒风味品质优劣，是根据啤酒中的丹宁酸含量多寡，还有苦味度多寡而定。五星啤酒中的丹宁酸高达150~170，苦味度14%~24%（省产啤酒这两种成分的多寡，手边无此资料，不敢乱说）。是不是这个原因，我只会品酒，不会分析化验，那只有请教制造啤酒的专家们来解答了。

我在泰国喝过四种啤酒：（一）Amarit甘露，（二）Singha白狮，（三）Kloster柯士德，（四）Dagak虎牌。这些啤酒都是各啤酒厂，礼聘德国技师来泰驻厂监制的。甘露酒前几年并且在欧洲举行的全世界各国啤酒比赛大会上得过金牌奖。以我个人品尝经验，泰国虎牌啤酒跟台湾啤酒风味品质，最为接近。同时他们餐厅、酒馆男女侍应生，对于伺候客人喝酒，似乎都受过严格训练。啤酒杯只只擦得晶莹透明，没有一点油渍水星。他们知道玻璃杯上只要沾上一点油污，就影响啤酒的香味跟泡沫的发展。他们不怕麻烦，懂得给客人上啤酒，总是等他们喝完了第一瓶，才从冰柜里拿第二瓶，现开现喝，泡沫云拥，香气蕴存。不像台湾餐厅一些侍者，为了减少他们奔走之劳，一拿就是半打，装在六格一只的铁架子上，如果客人不是鲸吸牛饮，等喝到最后一瓶，已经是即之微温，开瓶之后，发不出多少泡沫，当然酒香更是荡然无存了。同时现在台湾的自来水，还不能完全生饮，冰厂做出来的角冰，放在啤酒里去，实在不安全。我常常在想，一瓶啤酒公定价格只有三十多台幣，而饭馆餐厅总要卖上六七十台幣，甚至超过此数，多跑两趟冰柜，让客人喝点凉润沁脾的酒，似乎也不算苛求吧！

根据财经专家们的预测，明年度经济复苏，即可渐露曙光。在新建啤酒厂尚未开始生产以前，明年入夏之后，省产啤酒的供应量，恐怕仍有不足。如果尚需进口啤酒稍充供应，不妨进口一批泰国啤酒试销一番，我想或者能受消费大众的欢迎吧！

华园澡堂子、西来顺褚祥

抗战之前，北平够得上叫清真饭馆的，在南城有元兴堂、同和轩、两益轩、萃芳园，东城有个大名鼎鼎的东来顺，西北城就找不出像样的教门馆子了。广安门里牛街一带，住的多半是穆斯林，遇有红白事，专门包办教门筵席的，大都聚居在沙栏胡同左近。

有一位世业厨师的褚祥，人都叫他“祥子”，不但脑筋动得快，而且口才也顶呱呱。没有几年，在跑大棚的厨行里，褚祥算是拔了尖儿啦。他最早在元兴堂学手艺，又在两益轩掌过厨，后来还在京汉食堂、撷英西餐馆学过西餐技术。他不单艺兼中西，而且眼光也看得远。他看准西长安街渐渐形成商业区，叫这个春、那个春的饭庄饭馆加起来就有十多家，可是唯独没有清真饭馆。赶巧靠天源酱园不远，有一家华园澡堂子收歇，铺底出顶。这个华园澡堂子，原本是一个高级澡堂子，比东西升平还要款式，只买单间没有大池，西跨院还有几间特别雅座，装有隔音设备。北洋时期长安街一带机关林立，财政部、交通部、盐务署、市公所、总统府都在这条街上。达官权要，有些不便公开的事务，差不多都到华园，找个房间去密谈。话没谈完，又不愿到饭馆去吃饭，就叫伙计到对面宣南春，叫几个菜来低斟浅酌边吃边谈。北洋时代结束，国民党中央机关随政府南迁，华园澡堂失去原有的天时地利，撑了不久只好关门大吉，褚祥就把整个铺底倒了过来，创办了一个新型清真饭馆——西来顺。

西来顺一开张，不单把两益轩、萃芳园的主顾拉过来不少，就连吃惯东来顺的老客人，也都要跑到西来顺来换换口味。其实西来顺的菜码比一般教门饭馆要贵一成到一成半，可是烹调方面，除品质保有清真馆固有的风味外，同时增加了若干新的菜式。

过去旧式饭庄，对于从外国引进新品种菜蔬如番茄、芦笋、洋芋、生菜，一律排斥不用，甚至调味的沙拉酱、番茄酱、咖喱粉、起司粉、辣酱油、鲜牛奶也坚决抵制。褚祥别出心裁，把黄焖牛肉条加上咖喱，人人夸说比西餐的咖喱牛肉有滋味多啦。他用高汤把白菜心、茭白、芦笋分别蒸烂，用鲜牛奶一煨，这盘扒三白银丝冰芽，银团胜雪，大家赞香誉味，后来成了西来顺的招牌菜。

他家有一道鸭泥面包。把新鲜吐司切成寸寸见方骰子块儿，然后用香油炸透，要脆而不焦，不要让风吹凉；（他也卖挂炉烤鸭，大家都是吃皮而不吃肉的）把鸭胸脯嫩肉拆下来捣烂（注意用捣而不用切），用极热高汤煨好，盛在有盖儿不散热的器皿里，上菜时把炸透的面包丁倒入滚烫的鸭汤中，一声“哧拉”，比陈果老当年发明的“轰炸东京一声雷”，还来得吐馥留香清脆隽人。

褚祥有一道拿手甜菜叫“芋凸”，据他说是跟一位福建名厨学会了做芋泥而加以改良的。芋头蒸熟捣成芋泥，橘饼切成薄片垫底，铺上一层绿豆沙，放上加好油糖的芋泥，四周围上细豆沙，用蒸碗扣紧大火蒸一小时，以绿豆粉勾芡，淋在倒扣的芋凸上，起锅上桌。因为有橘饼，红条豆沙，明透柔香，比起单独芋泥又胜一筹啦。当年藏园老人傅增湘夸赞褚祥做的芋凸，是甜食中极品。老饕们在西来顺请客，总要点个芋凸来尝尝。

马连良在梨园行算是精于饮饌的美食专家。抗战刚一胜利，北平情形很乱，天上飞来的、地下钻出来的接收大员，有真有假，全都汇集平津。连良因为在沦陷时期，被迫参加“大东亚共荣圈”劳军义演，又到过伪满洲国去参加开国庆典，所以抗战一胜利，平时趾高气扬、出语尖刻的马温如立刻矮了半截，尽量跟各方面拉关系。他的多福巷寓所，每晚都是琦筵香醕，羽觞尽醉，变成了高级俱乐部。当时接收大员、前进指挥所各大员，每天晚上总要在多福巷吃完消夜才走。马连良因为每晚宾客云集，于是跟褚祥情商每晚西来顺封火后，他就到马家做顿消夜。褚祥的消夜时常花色翻新，大家大快朵颐。蟹黄烧卖、鸡蓉蒸饺、鸡肉馄饨是最受欢迎的。

前几天有位旅居美国的朋友回台湾来度假，他听人说，褚祥早于民国三十六年就去世了，旧金山厚德福餐馆有一位掌勺的，是褚祥的嫡传弟子。去年秋天我在旧金山，无意中走进厚德福就餐，不敢有什么奢望，目的只求吃饱而已。虽然只叫了一个葱爆羊肉，但见斜切葱段，肉片切得不厚不薄，难得的是用香油爆炒，火候恰到好处，目前台湾的北方饭馆或是教门馆子，还真爆不出这样滋味的羊肉呢。假如厚德福那位大师傅，真是褚祥的徒弟，就无怪有那么高的手艺了。

我所认识的还珠楼主：兼谈《蜀山》奇书

抗战之前，我治事之所，在北平西华门大街，靠文津街很近。各机关入夏季都改为上早衙门，午后是不办公的。我吃过中饭散步，日正当中，暑炎灼肤，总是到中央图书馆看书。风窗露槛，遥望北海，宫阙巍峨，金霓陈彩，绿荷含香，芳藻吐秀，灵台宽敞，暑气全消，当窗读书，真是赏心乐事。学友陈同文在馆内是专管珍本古籍的，所以《涵芬楼秘笈》、《四库全书》珍本，我都可以借出来阅读。馆内在不久以前得到以杨嘉训名义捐赠的一批释典道策书籍，两百四十余部共一千多册（我知道武生泰斗杨小楼藏有不少道教经典符篆，想不到他晚年居然不声不响捐给中央图书馆了）。

馆方虽然不久就分门别类整理出来，可是一时未能制成卡片，无法供众借览。每天在阅览室里坐在我对面的一个三十多岁中年人，风采雍穆，操着四川口音，一再要求借阅一部小楼赠书中的《玄天九转道策》，馆方颇感为难。我看他情词恳切，经代向同文兄保证，他只是在馆内阅览，绝不携出。经过这点接触，我们彼此通过姓名，方知道他是李寿民，四川人。等到书一送来，他就沉潜汲古一边看一边做起笔记来了。

过了半个多月，我在办公大楼花圃散步，又碰到他在一株丁香树下沉思，才知道彼此在同一大楼内办公，而且是一墙之隔。他看的书涉猎极广，除了佛经、道书、练气、禅功之外，还喜欢研究性命、星相之学，一部抄本的《渊海子平》随身携带，没事就拿出来翻翻。他在口袋胡同买到了三本杂志叫《新命》，书后注明北平寄售处是舍下，所以他以为我是同道，其实我只是《新命》杂志的征访史，对于子平不过是一知半解而已。由于我的介绍，他认识了北平名星相家关耐日，关给他批八字，说他“座下‘文昌’”但“困于甲木”。关是留法华工，文字虽非高明，可是研几杜微，数理通玄，从八字里看出他的文名，彰而未显，困于嗜好，终身不能摆脱。那时他只写一些小品文，用原名善基或“禅机”笔名散在报章杂志发表，尚未着手写武侠小说。他因胃病困于烟霞（鸦片）；当时禁令在华北地区虽不太严，可是公务员抽烟，总是不敢公开的。他对关耐日给他批的八字，认为是知人之言，没事就拉我找关耐日给他算算。

他的老太爷游宦西南各省，而且逐日写有笔记，对于云贵川湘风土文物记叙甚详，所以他书里对景物的描述倒不是完全凭空虚构而是有所本的。他在进入“冀察政务委员会”工作之前，确曾在胡景翼戎幕充当过记室。胡笠僧人虽痴肥，可是极富心机，而且反复无常，颇难相处；所以他考虑再三，最后决定还是回到北平在“政委会”政务厅担任书启工作。“政委会”委员长宋明轩是极为讲求旧学的，他把四书分门别类另行编纂，定名《四书新编》，共分上下两册，三寸见方，皮面烫金；说是由刘春霖、潘龄集几位名儒硕彦主持的，其实十之八九都出自李寿民手笔，那些翰林公不过是顶个名而已。

他子女众多，自己又有嗜好，虽然收入不错，但是开支浩繁，生活时感竭蹶。恰巧天津《天风报》社社长沙大风因跟朱琴心涉讼对簿公庭，馆务乏人主持，于是托我跟赵又梅两人暂时给他照料。那时他已着手写《蜀山剑侠传》，写了十二回之多，本打算出书，又怕销路没有把握。当时《新天津报》登了评书说部《雍正剑侠图》，三月之间，报纸增加了一万多份。我想把《蜀山剑侠传》拿来在《天风报》上发表，又把刘云若的《小扬州志》拉来，跟《蜀山》同一天开始刊登，谁知销路直线上升不说，从平津远及沪宁，都有读者请求从刊出《蜀山》第一期把报份补齐。

凭良心说，《蜀山》从一至五集，是还珠的文坛试笔；五集以后因为大受读者欢迎，他才聚精会神地写下去。因为他书看得多，《蜀山》一集比一集精彩，从此奠定基础，开创了惊天地泣鬼神的巨著。他的书最初是交天津励行书局发行的，每集一版出六千本，书一上市，就被抢购一空。就在这个时候，抗战军事爆发，宋明轩移节保定，“政委会”财务处处长张剑侯一再劝寿民兄也随军内移。他感觉家累甚重，携眷随军困难重重，一动不如一静，写写小说也可勉强糊口，所以最后决定留滞京华，没有内移。

他写的说部销路如此之好，有一家出版商，想把《蜀山》的版权从励行书局拿过来。他跟励行书局相处非常融洽，并且时通缓急，他又是道义感情并重的人，这样无形中把那家出版商徐老板得罪。徐老板有一个亲戚在北平日本宪兵队当翻译，于是还珠被扣上一顶帽子，以所写小说荒诞不经、妖言惑众的罪名，关进宪兵队沙滩人犯羁押所。他自知这场牢狱之灾是免不掉的，所以也处之泰然；不过有烟霞癖的人，突然断绝烟火，其狼狈可知。幸亏华北驻屯军军部，有几位

“蜀山迷”，好在他的罪名又是莫须有，糊里糊涂又把他放了，所以他有若干与《蜀山》有关联的说部纷纷出笼。

后来华北加紧统制食粮，住在北平买大米白面已成问题，他就携眷南下，住在麦家圈一家书局楼上，不但写小说，而且挂笔单写对联来卖，才能勉强过活。我来台湾之后，借好友宁培宇回大陆接眷之便，曾经给他带口信劝他来台定居，他一直没有回音。从此音讯隔绝杳无信息。后来听人间接传说，他在上海得了噤口痢，就一瞑不起菩提证果了。

他的《蜀山》一书最近经叶洪生先生分条析理，洋洋洒洒，极为详尽地写了一篇宏文，远及美国《世界日报》都加以转载，我不愿往此多费笔墨；不过我读他的武侠说部有一种感觉，如同吃了一席多彩多姿的盛筵，别的山珍海错就不想下筷子了。寿民兄大归一转瞬已有二十年，台湾居然还有不少武侠小说迷，对他的《蜀山》念念不忘，又有叶洪生先生为文弘扬一番，我想他若有灵，也应心满意足拈花一笑了吧！

啼笑因缘

小说家张恨水第一部小说《春明外史》，是在成舍我先生主持的《世界晚报》上发表的。他把北洋时代北平社会各阶层的形形色色写得淋漓尽致，而且细腻蝶艳，一时文名大噪。书中主人公杨杏园几首杏花诗俏丽优雅，文坛上更称他是杏花诗人。《春明外史》刊完，又写了一部《金粉世家》，在《世界晚报》连载，其中影射到当时若干军阀世家，更能引人入胜。

那时上海有人请恨水写电影小说，他正到处搜寻资料。恰巧我有一位朋友张占元，他的尊人是唐山耀华玻璃公司常董，他本人刚从朝阳大学毕业，在偶然机会到天桥听歌，竟然迷恋上合意轩一位鼓姬宗玉兰，每天清早就陪宗氏姊妹在天坛吊嗓子、骑自行车。仅仅这么一段恋史，恨水就根据张、宗两人言谈、神情、动作，安在所写《啼笑因缘》小说里了。这篇小说好像是登在《上海新闻报》的副刊《快活林》里。《上海新闻报》、《申报》是当时上海拥有最多读者的两份报纸。小说还没刊完，被郑正秋看中，认为是拍电影的绝佳题材，就请裘芭香、周剑云两位，改写成分幕电影剧本，准备拍摄电影了。

民国十六年胡蝶由天一转入明星后，邵醉翁首先利用日本技术摄制了第一部片上发音有声片，为了与胡蝶赌气，并且把邵夫人陈玉梅捧成天一台柱。联华的小生金焰被一批新潮观众捧成电影皇帝。郑正秋、张石川不甘人后，通过报纸、杂志宣传，把胡蝶也捧上电影皇后的宝座。

当时上海的大小电影公司虽有十五六家之多，可是论财力、人才，显然是明星、天一、联华三家鼎足三分的局面了。有一批拥护联华的影迷说，联华片子都是写实主义，走文艺路线，是最进步的影片公司；而明星拍的《碎琴楼》、《红泪影》一类影片，始终走不出鸳鸯蝴蝶派范围，已经不能满足观众需要，太落伍了。明星公司一看其势不祥，经过智囊团的策划，由周剑云提出一个剧本《自由之花》，是把蔡松坡与北平名妓小凤仙英雄美人故事跟民族大义相结合的动人故事，希望能借此提高影片水准，进而挽回明星早期在电影界领导群伦的声誉。

《自由之花》、《啼笑因缘》、《落霞孤鹜》三部都是以故都为背景的。导演郑正秋为求场景真实，壮大声势，毅然决定这三部戏不惜增加开支，全部出外景，远去北平拍摄，派洪深跟董天涯为先遣部队，先到北平去联络布置。洪在北平跟高逸安（言菊朋夫人）拍过《旧世京华》，算是识途老马，他带着董天涯一到北平，就在三海、中央公园、颐和园展开勘察外景工作。等准备工作大致就绪，外景队一行四十余人就搭乘京浦快车，浩浩荡荡来到了北平。此行原本是由郑正秋领队，不巧他又犯了老毛病，喘哮不停，临时只好换了张石川领队，郑留在上海疗养。

明星公司计划在北平拍的三部影片，《自由之花》是郑正秋倾全力制作的有声片；《啼笑因缘》是间歇音响效果，所谓“配音片”；《落霞孤鹜》则仍旧是部无声电影。外景队到达北平之前，早由高逸安给租妥东四牌楼一所宅子，据说是逊清一位王公府邸，长廊邃室，院宽室明，银灯珠箔，备极华丽，每人可以各据一室，比住旅馆要豁亮舒适多了！不过四个美籍技师吃不惯中餐，于是只好让他们住东交民巷六国饭店。

外景队演职员都是第一次来到北平，几曾见过那些碧殿丹垣、翠瓦金铺，大家一面工作，一面畅游各处古迹名胜，不知不觉一晃过了两个多月。先是夏佩珍发现，所有带来衣饰，全部紧绉绉嫌小，各位女星一个个也不例外，大家只好尽量节食减肥。严月嫔每餐只喝不放糖的柠檬水一杯，晚餐吃两片白面包，两星期下来，居然瘦了十一磅。

就在大家兴高采烈拍摄电影尽兴游乐，《啼笑因缘》影片也已拍了一半的时候，恰巧教育部所拟电影检查法及审核标准，此时送立法院审查通过，正式公布实施。法令新颁，而郑正秋、张石川、周剑云这几位明星公司负责人，素来对于法令不十分注意，改编登记出版小说的合法摄制，应先取得摄制权的手续也未办理。这件事被大中国电影公司经理顾无为窥知内情，于是以迅雷不及掩耳快速手法，向内政、教育两部申请登记。等取得合法摄制权后，就在上海申、新两报以巨大篇幅刊登拍摄《啼笑因缘》的预告。

郑正秋看到报纸才知事态严重，马上以电报函件告知在北平的张石川。张素以老练稳健著称，可是遇上这种意想不到的突发事件，一时也慌了手脚。此时《啼笑因缘》拍摄大半，已经投下巨资。明星们每天出外景，在社会上已经相当轰动，加上张恨水再随时在报纸上写

点花絮，梅兰芳跟北平知名人士又纷纷邀宴，《啼笑因缘》这部电影，已被炒到妇孺皆知的程度。将来上演，票房是百分之百有把握的。

顾无为在影剧界素有“搅局大王”之称，他虽然没有跟明星公司一决高下的本钱和勇气，不过他的门槛极精，看准了明星决不能放弃已投下偌大资金的《啼》片不拍，于是提出赔偿他一部分损失，将已取得的合法摄制权转让。他这把算盘，打得是左宜右有万无一失的。郑、张跟周剑云三巨头深思熟虑之后，只有忍痛挨敲，别无良策。可是因为张石川严拒在先，一时无法改口，乃由他们的好友、神州影片公司老板汪煦昌挽请当时在上海专门给人排难解纷的社会闻人杜月笙先生出面调解。明星公司花了一笔可观数目的赔偿费，才把事情摆平。俗语说“花钱消灾”，《啼笑因缘》因为双包案的纠纷，反而得到意想不到的宣传效果，处处卖钱，场场客满。

顾无为得了一笔来路不十分光鲜的转让费，也趁《啼笑因缘》正在热炒时期，组织了一个大华话剧团，把《啼笑因缘》改编成为话剧到处上演。在南京上演时，倒也轰动白下，于是招兵买马扩大组织，率领朱飞、林雪仪、刘一心、陈秋风、卢翠兰、林如心、顾宝莲、朱秋痕、林美玉一干男女艺人北上，在北平开明戏院、中央电影院分为日夜场，演出了话剧《啼笑因缘》。

他们下榻的东方饭店，地近纸醉金迷的八大胡同，又是荡女淫娃、浮夸浪子营筑香巢的艳窟大本营，演员中刘一心、陈秋风又都是当年城南游艺园益世话剧社的风流小生、悲艳名旦。识途老马浪子淫娃，一拍即合，其中还牵扯上几位名门闺秀。警方不容他们无法无天闹得太不成话，于是动员大批人马到东方饭店查房间。不但查出男女杂处，而且床上还摆有吸鸦片烟的用具，于是把一干人犯驱逐出境，送到塘沽押上了南下的海轮，才结束了这桩公案。

有人说顾无为头脑灵活，善于投机取巧，对于明星公司的一招棋，虽然巧妙狠辣，尝到甜头，可是在北平弄得灰头土脸，铩羽而归，天道好还，从此一蹶不振。谁说善恶没有报应？后来李丽华、梅熹又重拍《新啼笑因缘》，盛况依然不衰。这件“啼笑因缘”的双包案几乎闹得对簿公堂。一晃有半世纪了，那些当时风云人物十之八九都已物化，就是还有活着的，也都鸡皮鹤发，不复张绪当年。回忆往事，能不令人低回不尽？

银河忆往

在现代社会，电影已经成为衣食住行以外不可或缺的一项娱乐。其实从清光绪二十九年（1903）外国电影输入我国，到现在也不过是八十年历史而已。影剧界前辈郑正秋先生告诉过我，有一个叫雷玛斯的西班牙人，从欧洲带了十多卷没有情节的影片到上海来，刚开始在四马路青莲阁楼下，挂起一块白布就算银幕，用木板搭了一间足够安放一架放映机的小屋，就可以放映了。每次放映十多分钟，票价四个小铜板，虽然只是些花鸟虫鱼、飞禽走兽的画面，在当时可是新鲜玩意儿。人相走告去看洋人的影子戏，基于好奇、时髦两种因素，因此场场客满，倒也给雷玛斯赚进不少钞票。他在长滨路一带买了不少荒地，地皮涨价又赚进不少。后来虹口大戏院、万国、夏令匹克、卡德、恩派亚几家电影院一家一家开起来，雷玛斯成了初期上海西片的“托拉斯”。

自从雷玛斯在青莲阁放映电影，用小资本赚了大钱之后，欧美电影界才发现中国是最具潜力的好市场，要在中国求发展，上海是最好的立足点。首先在跑马厅附近搭盖一座简陋的电影院，命名“幻仙戏院”。首场先是新闻片，再演滑稽片，休息十分钟再演侦探短片，或是连台影片，每次放映两集，第一次演的是《蛮荒异迹》，接着演《红手套》、《就是我》……探险侦探片都是到了紧要关头就明日请早了，每次换片子，都要带动一次高潮。票价虽比青莲阁略高一点，每人小洋一角，可是观众水准则比青莲阁的要高多了。因为上海是水陆两路码头，过往客人川流不息，有些过路客开开洋荤看看洋人影子戏，已经心满意足啦，电影里有情节没情节，反正都看不懂，所以两家各做各的生意，都大赚其钱。

宣统元年（1909），美国人布拉斯基跟麦唐纳在派克路组织亚细亚影戏公司，他们以戊戌政变、光绪被囚、义和拳之乱、珍妃殉难、西安蒙尘为经纬，拍摄了一部《西太后》影片。因为取材有些地方失真，有些地方乖谬辱华，因此，经清廷跟驻沪外国领事交涉后下令禁演。布拉斯基等经此挫折无意继续经营，让渡给上海南洋人寿保险公司接盘。该公司经理依什尔鉴于前失，如果完全交由不谙中国国情民俗的外籍人士编导，不洽舆情，必然是失败的命运，于是聘请张石川

为中国顾问，综理全盘剧务（那时还没编剧导演种种名称）。第一部影片是《蝴蝶梦大劈棺》，演员、布景、服装、道具都是取自文明戏。大家对拍电影都是毫无经验，灯光忽强忽弱，表情有时太温、有时过火。观众的口碑，报章的风评，都不太好。又勉强拍了一部《不幸儿》，果真不幸，亚细亚影戏公司也就寿终正寝了。

几年之后，张石川又联合郑正秋组织了一个新民公司，原计划是邀请沙逊跟哈同两人投资大干一番的，可是一山不容二虎，沙、哈两人意见参商，越谈越谈不拢，最后都放弃参加。张、郑又邀请杜俊初、经营三两人加入，资本方面当然没有沙、哈两人雄厚，在圆明园路租了一块地，围上竹篱笆，盖了几间铅铁棚子，就拍起电影来了。由郑正秋编剧，张石川导演，演员虽然都是文明戏的一流高手，郑、张两人都主张男演男、女演女，可是上海女界思想，虽然比内地进步开通，但还没有哪个妇女敢去拍电影的。在不得已情形之下，女主角只好仍由男士饰演。演文明戏，男扮女还不十分碍眼，可是灯光一照就现了原形，粗里粗气，还要忸怩作态，令人不忍卒睹。幸亏是无声电影，否则捏着嗓子说话，怪声怪调，更要令人作呕了。据说就这样还拍了四五部戏，有《二百五白相城隍庙》、《罗锅子抢亲》、《错中错》、《天赐良缘》、《妻党同恶报》几部通俗滑稽电影。有些人是好奇，有些人是看不懂西洋影片，所以生意也很不错。可是过不多久，第一次欧战爆发，海外胶片来源不继，辛苦经营的影片公司，只好忍痛收歇。

民国六七年，美商史密司集资数十万元，带了大批机件器材来华，准备在南京玄武湖设厂开拍电影。因为人生地不熟，摄影师不灵光，仅仅在杭州拍了一部《西湖风光》。他们股东之间，又发生意见，资金来源断绝，无法继续拍片，结果把全部器材都盘让给商务印书馆。该馆董事会全力支持，不久成立了一个电影部。一开始也只是拍摄些纪录片、新闻片，因为摄影师叶向荣是留美专门攻读电影技术的，所以拍摄的《北平风光》、《天真幼稚园》、《盛宣怀大出丧》、《庐山雪夜》几部影片都很成功。于是增购器材陆续扩充，聘请陈春生、任彭年为正副主任，拍摄了梅兰芳的《闹学》、《惊梦》、《天女散花》以及《拾遗记》、《清虚梦》、《猛回头》等几部短片，滑稽警世兼而有之，试销南洋各地，颇受华侨的欢迎，树立了国片在南洋的信誉，各方竞相争购。后来国片在东南亚各国畅销，商务印书馆实居首功。

继而又进一步开拍故事片《孝妇羹》、《莲花落》、《好兄弟》、《松柏缘》、《大义灭亲》、《荒山拾金》，有的是描写上海社会实况，有的是教孝教忠，主题正确严谨，更博社会大众的好评，张慧冲就是此时以“中国范朋克”蜚声一时的。

同时徐欣夫、顾肯夫组织“中华影戏研究社”，但杜宇创立“上海影戏公司”，张石川、郑正秋卷土重来，又加上周剑云、任矜苹成立“上海明星影业股份有限公司”。上海人向来做事一窝蜂，电影事业如雨后春笋立刻蓬勃起来。徐欣夫脑筋动得快，把轰动一时的社会大新闻，阎瑞生在徐家汇稻田里勒死花国总统王莲英命案，拍成《枪毙阎瑞生》电影，在夏令匹克大戏院上映，连映四十七天，还无法下片，不但盛况空前，创造国片票房最高纪录，也奠定了国片在上海灿烂辉煌的前途。

早期电影界两位杰出人物：王献斋、汤杰

在默片及声片前期，专演坏蛋、让影迷又恨又爱的王献斋，现在五十岁以上的观众，对他那副阴险刁猾、皮笑肉不笑的嘴脸，或许还有一些印象吧！王献斋对于艺事钻研，有锲而不舍的精神，待人接物又是那么谦冲负责，凡是有人向他请教问题，他都搜隐阐微，尽其所知来告诉人家。所以他在银幕上是坏蛋，私底下是好人。

他原籍山东，从小就跟父亲到哈尔滨做生意，所以他的俄语，能跟大鼻子很流畅地交谈。后来他随母到上海定居，大家有时到霞飞路白俄开的餐馆进餐，跟他去总是又便宜又好吃。他写出来的文章很有文艺气息，谁知他还是沪江大学医科的学士呢！

他一毕业就在抛球场谋得利眼镜公司担任验光师，薪资所入也不过是勉强糊口而已。这个时候郑正秋、张石川刚刚成立明星影片公司，正准备拍摄第一部剧情片《孤儿救祖记》，到处物色合适的演员。碰巧张石川到谋得利配眼镜，当时电影界人士，是十里洋场最受人羡慕的行当，而张石川更是电影界的大亨，王献斋早就有试一试自己运气、在这个行业中混口饭的决心。良机难得，借着给张石川验光配镜的机会，就把自己的心声吐露出来。张氏正在四处物色《孤儿救祖记》剧中演员，王献斋神采俊秀，谈吐不俗，又打算尝尝电影演员滋味如何，所以两人一拍即合。王献斋毅然加入明星公司，签了合约，成了基本演员（据说他是当时唯一签有合约的演员）。

初上银幕，王献斋在《孤儿救祖记》中，原本是饰演一个正义凛然的小生角色，戏虽不多，可是他的表演天才，生有自来，在镜头前不但风度凝远，而且收放自如，郑、张两位都许为可造之材。

全剧拍了一半，饰演面善心恶、蓄意谋杀孤儿的男主角张荣，忽然拿起乔来，先是拒收通告，后来索性避不见面。郑、张两人四处托人，打听出但杜宇跟他有点远亲，商请但代为说项打圆场，把他的酬劳全部预付。谁知这位仁兄食髓知味，过不几天，又三天打鱼，两天晒网，蹭起愣子来，逼得张石川忍无可忍，毅然决然，把已拍三分之

一的影片全都作废，另起炉灶，重新开镜。张荣角色改由王献斋接替，从此奠定了王献斋专演反派的戏型。

张丹斧在《晶报》上送了他一个“人类罪恶的象征”的绰号，接着孙玉声、徐枕亚、陆澹龛等上海文艺界人士纷纷送他绰号，什么“阴险政客”、“两面人”、“泼皮流氓”、“无赖标本”，反正任何尖酸刻薄的字眼儿，众罪集于一身。他十多年影剧生涯坏蛋角色已成定型，想演一次好人，观众也无法接受啦。

后来他参加胡蝶演的《啼笑因缘》，饰沈凤喜的琴师沈三弦。大队人马到北平出外景，他虽然祖籍山东，又在哈尔滨待了很久，可是他一口吴侬软语，说得非常地道，所说国语反而南音甚重，不够标准。外景队到了北平，他整天跟拉洋车的、庙会里卖小吃的打交道，目的在慢慢修正自己说话语气发音，一个人没事就往天桥溜达，什么合意轩、长乐轩一些落子馆饭庄子都是他喝茶落脚的地方，所以他在《啼笑因缘》里把沈三弦逢迎顾客、阴损刻薄的行径，演得是淋漓尽致，就连弹弦的小动作也做得惟妙惟肖。后来各电影公司陆续拍有《新啼笑因缘》、续《啼笑因缘》。饰演沈凤喜、樊家树的男女主角演技虽互有短长，可是一说饰演沈三弦的，大家不期而然就想起王献斋，人人都有今不如昔的感觉。

他听人传说，《啼笑因缘》中沈凤喜的经历，影射了年华老大醋溜大鼓王佩臣的一段恋爱史。他钻头觅缝认识了给王佩臣弹弦的卢成科，花了若干钞票，只跟王佩臣在撷英西餐馆吃了一餐饭，也没谈出所以然来。可惜当时《啼笑因缘》原作者张恨水没在北平，否则跟恨水当面一谈，所有疑问，岂不迎刃而解。

电影界的生活是晨昏颠倒，饮食起居都不正常，他对工作逞强好胜，因此染上了肺病。他怕西医打针，就改吃中药。那时王元龙、严月嫔都抽上鸦片，他没事也跟着他们靠烟炕。有人说抽鸦片能遏阻肺病恶化，因此他也渐渐沦入黑籍。到了沪战爆发，影剧同人组织上海影人剧团，溯河而上，入川公演。他因体弱多病，又有了这口嗜好，行动不便，于是先回上海，不幸又染上痢疾，抽鸦片最怕闹痢疾，终于不治，死在上海宝隆医院。现在一些老朋友，提起王献斋来还怀念不已呢！

在台湾提起汤杰来，可能已经没人知道。可是一说“王先生”，五十岁左右的影迷朋友大概还都有点印象。抗战初期，刚刚进入声片

时代，汤杰主演的《王先生卖估衣》、《王先生进当铺》、《王先生过年》等影片都反映了当时社会形形色色的丑态，的确也产生了讽世励俗的作用。

汤杰原籍湖南沅陵，他的祖父曾在两江总督衙门当过参将，后来就在南京落籍。据说他家在八府塘置产时，盖房挖地基处发现“发匪”大量藏镪，所以他家宅第，飞檐重柱，院宽室明，当地人给起名“汤百万”。提起八府塘汤家，那是无人不知、无人不晓的。汤杰从小锦衣玉食，整天调鹰纵犬，养鱼闹蟀，过的完全是花花公子生活。有一天他忽然心血来潮，看见当年小学同学龚稼农等在电影界干得有声有色，他也想跟他们一起去玩。当时明星公司需材孔殷，于是他便轻轻松松踏入了电影界。汤杰平日虽然吊儿郎当毫无豪宕沉雄气概，谁知他拍起电影来倒能敬业乐群、一丝不苟。演王先生剧集，为了造型需要，他把靠近门牙的上下六颗牙齿全部拔掉。看看现在影剧界，要演僧侣或清装戏，有些人愣是不肯剃掉长发，美其名曰护发运动，跟汤杰的敬业精神比起来，实在差得太远了。

汤杰演王先生剧集一集接一集，成了定型，有些影迷跟他见面，直呼王先生，他也居之不疑。湖南人总有点辣椒脾气，片场里最现实，欺软怕硬的事情特别多，要是这类事让他碰上，他必定是分条析理，把事情摆平。事情管多了，难免有得罪人的地方。抗战胜利还都，他担任过国民党军康乐队队长，一九四九年后曾一度下放到祁连山区挖中药。一九五三年冬天回到上海，并于当年去世。

从我国开始摄制影片半世纪来，我看过的国产片，从默片到有声，从黑白到彩色，最少也在两千部以上，见过的男女演员，那更是记不清数不明。不过王献斋、汤杰两位的造型，仍然不时萦回脑际，足证好的演技，是永不磨灭的。

阮玲玉的一生

合肥李竺孙是位神采俊迈、翩翩裘马的佳公子，他家累世簪缨，又住在上海跑马厅一处琼楼玉宇、穿廊圆拱的巨厦里，因此乃叔乃弟都遭过徽帮匪徒的绑架，花了巨款，才先后赎回。谁知匪徒们食髓知味，目标又指向李竺孙，家人惊慌，不知所措。恰巧他的舅父贵池刘硕父，正跟自法学成回国的名摄影家汪煦昌在愚园路合组神州影片公司，他就躲到神州影片公司内居住，暂避匪焰。

住了两月，正赶上圣诞节，电影公司对于这种一年一度的节日，是不肯轻易放过的，于是指定专人筹办舞会。李竺孙原本有他的舞伴，不过怕隐藏住所被人知晓，影响安全，于是刘硕父让他在录取的临时演员中挑选一位，权充临时舞伴。他在众多照片中，一眼看中了一位叫阮玉英的，不过照片后注明：擅长广东话，略谙沪语。李竺孙对广东话一窍不通，上海话也不甚流利，正在踌躇不定，刘硕父愣给他做主，把阮玉英安置成李竺孙的舞伴，并偷偷带阮到北四川路亨利租了一套轻纱礼服。这个舞会布置得雍容高雅，一个燕尾圆转飘举，一个袒肩曳绡柔云，大家仔细看来，才知道那位环姿艳逸、邈然出尘的丽人，敢情是刚被录取的阮玉英。她出过这次风头后，才坚定了投身电影界的决心。

民国十四年春天，明星公司准备开拍《挂名的夫妻》，主角原定由张织云担任。由于张织云跟唐季珊刚赋同居，唐季珊犯了大少爷脾气，不让张织云复出拍片。张石川接受卜万苍的建议，登报招考女主角，但是因为当时社会风气保守，大家闺秀、职业妇女，虽然有心投考，可是大都缺少勇气。

阮因为家境清寒，大家都说她“有开麦拉费司”，她就瞒了妈妈以“阮玲玉”之名，毅然前往投考。那时初出道的影人倪红雁，正跟郑小秋热恋，生怕有人挤掉她当主角的机会，虽然卜万苍面试阮玲玉，谈了不久，就认定阮是上好悲旦人选，决定录用，可是小秋受了倪红雁的怂恿，在张石川跟他父亲郑正秋面前百般阻挠。幸亏明星的旦角赵静霞极力维护，加上任矜苹仗义执言，阮玲玉才被录用，跟龚稼农、黄君甫主演了她的第一部影片《挂名的夫妻》。

黄君甫是浦东人，原本是新闻路菜市里的猪肉摊贩，生就痴肥木讷、傻里傻气。他在戏里饰演阮的丈夫，卜导演教他演喜怒哀乐各种表情，总是做不对，连连吃NG。阮玲玉初上镜头，本就怯场，加上黄君甫这一搅局，几乎停拍，所以阮的处女作《挂名的夫妻》，前半部拍得不能算流畅，到了后半部黄君甫死亡，阮玲玉在戴孝守灵、哀痛欲绝的表演中，她的天才演技才尽量发挥。明星公司几位导演，洪深、任矜苹、张石川一致认为她比丁子明演悲旦更入戏，从此奠定了她在影坛立足的基础。

阮玲玉虽然风姿楚楚、明眸善睐，剪水双瞳令人不敢逼视，可是杨耐梅的《玉梨魂》、《新人的家庭》，影片票房价高，正在影坛红得发紫，郑正秋又迷信神怪武侠片子卖钱，加上胡蝶以绚丽涵秀、梨涡醉人在《火烧红莲寺》里出尽风头，阮玲玉只有在《洛阳桥》、《白云塔》等根据古典小说拍摄的，公子逃难、小姐后花园私订终身之类格调不高的电影里打转。她那种清迥粹美的品格，遭逢如此冷落，自然抑骚愤叹，自惜伶俜。

李竺孙有时跟她相遇，总是约她在跑马厅美心咖啡室让她吐吐苦水。有一次她说，近来她郁闷得自己连情绪都控制不住了，一上镜头，应哭的场面哭不出来，该笑的场面又笑不出来。她因为跟朱飞演对手戏，接触较多，她也知道朱飞沉耽声色，同人对他的口碑甚差，所以处处防嫌，结果还惹得张石川大发雷霆，在片场把朱飞训了一顿。当时正拍着《梅林缘》，结果朱飞一闹情绪，把头剃成童山濯濯的光头无法演戏，最后《梅林缘》由于朱飞的耍无赖终于胎死腹内。“请您替我想想处此情形，我还能在明星公司待下去吗？”这说了没有两个月，她就转到联华影业公司去了。

联华的罗明佑，比明星的郑正秋、天一的邵醉翁，头脑都来得新颖，所以他旗帜下的编剧、导演也都趋向新潮。阮玲玉进入联华后第一部电影《野草闲花》由孙瑜导演，无论剧情结构、灯光布景、演员表白，在在给人耳目一新的感觉。尤其阮玲玉拍的《人道》、《大路》、《香雪海》、《三个摩登女性》等片全是场场卖满堂的影片。当时明星的台柱子胡蝶、天一的陈玉梅只有望风披靡，甘拜下风。现在台湾偶然参加电视剧演出的陈燕燕，就是当年跟阮玲玉在联华的好搭档。当年成千上万的影迷对阮疯狂地崇拜，只有后来的“梁哥哥”凌波差堪比拟，此外还找不出第三人能跟她比肩呢！

阮玲玉原籍广东三水，父亲做跑船生意，不幸早亡。寡母稚维颠沛流离，乃母给人帮佣辗转来到上海，阮先后在崇德、务本女中就读，因为家境清寒未能毕业。同乡张达民在上海经营广货生意，见她母女生活维艰，不时予以济助。张丁内艰，阮氏母女感于张达民平日援手之德，阮自动到张家服丧尽礼，因在服中，虽未举行婚礼，可是实际上已赋同居，并且生了一个女儿叫小玉。

阮玲玉投身影坛，张达民极端反对劝阻无效，因此忿而离沪，到福州去经商，落个眼不见心不烦。阮玲玉此时由明星跳槽联华，逐渐大红大紫，应酬增多，一次在大华饭店舞会上，经徐欣夫的介绍认识了茶商唐季珊。唐氏仪表优雅，谈吐俊迈，而且出手大方，所以两人交往不久，阮氏母女就搬到新闻路金扉雕翠的沁园村唐公馆，阮递补了张织云的地位，做了沁园村新的女主人。

张达民听说阮玲玉不声不响投入唐季珊怀抱，于是赶回上海聘请律师致函唐季珊，指唐侵占财物，准备诉诸司法。唐以阮氏母女只身来投，何来财物，指陈各点全系诬枉，亦延聘律师向法院控告张达民妨害名誉。张受某高明人指教，改控唐妨害家庭，此一影坛桃色新闻，立刻轰动整个上海。

在张、唐互控期间，上海一般专刊凶杀桃色新闻的报纸杂志，不但大事渲染，而且无中生有绘影绘声，某三月刊，甚至把阮玲玉鼻窝几粒白麻子都写成了花边新闻，部分舆论更指摘阮忘恩负义，爱慕虚荣。长篇累牍口诛笔伐，闹得阮玲玉几乎精神分裂，只好暂避喧嚣躲到九华山去静心养性。可是没住多久，种种离奇古怪的绯闻又传到山上来，于是又匆匆回到上海。

李竺孙的令兄是上海有名的星相家，他给阮看过八字，说如果阮的八字时辰准确，连当年的春分都逃不过。李竺孙又给她到黑乔松占六壬神课，也是大凶。当时上海有位精通易理的落拓文人严芙荪，专门在街头给人测字，自称“葫芦子”，往往奇验。李竺孙给她拈了“禾”字、“尹”字，严芙荪说：“禾字无口可和，如果涉讼，官司要打到底，而尹字为伊人不见，往深里看穿龙杠抬着尸首，凶机已露，慎防慎防。”

李竺孙三问皆凶，知道大事不妙。果然在民国二十四年三月七日她觉得人言可畏，服了大量安眠药，第二天清早经唐季珊发觉，送到

宝隆医院救治。因为她怀有必死决心，安眠药量多力强，救治乏术，一朵影坛奇葩，从此香消玉殒，魂归净土了。

前十几年笔者在台中舍亲家便饭，遇到徐欣夫，彼此多年不见，都多吃了几杯，不觉谈到了阮玲玉。他说戏剧家余上沅跟王瑞麟说，中国女影星，能照导演所说，做到百分之五十已属上驷之材，阮玲玉能做到百分之七八十，前无古人，而后无来者不敢说，可是到现在还没发现呢！阮的才艺如何，从徐老的这几句话中，可以思过半矣。

张织云的遭遇

中国早期影坛有艳星之称的悲旦，一是阮玲玉，一是张织云。两人同是广东人，又都是养女，一前一后都嫁过茶商唐季珊，种种巧合，令人不可思议。名导演张石川曾经说过：“一个镜头前的演员，能照导演的指点，做到百分之六十以上，已经是挺不错的了，能做到百分之七十算是上驷之材。阮玲玉兰心蕙质，一点就透，能把导演的想法做到九成以上，为影坛不经见的一朵奇葩。张织云由于受教育程度不高，初入影坛又仅谙粤语，指导她在开麦拉前表演，非常吃力，跟阮玲玉的演技来比，实在无法相提并论。不过她谦抑虚心，所以后来也成为一颗红星。”

张织云是广东中山人，幼年跟养母到上海来谋生，因为家境不好，连中学还没读完就辍学了。她对社会少有接触，对于人情世故，完全不懂，所以对外交涉、生活安排一切全听养母的调度。养母是个不讲信义、唯利是图的狡猾妇人，所以造成张织云毕生坎坷的遭遇。张织云最初是投身明星公司才逐渐发迹的，她跟杨耐梅、朱飞、郑小秋联合主演的《空谷兰》，在卡尔登首映。当时，卡尔登是首轮西片影院，选片严格，中国影片是无法挤进去的。《空谷兰》能在卡尔登首演，大家都诧为是异数。据说明星公司是准备以先声夺人姿态，打击新成立的“民新公司”，人情银弹双管齐下，才为国片在该院上演开了先河的。

《空谷兰》上演随票赠送印刷精美、有多幅图片、厚达三十几页的手册。经过这样大力宣传，《空谷兰》果然让明星公司大赚一票，并且跟范朋克主演的《侠盗查禄》同创票房最高纪录。不过塞翁得马，焉知非祸，明星公司刚把张织云捧成红得发紫的熠熠影星，立刻被民新公司的黎民伟、李应生看重，甘言厚币挖了过来。

在民国十三年，电影事业草创时期，演员跟公司分离聚合，主要是凭感情交情，虽然也都订有合约，可是合约的约束力量是极为有限的。所以演员跳槽，说跳就跳，不像现在合约具有无限权威，在合约未满足之前，是没有办法转移阵地的。黎民伟、李应生跟张织云母女是同乡，广东人是最讲乡谊的，同时张织云进民新第一部戏《玉洁冰

清》，是根据天津名小说家潘公一部名著改写的。故事叙述一青年画家到乡村写生，邂逅一位天真无邪的少女，两人由相识而相恋。画家回到城市，又爱慕一位富家女的财富，另缔良缘。事为村女获悉，因悲痛过度得了失心症。此一乡村少女角色，颇合张织云悲旦戏路，再加上黎、李对张织云养母的银弹攻势，张织云很痛快地就转到民新公司来了。

张织云踏入影界之初，在明星公司主演各片，就是由卜万苍担任摄影师。灯光的运用，位置的安排，特写的穿插，经过卜万苍尽心的规划，能增加若干美感画面，而卜又正是张绪当年，风度蕴藉，言辞清蔚，相处日久，竟然博得美人芳心。而张的养母知道，此刻想登龙门，势须借重卜万苍的支持不可，便积极撮合，于是卜、张二人由同事变腻友，很快就在古拔路营筑香巢共赋同居之爱。同时卜的好友龚稼农、汤杰搬来同住，也都转入民新公司担任演员。

《玉洁冰清》的导演顺理成章自然是由卜万苍担任，这时候难题来了。老板黎民伟看到张织云明眸善睐，艳光照人，便以财东的身份，告诉卜导演，自己打算现身银幕担任《玉》片男主角；而编剧的欧阳予倩也认为剧中生角，由自己来演最为适当。卜万苍事出两难，但又无法拒绝，只好请黎跟欧阳分别化装试镜。黎年逾中年，已无翩翩裘马的风采；欧阳原为京剧旦角出身，粉墨登场，又嫌脂粉气太浓。两人试镜均不理想，才改由仪容伟迈的龚稼农担任。卜万苍因此就跟黎老板无形中产生芥蒂，《玉洁冰清》甫告拍完，卜、黎即发生冷战，卜在民新渐变成闲散人员。

民新另外一位老板李应生，是上海法租界巡捕房的中国翻译。早年翻译地位虽然不高，可是做了捕房舌人，就能出卖风云雷雨了。他的太太也就借着李的地位特殊，专门结交豪门巨富达官权要，成了当时十里洋场社交界中一位女大亨。以当时上海社会风气，大家都认为电影明星是交际场合中比较高级的伴侣，能够带着电影红星同餐共舞，都觉得身份高华，脸上有无限光彩。李应生太太就利用这点心理，时常以老板娘身份外出交际应酬。起初，还邀卜万苍一同参加燕游，后来索性单邀张织云了。卜万苍一看苗头不对，要张注意李的脂粉陷阱，多加警惕。可是张刚刚踏入纸醉金迷的场所，既新奇又贪玩，把卜的金玉良言当做秋风过耳，不去理会，反而变本加厉。后来张在交际场合认识人愈多，交际愈繁。张本生得清标霜洁，绚丽涵秀，在人影衣香、花光酒气中恍如一朵出水柔葩，渐渐成了阔佬们追

逐的对象，反而看卜万苍刚愎自用、不太顺眼。由小吵而大吵，彼此恶言相向渐成尹邢避面。有一天张自苏州拍完影片回到上海，径自囊括细软，不告而别，搬回养母家去。卜万苍知道，依心已变，势难挽回，三载鸳盟，只好忍痛分手。

张织云跟卜万苍分居不久，每天沉迷在歌厅舞榭，过着红唇软吻、曼舞微醺的生活。茶商唐季珊金多且闲，自然乘虚而入，日傍妆台。烈女怕磨男，过了不久盛宴宏开，唐在汇中饭店大宴亲友之后，就金屋藏娇，张从此不出华夏一步，过着温柔乡生活，等于与社会完全隔绝。就是偶或在先施、永安惊鸿一瞥，连以往极熟的朋友也难得打一下招呼。时光流转，昔日悲剧艳后，影迷们渐渐把她忘了。

唐季珊对于张织云日久生厌，又迷恋上阮玲玉，对张如弃敝屣。此时张织云大梦初醒，颇思东山再起。明星公司张石川闻听张织云已成秋扇之捐，顾念旧谊，颇想拉她一把。可是电影已从无声进入有声时代，张织云国语不太灵光，只好邀请唐槐秋跟她合作，拍了一部粤语发音的影片《失恋》。粤语片本来在上海不甚受大众欢迎，加上灯光灰暗发音不清，张不但不能恢复以往声誉，反使人觉得老去明星，确难跟现代红星一争短长。后来张把身边积蓄陆续花光，一代艳星，似乎已无人提及。

抗战初期，天津各大饭店，住的都不是正当旅客，而是游蜂浪蝶，换言之，每家饭店除了原有常到住客之外，全让一班神女攫为窝巢。我有一天到“巴黎”访友，在三楼电梯拐角处，看见一位丽人，素面天然，别有一番丰韵；似曾相识，愣了一下，才想起她是张织云。

当年她在明星公司未走红之前，神州影片公司当家花旦丁子明突然退隐，张织云也很想换换环境，跳槽神州影片公司另谋发展，而神州老板汪煦昌也认为如果有好剧本、好导演，张织云必能成为影坛奇葩，但因她养母所索片酬太高，没能达成协议。几度晤谈，我均在座，所以她跟我并不陌生。她也一愣之后，想起前情，立刻拉我到她房间小坐。她自再度拍片失败，养母也因病去世，软红十丈，已无颜露面。在武汉混了一阵子，又辗转来到了天津，我看她处境甚差，打算送她点钱，又怕她脸上抹不开。小坐辞出，恳托元兴旅馆张老板代她付了一个月旅馆费，免得她天天为房租发愁。过了一年多，我再到天津，元兴张老板跟我说张织云半年前已不住巴黎饭店。芳踪渺渺，大概早已魂归离恨天了。

从北平几把好胡琴谈到王少卿

笔者年轻时候，不但喜欢听戏，有时还粉墨登场，深深体会到在台上打鼓佬跟拉胡琴的重要性。您的身段再细腻再边式，要是没有好打鼓佬的帮衬，是显不出精神来的；您的唱腔再磅礴再柔美，要是没有好琴手托腔，是显不出功力来的（昆腔的唱用笙笛、南弦子，梆子用板胡、笛子，至今未变。皮黄最初也用笛子，到了同治光绪年间，才改用胡琴的）。

笔者听过的最老的琴手是孙佐臣又叫老元，他身长，脸长，手指头也长，音域宽。据说他盛年时节手音特佳，刚劲俊茂，卓尔不群。笔者只听过他给孟小冬拉过《捉放曹》、《盗宗卷》、《搜孤救孤》几出戏，过门儿宏邈高雅，托腔大概是小冬调门儿低，孙老晚年耳音已差，觉出小冬唱来，有时显出稍感吃力。最后一次是哈尔飞戏院开幕，赛金花剪彩，孙菊仙唱《朱砂痣》，两老都患重听，拉者自拉，唱者自唱，两不相伴，倒也有趣。陈彦衡原是名琴票，人称陈十二，是有名的谭迷。他跟北平马菊坡研究谭腔，着实下过一番工夫。哪一个腔谭怎样唱，胡琴应当怎样托（谭的琴师是梅大琐），他们二人听完这个腔，扭头就走，回到家立刻谱出工尺来，一次不成再来二次，所以陈十二对谭腔记得最确实，就是拐弯抹角的地方也丝毫不漏。言菊朋自称老谭派，大半玩意儿都是得之于陈彦衡，言首次应聘赴沪演唱，就是陈彦衡给他操琴。不但所贴海报特别说明何人操琴，出场时还给他另设座椅，风头可算十足。

李佩卿一直傍着余叔岩，他的琴艺蕴藉俨然，不矜不躁，能让唱的人从容舒畅。叔岩中年以后，便血宿疾时发，累工戏难免有力不遂心的地方，李佩卿都能不着痕迹给弥缝过去。后来叔岩久不登台，佩卿傍了别的坤角儿。叔岩换了朱家夔，才知道当年李佩卿在场上帮衬的好处。

穆铁芬在旗，大面大耳，衣着整洁，气度雍容，所以大家送他个外号“穆处长”。十三岁时他的琴艺已经豁然有成，加入伶票云集的春阳友会，名师益友，相互切磋，艺事更为精进。后来下海傍程砚秋，举凡程的“抽丝”、“垫字”、“大喘气”，他不但托得严丝合

缝，程走低音游丝继续，他能用胡琴带过，使得程的行腔换气，能够从容调息。程腔流行，他的助益不少。王又荃叛程，改傍新艳秋，穆也弃程就新。砚秋自从穆叛离后，换了若干琴手，都不合意，才觉出跟穆的分手是自己最大的损失。后经北平广播电台台长张眉叔把周长华介绍给程砚秋，程才算有了固定琴师。现在听听百代、高亭时代程的唱片，再听听后来程的录音带，穆、周的艺事就可以分出左右来啦。

赵砚奎一直傍着尚小云，人虽看着文秀，可是他的琴艺不务矜奇，自然苍劲，跟小云的铁嗓钢喉，相得益彰。张君秋虽然是李凌枫的徒弟，后来张腔流行大陆，大半都是赵砚奎给爱婿谱的新声。梨园行向来是意见分歧、颇难为理的，赵砚奎当选梨园公会会长，连选连任，一干就是十多年，足见赵在梨园行的人缘物望是如何啦。

陆五的胡琴跟孙佐臣是一个路子，手快音美。他伺候龚云甫的时候，彼此还有个商量，等给李多奎拉的时候，我怎么拉，你就得怎么唱，整得李多奎时常唉声叹气，等登台爨演，又少不了陆五那把胡琴来托，您说绝不绝？

赵喇嘛是个左撇子，据他说小时候学胡琴，不知挨了多少揍，左撇子始终没改过来。他既傍谭富英，又傍荀慧生，一刚一柔，他能够左宜右有。陈十二说赵喇嘛的胡琴：“各适其指，妙如转圜，只是瞧着有点别扭而已。”倒是几句知人之言。

陈鸿寿，知道他的人不太多，可是他的胡琴拉得确实有真功夫。最先给王少楼操琴，少楼倒仓久久不能恢复，他就改为给票友说戏。汉口名票何友三，到北平拜鲍吉祥为师，花了若干现大洋，连出《南阳关》都没给说全，后来章筱珊给何介绍由陈鸿寿说，一年之内《鼎盛春秋》、《红鬃烈马》不但说全，而且非常细腻。陈经何友三的誉扬，南票北来，都纷纷请陈鸿寿给说戏，他的收益反而比傍角儿进得多，这都是好心有好报的明证。

郭五专傍言菊朋，他是北平名医郭眉臣的胞侄。郭跟言大、言三是把兄弟，言氏兄弟没事就在郭家起腻。郭五手音好，腔记得快，因为整天跟菊朋在一块儿研究音韵腔调，所以言菊朋的“十八道弯”、“九腔十二转”怪腔怪调，只有郭五托起来能够从容不迫、包得严实。菊朋《骂殿》的“八大贤王”、《让徐州》的“未开言”，都是言、郭二人研究出来的杰作。郭五有一种少爷脾气，只傍言三。因为

跟奚啸伯是发孩儿，所以有时给奚调调嗓子。言三去世他也封琴退隐，不弹此调了。

杨宝忠是杨小朵的长子，地道梨园世家。他原本唱老生，《骂曹》的“渔阳三挝”可算一绝。搭入杨小楼班，尚小云首演《摩登伽女》跳“天魔舞”，特约杨宝忠登台伴奏梵亚铃。不久他在王府井大街开了一家中华乐器社，胡琴与梵亚铃杂陈，丹皮羯鼓并列。文场弹弦子老手锡子刚说：“宝忠喜欢玩弦乐，跟他唱老生，一个使竖劲，一个用横劲，胡琴拉好了，嗓子也完啦。”果然不多久，宝忠真的全回去啦。后来给马连良操琴，相辅相成，宾主非常融洽。不过宝忠的胡琴有一缺点，胡琴过门儿时常杂有西洋音味，故梨园行老辈人不大赞成。他有个外号叫“洋人”，就是说他有点洋里洋气的。

有一年，连良应黄金大戏院礼聘赴沪演唱，宝忠因家事缠身，无法随行，才换了李慕良。李倒是可造之材，不过太喜欢卖弄。上海几位资深琴票，批评李慕良玩意儿华而不实，可称允当。

梅兰芳从天乐园唱到文明茶园初期，都是由他伯父梅大琐操琴。后来梅大琐年老耳音失听，才换徐兰沅给拉。徐当年不但侍候过谭老板，而且对贾洪林、刘景然、余玉琴、杨小朵等生旦的唱腔都有研究。他的胡琴除了稳健之外，音妍韵美，托腔缜密，所以梅用了徐兰沅之后，终生没换过琴师。而徐兰沅自傍上梅兰芳之后，除乃弟碧云在平组班，为了壮其声势，他给拉了几场之外，终生也没傍别的角儿（陆素娟在平组班，班底配角文武场面，全用的是承华社原班人马，徐顾念同人生活，勉强拉了两三期）。

自从旦角儿唱时加上二胡，梅兰芳因为王凤卿的关系，用了王少卿。少卿小名叫二片，所以伶票两界都叫他二片。他除了给乃父凤卿、乃弟幼卿拉胡琴之外，专门给兰芳拉二胡。二片人长得白皙，衣饰丽都，台下人缘极佳。他头脑灵敏，对音韵能够钩深致远，梅的唱腔十之八九都是他的杰作。高亭公司给梅灌《太真外传》唱片时，一段反四平调，有两个过门儿，二片认为不满意，重灌四次之多，直到他满意为止，足证他对艺事的认真。

在台上他的二胡调门儿总比胡琴高一点点，好像二胡有点凌驾胡琴之上的趋势。他在台上有几样绝活儿，假如唱到紧要关头忽然断弦，他能用一根弦拉，让台下一时听不出来。拉二胡中途接弦不算稀奇，他给幼卿拉《落花园》中途胡琴断弦，让台下人替他捏了一把

汗。真是艺高人胆大，他不慌不忙，眼疾手快能把弦接上，这是一般琴手所办不到的。

胡琴是由担、轴、筒、弓四大类，外加皮弦、码、马尾、千金组合而成。王少卿的胡琴担、轴、筒、弓都是百中选一，千中选一。担子的尺寸、竹节要长得合适，让出接弦地方不扛手。轴子镂花用六瓣纹，不用螺丝纹，免得松弦紧弦时咬手。筒子要圆而且要出刚音。他对筒子上所蒙蛇皮最讲究了，他的胡琴，绝不用蟒皮，他说锣鼓一震，蟒皮音就回去了，而且不能及远。他的胡琴都是交给琉璃厂东门一家叫“马良正”的胡琴铺给攒组起来的。他有二三十个空筒子放在马良正那里，明天有戏，今天现蒙，就拉个脆劲儿。他给凤二、幼卿拉一场戏，就换一个筒子。他最喜欢听刘宝全的大鼓，他有若干新腔，都是从大鼓腔里悟出来的。

孙老元有一把罗汉竹的胡琴，据说是慈禧皇太后上赏的。孙老元封琴退隐后，这把名琴就给王少卿了。孙老的胳膊长，所以他用的弓子也比别人用的长个一两寸，少卿用着可就不称手了。有一天他与马良正闲聊，发现有一只弓子上隐然有一只凸起的兰花影子，他立刻拴上马尾，跟他那把名琴配个珠联璧合。他说胡琴一定要用琴套，用棉绳抽紧套口，别在腰腿之间，一走一甩绝不打腿，让胡琴过过风，到了台上才能发出脆音，至于把胡琴放在皮匣里，让人瞧着好像西洋乐器似的，那叫狗安粗角（洋式）。大家都知道，他当时是指着杨宝忠说的。其实现在台湾伶票两界，有哪位还用胡琴套呀！

王少卿自从承受孙佐臣上赏那把胡琴，立刻做了一幅黄缎子琴套，自正屋北上墙，打了一座彩错金披的琴龕，偶或研究出新腔，必定把御赐胡琴请下来，拉奏一番。有一年过年，有些同行至好到他家拜年，正赶上他跟太太发脾气。他养了不少水仙花，琴龕下面放着一张紫檀的半圆桌，他太太好心好意放了一盆水仙，他看见之后，愣说水仙花的水汽上升，影响了胡琴的音色。他家人有时背后叫他二膘子。他除了钻研琴艺外别无所好，每逢谱出一个新腔，他一高兴叫泰丰楼给做份清汤翅子来，一人独享，这就是他最大的嗜好了。

他在梨园是显赫世家，平时饮食服御又比较豪华，“文革”时期，当然难逃清算斗争的厄运。有人说他下放新疆焉耆，有人说他已在西安病故。总之他就是活着也年过古稀，想再听他清新婉转的琴声，只好求之于高亭、百代的老唱片了。

言菊朋的凄凉下场

前几天言慧珠的嫡传弟子张至云，和一些老朋友凑在一块儿，谈来谈去，就从言少朋、言慧珠谈到言菊朋身上来了。

陈定山先生说：“言菊朋初期，饮誉之盛是超过余叔岩的。”这句话一点不假。言菊朋民国初年没下海时期，笔者在北平福寿堂听他跟尚小云唱《汾河湾》，“家住绛州县龙门”，一句倒板用真嗓儿挑起来唱，神满气足满工满调，余叔岩跟张伯驹坐在台下听戏，亦不觉击节称赏，自叹不如。

菊朋下海之后初次南下，跟梅兰芳同时在共舞台演出，特请琴票圣手陈十二彦衡操琴。此时菊朋艺事正是巅峰状态，加上上海几位老谭迷力捧，声名大噪。菊朋沾沾自喜之余，又犯了狗熊脾气，跟陈十二闹得不欢而散。期满回到北平，琴师换了郭少眉（郭眉臣的侄子，人都叫他郭五），表示杯葛陈十二，自创新腔，主张以腔就字。后来他唱《骂殿》的“八大贤王”，《让徐州》的“未开言”，疙瘩腔、“十八道弯”越唱越怪，除了郭少眉跟他整天耳鬓厮磨能托得严实外，梨园行几把名琴，人人摇头，谁也不敢伺候言三爷。言把老谭分成新旧谭派，自命旧谭派传人，言谈动作，处处都要模仿谭叫天。老谭有闻鼻烟的嗜好，他也得弄一只“辛家皮”的鼻烟壶揣在怀里，没事就掏出来闻一鼻子。所以一进戏房扮戏，也要学老谭先洗鼻子。菊朋天生西字脸（短而宽），所以他戴的高方巾特地做得高一点，髯口特别短。有些刻薄人说他高帽子、宽脸子、短胡子、洗鼻子，外带装孙子，给他起名“言五子”，可算刻薄极了。

菊朋唱戏有一特长，无论唱腔怎样转腰子，可是绝不倒字。因此又有人给他起了另外一个绰号，叫他“五方元音”。他最瞧不起马连良，说他贫腔俗调满嘴倒字，极所不齿。言菊朋跟他的夫人高逸安，从洞房之夜起，就发生了裂痕。据初期跟梅兰芳合作的名须生孟小如跟我说：“言、高花烛之夜，按满洲规矩新娘盘腿坐在炕上不下地行走。夜阑人散，菊朋进入洞房，一挑盖头，赫然发现新娘有腔无头，人头放在两膝之间，他一惊而厥。等还醒过来，又怕是自己眼岔，秘不告人。因此却扇之夕，并未合卺。”

后来少朋兄妹出生，夫妻二人始终貌合神离，分道扬镳，各有所欢。高逸安在北平名女人堆里，混出点小名堂来，也是韵事频传。后来高逸安索性加入电影圈子，在北平跟洪深拍了一部《故都春梦》，言、高两人从此决裂更甚，彼此都坚决表示要离婚。后来经亲友们调停暂赋分居，子女依父依母各随所欲。

少朋自幼对京剧耳濡目染，兴趣甚浓，不过对乃父以腔就字、句妍韵正、郁律苍凉的唱法极其反感；倒是马连良衣饰都丽、清道飘逸的作风倍加倾倒，心追口摹，而且笔录札记。大家也给他起了一个外号，叫“马连良的背影儿”。他几次想偷偷拜在马的门下，连良知菊朋执拗寒酸，不肯点头。后来实在受不了少朋的穷磨，只好录为记名弟子。菊朋是最讲究四声阴阳吐字的，大丈夫难免妻不贤子不肖，贤如尧舜尚有丹朱。不过自己儿子不争气，偏偏要拜倒字最多的马大舌头，实在令老父难以释怀，这是他亲自对好友大律师桑多罗说的。

菊朋平素对一对宝贝女儿慧珠、慧兰极为钟爱。可是言氏姊妹羡慕虚荣，崇尚时髦，交了几个手帕交，都是交际丛里名媛、风月场中高手。这些人混在一起搔首弄姿，争风吃醋，丑事频传。菊朋是个古板人，看不惯女儿这种大胆作风，管又没人肯听，只好单枪匹马，应聘到上海一面唱戏一面躲静。谁知冤家路窄，慧珠也打着“梅门高足”的旗号到上海来演唱。要说慧珠是梅门高足，倒也不是毫不沾边，不过她的玩意儿，十之八九是朱桂芳传授，梅老板偶或指点指点而已。慧珠甚至说连梅的时装戏《邓霞姑》都会一节。梅时装戏仅有《邓霞姑》、《一缕麻》两剧，《邓》剧程继先饰姑子，梅认为是戏中败笔，在文明茶园、吉祥园各演一次，即挂起绝口不谈，言说会此戏恐非实情。慧珠扮相虽然不算妩媚姣冶，不过艳装刻饰之后，倒也柔曼修嫠，加上人极聪颖，唱腔武功都还不弱，于是在上海一炮而红。

菊朋一看在上海唱不过女儿，于是躲到南京去唱。心里一窝囊，嗓子越发不济事，全凭假嗓鬼音来对付。后来上海名票大律师鄂吕工，有事到芜湖去调查案子，听菊朋唱《连营寨》（带《白帝城》）病榻弥留气若游丝，怛恻凄凉，简直哭了起来。回到上海把乃父偃蹇抑郁、穷愁凄苦情形，告诉了慧珠。总算慧珠姊妹还念父女之情，赶到芜湖，把老父接回上海，从此隐息。红毡毯上，再也没听见言腔言调。偶或慧珠唱《十八扯》来个一赶三的《二进宫》，或来段《让徐州》，倒也可以乱真。

听说后来言慧珠嫁了江南俞五。又听说她自缢身亡。远道传闻真相难辨，张至云女士既然跟慧珠有师生之谊，所知慧珠一切，总比传闻来得真切。

看电视《雁门关》忆往

京剧第十七次联合大公演，有一出全本《雁门关》。这种大群戏，当年除了内廷传差，或是大职务，等闲是很难攒得起来的。戏中佘太君、萧太后虽然都不是第一主角儿，可是这出以气势胜的群戏，如果饰太君、太后两个角儿撑不起来，就暗淡无光、听着不起劲儿啦！

从民国初年起，龚云甫、陈文启、罗福山、孙甫亭、玉静尘、李多奎都演过佘太君。龚出演《钓金龟》的康氏俨然就是老贫婆；演《雁门关》的佘太君，除了鬓丝暮靄，而且能把立言忠鯁、躬行踔厉的神情刻画出来。卧云居士玉静尘自称曾经得过龚老悉心指点，所以演来大致不差。陈文启、孙甫亭演的只能说是勉强称职而已。罗福山可就差劲了，他本就面目黧黑，把佘太君演成了《雌雄镖》的老婆婆凶悍不讲，简直把这个角儿给糟蹋啦。李多奎一向只知闭着眼睛苦唱，脸上毫无表情，当然这路表做都重的戏，对李来说简直不对工。侗五爷戏称李多奎是《水浒》里的“没面目”焦挺。我说，王少堂说《水浒》形容焦挺脑门上长了一个软而且大的肉瘤，平时垂下来把眉眼都遮住，打架时百脉贲张，肉瘤立起来，所以他的外号叫“没面目”，把李多奎叫焦挺未免过于不伦吧！笑谈表过，且归正文。这次在文艺活动中心公演以谢景莘来反串，虽然有的地方稍嫌过火，可是环顾台北梨园行，除了谢又有哪位比他更适当呢！

有一年陈筱石（夔龙）制军在上海孟德兰路寓所做寿，戏提调派了一出《雁门关》，就是萧太后找不到适当人选。那时候正是上海名票陈小田嗓子最闲时，他在高亭公司灌有《落花园》等唱片八面，于是请他饰演萧太后。陈小田先是推三阻四，后来总算勉强答应。这出戏他唱得满弓满调，表做俱佳，敢情他的祖岳父李经畬跟陈德霖是老朋友，他在北平时，跟陈德霖学了不少玩意儿。

有一天陈小田在上海三星票房里说：“萧太后在《雁门关》里是戏胆，全出戏的好坏，‘她’的影响最大。”他听丑行前辈迟子俊说，光绪年间内廷传差，有一出《雁门关》，本来是王瑶卿的碧莲公主，陈德霖的萧太后。临时陈德霖因为染上重感冒一字不出，递了请

假牌子，本来应该由路玉珊代替陈德霖饰演萧太后，当时由于王瑶卿自告奋勇，于是改了王瑶卿。“这出戏前半部唱词虽然多了点，但大致跟《四郎探母》差不离儿。到了后半部，八郎哭城，都城御前会议，决定降宋，城门责女训婿，迎降请罪几场全是内心戏。说白要悔里带恨、柔中有刚，脸上带有腼愧凄凉、臬兀阿谀神情。老夫子（陈德霖）演来揣摩入微，无一不好。人家一夸陈德霖这出戏唱得好，王瑶卿心里就有点不舒服。那时虽然王瑶卿跟谭鑫培合作，红透半边天，可是他在梨园行班辈至少比陈要晚半辈。他一直认为陈只会唱，除了嗓子清脆，做表方面都不如他细腻周到。而他在第一舞台演过一次大职务戏《雁门关》萧太后之后，再跟陈老夫子细一比较，才体会出来老夫子就是老夫子，自己的道行比人家还差一大截儿呢！例如对四郎说：‘把江山让给别人也饶不了你们。’双眉倒竖、严肃抑郁的表情，自己就做得不到家。都城迎降，看见青莲、碧莲联辔而来，一句‘我把你们这两个大胆的丫头’，语音里有怨有恨，百感交萦，还有几分护犊子的意味在内，真亏老夫子不苟言笑的人，怎么琢磨出来的。宋军催斩杨家父子，急得萧太后斩也不是，不斩也不是，进退两难，听了余太君唱‘我儿她婿一般样，虎毒岂肯把子伤’两句散板，萧后两腮颤动，真是妙到秋毫，更证明老夫子对演技下工夫之深了。”这些话都是瑶卿由衷之言，不是自己人轻易不肯吐露，迟子俊的话当然不假。

有一年朱启铃家做寿，在那桐花园唱堂会，特请伦四爷（溥伦）做戏提调，他给攒了一出全本《雁门关》。王蕙芳、梅兰芳，兰蕙齐芳分饰青莲、碧莲公主，那时瑶卿已经塌中不能登台，他保举芙蓉草替他唱萧太后。在福寿堂吃饭，赵桐珊还不敢应，饭后瑶卿在福寿堂把戏里梢头，以及他从陈德霖处所获心得，一一说给芙蓉草、程玉菁听。芙蓉草对玩意儿还是真肯下工夫，那家花园一场戏唱下来，萧太后得好之多，不输梅、王，也奠定了芙蓉草后来在上海立足的基础。

后来我在上海黄金大戏院，听过一次封箱戏八本《雁门关》，程玉菁的萧太后。赵、程同时受教于瑶卿，程的演出，讲气势、表情，就远不及芙蓉草了。王铁瑛常说，她爸爸徒弟之中，以教程玉菁工夫下得最深，等于手把徒弟，而程玉菁偏偏最不成材，所以她给程师哥起了个外号叫“笨骡子”。可见唱戏除了多下工夫，还要有天分，否则是没法出人头地的。现在台湾的京剧，日见式微，能够攒出一出中规中矩的八本《雁门关》，已经是难能可贵了。纵或有些小地方欠妥，谁还忍心去苛责呢！

辑三 风俗掌故

闲话磕头请安

前几天有几位从事电影电视编导的朋友来舍下聊天，东拉西扯便扯到磕头请安一些礼节上去了。有人说：“现在演清宫戏剧，总少不了磕头请安仪式，今天我们就谈谈这些好不好？”想不到这些陈谷子烂芝麻的往事还有人爱听呢。

谈到磕头，中国无论南北满汉，行大礼时，都作兴磕头。至于请安礼节，在前清除了官场之外，只有旗籍人士才盛行。北方人喜庆寿诞，禴禴烝尝，各项庆典祭典，有的是三跪九叩，有的是一跪三叩首，只有父母亡故磕丧头是一叩首的。正规的磕头要一叩一直腰，两手伏地后垂直，两目平视。有些人一叩一拱手，北平人叫这种是磕乡下头，官场中是不常见的。南方几家名宦大族，因京官做得久了，处处学官派，动辄相互磕头，两膝着地点到为止，可是跪拜频仍，实在比请安还来得麻烦吃力。

请安原本是满洲人的见面礼，分单腿安与双腿安（又叫跪安）两种。单腿安左腿直屈，左手覆膝，右腿后弯，两目平视，头不高仰；双腿安是双腿屈膝及地然后起身，双手必须覆膝。此为请单、双腿安的正宗仪式。至于请单腿安，双手垂直，那叫打千，是厮役下人回事的礼仪，不算是请安；该请安的地方，忽然来个打千，那就算失仪了。至于什么时候，对什么人请单腿安双腿安，虽然没有什么一定之规，但对尊长请双腿安，平辈请单腿安，大致是不差的。

除了磕头请安之外，满族还有三种人行礼是很特别的。第一，亲家翁见面，只是相互请安，可是亲家母见面行的礼就特别啦。亲家母

见面两人对立伸出两手，互相一握一举就算礼成，跟西洋人握手的姿态又大不相同。第二，姐夫跟小姨子，是不容见面，要相互回避的，如迫不得已而碰了面，彼此不作兴请安，两脚一并，好像立正，叫做“打横儿”，这个名词，现在恐怕已经没有什么人知道了。第三，弟媳妇见大伯，无论是行大礼，或是请安，大伯只能还一个“半截揖”，这在南方，平辈磕头一定要还头，否则算失礼，在北方如果还头，反而算是失礼。有人说南北不同风，由此看来，是一点也不错的。

抗战之前，我在北平庆和堂参加一处喜筵，座中有一位金盘卿，大家都叫他安三爷，他是逊清涛贝勒的三公子。一群年轻人正聊得兴高采烈，忽报涛贝勒到。这位安三爷立刻快步出屋，跪到二门以外，也不管地下干净不干净，就直挺挺地跪下去。涛贝勒从他身旁走过，视若无睹，昂然而入，他才慢慢起身。过了若干天之后，想起当天他们父子一方面相应不理，一方面诚惶诚恐的情景，还觉得有说不出的别扭呢！

女性请安叫“请蹲儿安”，请安时两膝弯得深浅，也是大有讲究的。对长辈请多深，平辈请多深，各有不同的尺寸。各地驻防旗籍妇女请安，要比北京的妇女请得深，个中人一望而知对方的身份和旗籍。当年南皮张之洞（香涛）家，合肥李鸿章（少荃）家虽然都是汉人，都沾染了若干旗礼，习于请安，其实请安比磕头省事，可免磕头跪拜之繁，可是他们无论男女一请安，就觉出这安请得不太对劲儿啦。

晚辈给长辈请安，长辈要伸一伸手，那叫“接安”。客气一点的用双手接，不客气就用单手接。手伸得远近高低，也大有讲究出入，请受双方各有感受，不是当事人，是体会不出来的。

京剧里请安最多的是《四郎探母》，梅兰芳、程砚秋请安都深浅适度，大方边式，有些坤旦刻意求工，摆好架势深深一蹲，反而显得蠢而不灵。

至于现代电视宫廷剧里的请安，人人手里都拿条丝巾，请安之前，又像要摸两把头，又像甩丝巾，这种非驴非马的请安式样，我友那雨庭兄名之曰跑旱船式请安。虽然嘴嫌刻薄，可是与当年北平跑旱船的领赏请安姿势相比，的确是惟妙惟肖——不差分毫呢！

北平的“勤行”

“勤行”这个名词，已经多年没听人说过。最近还是读了侯榕生女士一篇访问大陆文章，提到勤行，才又想起来的。现在跟在台湾生长的年轻人说“勤行”，恐怕十有八九“莫宰羊”，其实说穿了，就是饭馆里跑堂儿的。

从前北平饭馆子，除了灶上的手艺高、白案子花样多而细腻外，还讲究堂口伺候得周到不周到。所谓“堂口”，就是招呼客人的堂倌，也就是前面所说的勤行。从前北平有勤行大佬赵桂山，勤行人称他为“赵头儿”，后来连吃客都叫他赵头儿了。凡是给他磕过头的真正徒弟，教是真教，管是真管，他手下调教出来的徒弟，个个都能给老师增光露脸，拉住主顾。赵头儿从会贤堂转到了春华楼，连不大留心琐事的旧王孙溥儒，都知道赵头儿转到春华楼，我们应当捧捧场去。赵头儿的神通就可想而知了。

赵头儿不管在馆子里，或是应外烩，头脸总是刮得锃光瓦亮，冬夏总是半长不短的蓝布大褂、白布袜子、青皂鞋，三九天外加一件黑市布面老羊皮的大坎肩。不但他如此打扮，他教出来的徒弟穿着打扮，也跟他像一个模子抠出来的。勤行最注意训练说话，语气要不亢不卑，自然要顺着客人的话茬儿说，有些事办不到，该驳的也得驳回，不过要有分寸，免得客人不高兴；同时驳了客人，还要让客人满怀高兴。

北平民俗家张次溪先生有一本《勤行人语》，是他历年搜集勤行人应对、进退、说话手抄的精彩片段，一共有三百多段四万多字。报人吴宗祜曾借来，打算在他主编的《三六九》杂志上发表，仅仅登了十段就中辍了。后来在台湾，偶或与齐如老在饭馆里同席，看见饭馆里张牙舞爪、自以为是、把客人看成洋盘的堂倌，我们相顾摇头，就想起张次溪那本小册子了。齐如老说他倒是抄了一份，可惜没带出来，我则因吴宗祜说等全稿登完，另行送我一全份，所以没抄。

有一次在此地状元楼吃饭，隔壁饭座跟堂倌先是彼此争执不下，后来由口角变成动手了。我们房间有医务处的陈仙洲在座，经他去劝

说调停，才算没事。原因是饭座带的小孩，一不小心摔碎了两只汤匙，结果堂倌让客人照价赔偿。这在大陆，饭座不小心摔了瓷器家伙，就是整堂细瓷，也不许堂倌说二话，赶紧拿笤帚、畚箕，把碎瓷扫走，还得赔笑脸问客人割伤了手没有，这是勤行留下来的规矩。

据说早年有位致仕的大官，带着小孙子下小馆，小家伙一胡噜，把细瓷的汤匙摔碎了一只，结果把汤匙列在账单上。老先生一发火，不动声色让堂倌再拿十二把汤匙来，一一摔碎，让堂倌再拿。堂倌一看情形不对，只好请掌柜出来打圆场。千不是、万不是说好话，才把这件事了结。从此各大饭庄、饭馆有个默契，凡是客人不小心伤损了匙碟，不得列赔，好像现在台湾各饭馆依然照旧奉行呢！

有些性子急的客人，刚点完菜坐下就催菜，这种客人是不懂吃的外行，最难伺候，这就要看会说话的堂倌来对付了。他几句话能把客人说得舒舒服服，火气全消。他说：“火候不到家，不能给您端上来，情愿来晚了换您两句骂，也不能端上不好吃让您生气，您稍微等一等这就来。”您听听这话说得多绵软得体。

有的饭座吃菜喜欢挑毛病，批评灶上手艺太差。他们也有套说词，他说：“您府上大师傅吃过见过，我们这儿的灶上的，怎么说也没法子跟您相比，不过在这一带大小饭馆来说，我们的大师傅，也算是数一数二的了。”这种一捧两抬举的话，不知他们怎么想得出的。

有的客人喜欢说：“你们现在的菜，不如从前，越做越回去啦。”他们的答词更妙：“各位老爷口味越吃越高，各位要是常来多给指点指点，就不会这个样子了。您老要不来照顾，可就真要回去啦。”

有时客人嫌口重了，堂倌马上接过来：“一人一个口味，这位吃着口重，也许那位还嫌口轻呢！这个菜咸了，马上关照灶上来个口轻一点的。”有的不落坎的客人还要问：“算不算钱？”堂倌赶忙回答：“那是柜上外敬，哪能算钱，不过吃着咸淡合适，就是算钱，您不也是高兴吗？”有时候客人嫌鱼不新鲜、虾仁糟烂，会责问堂倌，你们条货是怎么预备的？堂倌回答，今天鱼虾虽然剩点新鲜货，可是没能抢到手。客人一定问：“那是为什么呢？”堂倌说：“一则到货太稀，二则您府上大师傅手疾眼快先给买走啦。”客人当着别位客人固然脸上有光彩，堂倌这一恭维，也就把这件事给搪塞过去啦！

主人请的客人一夸这家饭馆菜可做得真不错，样样都对胃口，堂倌就答茬儿说：“您这不是夸赞我们，您这是恭维请客的主人。我们这儿的菜，如果不合您几位的口味，也不会请您几位到这儿来赏光。”

您看他们说的话，既含蓄又有礼貌，而且轻松幽默，该驳人的地方照驳不误，可是不恼人。他们这套外交辞令，比起资深的外交官来，也未遑多让。

台湾近几年来大小餐馆如雨后春笋，应运而生，勤行人手就显得不够用了。有些饭馆只重装潢，不重烹调；只重宣传，不求实际。堂倌改用女侍应生，只求面貌姣美、衣着入时，斟酒上菜都不是地方，应对进退，也都让人瞧着听着别扭。

有一次我同两位朋友，到一家中型饭馆便饭，堂倌倒是男士，一报菜名就是番茄明虾。我知道他想捉我们大头，我说：“我不吃番茄，既然有明虾，你给我们来个虾片炒嫩豌豆吧！”他说：“今天没豌豆。”我说：“来个三人份的虾片炒饭吧！”他知道碰上孤丁了，由掌柜出来打招呼，才把场子圆下来。

现在有些讲排场的餐馆，客人入座，就有一位专任侍应生，在桌子旁边招待。如果是喝啤酒，你喝不两口，她就把杯斟满，确实做到翠袖殷勤捧玉钟，人人杯中酒不空。服务倒是周到了，可是客人永远喝的是既不凉又没泡沫的苦酒满杯。前烟酒公卖局的局长杨允棣先生曾经说过，公卖局最好的酒类推销员，是各饭店的女侍应生，公卖局应当订出一个奖励她们的办法来。可惜没能实行，他老人家就高升了。我想公卖局真订出可行的奖励办法来，酒类收益必能日升月恒，财源滚滚而来，就不愁缴库数字达不到预算了。话越扯越远，就此打住。

总之现在的餐馆，能把装潢广告费拿点出来，好好训练一下现代男女侍应生，比什么宣传的效益，都能立竿见影呢！不信您试试看。

谈谈红白份子

北方人管喜敬寿礼奠仪，统称红白份子；虽然喜事丧事都送份子，可是繁简厚薄，就大有差别啦。白事份子大家都一向从重，因为遭遇丧事的人家，事变之来猝不及防，忝列姻亲友好都应当克尽己力，共襄大事，让生者能够从容料理，死者早安窀穸。办喜庆事就不尽然了，无论娶媳妇、嫁女儿、做生日、办满月，事先总要合计合计有个打算。你家喜溢门楣驾福乘喜，自然应当破费破费，很少有人还要从中捞摸几文的。当年韩紫石先生在苏北姜堰过生日，远地亲友前来道贺，一住十天半月。食宿招待不说，临走时单价船票都要替贺客付清，已经就很可观了。北方生活淳朴，但是家有喜事，招待亲友却是毫不吝啬的。笔者世交钱子莲世丈过七十正庆，他住在杨村附近落岱，当地只有两家小客栈，全由他包下招待亲友，还是不敷分配，只好打扰有富裕房子的邻居借住，被褥不敷用，派专人到北平出赁三新棉被买卖家去租。有人全家大小七八口来拜寿，一住就是好多天，问他送了多少钱份子，不过戈戈大洋一元而已。因为早年主客的想法跟现在迥然不同：主人家认为既然是我家的喜庆事，天经地义我应当破费几文招待来宾；来客心里想，既然有交情够得上全家来道贺的，我来是站脚助威，人情比礼物要贵重，份子送多送少反倒无所谓了。

现在办喜庆事，主人客人的想法，跟以往的想法正好相反。主人家要热闹办喜事，目的在撒网打鱼，办完喜寿庆事，总要剩下几文；良心好一点的，认为办事不赚点已经算客气了，总不能让我赔钱吧！而现在吃喜酒寿酒的贺客也好，先替主人打算一番，一桌酒连烟茶小费一包在内要花多少钱，一人参加，或夫妇两人参加，应当送多少份子主人才不赔本。如此一来，办喜庆事的人既然心怀坦荡，无虞赔本，于是管他新交旧好、生张熟魏，红帖子满天飞。有钱没钱讨个老婆过年；小孩满月要开汤饼会；拙荆三十岁生日不做不发；双亲生日不热闹一下，怕人家笑他不孝；新居落成不请几桌酒，显得自己不够气派。于是忝属姻亲，或谬附知交，就灾情惨重矣。

记得宋明轩先生主持冀察政务委员会时期，政界风气可算清白淳朴，只有一桩，就是红白份子太多。有一位财税机构处长级主官瞒了原籍太太娶小纳妾，有些捧狗腿的人，给他订了福禄寿财富五种份

金，我们处里同人有七八十位，平均每人要摊份金四元之多。在当时一块钱可贺一百枚鸡蛋，四块钱的份子，未免嫌太重了一点，何况又是纳妾。我于是婉谢了拿份金簿来请人写份子的朋友，另外派人到东安市场杨本贤专门买卖礼幛的铺子，买了一整匹大红印花绸子，做了上下款把全处七十余人一律写上送去。他在聚贤堂办事，把三面楼栏杆用红绸喜幛一围，既醒眼又大方。我们同人坐了六桌席，足吃足喝每人份金不过花了四毛多。整个委员会一千多人，人人都憋着一肚子闷气，我们耍了这一招儿，会里各厅处同人，无不称快，虽然做得促狭点，可是从此会里风习为之丕变，居然把撒网打秋风的恶习、乱发帖子的风气硬是纠正过来。当时财务处长张剑侯跟我说，这样一来，财务处的同人借支立刻少了许多。这一举措可算对同人一个德政。

办喜事请人证婚，早先在大陆证婚人必定是送喜幛一悬，照规矩主人家只收幛子款，而把喜幛璧回，因为已经烦劳人家证婚，不能再收人家贺礼。婚礼告成，证婚人退席之后，立即车送回府。除非有特殊关系，证婚人很少有坐下来入席的。大陆饭馆的堂倌，都有这个训练，一看证婚人退席，一定跟过来问清住址。照早年规矩，办喜事必定有一桌酒送证婚人，接着问明酒席哪天送，是送到府上，还是到馆子里来吃，这是当事人对证婚人的一点谢意。现在办喜事的，管你证婚人送什么贺礼一律照收，婚礼举行过后，把证婚人跟介绍人、男女傧相、新郎新娘、双方家长，往中间席上一让，来个大杂烩，也不知哪位诸葛亮出的馊主意，还把新人夫妇让在首座。古人说：“新人入洞房，媒人扔过墙。”现在还没入洞房，就把证婚人、介绍人一股脑儿备位下座了。照理说婚礼告成，新妇已成进门媳妇，大马金刀坐在上席，让父母公婆屈居下位，已经有欠妥当，再让证婚人、介绍人一并陪起陪坐，细想起来实在有点差劲。于是有些有心人吁请“内政部”赶快订定婚丧喜庆礼仪规范，可是喊了多年始终未见颁订，所望快马加鞭，早日实现，让大家有所遵循就好了。

前两天，文随波先生在本报谈殡仪馆的灵堂外摆满了花圈花篮，灵堂里挂满了挽联挽幛，不但靡费，而且白糟蹋笔墨白布。我的看法是能送鲜花做的花圈花篮，还能给灵堂带来丝丝缕缕花香迷人的气氛，送幅联幛，不管跟亡人生前交情如何，总要谄上两句以表哀思。不晓得哪位高明之士，想出用塑料花做花圈，送者一文钱不能少，受之者毫无所用，最后又回到殡仪馆，黄菊花变成灰菊花，蕊残瓣落，实在惨不忍睹。丧事办完，这批塑料制品掸掸刷刷又成了串百家门的礼品了。

近年办白事又有人发明送花车，车是三轮四轮皆有，七拼八凑光怪陆离，反正能跟着送行行列开动不抛锚就行。当然租车扎花，比花圈花篮价格又昂贵靡费多了，像送幅挽联，如果真是情文并茂，虽不能传之千古，但至少还让吊者看看一生一死交情如何，似乎比这种塑料花圈花车不华不实，还要稍胜一筹呢！不知大家以为如何。

蓝印泥

前两天《联合报》登了任伯年画的钟馗，一幅盖的是红印章，一幅盖的是蓝印章。我想在任伯年生前，还是讲究款式时代，在字画上盖用蓝色印章，也许笔者所见者少，简直闻所未闻。从蓝印章连带想起了用蓝印泥，我在台湾交往的南纸店、文具行、图章店也不在少数，真还没看到哪家陈列有蓝色印泥的。

早年在大陆丁忧守制，给人通函写信，或是私人文件需要盖上印章的一律采用蓝印泥。有些讲究体制的人，给人写信用的信封，不用官封（信封中间一条红签，现在已经少见，京剧舞台尚偶或见到）而改用红框框，自己住址用蓝色。

有一次我接到一位近亲丁外艰守制给我的信，他把红框框也印成蓝色，我连信都没拆，就给他原信退回。后来他问家母舅，责问我何以不收他的信。家母舅又来问我，我说框框里是我的范围，如果我给他的信，框框里才是他的范围，可以把红框框涂黑。现在他秋水共长天一色的蓝框框蓝地址，我有重堂在闱，只好原封璧回了。

此外有些人以为自己知礼，守制期间，私函用蓝印泥，当然这是理所当然，可是用在官文书上，似乎就有点欠考虑了。笔者在台湾财政主管部门服务时，有一位海关监督给部长上呈文，当时他在丁内艰连小官章也换了蓝色。孔庸之不愿意令人难堪，只告诉官务署署长张福运说：“逊清官场，逢到丁忧必是开缺回籍服丧守制，等到服阙再行出仕，守制期间私人函件改用蓝色印章，表示自己是不祥之人。有些人办喜庆事，用红帖子，怕人家忌讳，姓名旁边要跨上‘从吉’二字，至于行文上当然更不能把不吉的颜色印在官书上了。我丝毫没有责备他的意思，请你转告他，只是让他明白这是个道理就是了。”他这种长者谆谆之言，实在令部下没话可说。

笔者看过古今名人字画，少说也在万件以上，至于任伯年在自己画上盖上蓝色印章，还是第一次听说（还没见过）。此间不乏画坛硕彦，究竟古代画家有哪几位盖过蓝印章在字画上，如果有，必定有所说词，希望知道的名家有以教我就无任心感啦。

玩票、走票、龙票

早年的票友，都隶属一家票房，一方面爱好京剧的朋友们，聚在一块儿可以互相切磋，二来票房可以多请几位教师，生旦净末丑，各种把子，文武场面，想学哪一行哪一样都有人教，不但省事而且经济。至于您打算精益求精，用点私工，那就另说另讲啦！

有人说，举凡票友唱戏，总得大把大把地扬钞票，所以叫玩票。要知当年票友彩爨还没发行钞票，当然此票非现在的钞票了。票友粉墨登台爨演京剧，名为走票，是其来有自的。最初票友登台彩唱全凭自己兴趣，如本家儿喜庆寿筵，不但自备车马，茶水不扰，如果跟本家儿有点渊源，还得赔上一个份子。至于有人把票友形容成神仙（来时神气活灵活现，唱旦的技压梅尚程荀，唱生的艺高余言谭马）、老虎（一开酒席，坐上桌后风卷残云，如同老虎）、狗（等到登台之后荒腔走板不搭调，举手投足，都是笑语，卸装就溜，有如丧家之狗），那都是刻薄嘴过甚其词。事实上，没有那样不堪的票友。

北方票友通常叫走票，南方叫票戏，很少有人说玩票的。当年侯宝林有相声里问对方是干什么的，对方回答是票友，再反问他贵行业，他说是玩票的，其中隐然含有占便宜的成分。所以老一辈的人都说是走票，很少有人说玩票的，就是怕人误会占别人便宜。

谈到龙票，齐如山先生说是内务府核准成立票房发给的执照，盖有正式大印，纸上印有龙纹，因此大家叫它龙票。龙票是发给团体而非个人的。清代自康熙以迄乾隆承平日久，八旗子弟士饱马肥，如果整天游游荡荡，难免志气消沉，趋向于不良嗜好。于是有些巨室豪族，极力提倡组织票房，让子弟们有点正当娱乐。想有一条好嗓子，必须天天早起吊嗓子，禁忌烟酒，少近女色，不吃辛辣生冷，上台之后，才能有个样儿。所以八旗世家都不反对自己子弟进票房，就是这个道理。

凡是经官奉准领有龙票的票房，出外走票清音桌上，左右边可以陈列一对朱黻鹖首的锦幡，装响器的圆笼也要加上藻绘复杂票房的堂号。当年麻花胡同继家、松柏庵金家，都是历史悠久名票辈出的票

房。月牙胡同铨燕平的票房，资金、组织、人头整齐、排戏认真都在继、金两处之上，可就是拿不到龙票。因为铨大爷尊人奎乐器（俊）正是内务府大臣，如果先给自己儿子票房批准龙票，恐怕别人说闲话。后来成立的正乙祠票房、春阳友会、春雪联吟几处大票房，受了月牙胡同票房的影响，都没能领到龙票。至于茶楼酒肆收茶钱的清音桌儿，营业登记上属于清唱，不算票房，当然跟龙票更扯不上边儿啦。

故友孙道南，对于京剧的文件，收藏极富，他从大陆来台带有一张道光年间内务府批给畅音轩票房的龙票。可惜孙兄英年早逝，那张龙票恐怕也去向不明了。

酒话之中蕴含人生大道

北平已故名票张伯驹，不但在金融界蜚著声华，就是对金石字画古玩赏鉴力也是极高的。他处世为人干练敏实而又能面面俱到，所以他的人缘，在故都各界可算首屈一指的。他常说：“在社会上讨生活有四个主要条件。一笔好字，两口二黄，三斤黄酒，四圈麻将，四者兼备，攸往咸宜。不能四者兼备，最低限度也要占个两项，才能混口饭吃。”虽然是几句普通的话，但是细一咀嚼，确也不无道理。

先祖妣常常跟我们晚辈说：“喝酒交情越喝越厚，耍钱交情越耍越薄。”所以舍下对于年轻人，除了旧历年半个月可以玩玩牌、掷掷骰子外，平日禁赌是非常严格的。对于喝酒，只要不喝“例酒”、“不酺酒”，交往酬酢浅酌几杯，是不加禁止的。笔者力绌腕矬，天生没有笔姿，赌钱既非素习，且非所爱，所幸嗓筒还五音俱全，高低随心。四项原则，勉得其半，照伯驹所订标准，算是对付过关。

家中长辈虽然不禁止我喝应酬酒，可也不准喝到神志模糊的程度。所以每次有酬酢回到家里，必定先要到祖母房里报告今天酒席如何，同席何人，喝了多少酒，然后到母亲卧室又重新禀报一遍。有时多喝几杯，练成了回到自己卧房才玉山颓倒的本事。因为从未在人前出丑，所以朋友都说我有不醉之量，其实醉不醉只有天晓得了。

先师钱梦岑，是清末同文馆八大酒仙之一，平素常跟我们说：“酒有别肠，酒量不佳，稟赋使然，不算丑事，酒品不佳，那才丢人呢！向人敬酒，必须先把自己杯中酒斟满，一干而尽，酒的深浅，不戴‘帽子’（斟酒不满），不穿‘高跟鞋’（不剩酒底）。至于对方干不干杯，不要太计较，或许人家真的量浅，也许人家不愿意跟你干杯。如果过分勉强人家干杯，岂不自讨没趣。”这种风度宏邈的酒德，使我毕生服膺不忘。

划拳最能看出人的品德来，机智、坦率也都可以从出拳上看起来。有一种争强好胜的人，跟人划拳，只能胜不能败，如果败了，就累战不休。

我有一位好友，平日够得上温良恭俭让。可是划起拳来，就一改常态，好胜之心油然而生。朋友知道他的毛病，跟他划拳总是一胜两负，立刻过关。有一次大家在埔里酒厂请一位日本清酒专家品尝我们的陈年花雕。从藏窖拿出来的原封坛装酒，既没晃动过，又没经过日光照射，自然要比市售一般瓶装酒醇和湛厚得多。两雄相遇，互不服输，旨酒当前，两人拳战足足赓续了三小时以上。直到两人伸出的手指都不听使唤，才被朋友劝走。这一餐酒虽不算喝得顶多，可是划拳时间，堪称最长的一次了。

去年假酒最猖獗的时候，社会上有心人士倡导不干杯运动。让大家不酗酒，当然是一项有意义的活动，不过喝酒成瘾的人，让他饮不干杯，那简直是势所难能。所以我主张喝酒不必管他干不干杯，基本原则是适可而止、不及于乱。

早先大陆在应酬场合，有个不成文的规定，整桌酒席先上四个热炒，至于什锦大拼盘是后来才兴的。到现在讲究饮食卫生的人请客，还是不用冷盘而用热炒。不管是中、晚请客，客人到齐，大家差不多肚子都是空空如也，四个热炒一上，宾主都可以垫垫底儿，等上头菜，主人才举杯开始敬酒。不像现在桌上有碟花生米，客人如同三月不知酒味，迫不及待，就拇战不休啦。

早年家里受过训练的仆役，或是饭庄饭馆的堂倌，一看宾主已然尽欢，再要闹下去，必定有人扶得醉人归，大煞风景场面出现，于是赶快上甜菜或甜汤。客人一看，知道主人虽非下逐客令，可是无形表示尽此杯中酒了。现在可好，客人上桌，一看有一盘油吞果肉，或是蒜泥浸带丝，座中再有一两位刘伶之癖的朋友，管他什么醅醕醢醢，旁若无人般七巧八马，喧笑闹哄起来，主人拦既不能，劝又不听，这种尴尬场面，笔者遇见过多次，好在未殃及池鱼，总算万幸。不过有一次在健乐园参加餐会，座中有位曾任作战司令的朋友，一入座不论识与不识的朋友就愣跟人猜拳赌酒。此公指法本欠高明，量又不算太雅，菜未三巡已经出语无状，舌短颈粗。有些人打算暗暗离席，免得跟他纠缠不清，谁知他当门一坐，只许进不许出。大家正在彷徨无计，幸亏国术名家郑曼青亦同筵席，跟那位司令大人半真半假表演推手，逼得他频频后退，让出门堂，客人才陆续走出。嗣后遇到朋友请客，有那位司令在座，大家都敬谢不敏。这是我毕生所见酒品最坏的朋友了。

现在应酬场合，喜欢拿洋酒招待客人，以示阔绰。喝威士忌应当是掺点苏打水喝，最低限度也要加几方冰块，可是台北偏偏买不到苏打水。有些大饭店竟然既不备冰块，又没苏打水可掺，若对喝烈性酒没有几年道行的人，可就惨啦！有一位英裔罗得西亚朋友格兰跟我说：“我遇到这种场合，总是喝得酩酊大醉，非常头痛。后来我想出了一个绝妙的方法，就是向主人表示，最爱喝台湾的花雕酒，这样就可以免掉纯威士忌干杯的恐惧了。”

前天在一家超级市场，看见货架子上已经有小瓶苏打水出售，真是饮者之福。希望以后喜欢用威士忌请客的朋友，附带准备些苏打水，免得让参加宴会而又不善于纯威士忌干杯的朋友们发憊。

从治乱世用重典谈到前代的酷刑

自从四月十四日土银古亭分行发生蒙面独行大盗枪伤副理、抢走巨款事件之后，过了不久，又发现有严密组织贩卖幼婴集团，已有几十个幼儿脱手出口。这种无法无天、泯灭人性的行径，使得人人切齿，大家都主张治乱世用重典，一经缉获，立刻处以极刑，才能稍戢残酷暴戾之气。说到极刑，让我想起许许多多前朝的故事。

我国在专制时代，对于巨奸大恶，所用酷刑，种类繁多，如烹刑、宫刑、车刑、断手刖足、抉舌、割耳、刮鼻、剜目、黥首、五马分尸等，最残酷的刑法，要算剥皮跟凌迟了。剥皮之刑，有人说始于商纣，但是现在已经无典籍可考。最早见之于记载的有三国末期吴王孙皓，他是孙权幼孙，从小残酷嗜杀，继兄孙休为吴主后，最喜欢剥人皮。他的佞臣孟绰，媚上欺心，被他识破，一怒之下教人把孟绰的整张面皮剥下来。后来孙皓降晋，在他后宫搜出十多张完好整张面皮来。晋朝的太尉贾充问他，为什么要剥人面皮？孙皓说：“有些人胁肩谄笑，一副嘴脸，厚而且韧，所以把它剥了下来以示儆惩。”明太祖朱洪武，自从消灭群雄定鼎金陵之后，为树声威，也是惯用严刑峻法的。为了整肃贪污，大小官员，凡是受贿在六千两以上的，不但梟首示众，而且要把犯人全身的皮剥下来，再用稻草把人皮塞满，挂在廨署公堂两侧，以儆贪墨。传说南京八府塘有一凶宅，就是当年剥皮刑场，地名叫皮场庙，到了成祖迁都北京，才改名八府塘的。

朱元璋狠毒嗜杀，影响所及，自成祖以下，都喜欢用些别出心裁的方法来杀人。甚至明代的巨擘权宦，土豪劣绅，也都各有私刑，简直暗无天日。翻开历史来看，明代处置人犯，花样最多，也是最残酷的。

摩登诗人林庚白，对于星象子平研究颇深。他曾经看过一本明代星象家笔记，其中有一则谈到魏忠贤凶残剥皮手法：“明熹宗时，这位星象家云游到了北京，住在曹老公庙一个锅伙里。锅伙里当然品流庞杂，三教九流，无所不有。在他隔壁有五个卖吃食的小贩，围着炕桌轰饮，大家都有了几分酒意。其中一人历数魏忠贤罪状，涉及隐私，并谓苍天有眼，奸人不久必败。四个朋友，吓得发抖，劝他千万

不要多言遭祸。他认为在屋内私语，奸阉虽霸道，难道耳朵真有那么长，来剥我的皮吗？谁知睡到深夜，居然真有锦衣卫人员，推门而入，把口不择言的家伙，四肢用大钉钉在门板上，连那四个人一齐锁拿到东厂胡同锦衣卫过堂。堂上坐着一位绯氅翠带的公公，敢情就是杀人不眨眼的魏忠贤，他说，‘有人说我剥不了他的皮，现在看看究竟剥得了剥不了’。说完有人提进两桶沥青油，两把油刷子，一根木头棒槌来，先把口没遮拦的家伙衣服剥去，全身涂满沥青油，边涂边用木槌敲打，不久整张人皮脱体。四人跪在一旁看得屁滚尿流，吓得发呆。幸亏魏阉大发善心，四人才保住性命。”从以上记载来看，魏忠贤东厂的组织之严密，真是到了隔墙有耳、无孔不入的地步，而其用刑之酷更是令人不寒而栗。

明末张献忠，也是出了名的嗜杀成性的魔头。他除了喜欢把妇女的纤足剁下来，堆成金莲山，以为笑乐外，对于剥人皮的经验，更是丰富老到。据说他发明了行刑时从后脑勺一刀划下来到尾椎骨，左右一撕，一整张人皮就剥了下来。他还告诉左右，羸瘠之人，有骨头没肉，筋细脂枯，剥皮最易；痴肥壮妇皮粗肉厚，脂肪丰盈，两乳最难撕剥，这种人如能剥出整体人皮而不破裂，即可列为剥皮高手。这种论调听了岂能不让人心惊胆战。

民国二十年左右，鄂北出了一个混世魔王叫樊二侉子，在襄樊一带烧杀掳掠，罪恶滔天，被他逼奸的妇女，多到不计其数。终于由武汉“绥靖公署”，密派干员到老河口樊二侉子的姘妇家里，设法计诱缉捕到汉口来归案。审讯结果，毫无疑问的是将其判处死刑。襄樊一带受害的民众，认为此侉一枪毙命，实在不足解恨平愤，于是扶老携幼，一人拿着一炷香到汉口攀辕请愿，希望凌迟处死，替受害者雪耻报仇。可是民国肇兴，从前那些残酷不人道的处死刑罚，早经废止，尽管樊二侉子行为令人切齿，可也不能重施酷刑。几经军法处研商之下，在绑赴刑场之前，先给他服下麻痹性的毒药，到了刑场，已经呼吸停止魂归天国，于是用凌迟中最快速手法“快八刀”割左右上额，割两乳，断两臂，割心，断首，一共是八刀，襄樊民众才焚香鸣炮。这次面面俱到的处置，是我友戴少仑主持其事，他有好几个月，心里总是忐忑不安，一说起这件事，他还手心直冒汗哩！

笔者有一年到北京午门楼（所谓金凤衔诏的五凤楼）历史博物馆参观，当时该馆负责人王同义是笔者中学同窗。陈列室有一只玻璃柜，放的都是凌迟处死所用刖、刮、剐、剜各式刀凿，一律都是红漆

木把，把手上都雕着面目狰狞，可怖狰狞的鬼头。据同义兄说：“馆内文献记载，明代凌迟，有所谓寸磔，应当是三百六十刀。而权阉刘瑾凌迟处死，受害人家属送大把金银给刽子手，请多剁刘瑾几刀出出怨气，结果他一共受了四千七百刀。一个人被斫几千刀，岂不成了肉酱？如果在现在，那是法所不许的。到了清朝，康熙初年就在《大清律例》中明定凌迟刀数，分为二十四刀，三十六刀，七十二刀，一百二十四刀四种！只准减刀，不准接受被害人家属请托，随便增刀。其实到后来，凌迟犯人，都是快八刀毙命，不是特旨，很少使用一百二十四刀这类处死了。”

现在人欲横流，不畏法，穷凶极恶的暴徒越来越多，以杀止杀，虽然能够收效于一时，我想大家必须在家庭教育、学校教育、社会教育，三方面齐头并进釜底抽薪，才能弭戢淫邪，光著宏效。报载自一九七六年美国最高法院恢复死刑以来，全美被判死刑等待处决的男女犯人就高达一千零九人，这就证明以杀止杀绝对不是好办法，不从教育方面潜移默化，社会是永远不会熙熙融融各安所业的。

鬼气森森的打花会

先祖宦游岭南，卸任返京，带几名粤籍仆从回来。他们没事聊天，时常提到广东打花会盛况，什么夜宿荒郊，庙堂祈梦，偷坟掘骨冀求征兆，说得绘影绘声，令人神往。我在幼年听了若干这类光怪陆离的故事，所以打花会这个名词，对我来说并不陌生。

民国十四年，我随侍家母归宁外家，路过上海，住在姊丈李栩厂府上。他是李仲轩太年伯文孙，木公斐君姻丈，两房同居男女用人多达一百余人。他家中有位管内账房的，大家都叫他熊账房。每天吃过中饭、晚饭，他的账房间人烟杂沓，熙熙攘攘总要热闹一个多小时。我觉得栩厂的祖父虽然当过北洋国务总理，叔父斐君当过云南省长，可是早都交卸隐息，何以每天账房还有这许多杂事待料理？栩厂说：

“熊账房的祖上，道光初年在广州水师提督衙门当总巡，花会成立之初，是他祖上多方奔走，才奉提督批准成立的。所以后来凡是有花会的地方，好像世袭罔替一样，总留一个听筒给他们熊家。新重庆路各房大小公馆，上上下下就有一百五六十号人，加上咸益里四条弄堂的威海卫路市房、商店、住户（都是李府产业）约有千八百人，就是跟花会没有特殊关系，熊账房也有资格当一名特级听筒了。至于每天下午夜晚络绎不绝的人来人往，那都是航船跑腿的碎杂人等。你如果打算知道花会里情形，熊账房会详细告诉你的。”

不知熊账房叫什么名字，大家都叫他熊账房，我也没请教过他的雅篆台甫，也跟着大家叫他熊账房。他虽然是李府的合肥同乡，大约是世居羊城的关系，说话尾音仍带有广东味儿。他看着弼中彪外，可是谈吐倒也不改儒素，彬彬儒雅。我向他请教花会里的一切内情，他倒毫无避讳地跟我述说。

他说，道光初年国事承平已久，广东水师各舰艇，每天除了出一两次操，整理内务，清洁舰艇之外，日常无事。水兵总是三五成群，相率登岸游荡，不是酗酒闹娼，就是斗殴滋事，弄得鸡飞狗跳民怨沸腾。有一次跟旗下绿营发生冲突打起群架，几乎酿成巨变。当时熊的先世任职提督衙门总巡，提督蒋军门向他问计，熊总巡几经筹思，水师兵丁多半好赌，只有用赌可以羁縻住他们的身体，不让他们离船惹

事。可是船上又不能公然开局设赌，于是想出在陆地开厂设局，赌者在船上坐等，赌注开彩，都由“航船”、“听筒”接转。最初在水师中发轫，继而在广东全省大行其道。果然水兵们不再闹事，而水师衙门也平添了一笔额外入息。到了咸丰年间，这种赌博扩张到上海，首先在江湾南市人烟稀少的地方设局开彩。因为猜买得中，一赢三十，本轻利薄，游手好闲流氓无赖视为宝藏，人争趋之。所以打花会在上海不久变成最流行的赌博，比广东还来得生猛热闹。

花会一共有三十六座花神，所以又叫三十六门（据说最初只有三十四门，有两门是增加的，至于哪两门是后加的，熊账房也弄不清楚）。有人说花神以十二生肖为主体，再辅以鳞介僧尼以及其他动物组成。可是生肖中独独缺少“兔”，而猴狗羊蛇又有双份，实在令人无从探索最初制订的人用意何在。现存《花会萃编》是光绪六年（1880）刊印的，仅列花神姓名，所以有些来龙去脉，现在已经没有人知道当初的根源所自了。

花会总机关名为总筒，又叫大筒，下设若干听筒又叫分筒，还有招揽赌客的航船。男航船专走商店铺户，引诱店员学徒去赌；女航船以豪门巨富为对象，专门劝说良家妇女、仆从丫头消闲解闷儿。他们不但连锁严密，而且都有地痞流氓做靠山。花会每天开筒两次，日筒下午四点开筒，夜筒夜晚十点开筒，猜中者一元赚三十元，不过要扣去听筒、航船各一元彩金，实得二十八元。利之所在，弄得男男女女整天失魂落魄，不但堕德败行，甚至倾家荡产、悬梁觅井、送掉性命的也大有人在。

花会虽然号称三十六门，实际只开三十二门，林荫街（鸭）花会被尊为总花神，每天用花香灯果虔诚供奉，是照例不开的。前一天日夜所开花神，叫做左右门将，开筒之前悬挂总堂提醒大家不开，日筒照例不开陈日山（鸡），夜筒不开王坤山（虎），这些都是从有花会开始就定下来的会规，究竟是什么缘故就不得而知了。

熊账房虽然担任听筒，但他对打花会不但深恶痛绝，他的子女也被绝对禁止打花会，甚至跟花会有关联的事务，都不许沾边儿。他认为他这听筒，是祖上留下来的权利，及身而止，他立誓不再传下去了。上海总筒设在爱多亚路，我曾经请他带我去巡礼过一次。总堂内布置，好像一座佛堂，神龛供桌之前加设一道朱红栏杆，栏内有一书桌。负责写花名的人神情肃穆，不苟言笑面对神龛而坐，左右抱柱悬挂上次门将花名。正梁悬挂一幅布轴，将花神秘密写好加封，卷入轴

内，悬挂梁头。等各处航船、听筒押注报齐，然后鞭炮齐鸣，将悬轴放下，当众开拆以昭大信。至于其中有无机关手法，避重就轻抽换花神种种弊端，谁也不敢言其有，谁也不敢说其无也。

一般打花会的朋友，最普通的是求神祈梦。在广州沙田、东堤、荔枝湾都有人露宿废墟荒冢，希望能获得梦兆。上海玉佛寺，小东门的未央生庙，虹桥的法华庵，大东门的猛将堂，都是赌徒认为求梦最灵的善地。尤为可笑的是，跑马厅马霍路口竖立有两具冠冕朝服、手握牙笏的石翁仲，每天到了下半夜，赌徒居然香烛纸箔前往虔诚膜拜，蜷卧翁仲足下，等候示梦。本来宵禁是断绝行人，如有违犯要拘入警车，送到巡捕房，坐以待旦，再行释放毫不放松的，偏偏那些赌鬼触犯宵禁，巡逻巡捕反而视若无睹不去干涉。不知道是另有势力庞大的流氓头打过招呼，还是巡捕们也打花会，深怕惹恼神灵于己不利。多少年来，我始终想不透是什么道理。

打花会是带有邪气的赌博。到庙里祈梦，算是本分的赌徒了。有的夤夜跑到郊外，挖掘多年古墓，将尸骨取回，请乩童念咒、画符、香烛供奉，祈求征兆。有些妖冶荡妇女，宵行露宿，不惜合体双双，以博“双合同”冀能中彩。我在上海期间，一次有人约在三马路桃花江粤菜馆晚饭，碰巧跟当时沪上名闺秀唐瑛一同进门。在酒楼楼梯转角地方，放着一只铁丝笼，装有两双果子狸，我说了一声“好肥的果子狸”，她愣了一下，嘱我稍待，她去打电话，然后一同登楼赴宴。过了两天，她忽然约我去四川路邓脱摩饭店午饭，并且开了一瓶香槟。我说随便小酌何必如此豪华，她说前天在桃花江看见果子狸，触机而发，认为猫狸同型，立刻在楼下打电话押了五块钱“马上蚤”（猫），居然中彩，开瓶香槟来庆祝，不是应当的吗？这种事情，我始终认为是偶然间巧合而已。有一天从小服侍我饮食起居的王妈，在我吃早点时，忽然问我昨晚睡得如何，曾否做梦。我正奇怪昨夜确实翻来覆去，睡得不甜熟，可是并没有做梦，她的发问，其中定有文章。结果她告诉我，打花会的人，如果找一个生人，用红纸写上“张九官”，塞在他的枕头套里，若有梦兆，第二天打花会必定中彩。可惜我虽非生人，极少做梦，但昨夜辗转反侧、不能成眠的情形，倒也少有，真正有点令人悬疑莫解。

熊账房还说过，打花会的人，如果屡押不中，就组合同道龠资举行“撞旗”求兆了。参加人数要单不要双，如有妇女，必须夫妇同档，才准参加。先做纸旗或布旗三十六面，大小轻重甚至旗杆长短也

要划一，把花会名称写在旗上，这些工作都要选择午夜在油灯下办理。旗子做好，携带三牲，午夜结伴到郊外古墓焚香设供，然后把花名旗子，按八卦方位插在坟墓周围。大家焚香祷告之后，再围坐坟前，静观风向，哪一枝花名旗先倒，第二天就下重注打哪一门。这种迷信可以说既无知又可笑，可是有一次在嵊县帮撞旗重注之下，爱多亚路总筒几乎被那一枝重注压垮。后来经青红两帮坐头把交椅的老大，跟虞洽卿、袁履登、王晓籁几位好老出面，按一赔十二才把事情摆平。如果说这种赌法，彩筒变化别有机枢，可以避重就轻，专放空门，那么嵊县帮那次重注是彩筒做手一时疏忽呢，还是故意露一手以取信于赌徒呢，就非我们局外所得而知了。

自从国民政府迁往南京，上海英法租界内洋人气焰日渐衰退，害人的花会，也不敢像早年那样无孔不入、到处招摇了。日伪时期据说又曾经死灰复燃过一阵子，甚至平津各地也有打花会的组织流行，回光日暮，不过昙花一现，也就消灭无形。否则这种比洪水猛兽更霸道的赌博，不知要葬送几许男男女女呢！

花会名号生肖

林荫街（鸭）
翁有利（象）
黄志高（曲鳝）
徐元贵（虾）
程必得（鼠）
陈日山（鸡）
李汉云（牛）
赵天瑞（花狗）
王坤山（虎）
田福双（田狗）
林太平（龙）
罗只得（黑犬）
吴占奎（白蛇）
陈逢春（鹤）
朱光明（马）
双合同（燕）
陈吉品（黑羊）

龚江祠（蜈蚣）
张元吉（白羊）
李明珠（蜘蛛）
张三槐（山猴）
林银玉（蟹）
张九官（老猴）
刘井利（鳖）
古茂林（小和尚）
吴占魁（白鱼）
张合海（青蛇）
宋正顺（猪）
周青云（骆驼）
马上蚤（猫）
陈荣生（鹅）
苏青元（黑鱼）
陈攀桂（田螺）
郑天龙（老僧）
陈安士（尼姑）
李月宝（龟）

辑四 说东道西

捏泥人

笔者从小对于泥娃娃就有偏爱，不择精粗，只要是泥捏的娃娃，我就设法买来度藏。我有一座五层大立柜，没有几年，柜里泥娃娃就“人”满为患啦。等年岁稍长，把泥娃娃撷精取华，发现北方人捏得最好的是“兔儿爷”，南方人捏得最好的是“无锡大阿福”，什袭而藏。别人看也许是一堆烂泥巴，自己没事拿出来把玩一番，认为每件都是珍玩俊品，生怕磕了碰了。

先姑丈王嵩儒先生，早年在武汉时跟孙馨远（传芳）同隶王子春（占元）戎幕。某年王嵩老花甲荣庆，他不愿铺张，孙馨远约了几位当年湖北督军公署旧僚，备了一席酒菜，送到宝禅寺街嵩老寓所称觞为寿。同孙一块儿来的，有位黝颜鲐背发已斑白的老者。给大家一介绍，才知道这位其貌不扬的老头儿，就是大名鼎鼎誉满京华的泥人张，是孙馨帅特地请来，给老寿星捏喜容的。等到大家酒足饭饱，泥人张请王嵩老坐在他对面的沙发上，大家言笑宴宴，他把双手褪进袖筒里，不住地揉捏，也不过半小时光景，居然捏出一个缁衣芒鞋的老僧来，面貌神情与王嵩老简直一般无二。后来那泥像经过着色髹油，跟刻壶名家在鼻烟壶里给嵩老刻的无量寿佛造像，一并陈列在多宝格里，列为双松庐珍品。

泥人张说，捏泥人儿主要原料胶泥，质地一定要细腻柔韧。北京门头沟的胶泥，也只是取其沙细黏重勉强可用，做兔儿爷则可，若是拿来捏人像，就不能十分得心应手啦。他在满师的时候，师父给了他一块十多斤重的胶泥。后来他去给当年名丑刘赶三捏《探亲相骂》乡下亲家太太骑驴进城的姿态时，因为赶三年纪老迈，满脸皱纹，棱角

分明，当时那块胶泥怎么捏，怎么得心应手，自己认为那是毕生最得意杰作。后来师父告诉他，那是无锡惠泉山下杨家焦泥，所以捏出来的焦泥人儿左宜右有，非常称心如意。从此他一直记住，惠泉山下的焦泥，是捏泥人儿最珍贵的原材料。有人知道他把惠泉山的焦泥视同宝贝，凡是有无锡泥娃娃的泥胎碎片，都给他收藏，经他加水捣烂，又是上等泥了。

根据古籍上记载，北宋时期，在开封铁塔附近有一座废窑，泥工取土，发现窑土都是炼过的焦泥，拿来捏泥土玩偶用具，柔细流光。宋徽宗又是一位百艺皆精的皇帝，于是北宋手艺人捏的泥孩儿以及文房用具流传下来，成为文玩珍品，差堪媲美宋瓷。宋室南迁，这种手工技艺也随之而南，在长江流域发扬光大起来。

无锡惠山的泥娃娃（俗称大阿福）不但驰名大江南北，自从参加南洋劝业博览会之后，更是颇受欧美艺术家的垂青。后来无锡泥玩偶，行销远及欧美各国，现在法国、意大利有几家博物馆，还有各式无锡泥娃娃陈列着呢！惠山焦泥中以杨家一块嶰谷的泥最为细韧。杨府跟舍间是世交，少主杨赞韶，跟笔者又是诗友，而且沾点姻亲。因为泥偶同好，无锡一地捏泥人儿的大约有三十多家，这些手艺人都要到杨家嶰谷的畦塍上取土。大家都晓得杨赞韶是位泥人儿特别爱好者，所以有了创新得意杰作，都要选一份送给他鉴赏品评指点；因为经年累月到杨家山沟里取土，人家从不索酬，其中也含有谢意。杨赞韶在他书房对面辟了雅舍三间，并请大词人朱古微替他题名“古香斋”。敞厅里沿着墙壁都打成大小不同多宝格，装上玻璃推门，把他视为精品的大小泥娃娃，分门别类地陈列起来，随时拿出来赏玩。每年花朝，还要邀请亲友同好，到家里来评鉴一番，说是给捏泥人儿的鼻祖“百本张”做冥寿。

杨赞韶说，惠山泥人儿，在明武宗时代，就成了当地的贡品。徐珂《清稗类钞》，把“百本张”奉为捏泥人儿的鼻祖。其实远在“百本张”若干年以前，就有人从事这行手艺了，不过一开始是用面粉揉和来捏，但是面粉捏的人物，搁久了会干裂皱缩而且发霉，无法久藏，于是心灵手巧的工人，研究出用焦泥来捏。最初惠山乡民在农闲时候，掏取稻田里的泥土来捏，由于泥质细腻，沙性小黏度高，你捏的胖娃娃大阿福憨态可爱，我捏的比你捏的更精彩逗人，彼此争强斗胜。后来出了不少身怀绝技的专家如“泥人张”、“泥人王”，专捏婴孩、绰号“大肚子”的袁遇昌更是技巧横出，蔚为无锡最出色的手

工艺。他们的制品，各有暗记，同行一看便知，袁遇昌更发现杨家焦土比别处的更为得心应手渲染随心，所以杨家焦泥，成了捏泥娃娃的瑰宝。

逊清皇帝溥仪，在大婚之前，也有收集泥制玩偶嗜好。侍臣陈曾寿得到一只瓜瓞绵绵百子西瓜，婴戏杂陈，千姿百态，个个曼容皓齿形姘骨佳，据说就是出自“袁大肚子”之手，特地进呈御览，一直陈列在养心殿紫檀架架上。婉容封后进宫时，听说皇帝喜欢泥玩偶，她陪嫁的妆奁里，也有一套榴开百子玩偶，虽然俚白妃青，藻绘多姿，可是神情仪态比起清宫原有那只瓜瓞绵绵，就俨然有俗雅之分，没法相比了。

有一年我到无锡访友，赶上农历九月十九观音大士成道佛辰，惠泉山下紫竹禅林正举行护国佑民息灾法会，庙会上并有手工艺品展览大会。当地廛市中，旧藏新制各式泥娃娃精巧尽出，除了传统的大阿福、寿星公、关圣帝君、八仙庆寿、麻姑献瑞……品式花样越来越新颖出奇。一般年轻后起之秀，更是争奇斗胜，力求创新。虽然没有早年艺人捏人像惟妙惟肖的手艺，可是所捏的戏剧人物，别创一格，身段边式，神情潇洒，衣纹飘举，色彩古艳，可以说已具有民间艺术高深造诣，摆脱匠气，意境夔绝了。

当时我在会场浏览良久，最后选了四匣京剧泥人儿：（一）《蜈蚣岭》行者武松打蓬头，穿戒衣，执云拂，从脸庞眼神来看，一望而知捏的是江南短打武生泰斗盖叫天；（二）《吴汉杀妻》“斩经堂”一场，能把悲深、别鹄、沉痛、为难神情曲曲传出，若说是麒老牌（周信芳）的造像也不为过；（三）《青石山》关平骠骠金甲，凝眸挺刀的架子，把个杨小楼刻画如生，令人叹为观止；（四）《四郎探母》捏的是梅兰芳、马连良，梅、马在无锡唱过多次“探母”，一个高髻宫装、玉颜花媚，一个雉尾玄冠、锦衣宝带，更是粲丽传真。我选这四出戏的时候，看得眼花缭乱，几乎费半日时间才算选定。带回上海之后，偏偏被上海有名的小抖乱叶仲芳看见，不容分说，拿了就走，彼此两代交谊，也莫奈他何。

第二年再到无锡赶庙会，虽然到处留意，也没发现上年所买的那样的精品了。后来听人说惠泉山有一个专捏京剧戏出的叫杨小舫，他父亲是跑水陆班子的管事，他从小耳濡目染，又在戏班里充过武行下手，所以捏出来的京剧泥人儿，自然特别传神入戏。我上次所买的四出京剧泥人儿，就可能出自杨小舫之手。传说他的制品，在底座上都

有葫芦形杨三戳记，可惜叶仲芳拿去看腻了之后，也不知道他掷到什么地方去啦！

今年春季，历史博物馆曾经展览过一次泥娃娃，说是日军侵华攫走，后来又归还我国的。日本有很多艺术界人士专门研究泥玩偶，他们捏的布袋和尚就憨笑多姿，差堪跟我们的大阿福媲美。史博馆展出的泥娃娃，虽然其中有若干无锡制造，但均非精品。当年日本侵华掳去的金玉珍帛，虽经交涉归还，又有几样是金罍无缺、完璧奉赵的呢？

最近纯木雕艺术家朱铭，把他的兴趣又放在捏泥巴的陶艺上，并举行陶塑展，灌输艺术圈一些新物事、新观念。我想放在墙角没人理睬的大阿福，又要走几天好运了。

从藏冰谈到雕冰

炎炎夏日，铄石流金，在没有发明电风扇、冷气机之前，天然冰可以说是人们暑季消暑却热的宠物了。北京因为是累代皇都，冬又酷寒，到了三九，凿冰窖藏，以供夏日之需，至于长江、珠江流域，到了盛暑逼人时节，只好利用井水，镇些浮瓜沉李来稍杀暑炎了。

小时候冬季在北海或中南海溜冰，虽然冰平如镜，可是有些冰上插着红色小旗，那是告诉溜冰的，该处是凿冰禁区。冰面上用冰钻子划出五尺见方的格子来，等冰凝结到相当厚度，就要凿窟取冰，运到冰窖贮藏起来，等到来年夏天开窖取冰了。粗心大意的溜冰朋友，在冰上溜高兴了，一个收不住脚，溜进冰洞而送了性命的，每年总有几个。听说这种冰窖都设在什刹海一带，最大的可贮藏八万多块坚冰，所培黄土，比地面高出三四尺。北京土厚，挖下去十丈八丈还不见水，所以可堆高五六层，俨然是一座冰山。我总想到冰窖去看堆冰卸冰的实况。冬天人家封窖什么也看不见，等到春末夏初人家开窖取冰了，窖门左近零下二十度左右，窖中心几近零下四十度，那些挑冰工人都是棉皮厚袄、牛皮靴子，我们单衣便鞋，如何能抵抗那种凛冽的寒飙。所以家人一再告诫，禁止到冰窖附近去溜达以免受冻。

有一年参加亲戚家丧礼，丧居在羊房胡同，走不几步，就是一家冰窖。遇上几位年轻好事的朋友，大家一起哄，就联袂而往啦！恰巧工人正在从冰山上往下卸冰，两人一台，动作敏捷，筋肉虬结，个个都像大力士。窖里白雾腾腾，离窖门还有三尺，就觉得寒气逼人，令人窒息，只好知难而回。

北京一般小康之家，每年春分之后、清明之前，差不多就把收藏一冬的冰桶拿出来清洗干净，等不了几天，就有人上门来兜送冰生意。讲究点的旧式冰桶，都是紫檀木包锡里中留小孔，以便冰水下泻。冰桶盖儿两块，正好盖满冰桶，一块上镂刻名胜古迹各式花纹，兼具散凉透气作用，冰桶架在坚实木头架子上，下放小瓷盆以接滴漏。这种冰桶不但可以冰食物冷饮，顺着气孔有丝丝凉意透出，饮冰茹蘖两得其便，在未发明电冰箱之前，实在是暑天的恩物。

抗战之前，包月送冰，大概每月一元，送来冰块可化一整天。到了盛暑，冰的融化加速，加个三毛两毛，新冰旧冰又可以头尾衔接了。

有一年黄河决堤，河南部分地区变成泽国，哀鸿遍野四处逃荒。华洋义赈会抱着人溺己溺情怀，在北京饭店举办慈善舞会救济灾黎。时已深秋，屋顶花园，琼楼拂云，深虑露冷丹裳，改在二楼舞池又怕衣香鬓影人多郁热，碰巧旧红楼住着一位丹麦雕塑家凯海雅，他是专门到北京研究刘兰塑的，他不单人像塑得好，而且学得一手好冰雕。冰雕发源于法国，在前一世纪宫廷华筵上首次出现，成为宴会上的摆饰，尤其在酷热的夏天，一座好的冰雕除了可供观赏之外，更可以让参加宾客有冻飐袭人暑意全消的感觉。半世纪前，冰雕在中国还是很新颖的名词，会者无多。

慈善舞会那天，舞池北边原本悬有一巨幅油画，经凯海雅规划设计做了整堵冰墙，下面铺设一条铅铁槽，以便融冰流走，如茵的绿草覆盖，让人丝毫看不出来。他雕了一个四尺多高的幼童，用手堵塞墙上漏隙，敢情他雕的是荷兰故事中的幼童堵救溃堤，不但雕得情景如真，而此时此地既应景又切题，巧思妙手，与会仕女，个个向他敬酒祝贺。这是我第一次见到的冰雕。

抗战胜利的第二年，台湾省各生产事业单位，开过一次大型展览会。工矿公司有一位技正徐冉，在大陆时跟我在资源委员会同事。他素来心灵手巧，思想新潮，来台湾后在渔业公司工作，英雄无用武之地，书空咄咄，倍感无聊。经工矿公司企划处推荐，他把花鸟虫鱼，经过消毒化学处理，凝固在直径三尺的冰柱里，银城玉海，冷艳晶莹。渔获来的奇形怪状的鱼类，冻结在坚冰里，固然让参观者大开眼界，他能把台湾出产的各式各样的兰花也凝固在冰层里面，等于开了一次兰展，更是引得爱兰仕女，流连不去。公司又派专人，过不久喷洒一次香精利用风扇吹送，香雾隳人，更具特色。我当时忽然想起当年在北京看过北京饭店的冰雕，台湾地处亚热带，一年就有半年是热天，而且若干晚会都是在庭院中举行，大家累茵而坐，列鼎而食，如果有座冰雕点在翠幃玉案之间，镂冰冻饌，岂不妙哉。

我跟他一说，他手头就有几本从法国带回来的冰雕用书，雕冰的用具镞凿鋤钻都各有详图。书上说，要使冰坚耐融，应先放几种化学药物在水内溶解。渔业公司的冰库正归他管，所以过了不久他就研究成功。他说：“冰雕要先打好腹稿，开雕时要谋定而动，手要狠稳

准。中国的篆刻名手，讲究‘一刀定江山’，如果肯在冰雕上下工夫，可能个个都是世界级的冰雕高手。”魏伯璉先生主持省政时在台北宾馆举办迎宾游园会，徐冉一高兴雕了一座长有六尺鳞鳞相接、奋翅飞空的翔龙。来宾中有位蔡斯先生颇为识货，在雕龙之前，照了不少张照片。今年年初他来访问，还打听徐冉的下落。有人告诉他徐冉去了沙特阿拉伯，他认为沙国宴会虽别有一番情调，但冰雕妙技在沙国恐难施展，还不胜惋惜呢！

前年在曼谷，波特雅避暑胜地，有一家叫Royal Beach Hotel的新厦落成，晚间举行游园酒会。在每处食物台后，都有一座极富创意的冰雕。在中央喷水池前，有一座曼谷王朝拉玛一世帕普塔育华朱拉洛登巨大冰雕，跃马横戈神姿奔逸。据说泰国地处热带，凡是盛大宴会，在文轩回廊、风棧水槛、起坐处所，都讲究竖立一座冰雕，一面驱蚊却暑，一面又显宴会的堂皇伟丽。这位冰雕专家，是专程到意大利五年才学成返国的。请他冰雕不点题，由他任意雕塑，只要四五千铢即可，如果点题，那就要万铢以上啦！

就拿一世皇这座冰雕说吧。一般冰块都是四十四英寸高，二十二英寸宽，这座冰雕高五十六英寸，厚三十八英寸，要到冰厂去订制，这种价格就大不相同啦！会场在穿廊圆拱休息处所设有一座酒类冷饮台，中间放一个直径三尺的雕纹镂银盘，用冰块雕了一只巨大无比的长脚酒杯。杯沿四周趴着四只小猫，杯底有一只老鼠；最难得的是小猫一只只虎视眈眈，准备一跃而下，开斋大嚼；而杯底小鼠，战栗失色，楚楚可怜有如代罪羔羊；杯中贮满薄荷酒。这种精彩绝伦的冰雕，就是不喝酒的人，也要过来舀一杯酒，欣赏这座冰雕。听说这位冰雕手，只有二十几岁，叫阿弟仑，天分极高，雕冰手艺无师自通，之后不久被菲律宾一位冰雕艺术家看中，认为才堪深造，于是把他带到碧瑶指点学习。将来学成回国，在泰国冰雕艺术上必定能大放异彩。

台湾据说也有几位从事冰雕的艺术家，一位是林欣郎，一位是郑泽绍。林先生是无师自通，自己研究出来的。我在酒会上，看见过林君雕的奔腾骏马、飞空野鹤、驰逐顽童、夔立白象等四具冰雕。据他说雕人物龙马，比较麻烦，大约要四十分钟才能完成，如果雕天鹅、野鹭一些简单动物，只要十五分钟就够了。

郑君的手艺是在夏威夷跟一位师傅学来的。他说：“施工之前，要先跟制冰厂订制适合雕琢的冰块。冰愈坚硬，色愈透明愈好，冰里

所含空气要尽量抽去，以免凝冰呈现白色，容易碎裂。冰的冷气袭人，体积又大，一刀下错，不能更改，所以腹案构图，极其重要。最好先用跟冰块同体积的透明纸，在纸上打格定位，勾出图形，贴在冰块上，然后很快用钻刀刻出纹路，锯凿兼施，一件作品，飞快完成。至于神姿意境，那就要看个人艺术造诣和修养如何了。冰雕完成最好送回冰库冰冻，因为冰冻后整个冰雕如同磨砂玻璃呈现一片白色，玉洁冰清，又耐融解。有时候忽然有个神来之笔，连自己都莫名其妙，这灵感不知是怎样来的。”

三月下旬来来饭店庆祝开业周年，举行中西餐饮大餐，当时我有事去了高雄，未能躬逢其盛。听说会场陈列了几座精致冰雕，瑶林琼树、珠香玉笑颇有可观，可惜失之交臂。现在冰雕已成了增加宴会气氛情调不可缺少的点缀品，我想将来必定迭有佳作供人欣赏呢！

香烟琐话

笔者从小对于烟酒就有兴趣，只要闻到兰薰越麝的荷兰雪茄烟，香味杂错的英式板烟，郁郁菲菲，总有说不出的感觉。可是家规甚严，不到二十岁是不准抽烟喝酒的，于是把兴趣放在收集香烟的零碎上来了。首先发现家里男女用人以及门房、打更的、厨师都抽一种鸡牌香烟。薄薄淡青的铜版纸，正中印着一只红冠铁距的大公鸡，套内放着五支香烟，另外附有五枚加蜡纸烟嘴。大约是蜡嘴有损烟的香味，大家都弃而不用。所以我就把这些蜡纸烟嘴接连套起来留存，可以套成一两丈高而不翻倒。

不久出了一种大喜牌香烟，每包由五支增为十支，附赠的蜡嘴改为竹嘴，把竹嘴围在中间，成圆柱形。虽然不能再套起来玩，可是这种竹子嘴拿来吹肥皂泡儿非常之好，比用竹笔帽来吹，泡儿吹得圆而且大，还可以甩出去，历久不破。我一存也是几大盒，有些小朋友跟我来要，就慨然相赠，大家一同玩起吹泡泡来，以为笑乐。

后来街头巷尾到处贴的都是香烟海报，海报上一只翠鸟旁边，写着一个斗大的“烤”字，大家都猜不透其中有什么猫儿腻。谜底揭晓，原来做香烟所选用的烟叶，是经过烤制的，也就是现在所谓经过复熏的；说穿了，未经过复熏的烟叶，是不能卷制香烟的。因为“烤”字海报宣传成功，于是市面又发现大红鸡蛋海报。过了不久，蛋破儿出，大家才知道，是大婴孩香烟创牌子。

到了民国十年以后，由于制造香烟利润丰厚，除了英美、南洋、华成三大卷烟公司之外，一些小型烟厂也如雨后春笋般纷纷成立起来。到了民国十五年，财政部成立卷烟特税处，由陈叔度担任处长，制订卷烟特税条例，限制在上海、汉口、宁波、天津、青岛五处设厂。种植烟叶要申请许可，舶来烟叶、卷烟用纸也都加以严密管制。卷烟由特税改为统税，卷烟管理才算是上了正式轨道。

为了营业上竞争，先是每五百支装一大盒，奉送十四寸风景画片一张；可是一般吸烟者，都是买一包二十支装抽完再买，所以效果不彰。于是把画片缩小，装在二十支装纸盒内，最初不过是山川文物、

花鸟虫鱼一类图片。后来各卷烟公司广告宣传竞争日趋白热化，先有成套民间歇后语、俏皮话画片，继而《三国演义》、《水浒传》、《封神演义》、《西游记》愈画愈精。不但小朋友互夸搜集之精，就连成年人也有收集成癖的。

据传说每套画片，都有一两张特别稀少，甚至从阙。例如三国里的诸葛亮，水浒里的宋公明，封神里的姜子牙，西游里的唐玄奘，一百套里难得放入一两张。当时一些搜集成套画片的朋友跟我说，凑齐全套实在困难。不过后来我跟英美、南洋、华成几家大卷烟公司负责人王者香、石雅三等人谈过，他们说公司都有自己的印刷厂，画片整套装匣装箱，目的是吸引顾客抽烟中奖，奖金奖品早已在利润中剔除，任何人得奖，对公司是丝毫无损的。不过零售商为了提高吸烟者兴趣，偶或在其中动了手脚，也不敢说是势所必无的事。不过这种事，也就是万中之一二而已。

这些画片虽非出自名家手笔，可是它们的作者自成一派，画人物风景，也都各有专长。听说画《西游记》的是山东海阳一位专门画神像的杜某，在胶州湾是赫赫有名的画匠，他看《西游记》入迷，所以他画的《西游记》里的人物特别传神。他画一套《西游记》画片三百二十张，要价两万现大洋，还要把他儿子送进公司当稽查。这个代价在民国十几年，的确是令人咋舌的。

华成出了一个香烟牌子，大概是叫大联珠，烟盒里采用的画片，都特别精细。有若干瘾君子，从别的牌子改抽大联珠，为的就是要收集画片。我有一位朋友是天津青县土财主，那就更妙啦。他根本不抽香烟，香烟送人，自己只留画片。上海有一家华比烟公司出了一个新牌子叫美伞，他家画片采用的是《红楼梦》，请当时上海画美女月份牌儿的郑曼陀，预定是二百张，画到元春归省。郑曼陀宿疾发作，无法继续下去，一共画了七十五张。据亡友孙家骥生前告诉我说，在大陆藏有七十五张者不足十人，在台湾恐怕只有他手上的，是唯一的一套，已成岛内孤本了。他本打算拿来给我看看，可惜他龙光遽奄，这套瑰宝现在也不知滚落何方去了。

五十支装罐头香烟，也有它的推销手法。有一种舶来品爵士牌香烟，罐内不装纸画片，而装鸭蛋形珐琅画片，什么雅典庞贝古城、罗马斗兽场、万神殿、圣彼得大教堂、佛罗伦萨美第奇宫、奥地利音乐之城维也纳、阿尔卑斯山雪景、巴黎卢浮宫、西班牙斗牛、英国大英博物馆、荷兰小人国……不但取景绚丽，而且烧制得线条细腻、色彩

柔和。北京国画家萧谦中，觉得这些图片，虽然是西洋风景，对他作画布局、设色助益良多。他以三年时间，搜集了这种珐琅片多达四百余件，世界各国名胜地区网罗靡遗。据说他这些宝贝，都是由东西两庙一个专门买卖香烟画片、叫“德子”的给他趖摸来的。他有一张马德里普拉多美术馆拱门画片，是以十二块银圆才买到手的，长不足三寸的画片，花了十二块大洋，一般玩画片的，都认为在当时是空前大手笔了。

珐琅片时兴过一阵子之后，福祿克罐装香烟又换了新花样，罐子里附有长仅寸余丝织的万国旗，龙纹凤彩，披锦捻金，也有人搜集为乐。有一种听装麦乐根香烟，里面附赠奇禽异兽缎子画，成了画炭画的瑰宝。其后中国各卷烟公司所出罐装烟也添了彩头，白金龙牌香烟，听子里放了一块现大洋，大约买一打罐装烟，准可开出三两块钱来。因为银圆在罐内重量增加，而且一摇有响动，老于此道者摇后再买，因此发生了若干纠纷。公司方面改变方法，把中南银行出的一元钞票折成方块儿，扣在罐里烟碟底下，投机取巧者也没辙了。一直到七七事变，仍然维持不变。华北被日军占领以后的情形，就不得而知了。

民国十九年上海成立了一家叫华光的公司，他们搜集了不少外间不常见的电影女星照片，一律放大十六，加上硬纸衬底，买他家出品的华光听装烟一打，送照片一帧。先慈抽了几罐，觉得烟质柔和，香不呛人，于是不抽白金龙，改抽华光。大约一两年之后，附赠明星照片，积了有几十张之多，都堆在书房书架子底层。有一天舍下看坟的（俗称坟少爷）进城来商议坟地阳宅修盖之事，他说他也有这样一张大美人照片，村子里的人剪头发、做衣裳，都抢着来看看照片照样剪裁。想不到府上有这么多张，能不能给他两张带回去。我正愁这些赠品照片无处可放，有五六十张，一股脑儿都让他带回去了。第二年清明我去祖莹扫墓，村子里少男少女，都围了过来，直着眼睛看我。后来才知道坟少爷跟村里邻居说，这些照片上的美人都是我的女朋友，所以大家都拥来看看我是怎样一个人物。这个玩笑说大不大，简直耍得我啼笑皆非。

一般懂得抽烟的瘾君子，除了注意香烟味是否醇和、顺口，还特别注意烟支上的钢印。当年北大教授钱稻孙、叶企孙两位，都是对烟支上钢印极有研究和爱好的，只要看见新的卷烟牌子问世，就必定买一包回来，抽出一支把烟丝剥掉，将钢印纸用贴存簿保存起来。钱先

生的日本朋友，知道他喜爱烟支钢印，在日本给他搜集了五百多种。叶先生则有英、法、意、德四国烟支钢印三百多种。英国人抽烟讲究情调，喜欢边抽边看钢印，所以英式香烟钢印设计典雅，线条复杂，纹路细致，比美式粗枝大叶的钢印就精致多了。笔者当年在卷烟特税处负责审订卷烟税政，各烟草公司有新品香烟问世，或是舶来卷烟进口，必须让我来吸评，我除了自留一份钢印做参考外，另留两份分送钱、叶两位，所以他们二位搜集钢印也最为完全。

台湾光复之初，台北只有台北、松山两家烟厂，同时卷制香蕉牌卷烟。两厂所产烟支上钢印是仿小三炮台格式，上面是BANANA，下面是制造厂名，烟的配方虽然一样，可是技术上，见仁见智就各有千秋了。因为手法不同，烟的香味就略有差异，一般老枪们在买烟时就有所挑拣了。专卖局先是包装封贴不印厂名，让购买者分不出哪个厂产制，后来有人献议，最好把烟支钢印上的厂名取消，就免得大家挑精拣肥了。幸亏有几位颇识大体的人，期期以为不可，理由是如果取消厂名，光秃秃把BANANA六个字母横印在烟支中间，不但有损美观，而且卷烟钢印用小形铅字体的，尚无先例，全世界的香烟只有骆驼牌是五个字母用花体字印成半圆形的。经过一番激辩，总算把香蕉钢印暂时维持原样。过了几年，松山烟厂出了双喜牌香烟，钢印上红双喜字加道红圈，后来不知什么时候，香蕉烟的钢印也改成圆圈了。

早些年私制卷烟最猖獗时期，台中的丰原、嘉义的斗六、屏东的东港，因为靠近产烟叶地区，都成了私烟的大本营。卷制的私烟，不但烟丝金黄，烟味也还柔和，只是卷制时没能掺点烟骨丝，所以烟丝总是软趴趴的。至于烟支上的钢印，不论什么图案居然仿刻得几可乱真，只有仿手写体的钢印，笔姿神情无法酷肖，一望而知，真假立辨。所以松山烟厂出品的新乐园英文字，就是写好再刻的；金马牌香烟，“金马”两字是请现代草圣于右老写的，都是无法仿效的。后来烟厂产品牌名增多，不知道是刻钢印的工人偷懒，或是设计人员见不及此，大部分钢印都改用圆圈，甚至高级烟长寿牌也不例外。好在现在私卷香烟早已绝迹，公卖局出品香烟是独家生意，也不必再在钢印上动脑筋了。

不过我们一般老枪，想起昔年茄力克、克蕾斯、白政府、小五华那綵套彩、敷色捻金的细巧钢印，还有些莫名的向往呢！

闲话鲨鱼

前几天跟几位朋友在来来饭店进餐，隔座有位须发皆白拄着单拐的老人，对我不眨眼地端详。我也觉得他似曾相识，继而想起，他是财商旧友张魁一兄，自从学校毕业，他就去英伦深造，后来只听说他在英国国家银行担任高级职务。他很少跟国内同学互通消息，想不到竟然在台北不期而遇。

据他说，前个二十多年，他暑期度假，打算到英伦海峡鲱鱼区去捕鲱鱼。想不到那一带海域，也是鲨鱼最活跃地带。鱼群通常都是七月初游来，九月底就都回游到大西洋去了。那天他跟一个英国渔业朋友费兰克驾着一艘捕鱼船在蜥蜴岬巡弋，正当大批鲨鱼游去，殿后的一群被渔民称之为“海盗”的巨口鲨一下子就把他们撒的渔网撞破。他一着急用力收网，浪高风劲，猛地被巨浪卷下海去。当时这批鲨鱼有五六百条之多，虽然船上水手抢救得快，他的右腿胫骨以下连皮带肉，已被一尾虎鲨撕掳而去，医治结果，只得锯去一截，所以变成了现代铁拐李了。从此他对鲨鱼的研究，锲而不舍，数十年来英国渔业尊之为鲨鱼专家，提起福瑞德·张是无人不晓的。

他说鲨鱼种类极多，它们的身体大小色泽和形状虽然差异极大，但有同一特点，全都是贪吃不厌的饿鬼。人、鱼遇上它们，极难幸免，所以捕鱼人不叫它们鲨鱼，而叫“海盗”。鲨鱼大部分体型是流线型，游行可以加速，减少阻力。它们嘴里有两排森森利齿，配上蓝色发光外有厚眼膜的双目，令人望而生畏。悠闲进食时，在海中飘飘荡荡每小时只游两三英里；当它们看见猎物，追踪捕擒时，速度立刻可以增加每小时三十英里左右，比一般炮艇速度还快。

据说澳洲一个捕鲨协会有一位墨尔本会员，在澳洲南部海岸海钓，钓到重达两千四百多磅的鲨鱼，算是近代海钓难能可贵罕有的成绩了。十八世纪英国王室有位亲王，在英伦海峡用大型渔船网获一尾紫星鲨，重量达三千七百四十多磅。这两项纪录到现在还没有人打破呢！

英国海上大批出现的鲨鱼多半是蓝鲨，旧时中国侠士外国剑客，都喜欢拿它的皮来做剑鞘剑柄。中国说书人，一来就说，腰悬绿鲨鱼皮剑鞘，其实是蓝色的。至于绿色鲨鱼，据有经验的渔人说，最长也不过五六寸，学名叫小印鱼，它们是大鲨鱼的好朋友，在大鲨鱼颚下游泳，专门吃从大鲨鱼嘴里滴下来的渣滓，它的皮虽然泛绿，可是鱼身太小实际派不上任何用场。

有一种锤头鲨昼伏夜动，遇见猎物往前一蹿用头一锤，把猎物击晕，它就可尽情恣飧，跟它同等巨大的鱼类，也经不起它这一击。

长尾鲨是鲨鱼中最具灵性的，它察觉身后有异物，突然一转身长尾一卷，猎物无一幸免，吃不完的，拖到海底巉崖幽岫，等饿了再吃。鱼类能收藏食物的，恐怕只有这种鲨鱼啦！

还有一种姥鲨，身体臃肿，每尾都有七八百磅，喜欢漂浮水面晒太阳。看见有轮船经过，它们就穷追不舍，专吃船上厨房抛弃的食物，所以船员们又叫它懒鲨。有废弃物吃，它是不会伤人的。

苏格兰喜欢海钓的高手，不时能钓到斑点鲨的卵。鲨鱼卵呈椭圆形，不是附着在海底的蕈草上，就是峭壁穹石上，要经过一年才能孵出小鲨鱼来。在卵的两端，各有一条小缝，海水不断地此进彼出，鱼子既可得到海水滋润，又可避免海水冲撞和鳞介的吞食。海上渔家一年能吃到一两次这种酥炸鲨鱼卵，不但大饱口福，照渔民的迷信说法，当年吃过鲨鱼卵，渔获量也必定是盈筐满釜，大比有年的。

鲨鱼虽然凶狠残暴，可是照顾幼鲨出自天性，当幼鲨遇到危险时，它立刻把它们含入口中，以避免凶险。鲨鱼胃里不断生产胃酸，所以它的消化能力快而且强，人的肢体如果沾到它的一点胃酸，立刻脱皮腐蚀。渔业界管鲨鱼叫清道夫，鱼翼经过之处，海藻杂质、鱼鳖虾蟹，一干鳞介一扫而空。前年有人在香港附近捕获一尾斑马鲨，解剖之后，鲨鱼肚内发现有整具人体骨骼、尚未打开的铁盒苏打饼干、油布包扎完整的罗马瓷砖。更有一位海钓高手，在东沙群岛无意中钓到一尾七星鲨，肚子里竟然有一箱两打装的日本啤酒，既有鱼吃又有酒喝，一时传为美谈。

鲨鱼的种类多到不胜枚举，而不同种类鲨鱼的牙齿也形状各异：有的宽而厚实，像压路机；有的尖锐犀利，比钢锥还快，巨型货轮的钢缆铁锚，它能三两下就咬断。硬碰硬的结果，是它的牙齿也容易损

坏。幸亏鲨鱼的牙齿整排脱落，很快又整排地再生出来；一尾鲨鱼长个五六次再生齿，那是常有的事。不过再生齿越生越小，当然锐利度也一次比一次减弱，因此它们不到非不得已时，也不愿意损伤自己的牙齿呢！

鲨鱼虽然是海中霸王，一切生物遇上遭殃，但也有一种小鱼，在鲨鱼头前开道，等于是老虎之佗。它一方面受鲨鱼保护，一方面遇有敌人来袭，可以给鲨鱼示警。这种小鱼嗅觉极敏，哪里有危险强敌，哪里有肥美的猎物，都能引导鲨鱼追踪，所以渔人叫它“向导鱼”。

中国人认为的上食珍味鱼翅，有所谓大包翅、小包翅、排翅、散翅，都是从不同种类鲨鱼的不同部位割下来的。有一位西班牙朋友，写了一部有关鲨鱼鱼翅的著作，达五百多页，可惜是用西班牙文写的，如果有人把它翻成中文，我想也蛮有意思呢！我在初来台湾时，一次同几位好友到淡水去游泳，曾遇到鲨鱼袭击，幸亏逃避得快毫发无伤，不过对于鲨鱼，仍有一些吓丝丝的感觉。若不是魁一兄给我上一课，我真还想不到鲨鱼有这样凶残可怕呢！

天府上食珍味不如台北华筵

在朋友中，我是以馋出名的。《春秋》复刊，编者要我写一篇吃的文章，平素以好啖出名，自然义不容辞。李国鼎先生说过，台湾人胃口惊人，一年可以吃掉一条高速公路，如果所说属实，那我们自然是人人有份啦！

元朝以肉类为主

中国人对于“吃”，早先讲究的是适口充肠，至于山珍海味，食前方丈，讲豪华、论排场，那仅只少数人中的极少数。远的我们不谈，就拿元明清三代来说，以帝王之尊，每日三餐，恐怕也比不上现代一席华筵呢！

中国历代皇朝，对于宫廷饮食记载，大都约而不详。就拿元朝饮膳太医忽思慧编纂的《饮膳正要》来说（是一本皇家饮食著述，也是中国饮食文学中唯一的一本官书），其中所论饮食习惯，日常以牛羊野味酪浆为主，后来虽然灭宋继承大统，入主中原，可是因为蒙古人生长在沙漠地带，在饮食方面，仍旧保有塞上粗迈豪放风格，每天御前菜单，只是在鸡鸭牛羊獐鹿狍上变花样，连猪肉鱼虾都很少用，更遑论早韭晚菘水陆珍异了。

无药不成肴

明代朱元璋出身草莽，马皇后又是以勤俭朴实出名的，有这样淡泊自励的帝后树之先声，所以后世子孙，对于饮饌方面，倒没有灵肴千种，象肉百味，穷极恣飧的情形。不过到了末几代皇帝，渐习骄奢淫逸，笃信道家术士炼汞求丹邪法，讲求药补食疗，饗餐御膳，顿顿离不开药物入饌，什么老山人参炖雏鸽，五味地黄煨猪腰，冻皮仔姜当归炖羊蹄，枸杞杜仲氽鲤鱼……当年随园老人袁子才说：“明代宫

廷饮食，由疗饥变成却病，所谓凡菜皆治病，无药不成肴。”随园老人这几句话，简直把明代宫廷饮膳，一语道尽了。

清朝宫廷饮食记载，从顺治以迄雍正，由于立国伊始，也都是约而不详。及至乾隆当政，这位十全老人几度遨游大江南北，南饌珍味，无不备尝，渐渐成了美食专家；并且独出心裁，建立膳食档册。吴相湘教授，就看过故宫珍藏的这类档案，自乾隆以后，大都完整。

乾隆是美食专家

曹锟当选大总统入主新华宫，总统府医官苏州人曹元参，在光绪末年曾充太医院医官，据他说，当时御膳房每天各宫的膳食单，都要抄录一份送给太医院存查。这是沿袭元明旧例办理的，因为食物相生相克，变化避忌甚多，遇有后妃、阿哥、格格大小病痛，太医们进宫把脉，据以参考便于下药。他的工作就是整理审核膳食单。

他翻阅旧档，发现乾隆以前，肉类仍以獐麕鹿鹿、山雉、野兔猪羊为主（清宫定制牛肉是不准入饌的）。及至乾隆南巡回京，宫廷口味才为之丕变，鱼类中的鲥、鲈、鲑、鲍，蔬菜里的莼、芥、薤、薹也都陆续登盘荐餐。至于时下最名贵的鲍翅、排翅、乌参、干贝等海错，则从未列入上饌。乾隆时期高丽、越南那些东南亚小国，纷纷归附，贡使不绝；朝贡礼单所列海味珍奇，大多随手赏赐臣下。至于鱼翅一味，直到慈禧二度垂帘，御膳房的膳食单上，碟菜中才有肉丝炒翅子一品，只列小炒还不能列入正饌呢！

道光是有清一代崇法务实、恹恹无华最俭朴的皇帝。他穿的套裤，膝盖打补丁，每天晨餐鸡汤卧果，都嫌靡费，他每日御用膳食为何，也就可想而知啦！

慈禧寿筵的菜单

慈禧晚年，在清朝历代帝后里，算是最会享乐的了。穆宗（同治）即位，正逢她的万寿，笔者见过当年寿膳房在养心殿伺候一桌寿筵的菜单，菜单上写明用海屋添寿大膳桌，铺黄膳单，计：

大锅菜二品：猪肉丝炒菠菜，野味酸菜；

大碗菜四品：燕窝“寿”字红白鸭丝，燕窝“年”字三鲜肥鸡，燕窝“如”字八仙鸭子，燕窝“意”字什锦鸡丝；

中碗菜四品：燕窝鸭条，鲜虾丸子，烩鸭腰，烩海参；

碟菜六品：燕窝炒烧鸭丝鸡泥，酱萝卜，肉丝炒翅子，酱鸭子，咸菜炒茭白，肉丝炒鸡蛋。

照这桌寿筵来看，以件数说，不过十六品；所用材料，除了燕窝配用六品外，所有菜式一直在鸡鸭上打转，虾只一味，鱼竟无一入馔，鱼翅仅仅列入碟菜热炒。如此看来，所谓天府上食珍味，平心而论，比起现在台北一桌华筵盛馔，讲材料，论花式及精巧细致，简直云泥霄壤之别，您说对不对？

到了宣统入承大统，御膳房虽然照例整桌传膳，可是他最爱吃端康、敬懿两位太妃每天由娘家送来的小厨房进贡的菜。到了大婚之后、出宫之前，御膳房的菜简直不能下咽，可是恪于祖制，又不便裁撤，逼得他先是在东兴楼包伙，后来索性吃起“撷英”的西餐来。冷炙温羹，末代帝王的饮膳，哪还谈得上什么食膳丰华、供馔精美呢！

把高速公路赚回来

一九七七年日本有一家电视公司，为了摄制一部中国烹饪影片，在香港国宾大酒店，订下价值两万美元的一桌满汉全席，共有七十二道菜，十二个日本人吃了两天两夜。其中有象鼻、雀舌、熊掌、驼峰、鹿尾等远方珍异。香港朋友曾经把这桌满汉全席菜单寄一份给我看，菜式名称，既像念喜歌，又像祝寿词。当年满汉全席，是要逢到邻邦属国进贡来朝和平乱献俘庆功两项国之大事，才举办的盛大国宴。菜单不管是光禄寺所拟，还是内务府订定，这种似通非通、不伦不类的菜单，要是他们的手笔，岂不令人笑掉大牙！这份菜单，一看就知道是香港酒家广东大师傅们的杰作，其他一切，不用细说也可思过半矣。

今年春季又有一批日本观光客想来台北吃一次满汉全席，开开洋荤。有人为了提倡观光事业，颇表赞同。我也认为自己吃掉一条高速

公路，能向外赚回一条高速公路，哪怕半条也是好的。不过我认为“满汉全席”这个名词太落伍了，而且过分玄虚，不切实际，用这种手段招徕观光，似乎也欠光明。我想不如把中国山南海北现有名菜，按照季节品质等条件，订出几种不同价码的观光筵来，专卖外宾，国人订菜恕不承应。如果安排得当，现在洋人暴发户甚多，让他们花几文心安理得的钱，一年之间赚回一条高速公路，虽然没有给长者折枝那么容易，恐怕也不像挟泰山以超北海那样困难吧！

话说当年谈照相

小时候一开始玩的照相机是长方形鹰眼镜箱的，只要是阳光普照，景物在反光镜范围之内，不用测距对光，就可以照出清晰的图像来。大学毕业那年，学校要半身照片贴毕业证书，同学会印纪念册也要照片，并且不要自己掏一分钱，只要到东安市场德昌照相馆写上班级姓名，照完之后，德昌照相馆会替我们送到学校去分别付印，就这样简单。结果毕业纪念册上，还是有若干同学的照片从阙。在谢师宴上，校长幽了大家一默，说有人迷信照一次相，神魂受一次伤，同学爱惜生命，所以大家都怕照相。虽然说的是句笑谈，愣是有人不愿照相，其故安在，至今我也没有猜透。

没过几年，我买了一只三点六镜头，装张头软片，也可以用玻璃底片的新式照相机，而且配有自动快门三角架子，目测缩放光圈，映像调整焦距，晒出来的照片，比鹰眼镜箱所拍的照片，要高明多了。

上海两江女子篮球队第一次到北京比赛篮球，第一场球是在梅竹胡同青年会外场跟师大女篮比赛。北京风气比较保守，固然北方打篮球是冬季运动，任何一支女子篮球队的制服都是长运动裤，而两江女子篮球队，经过跑篮热身运动后，上场球员一律除去长裤，露出所着大红短运动裤，这种大胆的暴露，在北京人眼里算是破天荒第一次。那时我正担任《丁丁画报》外勤记者，赶巧我又带着摄影机，报社主编马一民临时抓差一定要我暂充一次摄影记者。我对照相本是初学乍练，人家球队摆好姿势，当时北京几位摄影名记者张之达、谭同生、萨空了、宗维赓他们电光闪闪，喀嚓喀嚓照个不停，而我手忙脚乱，人家照完，我的光还未曾对好，于是招来看球的观众一阵鄙笑。幸亏两江领队席均，特地变化队形让我拍了几张特别清晰的照片，后来《上海新闻报》、《申报》跟《时事新报》都采用了我的照片，把萨空了气得直吹胡子瞪眼。学友黄中孚把我的底片拿去复印了好几打，送给两江每一位队员。他跟席均因为这一段交往，特别投缘，由爱侣进而缔结良缘，成为球坛佳话。我这笨手笨脚的临时摄影记者，想不到还做了一次月下老人呢！我这只张头软片照相机，虽然要从后面对光，在江浙两省所到之处，可照了不少优美的人物风景。

后来随侍先母归宁海陵外家，当地民情朴厚温良，风景野逸倩艳别有雅趣，带去的底片，没有几天，全部照完。当地虽然有两家照相馆，但是不代客冲洗底片，尽管胜景多方，只有对景兴叹。有一天经过一家药房，发现货架子上居然有十几盒柯达软片，药房里的人也不了解是什么用途，每盒索价一元二角，比上海二元四角，便宜一半，于是悉数买了回来，大照特照一番。后来回到上海，在虹口六三花园水池边拍照，等洗出之后，池中倒影里有两位高髻木屐、绮袖丹裳的佳丽，经黑白摄影学会几位看过，也说不出所以然来，大家疑为鬼影，可又拿不出相当佐证，我对摄影的热气也因此渐渐冷了下来，那只镜箱也就退藏于密了。

过不多久上海新新公司新张开幕，我跟汪煦昌兄在照相部参观（汪留学巴黎，专攻摄影，回国在愚园路成立神州影片公司拍摄电影），发现有带一套二镜头的康泰时摄影机，不但零件齐全，而且暗房冲洗放大用具，一应俱全。他认为价钱廉宜，我就买了下来，带回北京。因为机件灵活，拍摄舞台剧照，特别生动清晰，那时张肖伦在上海办的《戏剧旬刊》，所有北京舞台剧照，十之八九都是我寄给他刊登的。“七七事变”爆发，我尚没来得及走避，日本宪兵队已经“光临”舍下搜查，结果毫无所获，却顺手牵羊，把我的康泰时照相机，连同附件，一股脑儿囊括而去了。抗战八年东奔西走，又没有好照相机，当然更没有闲情逸致搞摄影艺术了。

抗战胜利，民国三十五年来到台湾。日据时代的总督府，被美机炸得残垣断壁，尚未修复。衡阳街一带算是房屋整齐地区，每天下午，两边行人道，摆满了钟鼎瓶炉、彩牒翠羽，最多的就是各式各样的照相机，一望而知是日本人在占领期间掠夺的战利品。战败投降，这些东西无法携带回国，只好三文不值两文，卖给收荒货的了。我友孙叔威对于光学仪器素有研究，他每天就在那些古玩地摊寻宝，最多的一次，一口气买了二十一具摄影机，最大的镜头一点八，算是当时最好的啦。他坐船往来沪台之间，往返四五次获利甚丰。后来，他在上海，彼此也就音讯隔绝了。我的书柜里至今还放有几具红绿黄蓝镜头，现在虽然手颤眼花，久已不玩照相机，偶尔拿出来把玩把玩，想起当年为捕捉一个镜头，披星戴月、餐风沐雨、不辞辛劳的情景，不觉哑然失笑。可是想久了，又有一缕闲愁涌上心头，我毕竟是老了，没有当年豪兴矣。

发型杂感

记得当年束发就学的时候，老师告诉我说，留什么发型，随你自便，可就是不要留“大背头”。所谓大背头是从鬓角留起，一直往后梳，头发长度超过耳垂。当时年纪小，也不敢问老师是什么原因。等年岁稍长在北京听相声，有个说相声的叫赵霭如，最爱损人，他说他穷大手，老也攒不起钱来，所以年过四旬，尚未成家，因此最好跟大背头交朋友。两人一对眼，红条春凳，挂上油瓶，到二道坛门心交心交，心平气和交易而退，各得其所。后来细细留心，才知道北京龙阳君都是留锃光瓦亮大背头的。遇到这种人，总是心里特别腻歪。

早些年我倒觉得头发如果不是太长，也不十分脏乱，留得长点短点又有什么关系呢！有一天我在桃源街一家小馆吃牛肉面，进来一位长发垂肩、满头大汗的惨绿少年，先是用讲义夹子没头没脸地乱扇，继而不知道是头皮太多，还是头虱作祟，又搔又抓，一时“大雪”纷飞，桌上落了不少头屑。屋里光线太差，加上我是千度以上的近视，料想我的面里也不知不觉添了不少作料，越想越恶心。这种举止乖张、不谙礼貌的狂妄少年，跟他多说无益，只有趋避一途，算账走人。从此之后，我对不把头发修理整齐的长发人，产生了极恶劣印象。

一九五一年，我有一位朋友，是位国际大贸易公司的总经理，他的公子就读市商，头发越留越长不梳不理虬曲垂肩，形状特别怪异。学校看他太不像话，纠正了几次，他都置之不理。我这位朋友平素是最讲民主尊重别人的，在忍无可忍之下，把儿子叫到屋里，拿出推子，二水中分白鹭洲，从脑门子一直推到脖颈子。害得他这位公子只好抓顶帽子戴上，到理发馆推成大光头。现在他的公子在美国加州从事贸易，已经成了当地侨界领袖。去年我在伯克利看到他头发短洁，衣冠楚楚。他说今日小有成就，要感谢老太爷一推之赐，才使他的人生改观，步入正轨。

有些年轻人说留个小平头，找事都困难，其实正好相反。笔者在本省中部主持一个食品罐头加工厂，对男作业员一律要求他们平头，发长过耳者一律不予录用。男作业员工作时必须要戴工作帽，女工作

员扎头巾。食品从制造到装罐的过程，完全由男作业员操作。封罐之后，工作才由女工作员参加。有一天几位楠梓加工出口区的朋友来厂参观，觉得很奇怪：前半段制造过程，操作不用体力，为什么不让女作业员来做呢？我说食品首重清洁卫生，如果罐头里发现一根头发，吃罐头的人，心里作何感想，是不是对销售方面有很大的影响呢？他们之中也有几位是从事食品加工业的，认为不录用长发男性作业员确实是有其必要的。留小平头找事困难，只不过是年轻人一种护发的借口而已。

本省三家电视台所演清装剧，凡是留辫发的男士，前面头套修得四鬓刀裁，脖子上长发蓬松，事实上绝无那种发型。这般护发之士，不论如何，永远禀持身体发肤，受之父母，不敢毁伤的古训，发型是绝对不能改变的。

香港的电影、电视侵入台湾之初，有些影剧界前辈，曾经抗议反对。我看到以演《楚留香》出名的无花和尚关聪，一到台湾首先落发，并且把落发实况录像，在电视台播放出来，光就这一点敬业认真情形，我们就办不到，遑论其他。最近中视周日所演的《天涯赤子心》，穿插编排热闹火炽，比一般哭哭啼啼谈情说爱老套子可看性都高。可是剧中饰演江云飞的黄仲昆，戴上军帽脑后拖了一大堆头发好像孔雀尾，不光国语说得不标准，表演更是呆板生涩不能入戏，让观众看了替他着急。我不明了此角色为什么非选中他不可，把整个戏的气氛都破坏无遗，实在可惜。据笔者所知，早年军队里，只有察哈尔“主席”刘翼飞的特务队，是留有大背头的，背后人都叫他们“兔子兵”，即便如此，也不像剧中江参谋，跟另外一位副官也是那么长的头发，在镜里躲躲藏藏，似乎也觉得自己的发型不太合适。经这两位一搅和，白圭之玷，太可惜啦！

我时常想，像副官这种无关紧要的小角色，他不肯理发就换别人，难道制作、编导主管人员就没办法换人吗？还是另有其他原因？演员护发而不敬业，主持人知而不顾，还能怪大家都要看香港的电影电视吗？据最近从新加坡回国的一位朋友说：“当地无论是排班等车，或是到公私机关行号去办事洽公，凡是超过规定标准的长头发的人，一律排在后面。甚至有几个妇女团体发起，她们的会员所交的男友，一律被劝其把头发剪短，才肯跟他们并肩挽腕过街。”据说收效甚宏。看看我们大街小巷依偎并肩情侣，男士的发型又如何呢！

去年夏天我曾经到美国加州伯克利嬉皮发祥地去观光，他们不论男女一律衣履不整，破衣烂衫，须发擗毡，走到他们面前都会闻到一种说不出的臭味。据一位住在当地的加大分校袁教授说：“这一般嬉皮，西子蒙不洁，外形固然令人厌恶，更可恶的是，他们鄙视社会，厌恶人群，反对政府，所以他们玩世佯狂，不屑跟社会人群一样。他们标新立异，不衫不履，镇日浑浑噩噩，混吃等死，请想，这么一群行尸走肉，居然有些青年人还起而效尤之，这种心理实在令人不解。”

我所看到那些人，在街头巷尾或躺或坐，不是向阳捉虱，就是当众抠脚，丑态百出，实在令人不忍再看下去了。本想买一两件他们的手工艺品带回来，但看到他们那种懒散态度，脏兮兮的手，只好废然而返了。泰国有位退休的陆军中将拉差，他有一个爱孙，身长玉立，神采俊迈，偏偏喜欢留长发，而且烫得狰狞怕人。他那位中将老祖父训导兼施，乃孙护发情殷就是相应不理，气得乃祖无计可施，只好跑到四面佛前虔诚默祷，假如能让他爱孙把头发剪短，他就雇班女乐，到佛前烧香舞蹈还愿。谁知道他回到家后，就接到乃孙入营服役的军方通知，军令如山，乃孙只好乖乖剪个小平头入营服役。邻居们都说佛祖保佑，他老人家一高兴，不但立刻到四面佛前还愿，而且还到常去的各大寺院上供拜佛呢！

今年暑假期间，一般初高中学生，在两个多月时间，头发已经留得长及颈项，开学之前，有少数人让他们理发，简直难舍难分痛苦异常，非要挨到最后才肯去理。有一对祖孙，竟然为头发长短，发生争执，乃孙愤而出走，既不回家，也不到校，急得老祖父眠食俱废，晨昏倚闾垂泪。可是乃孙音踪杳然，不知去了何处。我想奉告各位年轻朋友，现在各国蓄长头发风气已经渐渐消失，在美国找工作，一般老板阶层对长发蓬松的青年人都少好感，把头发梳得整整齐齐，穿得规规矩矩才会让人觉得你是好青年，放心加以录用呢。

从金警星引起的回忆

十一月二十二日《联合报》登了一则新闻，是台北县新店警察分局碧潭派出有位王姓警员，制服上佩挂的警星特别耀眼，敢情他是标了两万块钱一个会，除了正当用途外，把剩余会款，打了两枚金质警星佩挂起来，既可防盗又可储蓄。从这一则新闻笔者想起第一次当公务员的一桩丑事。

民国十二三年北洋政府时期，我在学校尚未卒业，暑假期间找出先伯祖文贞公所绘“西北舆地志”，研究新疆库鲁克山跟天山南北湖泊山脉分布情形。忽然太年伯李木斋（盛铎）来到舍下，他跟先伯祖文贞公庚辰科会试同年，看我研究舆地之学，他非常高兴，愣拉我去看他的学生、经界局局长谢筱石先生，让我到局里历练历练，同时局里疆界舆图跟帝俄有极为详细分疆划土的记载。经界局是个冷衙门，上下班又不签到，我有空就到局里资料室看书绘图，对于了解边疆强邻接壤情形，倒也增益不少。局里发给我一枚徽章，色有七种，大概有不少人戴过，上面烧蓝褪色，线条模糊，旧得难看。我本来就不爱挂徽章，这枚徽章便被藏在皮夹里面，只有到局里图书资料室借书，才拿出来给管理人员看看。

有一天我随侍先慈到前门外廊房头条宝恒祥珠宝店镶手饰。掌柜的朱堃平素最喜欢跟我聊天，聊来聊去就聊到上衙门挂不挂徽章的问题上了。他说：“余叔岩在‘总统府’总务处郭宝昌处长那里办事，有一年公府传差，在中南海怀仁堂唱堂会戏，所有前后台安排布置，自然就落在叔岩身上了。他也是向不挂徽章的，在总务处进出，从来没人拦过，可是怀仁堂门岗卫兵不认识他，双方发生冲突，气得他几天没上衙门，这场大堂会戏，几乎要回戏。幸亏督察处的雷震春把卫兵熊了一顿，对余叔岩安抚了一番，才把事情给圆过去。”

我说：“我在经界局有份差事，可是徽章太难看了，所以也不愿挂。”

朱掌柜说：“您拿出来我瞧瞧，可以给您见见新呀！”我给他一看，珐琅底跟钢线都快磨平啦，修是没法再修。

他说：“干脆我照原样给您打一个银质烧蓝的保漂亮。”我当时未加思索，就让他订打一枚。等做好一看真是文采柔丽，霞光夺目，比起一等大绶嘉禾章还显得莹琇曷发。因为太耀眼了，我也不敢悬挂，于是请教先师阎荫桐夫子。老师跟我说：“徽章等于授给你的名器，岂能任便仿造求新，赶快把它销毁。”

因为新制品烧得实在精细可爱，不忍毁弃，于是收藏起来，直到北伐告成，我到财政部供职，才把它拿出来，当钥匙链的坠子用。最近看王警员佩挂金质警星，跟我昔年私制银徽章如出一辙。回想少年荒唐行径，不禁哑然。

从一个小埠看美国

笔者自从摆脱公务羁绊，已经三度去曼谷观光，而小儿光煮旅美二十多年，虽然屡屡函邀，可是惮于长途飞行，始终趑趄却步。一九八一年暑假，小儿摒绝夏令一切学术讨论研究会议，特地匀出四五十天时间，准备陪我们二老在附近各处走走，团聚些时。既非纯粹游山玩水，于是跟老伴毅然搭乘中华航空公司飞机首途直航旧金山。

经过十一小时航程，于一九八一年六月二十八日安然降落在旧金山机场。尚未走出检查室，已经隔着玻璃窗看见小儿夫妇来机场迎接，这比台北中正机场便利旅客跟接客者多了。一出机场就赶上旧金山同性恋者庆祝第十二届“同性恋自由日”大游行。大队人马，从旧金山码头到市政府广场之间，整队游行。警方为了维持秩序，实施了交通管制，摩托警车，掺杂着骑马步行的男女警察沿街照料戒备，还有十多辆绚烂悦目的花车，车上有鼓号乐队。花车之前，除了由一百多位同性恋妙龄女郎骑着摩托车开道外，游行队伍里的对对恋人中，有须发如戟其势虎虎的壮汉，有柔情绰态、艳若桃葩的少女，有浓妆艳抹搔首弄姿的徐娘，更有弯腰驼背头童齿豁的老不修，一路行来，不但噉噪谐笑，旁若无人，一对一对勾肩搭腰，还不时向路旁群众表演一下亲腻热吻。据说游行队伍中各色同性恋人都有，甚至还有大学团体及已婚同性恋父母带着子女，高举纸牌旗帜，喊着口号随众游行。有几位国会议员、赞成同性恋的当地市议员也被邀请参加游行行列壮大声势。

我想性生活方式，异性相吸也好，同性相恋也罢，各投所好，尽管成双成对去享受，又何必在大庭广众面前火辣辣表演，非要别人来接受呢！

金门大桥

小儿住在距旧金山三百英里外的Eureka。从旧金山登车，首先映入眼帘的是举世闻名的金门大桥，桥长四千二百英尺，是一九三六年修建完成的。在纽约维拉采诺桥兴建之前，它始终保有世界第一长桥

的荣誉。桥上两端各有一座高大长方形梁柱，两柱之间，吊着两根极粗的钢缆，垂直衔接着。从高处眺望，大海沧波，黄云落日，雄奇壮丽，蔚为奇观。旧金山市政府，为了维护保养这一巨大建筑，雇有劳工二十五名，担任油漆工作。常年由东到西，从南及北，不停地油漆。因为海风强劲，海水盐分又重，油漆一旦剥落，海水很快就会把钢铁梁柱给腐蚀朽烂，所以金门大桥每周要用两吨油漆来维护。现在桥龄已接近五十年，据桥梁工程专家说，桥面已有多处发现裂痕，如不及时加强保固，桥的使用寿命大为可虑。所以金门大桥仍归联邦政府管理，抑或移交给加利福尼亚州政府自行负责，尚在争论之中。专家们的结论：无论如何金门大桥明年非彻底大修不可。于是自七月一日起每辆汽车的通行费由一元增为一元二角五分。不料加价之后，每天上下班时间人车拥塞，简直寸步难行，一般过桥市民纷纷归咎于找零钱麻烦（美国有二角五分硬币）。市政府起先不承认是找零钱耽误了时间，有一位杠头的新闻记者报上再建议不妨恢复原价，试办一星期，且看如何。哪知市政府刚试办一天，桥上交通立刻恢复正常，而政府也能从善如流，立刻把过桥费恢复为一元了。

Eureka的衣着

美国人的衣着，向来比欧洲亚洲人来得轻松随便，除了在华府、纽约几个大都市的街头看见白领阶层的绅士们，西装革履衣冠楚楚穿得整齐外，其他各州一般城市衣着随便之极。

就拿Eureka来说吧，走在街上很难看见一位着西装、打领带、御黑色尖头皮鞋，绅士打扮的人物。偶或发现一位，不是新到的外国留学生，就是别国来的官吏或观光客；至于美国人，无论男女老少，衣着都是各自从心所欲。一袭恤衫，一条牛仔裤到处可去，就是大学教授上堂授课，也跟学生一样，牛仔裤照穿不误。皮鞋店货架陈列各式便鞋，不是透孔鞋，就是厚胶底或高靿儿靴子。至于黑亮的绅士尖头皮鞋，大小鞋店里并不多见，就是有也甚寥寥，而且售价奇昂，式样单纯。

国人出国之前，很喜欢做两套漂亮西装到美国亮相，结果反而变成“英雄”无用武之地，让人觉得我们在衣着方面过分刻板拘谨。笔者一向怕穿西装打领带，到了美国，左顾右盼，都是同道，好不自在。

Eureka的水果西点冷饮

加州是美国各种水果的主要产区，笔者去的时候，正是樱桃红了的时期。中国华北一带，虽然也产樱桃，但颗粒小，糖分低，颜色淡红，北方人管它叫山豆子。南京玄武湖的樱桃，在中国算是久负盛名了，可是跟加州的来比，仍逊一筹。加州樱桃大如杜梨，殷红泛紫，溅齿流甘，可算水果中的隽品。加州李子实大紫黑，虽然琼浆湛露，但是靠近外皮部分仍然微嫌苦涩。食品营养专家章乐绮女士说，加州李子一百克仅含维他命C五毫克，维他命A两百五十国际单位，所含维他命C不及木瓜的十分之一，维他命A不及木瓜的六分之一。近来台北市面有不少这种李子出现，既然营养成分不高，我们又何必花费宝贵的外汇来买这种水果吃呢！有一种跟哈密瓜大小相等的水果，英文叫honey dew，中文叫“蜜瓜”。皮白肉绿，碧玉溶浆，其甘如饴，据说是美国水果中甜度最高者。吃完蜜瓜，上下嘴唇能黏得张不开。酪梨也是加州主妇们最喜欢的佐餐美馐。加州酪梨跟台湾高屏地区的品种不同，形状各异。加州所产的黑而多皱，表皮凸凹不平，跟鳄鱼皮极为近似，所以又叫鳄梨，营养成分如何就不得而知了。加州还有一种叫nectarine的水果，是桃杏混合体，似桃若杏，酸甜可口。Bing cherry甜而多水，国内也没见过。谈到美国的西点，不但过分甜腻，而且花式也没有英法等国做的多彩多姿。不过超级市场有一种新鲜蛋糕的半成品，配好作料，只要把鸡蛋打匀，混合一起，放入烤箱，过三十分钟就能吃，简单方便，兼而有之。此外，美国面包种类繁多，应有尽有，可以说集世界各国面包种类之大成。有种发好面剂儿放在真空纸筒密闭、用于自烤的面包，烤好之后，跟中国的发面馒头类似，比起中国人自己发面蒸馒头要省事多了。有些爱吃冰激凌的朋友跟我说，美国是冰激凌王国，五花八门，又便宜又好吃，一吃之下，果然是玄霜绛雪、珍错含香。他们有一种高级冰激凌，是核桃去皮加糖压碎调制而成，芳而不濡，入口冰融，跟北京的核桃糖葫芦有异曲同工之妙。美国有一个叫A&W的连锁餐饮公司，设在大小乡镇公路加油站旁，驾车的旅客可以不必下车，停车处有直通餐馆电话，可以打电话叫餐点冷饮来吃，将餐盘架在车窗上进餐，不但简便而且经济省时。这种餐厅都是圆形建筑，室内每一桌上有电话一部，在室内进餐，也是用电话叫餐饮，柜台接听人在电话里告诉你桌号，餐饮备妥即以电话通知，自己到柜台拿取，可以省去若干人力。他们有一种饮料叫root beer，名为啤酒，实际是一种味清而永的汽水加上特制冰激凌，质美量丰，价更廉宜。名为啤酒实为饮料，这如果在别的国家，虽非真正啤酒，但是要跟啤酒音字相同，恐怕要受到有关方面的干

涉。其实泾渭分流各不相扰，啤酒是品名，而非商标，所以政府不会加以取缔！谈到美国啤酒，牌子之多真是令人目不暇给，就是经常喝啤酒的人，也没法把啤酒牌名一一说出来。因为美国一向把啤酒视同清凉饮料，所含酒精度特低，国人对于从美国进口的啤酒，无论瓶装罐装都不感兴趣，就是因为酒精度太低淡而无味。美国有一种黑啤酒，酒精度跟台湾省产啤酒所含酒精度相若，苦中有甘，其味芳冽，很合中国人的口味，当时进口的如果是那种黑啤酒，我想会受国人欢迎的。

Eureka住的问题

Eureka市区人口仅有三万人左右，可是各种商店娱乐场所应有尽有，超级市场百货公司有十数家之多。市区房屋多系二层洋楼，或各式平房，家家房枕窈窕，无一雷同，门前苗圃碧草异卉呈芳，各极其致。至于三层以上房屋，则极为罕见。有之那就更是廊腰缦回，文采灿明，定属大型公司行号了。因为地近红木区，有些崇丽别墅、离宫巨厦，全都以用红木建造来夸耀。市区M街有一座一八八五年建造的Carson Mansion巨构，两厦重檐，桁梧复叠，珠帘玉户，天窗疏绮。美国有若干书籍杂志，都来摄取巨厦照片，作为图书封面。它现在是某一团体的俱乐部，如果加入为会员，照样可以进内游乐燕宴的。小儿住所在市区边缘，接近林区叫Sun Dial Court，房枕圆绕，一律木造平房。当地市公所对于建筑规约甚严，每户建地不得少于一市亩，每户限住一家，不准两家合住。马路之东即属红木区，每户必须占地两市亩，禁止建筑二层以上高阁广楼，以免破坏林区景观。区内住家门前都是芳草成茵、繁花如绣，偶或点缀一些松楸怪石，看了令人心旷神怡。行人道上红砖砌地，栏楯环互，整个社区连一家杂货店都没有，就是街头巷角也看不见一个设摊小贩。七月四号是美国国庆，Eureka市区最热闹的一条街道，经向市公所申请许可，摊贩可以领到一张许可证，准许设摊营业一天，清洁自理。第二天街道上摊贩打扫得整洁如常，不像台湾每天清晨出动若干警力维持摊贩集散地的秩序，一两小时后，警力一撤，立刻阻街塞道连行人都没法通过，遑论车辆了。这些都是我们愧不如人的地方。

Eureka的交通

Eureka虽然是一个小城市，可是自用小轿车数量相当多。一家有个三四辆各型大小汽车的，极为普遍。各国移民来美的，对于节约能源，似乎比较重视，全都换了省油的日制车辆。而一般土生土长的美国人喜欢驾驶大型豪华轿车不算，旅行车更是有美皆备，无丽不臻，很少考虑到耗油量多寡的问题。美国汽油价钱便宜，固然是原因之一，再则人民生活富裕，所以也就不斤斤计较用油的多寡，这实在不是什么好现象。年轻人健行旅游，骑自行车摩托车的也不少，但是在市区用来代步的，则极为少见。美国家庭对于子女，虽然极为放纵，可是市面上很少看到不装消音器横冲直闯招摇过市的恶少。计程车在Eureka可以说是凤毛麟角，没有在街市上绕来转去，沿街兜揽生意的。计程车都是在车行等着客人的电话来叫车。因为家家都有自用大小轿车，除非孤苦无依，或年纪衰老，已失驾驶能力，遇有紧急事故才叫计程车搭乘呢！我在该地住了一个多月，每天上街，随时留心，可是只看过一辆公共汽车在马路上行驶，乘客寥寥。反观亚洲各大都市公共汽车拥挤情形，就反映出东西人民生活情形的一斑，尤其在美国小城市，公共汽车已变成可有可无的交通工具了。

美国的国庆

每年七月四日是美国的国庆。平日美国各地行人道，要随时保持畅通，不准任便设摊营业。唯独国庆那天，事先得到市公所核准，只要保持清洁，特准营业一整天。小儿早就跟我说好，午饭吃完去到街上巡礼一番。大概有三条街是摊贩集中营业场所，男女青年扶肩搭背，不是拿着罐装啤酒，就是拿着热狗或意大利脆饼边走边吃，路边还有一些卖花炮的摊子。每个人都显得自在悠闲。几条街的圆环都被卖艺、唱歌、变魔术的占据，表演到一个阶段打一回钱，跟北平天桥卖艺的“打转儿”完全一样。卖吃食的摊子虽然不少，可是除了三明治、热狗、脆饼、冰激凌，别无什么新花样。无怪有些美国人到了台北夜市圆环，不论看见什么吃食摊都要坐下来尝尝呢。卖水彩、蜡染、油画的街头艺术家也不少，有些作品的确不错，构图、取景、调色、线条讲究，真有意境高超、风神逸宕的作品，可惜旅途携带不便，否则选几幅带回来，请台湾的画家评鉴一番，说不定能获得相当高的评价呢。美国平日是不准燃放鞭炮的，只有国庆日解禁一天，虽然鞭炮摊不少，可是不拘早晚、不择地点、乱掷乱放的情形，几乎没有。尽管大家在街道上尽情欢乐，可是第二天清早，一切又恢复正

常。街上的瓶瓶罐罐、纸袋果皮花炮碎片，收拾得清洁溜溜。人家这种守法注重公德卫生精神，实在令人钦佩。

商业道德

Eureka虽然市区不大，可是商业竞争非常炽烈，到了周五，商店的图文并茂的传单，就随报附送到家庭主妇的手上，不但写明原价，而且连打过折扣的价钱也详细注明，跟台湾商家店（书店除外）不爱注明货品价格的习惯完全不同。至于商品原价若干，第一次减价若干，第二次减价若干也都把价码标明。我买了一双减价皮鞋，原价二十三元六角，画有四次减价号码。这双鞋的尺码，大人嫌小，小孩嫌大，所以减至十三元二角，还没人问津。恰好我穿上正合适，所以捡了一个便宜。另外同样货色，同一牌名，价格高低也不一致。据售货员面告，首次进货跟第二次进货厂盘如有涨落，店里仍应各按原价出售，不得将售价任便调整。这种守法不欺精神，是美国商业道德真精神，反观中国台湾，又有几家商店能够做得到。

美国的邮政

美国邮政的速度和准确程度，跟我们台湾省来比，的确不如远甚。我曾经接到一封从美国寄台湾信件，不知何故错递韩国后又打回美国，再寄到台湾，邮程走了两个多月。地址姓名写得清清楚楚，居然寄到韩国，实在错得离奇。在台湾邮政方面，我们不是正在大力推展国际快递邮件吗？以我在Eureka住了一个多月的情形来看，每天上午送信一次（星期例假休息），根本没有快递限时邮件。每天有理无情投递邮件一次，所花快递邮资等于白费，不知我们邮政当局，知道不知道。美国一般住家门口，都装有一只像枕头一样有铁盖儿的长马口铁箱，旁边还有一面能竖立能卧倒的红色铁旗子。如要寄信，可将信件放在信箱里，竖起红旗，邮友看见竖立红旗，就来把信件收去，法良意善，值得效法。是因为附近没设立邮局，才想出这个办法，还是举国皆然，就不得而知了。

医生的问题

美国是一个科技发达国家，照说医疗方面应当是方便、快速、进步三者具备的，实际上恰恰相反。先拿医生分配比例来讲，三藩市各科医生就多得车载斗量，有些医生医务清淡，仅能勉强维持。像Eureka这种小地方，你如请一位常年医药顾问，或是家庭医师，多数表示业务太忙，拒绝承诺。最近有些医生已经明白表示，不再接受新病人，就算你已经有了特约医生，请医生看病，往往要排到一两星期以后；小病早就不药而愈，大病往往因为耽误，弄到救治不及冤枉送了性命。其他城市情况如何，虽未尽详知，我想大概也好不到哪儿去。至于更僻远的乡区，简直找不到医生，于是组织越南难民中有医生资格者经过考试，分派各乡镇工作。主持这项医务者，均系资深医生，他们又顾虑，有大量医生涌来，原有医生失业，于是订出若干苛刻限制。至于是医生失业问题严重，还是病人找不到医生严重，他们就不管了。现在住在台湾的人丰衣足食，偏偏要弄张绿卡或移民美国去做美国公民。人各有志，个人处境不同，我们不便妄加月旦，不过年老体弱的人，出去走走舒畅身心、开开眼界那是未可厚非的，至于移民到美国去定居，依我看美国是儿童乐园，青年人战场，绝不是老人颐养天年的洞天福地。不知各位老朋友，以为然否？

人口及退休问题

美国根据一九八〇年人口调查统计，现年六十五岁以上人口占全国人口的百分之十一点三，两千五百四十多万人，而且进入这个年龄范围的人数，正在迅速增加。美国政府现正计划将一般退休年龄，从六十五岁增为六十八岁，同时鼓励六十五岁届龄退休人员仍旧继续工作，维持个人收益。这样一方面缓和了政府支付巨额退休金的负担，同时有些专家认为，六十五岁虽然体能衰退，可是在经验阅历方面，远非躁进青年所能企及。况且近世纪，医药保健方面都有飞跃的进步，六十五岁就勒令退休，在人力资源上，实在有点浪费。如果这个方案可行，成立法案，美国人的工作年龄，又可延长三年了。

Eureka看电视

在Eureka可以收看到的电视台，计有十一家之多。其中ABC跟哥伦比亚两家电视台新颖超群，特受欢迎。每天清晨有个节目叫“The

Price is Right”，尤为家庭妇女所必看。节目虽然只有一小时，而现场观众登台猜奖，猜中后所得奖品价值之高，看了真令人咋舌。有人获得名贵汽车一至两部；现金部分，有人赢得十万美金最高额。这一节目的主持人机智雍容，吐词隽拔，几家电视台你争我夺，把他年薪提高到八百万美金，不知台湾电视节目主持人听了作何感想。谈到美国电视，警匪斗智题材，因为花样翻新，是颇能吸引青年观众的，不过一般青少年心性未定，极易冲动，虽然内心毫无不良企图，但为了显示自己才识过人、趑趄不羁，联合同好，跟警方斗智，到银行作案，以使警方为难为笑乐。现在联邦政府，正开始研究如何净化电视节目，免得青少年走上歧途。美国各电视台，因为广告收效良好，所以每秒广告收费高得吓人。美国有一家电视公司别具慧眼，把节目中所有广告一律停止放送，使电视机旁朋友，尽情收看自己爱看的节目，丝毫不受广告干扰。申请装设这么一台附机，手续非常简便，每月另外收费，一般家庭装者甚多。大概不久的将来，台湾也会有这种机构出现呢！

美国的大麻烟

对加州Humboldt大学学生们调查统计资料显示，在校学生百分之九十五都有抽大麻烟的经验。其主要原因是：美国对越战争结束，征人回国，他们在越战期间心情苦闷，有若干人因此抽大麻烟成瘾，一时又不能戒绝；无论中外无知儿童，本来对香烟就有偷偷抽两口的兴趣，家中大麻烟吸取极为方便，哪知大麻烟上瘾更快。有些是因为被同学讥笑没种，激将之下而抽上瘾的。所以有些家庭，父子、夫妻、兄弟、姊妹一家人都是大麻烟的瘾君子。在Eureka南方约六十里有一个叫Garberville的地方，土壤气候都适宜种大麻烟，种出来的大麻烟籽品质优良，当地人觉得有利可图，于是大量种植，后来被警方发现，先是劝导，后来就动手铲除销毁。可是利之所在，那些食髓知味的人，纷纷转移阵地到深山僻壤人迹罕至的地方去偷偷种植。同时抽大麻烟的方法，也日新月异。有的做成水烟袋型加水过滤吸食，目前官方感觉已经到了禁不胜禁、抓不胜抓的程度。最近英国又有一种新毒品问世，据说是止痛药跟治过敏药合成叫“T's and Blues”，价钱仅为海洛因的四分之一。加州有一位名医说：“希望政府赶快重视这个问题，如果让这种价廉毒巨的害人东西泛滥起来，一旦发生战争，征集令下，恐怕已经没有可用之兵了。”

青少年长头发问题

加州大学一位心理学教授对青少年发型进行了研究，他说：“美国青少年留长头发，发源于同性恋。留短胡、喇叭裤、高跟鞋，不扣衬衫第一、第三个扣子，在他们心理上，无非要跟一般人有所不同，标新立异而已。我们看一看旧金山六月二十八日同性恋空前大游行，就可以思过半矣。他们最初想不到留长发会有那么多人来响应，闹得后来满街都是发长及肩的，已经谈不上什么有异于众了。现在嬉皮大本营伯克利后山一带的青少年，又花样翻新，把发型改变，由毛发鬍髻，一个个改装成为梳小辫子了。他们的目的是怎样怪异怎样去做，将来改变成为什么形态，现在尚不得而知，总之是越变越怪就是了！”另外一位理发店老板说，自从流行长头发，理发馆变成中老年人的世界，青少年很少到理发馆去的，就连小学生来理发的也少得多了。其实小学生们，都不愿意留长头发，可是他们的年轻父母认为头发长点比小平头好看，而小朋友们觉得留小平头又干净又利落，洗头更方便。每每在理发馆里，总会发现母子争长论短的尴尬场面。一度有两所小学发现学生头上有头虱，而且传染非常迅速；于是教育当局宣布小学生一律改推平头，才把小学生们的头虱灭绝。近十年来，无论中外，男女学生发型长短问题，始终困扰着教育界。我想为了饮食卫生，凡是食品餐饮业从业人员，必须严格规定一律短发，以确保国民饮食健康，其他青少年发型长短就任其自然算了。如果有了规定而不去严格执行，或是执法忽严忽弛，反而不如听其自然来得省事。

美国新念秧

美国科学日新月异，不法者坑蒙拐骗的伎俩也日日更新。最近时常有人假借公司行号名义，以电话向住户提出若干粗浅问题让你解答。当然全部答对，赠奖是到一处风景区去游历，几天食宿、来回机票全部由他们供应，唯需以信用卡担保。等你把信用卡号码告诉他之后，他立刻借此号码，到各大商店市场大买特买，都是些价值高昂的物品。等你发觉，他已飞鸿冥冥，不知所终了。美国信用卡十分流行，为了购物方便，人人都有信用卡。自从发现歹徒利用别人信用卡的情形发生后，大家都把自己的信用卡号码特别保密起来了。

美国的理发馆

我虽然年逾七旬，头童齿摇，可是仍然保持每旬整容的习惯。Eureka全市只有三四家理发馆，门前也都装有三色电动转灯，体积小转得慢，并不十分引人注目。营业时间上午十至十二时，下午二至四时，每天仅仅工作四小时，理发每人六元五角。我去的那家理发馆，只有一把理发椅子，等候理发的客人可坐在沙发上。这种沙发倒有四五个，可容纳十位八位，不但有书报杂志可看，还有免费咖啡可喝。理发师金边眼镜，衣着整洁，皮鞋锃亮，虽然非常殷勤，可是神情肃穆，望之俨然。等到我登上坐椅，告知用刀来剃的话，他表示久已不用剃刀，恐怕刀钝手抖，力难遂心。于是改用极薄电推子来推，推完之后，用一吹风喇叭，在脖颈子上一吹，就算大功告成。既无清洗设备，理发师不敢用刀，修面刮边当然更谈不上了。旁边有位等候理发的老人，他说：“我去过三次台湾，最难忘怀的是台湾的理发，价格低廉，服务亲切，可以说是一种享受。在美国各地，无论大小城市，一般年轻人为了经济省时，都学会夫妻互相理发，到理发馆来理发的都是花甲以上老人。”他说罢此言，我环顾左右顾客，果真不是须发皓然，就是童山濯濯或鲑背发稀的老头儿。据说美国的理发馆全是这样，所以久居美国的朋友们，都会自己理发，很少照顾理发店。

老人福利

美国政府对于老年人的照顾，可以说是体贴入微。凡是在美有永久居留权的老人们，都可以按月领到福利金。因为州与州的法律不同，而彼此税收的情形互有差异，进而影响到每人应领福利金数额的多寡。据说有的州每人最高的每月可领到七百五十元，最低的则仅有三四百元。有些孤苦无依的老年人真正是赖此维生，可也有些拿着绿卡自命逃秦避世，整天好吃懒做的人，或是腰缠万贯的阔寓公，每月只要领到福利金，就到超级市场大买特买一些不急需之物，或是到鱼货市场买一些昂贵海鲜，如大螃蟹之类，回去大嚼一顿。原本是济助老人的福利金，想不到变成某些人的加菜金了。这种情形，已经引起纳税人跟州政府的不满，有些人正研讨如何防范抵制，让所谓老人福利金如何真正用之于老人福利。将来演变如何，目前尚不得而知呢！这趟加州之旅，约四十天，旨在探视久别的长子，兼避尘嚣，根本没有到美国东部去观光的打算。只是闷来时在加州Eureka一两百里附近

逛逛，所见不广，所知有限。见闻所及，择其小者，拉杂写点出来，不知对后之来者有点什么帮助没有。



唐鲁孙 著

唐鲁孙谈吃

广西师范大学出版社

•桂林•

图书在版编目 (CIP) 数据

唐鲁孙谈吃 / 唐鲁孙著. —2版. —桂林 : 广西师范大学出版社, 2013. 1 (2018. 3重印) (唐鲁孙作品集)

ISBN 978-7-5495-2698-7

I. ①唐… II. ①唐… III. ①饮食—文化—中国—文集 IV. ①TS971-53

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第236805号

广西师范大学出版社出版发行

广西桂林市五里店路9号 邮政编码: 541004

网址: www.bbtpress.com

出 版 人: 张艺兵

责任编辑: 孟志成

特约编辑: 苏本

装帧设计: 苗倩

制 作: 陈基胜

封面刻章: 章圣晓

贴秋膘、吃螃蟹、爆烤涮

谈到每日三餐，北方的饭食，要比南方简单朴实多了，除了平津一带，一般县份都是以杂粮为主食，天天能有白米白面吃，已经是了不起的人家了。卖力气的劳工，逢到三节，主人家总请大家吃犒劳，能够有一顿羊肉白菜馅饺子，或是宽粉条炖肉烙饼吃，大家已经心满意足啦。

内地的北方，夏天虽然没有台湾的酷暑蒸郁，可是三伏天的骄阳灼人，也就够瞧老大半天的。大家因为平日饮食吃得太素，油水不足，所以在伏天就有“头伏饺子二伏面，三伏烙饼摊鸡蛋”的说法，这些无非是想加点油水罢了。等到金风荐爽，初透嫩凉，秋风吹走了多日的暑炎，精神一舒畅，人人胃口大开，于是又想出一个名堂叫“贴秋膘”，吃点有滋味、有油水的东西来滋润补养一番，这时候正是稷熟蟹肥，所谓“壳薄胭脂染，膏腴琥珀凝”的时候。北平人吃螃蟹讲究到前门外肉市正阳楼去吃，因为北平吃的螃蟹，全是从靠近天津一个水村胜芳运来的，每天一过中午，螃蟹运到北平东车站，一卸火车到了前门大菜市，必定是由正阳楼尽先挑选，挑够了，才归行开秤。

北平人因为悠闲惯了，什么吃食都讲究应时当令，不时不食，这倒合了孔夫子的古训了。像元宵、粽子、月饼、花糕，不到季节是不会出来应市的；爆烤涮的烤肉，不交立秋，甭说以卖烤肉出名的烤肉宛、烤肉季、烤肉陈，他们三家不会提前应市，就连一般牛羊肉馆，以及推车子下街的，也没有一个敢抢先。等到时序一交立秋，什刹海的荷花市场已经是秋蝉噤露、残灯末庙时期，可是依然有人架上支子生起火来，大卖烤肉。您瞧也怪，还真有捧场的，虽然火势熊熊，熏得人热汗直流，居然有人一口烧刀子一箸子烤肉，吃个不亦乐乎。北平人这种特性，是别省人没有法子了解的。

北平最好的一份烤肉是“烤肉宛”，听说他家靠南墙的一架支子有百十来年，北墙的支子还是前明故物呢。日寇占据华北时期，曾经打算以高价把烤肉宛的无价之宝买去，可是宛氏说什么也不肯点头。因为日军爱吃他的烤肉，总算手下留情，没有“勤劳奉仕”，强迫献给皇军。宛氏兄弟原本是手推着车子下街卖烤肉的，因为宛二的刀工好、选肉精，哥儿俩苦了几年，就在宣武门里安儿胡同把口，挑起烤肉的幌子大干起来。无论买卖多忙，永远宛二切肉，宛大算账，一个小利巴打打下手而已。他家牛肉选得特别精，肉片切得分外薄，所以在北平吃烤肉，哪家也比不过烤肉宛去。烤肉季在什刹海义溜河沿，虽然小楼一角，篷牖茅椽，可是居高临下，雪后新晴，俯瞰一片琉璃世界，城市山林，令人有出尘的感觉。烤肉陈在宣外骡马市大街，院宽室明，原先是一家客栈，虽然竹凳瓦灶，但敞豁有容。陈老板是象棋高手，如果您能在他的手下三盘两胜，他有陈年海淀莲花白，再给您切点牛上脑。这顿烤肉让您吃完了还想下次再来。以上三处吃烤肉，情趣气氛各有不同，不是终日蝇营狗苟、心怀贪竞的人所能体味出来的。

真正吃烤肉，都是自己配作料，自己烤来吃，老嫩咸淡，随心所欲，同时一只手拿长筷子扒拉烤肉，一只手拿着锡酒镬子长吸鲸饮，一条腿蹬在二人凳上，这份豪迈粗犷的吃相，现在想起来还觉得怪有趣的呢！因为吃相不雅，所以在民国十六年以前，没有堂客敢去吃烤肉的。后来风气渐开，正阳楼添上卖烤肉，饭座都是彬彬儒雅的人士，才有好奇的女性参加围炉烤肉的行列。

现在吃烤肉有厨师代烤，可能有若干年轻女士，还不知道早年还没有女性进烤肉馆吃烤肉呢！

早先吃烤肉以牛肉为主，有些人不吃牛肉，才有少数人改吃烤羊肉，至于吃爆的必定是羊肉，不像现在台湾所谓北方馆都有所谓葱爆牛肉，要是您要个葱爆羊肉，或许堂倌还会跟您说今天没有准备羊肉呢。有钱有闲又会吃的人们能分出爆羊肉是锅爆还是铛爆的。从前北平有一位强盗小偷的克星——侦缉队长马玉麟说：“铛上爆出来的羊肉，比锅里爆的香而且嫩，滋味各异。”有人试过他多次，真屡试不爽，不能不佩服人家嘴里有“试神经”。他认为铛爆羊肉，把作料逼干，大葱熟透，拿来夹烧饼，比鱼翅燕窝都来得适口充肠。这种吃东西的意境，又必须是悟得静中之趣的一品大闲人，才能体会得出来呢！

虽然一交立秋，像东来顺、西来顺、同和轩、两益轩也都开始以爆烤涮应市，可是老北平总有个不时不食的习性，不到冬意渐浓，瑞雪催寒，是不会扇个锅子吃涮羊肉的。早年喜欢摆谱儿的人吃涮羊肉，一定要用银炭把火扇旺，发出一股子浓郁的炭香，迎风袭人，比用酒精瓦斯炉子都来得够味儿。关外吃涮锅子讲究羊肉、牛肉、猪肉同时下锅，一锅儿熬；北平吃涮锅子则讲究泾渭分明，必定是羊肉、羊肝、羊腰子，甭说牛肉，就连牛肚、牛脑也不能在同一个锅里涮，因为牛羊膻腥各异，一混合汤就不好喝啦。真正涮锅子，锅子扇好端上来，也不过是往锅里撒点葱姜末、冬菇口蘑丝而已，名为起鲜，其实白水一泓，又能鲜到哪儿去。所以会吃的人，吃涮锅子必定先要一碟卤鸡冻，堂倌一看是内行吃客，这碟卤鸡冻，冻多肉少，而且老尺加二。喝完酒把剩下的鸡冻往锅里一倒，再来涮肉，就够味啦！涮锅子羊肉，不能用机器切，因为那种羊肉吃到嘴里木渣渣的，所以北方大馆子，绝对不用机器切，而是礼聘切肉师傅来切。切肉师傅多半是定兴、定州、涞水、保定一带请来的。到了爆烤涮一上市，有些人总要抢先去吃上一顿，解解馋，又好在人前夸耀一番。切肉的大师傅们的工钱，是按节算大账的，从立秋到旧历年，手艺高的师傅，工钱总得过千，次一点儿的也得七八百块，比当年一般中级公务员的薪水还多呢！

谈到羊肉，所有饭馆子的羊肉片，都是口外（张家口）来的大尾巴肥羊，不但肉质细嫩，而且不觉膻腥。据说大尾巴羊，伏天都赶到口外刺儿山避暑。山上深松茂草，飞湍喧豗；一个夏天，羊养得膘足肉厚，再从口外往北平赶，路上经过几处曲渚银塘，都是从玉泉山支流灌注的，一路上羊喝了这些清泉，自然腥膻全退。所以天津人冬天吃羊肉涮锅子，必定要到北平买羊肉片，虽然看起来有点像故意摆谱儿，可是细一咂滋味，天津的羊肉确实比北平膻味重呢！高手切肉，运刀如飞，平铺卷筒，各有部位，什么“黄瓜条”（肋条肉）、“上脑”（上腹肉）、“下脑”（下腹肉）、“磨裆”（后腿肉）、“三叉儿”（脖颈肉）等名堂；大师傅会片，吃客也会点，真是要哪儿就有哪儿。外省人初到北平，甭说吃，一听这些名词，已经头晕脑涨了。

涮锅子吃到最后，剩下锅子底儿，是羊肉锅子精华所在。此时虽然炭尽火熄，可是余温灼人，会吃的朋友让堂倌清锅子底儿，一方面是余馥味厚，一方面也是揶揄堂倌的道行如何。若是身手麻利，经过名师指点的堂倌，手疾眼快，能把锅子底儿全倒在大海碗里，一点儿

灰星儿都不能落在碗里。堂倌一露这手绝活，二爷的小费自然要多破费几文了。

清末名书法家恽毓鼎的后人恽宝惠，做过北洋政府的秘书长，虽然谈吐文质彬彬，可是谁也不愿意跟他同席，因为他吃相难看不说，而且从小宠坏了，吃饭一直不会用筷子，永远是两只手在菜里乱抓一气。大家知道他这个毛病，菜一端上来，赶快先夹几箸子在他碟子里让他抓弄。要是吃涮羊肉锅子，热汤翻滚，他自然无法下手，可是最后的锅子底，多半是由他一人独享。听说从前上海有一位前清遗少，跟恽氏一样有用两只手的习惯，我想上海洪长兴的堂倌，没有倒锅子底的手艺，上海那位两只手遗少的口福，可能没有恽大爷那么好喽！

凉飙已劲，台湾冬晚，现在贴秋膘，吃羊肉涮锅子，正是时候，可惜此地羊是山羊，肉也分不出部位来，可又上哪儿去吃适口充肠的涮羊肉呢？

应时当令烤涮两吃

时令一交立秋，北平西山的红叶初透嫩红，大家想贴秋膘，清真馆子就有涮羊肉、烤牛肉的红纸招贴挂出来应市了。

吃涮羊肉必定要用“西口大尾巴肥羊”，这种羊肉不腥不膻，要肥有肥，要瘦有瘦。养羊的贩子，一过立夏就把羊群赶到张家口的刺儿山歇伏，那里林壑幽深，流泉漱玉，碧草如茵，修柯戛云，羊群在水欢草肥的环境里，自夏徂秋只只养得又肥又壮，牧羊贩子把羊群一拨一拨地赶下山来，一站一站地往北平赶。等到了西直门外，据说还要圈个三五天，让羊群喝足了玉泉山流到高亮桥的泉水，再赶进城来宰杀，则羊肉不但不腥不膻，而且切成肉片后涮着吃特别细嫩。

在北平吃涮羊肉，讲究到教门馆子去吃，他们不但作料齐全讲究，而且选肉、刀工也另有一套。北平吃涮羊肉，要算前门外同和轩、两益轩，东城的东来顺，西城的西来顺几家清真馆最地道。前门外同和轩、两益轩的主顾以商界跟梨园行居多，东来顺以肉好价廉著称，西来顺由割烹高手褚祥主持。北平比较冠冕的客人请客，多半是西来顺，因为他家除了涮羊肉，做一桌教门席，也是可圈可点的。

吃涮羊肉最注重是刀工如何。拿东来顺说吧，据东来顺的少掌柜丁永祥说：“我们柜上涮肉片严格规定，必须用公羊肉切涮肉片，如果是用母羊肉，就多少有点膻味啦！”他家经常养着几位切羊肉片的师傅，他们一个涮羊肉季节挣的工钱，就足够一年的生活费啦！此外在柜上干活算是副业，反而成了外快收入了。

您进饭馆吃涮羊肉，伙计们一定先问您吃肥吃瘦，若要细分起来羊肉有十多种名堂。照部位来分，例如肋肉叫“黄瓜条”，上腹肉叫“上脑”，下腹肉叫“下脑”，后腿肉叫“磨裆”，还有“三叉

儿”、“肚条”、“软里脊”等名堂。切出来的羊肉片，其薄如纸，颜色透明，在锅子里一涮就熟，不像台湾的羊肉片，把羊肉冻瓷实了，用机器一刨，全成了卷筒羊肉啦。

东来顺不但羊肉选得精，作料也特别考究。他们讲究“一贯作业”，自己有羊圈，从口外赶回来的羊，先在羊圈里饲养，羊圈之外还有菜园子，所种蔬菜种类繁多，另外开了一座叫“天职顺”的酱园子，除了供应东来顺油盐酱醋及各种蔬菜外，还兼做门市买卖。

在半世纪前，烤肉只推车子沿街叫卖，独沽一味牛肉，不卖羊肉，至于猪肉、鹿肉、鸡肉那就更谈不到啦！

北平吃烤肉要吃烤肉宛，他们小铺开在宣武门内大街安儿胡同把口，您跟拉洋车的说烤肉宛，没有一位不知道的。吃烤肉讲究支子老，肉片好。所谓支子就是用铁制成的铛，连着烧火的铁盆，支子下面用铁片围着留口，好往里面添松柏枝跟劈柴。支子愈旧愈好，因为支子用久了，上面凝聚油脂滋润着，烤出来的肉片没有一丝铁锈味儿，所以显得特别香。烤肉宛一共有两个支子，南北分列，北边支子，说是明朝万历年间流传下来的，宛氏兄弟在未发迹前，推车子沿街卖烤肉，就是用的这个支子，所以他们兄弟把这支子，视同瑰宝。日本驻屯军占据华北时，曾经出过重金，打算把那架支子买下来，运回日本去，可是宛氏兄弟不受威胁利诱，无论你出多少钱，我就是不卖。所以宣外大街烤肉陈家、什刹海烤肉季家，虽然切肉选肉都还不错，也是老饕常去的地方，可是那两家要跟烤肉宛比，究属稍逊一筹啦。笔者有一位日本朋友叫平生鈇三郎，在北京大学担任经济学客座教授，在他任教期间，每年从烤肉宛一有烤牛肉上市一直到年底收市，晚饭必定是来吃烤肉，除非他有推不掉的应酬。有一次跟我在烤肉宛同一支子旁边吃烤肉，他看见我让小利巴到隔壁菜魁买了两根洞子货的黄瓜来就着烤肉吃（北平入冬，天寒地冻，原野根本没有蔬菜生长，洞子货黄瓜是丰台菜农在温室培养出来的，既嫩且脆，当时牛肉片半斤一碗，不过六角钱，一条黄瓜一块钱，其贵可知），便问我为什么就生黄瓜吃烤肉，我说烤肉火气重，就黄瓜吃火气就解了，他也照样来两条黄瓜，就着日本清酒吃。他给我的结论是日本的鸡素烧、韩国的石头火锅，虽然各有一种滋味，但跟中国烤肉比，则瓠脯尘羹，根本没法子比拼啦。他开始吃烤肉是吃完烤肉，要喝上两大杯浓而且酽的咖啡来清食止渴，自从吃了黄瓜配烤肉，饭后的咖啡也就免了。现在烤肉在台湾也大行其道，唯一不同的是支子加大，另设烤

房，客人自己拌好作料，由店里工人代烤。原始烤肉根本只有烤牛肉没有烤羊肉的，后来由于女性也要当炉自烤，可是不吃牛肉的妇女居多，这才添上了烤羊肉。

谈到此处其中还有一段故事：清宫定制，除祭祀用太牢者外，照例不准牛肉进宫。慈禧垂帘时期，她过中秋，是从八月十三日起到十七日止，一共要过五天。除了十五日当天为正节外，其余四天，前两天叫“迎节”，后两天叫“余节”。迎节、余节这四天里，她每年都是在颐和园景福阁里，大开筵宴，专吃烤涮庆贺中秋。可是牛肉进宫，即违祖制，如果仅有羊肉一味，又未免单调。因此慈禧出了一个巧主意，倡用一种叫“福禄寿考”好听名字的烤涮吃法。所谓

“福”，是鸡肉片和关东野鸡片；所谓“禄”，是关东鹿肉片和香獐子肉片；所谓“寿”，是羊肉片；所谓“考”，是松花江出产的白鱼片。至于所用柴火，是产自西山的“银丝红罗炭”、吉林的松柏枝跟松塔。现在台湾吃烤肉，肉类花色之多，并不输慈禧当年的御前盛饌，不过御厨切肉片讲究真正刀工手艺，现在咱们吃的肉片都从冰库拿出来，冻得坚如铁石，用刨子刨成卷筒形状。薄则薄矣，无奈吃到嘴里木木渣渣不大对劲。

再谈作料。吃烤肉所用作料，只有酱油、醋、葱、香菜四样，不像台湾烤肉馆又是辣椒酱，又是柠檬水、生香油等五花八门的配料，更没有白菜、洋葱、番茄、胡萝卜丝各样蔬菜的配合。凡是吃烤肉多半是叫二两白干，不够再续二两，没有四两半斤叫的，更没有叫黄酒、花雕或是啤酒就烤肉喝的，否则人家固然把您看成老外，自己吃下去，在肚子里造反，也不舒服呀！

台湾冬晚，过了小雪，正是吃烤肉的季节，好啖的朋友，不妨照我加作料方法烤点牛肉，我想滋味或许比您前此所吃的烤肉滋味稍胜一筹呢！

同和堂的天梯鸭掌

中华电视台的《烟雨江南》连续剧，演到王镖头在同和堂约御前退休侍卫荣敬跟甘凤池便宴，有一道菜叫“天梯鸭掌”。这道菜确实是同和堂的拿手菜，舍间跟他家交往多年，笔者也仅仅吃过一两回而已。平日大筵小酌您要点天梯鸭掌，茶房一定回说调和不全，没有准备，表示歉意。同和堂当年生意很广，大主顾有城里城外的大干果子铺跟西口北口的大皮货庄等，一请客就是几十上百桌。北平各大饭庄有个不成文的规矩，每年年底封灶之前，由东家或大掌柜的出面，分批宴请有交往的主顾，谢谢一年的照顾，同时告诉主顾，新正开座的日期。凡是头年吃过哪家饭庄子封灶酒，开年请春卮，不会照顾到别家饭庄子去的。

每家饭庄封灶酒，当然都是一些拿手菜，同和堂的头菜就是天梯鸭掌了。早年吃烤鸭是不带鸭舌、鸭掌的，每家山东馆都有烩鸭舌、鸭腰，都是烤鸭身上割下来的。至于鸭掌卸下来之后，用清水泡一天，顺纹路撕去掌上薄膜，然后用黄酒泡起来。等到把鸭掌泡涨，鼓得像婴儿手指一样肥壮可爱，拿出来把主骨附筋，一律抽出来不要，用中腰封肥瘦各半火腿，切成二分厚的片。一片火腿加一只鸭掌，把春笋或冬笋也切成片，抹上蜂蜜，一起用海带丝扎起来，用文火蒸透来吃。火腿的油和蜜，慢慢渗过鸭掌笋片，腊豕笋香，曲尘萦绕，比起湖南馆的富贵火腿，一味厚腻，似乎腴润更胜一筹。笋子切片，好像竹梯，所以名之“天梯鸭掌”。当年“洪宪”左内史阮斗瞻（忠枢）对于同和堂的天梯鸭掌，最为欣赏，高邮宣古愚旅居北平时请客独是同和堂，阮斗瞻跟宣古愚、陈一他们吃过同和堂的封灶酒，一直念念不忘。后来阮独自去了几次同和堂点天梯鸭掌，柜上伙计都回说调和不全，没能吃到嘴。有一次他跟杨云史慨叹说：“吃同和堂的天梯鸭掌比起老总放个巡阅使还难。”虽然是句笑谈，足见这道菜是多

么金贵啦。同和堂自抗战军兴就歇业，往后“天梯鸭掌”也就成为历史名词了。

香气馥郁的菊花锅子

前天在花展市场看见两盆真正白菊花，普通白菊花，花瓣多半呈蟹爪形，花心泛绿，其味苦中带涩。真正白菊，花瓣挺放，花瓣花心一律纯白，当年袁寒云所写的《宾筵随笔》记述甚详，认为吃菊花锅子，必定要用这种菊花方称上选。

早年名坤伶刘喜奎，虽然花颜玉媚，可是禀质遒脆，饮食极为清淡。当时妇女尚不兴吃烤牛肉，冬季只有涮锅子、打边炉、锅塌羊肉等，她都嫌这些吃法肥腻浓腴。她未嫁崔承炽时，凡是冬季三五知交应酬场合，有喜奎在座，必定给她叫个菊花锅子。谈到菊花锅子，台湾虽然菊花品种不少，最近才发现有人育成了纯种白菊花，可是还没发现哪一家饭馆有菊花锅子应市。

北平的菊花锅子，以报子街同和堂做的最有名。北洋政府时期交通总长叶誉虎公余最喜欢在西山他的别墅“幻园”谈诗论字，研究金石，秋冬吃饭时少不了有一只同和堂叫的菊花锅子。

同和堂是北平八大饭庄子之一，因为没有戏台，所以布置得檐槛错落，花木纷绮，八大饭庄以包办筵席为主，只有他家兼供小酌，天梯鸭掌、锅塌鳊鱼都是他家的拿手菜。茶房头赵仲廉，是北平勤行的领袖，他说：“同和堂的菊花锅子汤，绝不用鸡鸭汤，而是上好排骨吊的高汤，所以鲜而不腻，一清似水，锅子料一定是鳊鱼片、小活虾、猪肚、腰片，什件都是去疣抽筋一烫即熟，菊花选得精，洗得净，粉丝、馓子都用头锅油炸，所以没有烟燎子味儿。一个菊花锅子最后卖到一块二毛，连本钱都不够，算是应酬主顾的一道菜，来同和堂小吃，当然也很少就要一个菊花锅子的。”

同和堂的菊花锅子总是点好酒精才端上来，高汤一滚，茶房掀锅盖，很麻利地把几盘锅子料一齐下锅，头一滚再放菊花瓣，盖上锅一焖就连汤带菜，用小碗盛出来奉客。早年北平饭庄子上菜，很少有茶房分菜敬客的，只有菊花锅子是例外。因为大家筷子动慢，锅子料一烫老，鲜嫩尽失，就不好吃啦。来台湾三十多年，除了涮羊肉锅子外，四川毛肚火锅、东北酸菜白肉血肠火锅，饭馆里都有得卖，唯独不见有卖菊花锅子的，实在令人不解。

河鲜冰碗、水晶肘、荷叶粉蒸一把抓

北平西北城有个地方叫“什刹海”，玉泉流霏，潏潏停洄，长夏将临，绿荷含香，芳藻吐秀，商贩云集，立刻辟为荷花市场。要等秋蝉噎露，炎歊洗净，才结束一年一度盛会。

靠近后海有一家叫“会仙堂”的饭庄子，高阁广楼，风窗露榭。晚清末年名公巨卿在此时有文酒之会。到了民国初年，因为僻处城北，除了每年暑季芙蕖潏潏，趁着荷花市场热闹一阵子外，到了西风催雪，偶或有些骚人雅士登楼小酌，咏觞一番，稍有点缀而已。这家饭庄伺候殷勤，视野开阔，我对它倒也颇具好感，每年夏天总要光顾几次。

舍亲李榴孙、知友宋一龠，还有摩登诗人林庚白都是喜欢喝果子酒的。有一年时届中伏，火伞高张，林诗人一再勸我找个地方暂避尘嚣却暑消夏，以遣长日。我忽然听到门口吆喝卖老菱角的，灵机一动想起了什刹海，拉着他们三位直奔后海会仙堂吃河鲜冰碗喝果子酒去。

会仙堂因为地近荷叶田田的十里莲塘，到了仲夏随时有新鲜菱藕可采，所以他家的冰碗就精彩啦，鲜莲雪藕、芡实、桃核、杏仁、榛瓢，外加剥皮去核的红杏、水蜜桃，白华赤实、冽香激齿，配上他家窖藏的南海竹叶青，开樽恣飡，确能暑焰顿消。宋一龠酒量虽差，食量却宏，吵着有此佳酿，岂可无珍肴美味。其实我早关照堂倌，预备一盘水晶肘儿、一碗荷叶粉蒸鸡、烤馒头片、荷叶绿豆稀饭来佐餐了。

他家的水晶肘早年曾经张香涛（之洞）品题过，认为洁净无毛，浓淡适度，冻子嫩而不溶，可以放心大嚼。经此赞誉，水晶肘儿立刻成了他家的名肴。荷叶粉蒸一把抓（一把抓是雏鸡）是会仙堂的拿手，会仙堂因为门外就是什刹海，所以荷叶取之不尽，老嫩遂心。天一蒙蒙亮，这时露珠盈碧，翠盖澄鲜，就按二八的比例挑选最老和最嫩的荷叶采回来洗净备用。一把抓的雏鸡剁成八块，用自制的米粉加入茯苓粉三成加作料拌匀，用老荷叶包严，上锅蒸熟备用。上菜之前，再改放在嫩荷叶里蒸热上桌，清飏流齿，香而不腻，用来就馒头片、荷叶粥吃，虽在盛暑，绝无肥醲的感觉。李、林两人每逢入霉就有暑夏闹湿气不思饮食的毛病，自从这一餐之后，认为颇具开胃功效，于是他们两位夏天就成了会仙堂的常客啦。

令人难忘的早点

北平从前除了大富大贵，一般普通人家很少在家里吃早点的。当时虽然没有晨跑、跳土风舞、打太极拳一类活动筋骨的运动，可是时兴早晨遛弯儿。把筋骨活动开了，肚子有点发空，街头巷尾有的是卖早点的。甜咸酸辣五味俱全，你尽量换着样儿吃，准保整月不同样儿。其中我最欣赏八面槽一带卖豆腐脑的。

最近台北有一家餐馆有饶阳豆腐脑卖。提起饶阳有许多人不知道在哪一省，其实就是河北省深县，从前叫深州。深州以出产水蜜桃驰名全国，该处所产的桃子实大水多，跟奉化的玉露水蜜桃，一南一北相互辉映。至于深州的豆腐脑知道的人就寥寥了。

八面槽那位卖豆腐脑的姓周，因为他身躯矮小，为人随和又爱说笑，所以大家给他起了一个外号叫“恨天高”，他自己还挺得意呢。久而久之，大家都叫他恨天高，有些人连他姓什么都不知道了。恨天高就是深州人，原本在深州大街上卖豆腐脑，直奉之战他怕抓，就逃来北平重操旧业。他每天六点准出挑子摆在八面槽锡拉胡同口外，豆腐脑是用老卤点的，可不带一点卤味。勾出来的黄花木耳肉片卤，黄花木耳用料虽然不多，可是选得很精，肉用肥瘦肉切成薄片（跟此地饶阳豆腐卤里放瘦肉丁完全不同）。他勾的肉片卤，两个小时要卖一百五六十碗，舀来舀去卤都不懈，人一夸他卤好，他就说：“这跟俺在家乡做的差远了去啦！此地没有深州高台井的水重而且甜，所以豆腐脑差点劲儿。将来如果有缘，咱们去深州遇上，我用高台井水做的豆腐脑给您老尝尝，就知道俺不是胡吹乱唠啦！”其实他在八面槽这份挑子，在北平已经算是第一份了，真有人从安定门遛到八面槽来喝碗豆腐脑的。

他挑子上还带卖马蹄烧饼，他每天从宝华斋买一方片好的清酱肉来，熟主顾跟他说：“一碗夹两个。”就是一碗豆腐脑两套马蹄夹清酱肉。这一份早餐真是适口充肠，现在吃过的人谈起来，没有不流口水的，将来返回内地，怕也不会有这样的早点吃了。

晶晶琢雪话“鸡头”

近年菜市摊头有新鲜莲子出售，蓦然间想起已凉天气未寒时，北平吃“老鸡头”的滋味来。跟吃过“老鸡头”朋友聊起来，无不馋涎欲滴，深具同感。“老鸡头”学名叫“芡实”，在台湾没看见过鲜芡实，仅中药店有干芡实入药。“老鸡头”虽然生长在湖沼地带，可是在沪宁武汉一带，还没有见过有挑担沿街叫卖“老鸡头”的。

北平城内泊淀极少，仅赖玉泉，一水回折，城南的金鱼池，城北的积水潭，都不种植菱藕鸡头，只有什刹海、筒子河及西郊海淀种植“老鸡头”，芳藻吐秀，紫蔓澄鲜。据说下河采收，要在拂晓之前，芡实一隔夜丹萸变色，即有苦涩之味，所以沿街叫卖都称“‘老鸡头’刚上河哟”。

“老鸡头”外壳除了长满短刺之外，真像母鸡的头，顶端泛绿，紫蕊吐艳。因为全身长满利刺，小贩都带有一具小钉耙，可以钉住外皮，撕开验看老嫩。嫩者内皮柔黄，老者内皮泛绿，不老不嫩名为“二苍”，皮色黄中带绿，最受大家欢迎。嫩者煮熟后一剥即开，用牛奶加糖煮熟来吃，珠蕊凝结，三浆香泛，犹胜莲羹。老者外壳坚实，吃时须用锤敲开外壳，剥出来吃，牙口好者说是果肉若金，极富咬劲。至于二苍子清香馥郁，甘旨柔滑，而且可以入馔。扬镇有一道小菜叫“炒米果”，把糯米粉搓成细粒滚圆，与荠菜、火腿，成细末同炒，名为炒米果，不但宜饭而且宜粥。当年袁寒云以“皇二子”之尊，每月都在中南海流水音举行诗钟雅集一次。袁的夫人刘梅真是安徽贵池人，擅制炒米果，经寒云指点，把米果易为二苍子程度的芡实米，果然其味甘纯，胜过米果。等到散席，闵尔昌、方地山两人独要把这盘残羹剩馥，打包带回，做文章时边看边吃，以助文思。现在，在台湾根本看不到鲜鸡头米，求其用鲜芡实代替米果的美肴，只有徒殷梦想了。

太阳糕

前两天跟几位北京朋友小酌，其中有一位突然问我，您吃过太阳糕没有？太阳糕有点儿什么典故？我说：“全国只北京农历二月初一有太阳糕卖，把白米磨成粗粉，团好塞在木头模子里，做成有花纹的面饼，五枚一层，顶上一层插上一只五彩缤纷、用江米面捏的小公鸡，五只算一堂，买来祭太阳神的。所谓太阳神，实际就是明朝的最后一代皇帝思宗（崇祯）。在清人定鼎中原时，一般老百姓认为崇祯非亡国之君，死得又惨，民间怀念故君，所以托词为太阳神做太阳糕来祭祀他。”

有一年因为吃太阳糕，跟民俗专家金受申君谈到太阳糕淡而粗劣，实在难以下咽，为什么不做得好一点。金说：“太阳糕是蒸锅铺小利巴们捏出来蒸的，卖了钱柜上不入账，是给他们剃头洗澡的零用钱，没糖没油，那还能好吃得了。既然提起太阳糕，我就陪您去访一位特殊人物，他做的太阳糕是北平独一份儿，今天正月底，咱们现在去，可能还掰个供尖呢！”他事先也没告诉我，特殊人物是谁。

这位特殊人物住在东直门里羊管胡同，住的是很破旧的小四合院。经受申兄一介绍，他从怀里掏出一张名片来给我，中间三个仿宋体字“朱煜勋”，左上角印着“明裔延恩侯”，敢情站在我面前的他就是明朝后裔第十二代袭封的一等延恩侯。他两手都是薄面，正在蒸太阳糕准备明天祭祖呢！早年辛亥革命告成，当时优待清室的条件，有“王公世袭概仍其旧”一条，所以他仍旧挂着大清给他的一等延恩侯头衔，每年照支岁俸八百元，每年春秋二季往昌平县天寿山明代十三陵致祭，还可以向小朝廷的内务府报销点儿旅费，来贴补日常用度呢！这位延恩侯虽然衣衫破旧，可是言谈举止，倒还端庄闲适，他捏的太阳糕是带有核桃枣泥馅儿的，比市售太阳糕约大两倍。他尚未蒸好，所捏的朱冠钢羽大雄鸡，风采踔厉，无丝毫匠气。凡是认识他的人，二月初一来跟他要太阳糕，他都会送一份。近年要的人少了，他也还要送出去二三十份呢！临走他送了我们每人两只捏好的雄鸡，我一直妥慎收藏，放在玻璃橱内，放了两年不裂不霉，不知他放了什么药剂在内。

民国十四年逊帝被冯玉祥逐出紫禁城避居天津，这位延恩侯居然千辛万苦凑了几块钱川资，搭火车去天津张园，叩见故君，以示不忘清廷二百年对明代后裔的宏施。我当年虽然只看见而未吃过他做的太

阳糕，可是每年二月初一，这位延恩侯朱煜勋所捏的大公鸡的影子，总要在脑海里晃荡几次呢！

北平的重阳花糕

重阳节依据《续齐谐记》上记载：“汝南桓景随费长房游学，长房谓之曰，九月九日汝南当有大灾厄，急令家人缝囊盛茱萸系臂上，登高饮菊花酒，此祸可消。”《土风记》云：“汉俗九日饮菊花酒，以祓除不祥，茱萸插头，言避恶气，而御初寒。”照以上两书所说，古人重阳登高饮菊花酒、佩茱萸是防秽避灾，以消阳九之厄的了。所谓茱萸有两种，一种普通茱萸是可以食用的，一种药用茱萸又名吴茱萸，那就是入药用的了。菊花也分草菊、药菊两种，现在菊花酒已不多见，可是喝菊花茶仍然很普遍。北平饽饽铺做的花糕计分三种，粗花糕（大型）、细花糕（小型）和毛边花糕。

粗细两种花糕都是用菊花形模子烙出来的，用料方面细花糕精细，粗花糕的粗放一点。至于毛边花糕，用料不比粗花糕差，只是揉成大块，然后切成方块卖，卖相稍差而已。无论哪一种花糕，早年都粘上一枝嫩茱萸叶，直到抗战胜利回到北平，花糕上的茱萸叶才取消了。

据毓美斋掌柜的说：粗细花糕四边都嵌松子，面上粘一点茱萸嫩叶，当年师傅就是这样传授的，遵古炮制。其实细一研究，这些都是根据《荆楚岁时记》的记载而传流下来的。

北洋军的曹锟最爱吃重阳花糕，当了大总统之后，有一年关照嬖人李彦青订一批重阳花糕给他几位贴心的旧属，谁知李彦青事一忙把总统交代的这件事给忘了。重阳佳节曹锟在怀仁堂宴请各政要听京剧，他忽然问王承斌吃到花糕没有，王承斌根本未蒙赐赠，又未便深说，只好含糊其辞。李彦青知道其事不妙，早晚西洋镜拆穿，一定有麻烦，于是连夜派人到正明斋叫开大门，立刻开炉忙做了两千只分别

送出。后来正明斋的郭掌柜说，过了重阳再做花糕，还是他毕生仅有的一次呢。但此例一开，北平饽饽铺一年到头都有重阳花糕卖啦。

三不粘

这虽然是一道不起眼的甜品，但可算是真正北平的吃食，在北平也只有广和居才会做。广和居收歇之后，大师傅被同和居请了去，北平除了同和居，哪一家山东馆都不会做“三不粘”这道菜，同和居独沽一味，有二三十年之久。

提起广和居，是北平历史最悠久的一家饭馆，地址在宣武门外南半截胡同。根据清代名臣、大儒、逸士、硕彦私家记载，此居历经嘉、道、咸、同、光、宣六朝，一直到民国十六年北伐告成，朝臣筵宴、名流雅集，都以广和居为首选。潘炳年的“潘鱼”，吴闰生的“吴鱼片”，江藻的“江豆腐”，都是那位贵客亲入庖厨跟广和居掌勺的大师傅指点研究出来的名菜。广和居一收歇，同和居的东家恐怕名菜失传，于是不惜重金把广和居的头厨二厨一块儿延揽过来。

提起同和居，在清朝末年也是赫赫有名的饭馆，它是光绪年间才开业的，清代朝臣早期散值，原本是去西四牌楼北的柳泉居，或是缸瓦市的和顺居（俗称砂锅居），聚会谈谈朝议未了的事。由于柳泉居太吊脚，砂锅居又只卖烧燎白煮，既腻人又单调，南方大佬多半不习惯，于是同和居才应运而生。

前面所谈三不粘这道甜品，原本是广和居二厨老葛的拿手活，是他带到同和居来的。三不粘是“不粘筷子、不粘碟子、不粘牙齿”，合肥李鸿章快婿张佩纶给这个菜取的名儿。其实这道菜并没有什么深文奥意，不过是糯米粉、鸡蛋白、猪油、白糖、桂花卤子少许而已，可是分量如何调配，火候怎样使用，另有诀窍，咱们摸不清楚罢了。以目前台北来说，挂北方招牌的饭馆可真不少，可是又有哪一家会做三不粘呢！这个甜菜可能就算失传啦。

糟蒸鸭肝

前两天同几位北方朋友，到一个新开的山东馆去小酌，有位朋友说：“你是有名吃家，怎么到饭馆吃饭，你从来不点菜呢！今天你一定要点两个菜让我们尝尝。”我说：“我之所以不愿意点菜，就是怕崩了手（意思是怕灶上没那份儿手艺）。”

跑堂的虽不是山东老乡，说话带点儿徐州府口音，马上接过来说：“灶上红白案子，都是济南府来的，只要您点的是济南菜，大概做出来都不离谱儿。”他既然这么样说，我就点了个糟蒸鸭肝，他赶忙到灶上商量半天，回来说，今天柜上没买到清肝，如果用沙肝，恐怕蒸出来沙性重不好吃，您重点一个吧！我说你们济南馆最会用糟，你就来个烩鸭条鸭腰加糟吧！结果跑堂的忸怩半天，说今天没预备白糟。大家知道我所说不假，于是让跑堂的随便配几个菜，吃喝起来。

同座有位戚先生，他从前做过青岛东莱银行的经理，他说：“只听人家说北平丰泽园的糟蒸鸭肝好，究竟好在哪里？”

我说：“丰泽园在北平济南馆算是后起之秀，他家老板主张美食必须要有美器来衬托，他家糟蒸鸭肝，是用径尺大瓷盘，不是白底青花，就是仿乾隆五彩，上菜时盘子上扣着一只擦得雪亮的挑钮银盖子，一掀盖，只只鸭肝对切矗立，排列得整整齐齐。往大里形容，很像曲阜孔庙的碑林；往小处说，很像一匣鸡血寿山石印章，看着就让人心里痛快。这个菜的妙处，在糟香散馥，毫无腥气，火候要拿捏得准，蒸好上桌不老不嫩，咸中带甜恰到好处。北平名人萧龙友最爱吃丰泽园糟蒸鸭肝，他说四川的肝膏跟济南馆的糟蒸鸭肝，可以说是南北二绝。现在台湾有不少济南馆甚至还有一家北平丰泽园，但是能够做出像丰泽园那样好看好吃的糟蒸鸭肝，恐怕还不太容易呢！”

蟹粉汤包

北方人吃包子，讲究天津狗不理的包子，馅大皮薄油足，等吃过上海五芳斋的小汤包、南翔馒头、淮城汤包，才觉得狗不理的包子不过尔尔。

北平的玉华台在锡拉胡同开张，故友画家陈半丁、名医江逢春，都是说吴侬软语、久住北平的苏州人。他们说：“玉华台做的淮城汤包，比在淮城本地吃的还要技高一筹。”我们一到玉华台，招呼客人的是“崔六儿”，他跟赵有福是北平勤行两只鼎。半丁兄跟他说明不喝酒，是专程来吃汤包。他家笼屉特别大，一笼矮趴趴的只有六只。笼屉一端上来，每人先奉上一块热毛巾，擦完手用两只手抓到碟子里稍凉，放在匙羹里，先把包子皮咬破先吸后吃，才能整个包子入肚。如果不会吃，只能吃了皮，可能包子汤呛了鼻子烫了舌头。一笼吃完又上一笼，时间拿捏得正好，这就要看白案子的功夫、堂倌的眼力了。这种汤包香美如油，湛露琼卮。据说玉华台后来不是熟人，专吃汤包他还不应，酒席上的咸点才给您来上一笼，可以说是汤包中绝味。

来到台湾，几个好吃的朋友凑到一起，谈到玉华台的汤包莫不馋涎欲滴。想不到无意中在屏东夜市吃到了慰情聊胜于无的汤包。还来台北之后，无意中发现信义路永康街口有一家专卖点心的鼎泰堂，他家的蟹粉汤包，馅子里确实含有蟹肉，鹅黄溶浆，汤腴味正，跟那些在包子缩口上掺一点咖喱，冒充蟹黄者完全两样。老板杨秉彝说：物价涨，他卖的点心当然也跟着涨，绝不在调和上打主意，所以他的蟹粉汤包永远保持一定的水准。老板是山西人，最初开油坊附带卖高醋。吃汤包最好是蘸姜丝高醋，他家拿出来的就是黄色米醋。台北市饺子馆包子铺，多如过江之鲫，不知道是哪位师傅传授，十之八九都

是用化学白醋加凉水，肠胃弱的朋友，吃了这种酸醋，焉能不肚泻胃不舒服。虽然对他们言之谆谆，可是听者藐藐，也只好由他们去吧！

甜牛肉就旋饼、薄饼卷小碗肉

不久前一把大火，把台北牛肉面的发源地桃源街烧得好惨，有些朋友跟我说，又少了一处吃牛肉面的地方啦！我说：“我是‘曾经沧海难为水，除却巫山不是云’。在一九四九、一九五〇年我曾经光顾桃源街吃牛肉面，那里餐具洗得太马虎，一水为净实在令人恶心。牛肉挑选则有欠精细，老嫩不一，而且过分油腻。最可怕的是放上一两片湿漉漉的生菜叶子在碗里，如果是喷过农药的菜，准保没把残留农药冲洗干净，所以我只此一回，下不为例。”

谈到吃牛肉，武昌的牛肉豆丝，固然远近知名，上海弄堂汽油桶的牛肉汤，倒也货真价实，腴而不腻。要说真正好吃要算洛阳吃早点的“甜牛肉”就“油旋”，晚饭“三翻一吹”的薄饼卷小碗肉。

洛阳人清早起来，讲究吃甜牛肉就油旋，我刚到洛阳，一听说吃甜牛肉恐怕吃不惯，正打算敬谢不敏，我的一位同学郑珍说：“甜牛肉是清炖牛肉不放任何佐料，连盐、葱花都免了，初到洛阳的人总误会是放了糖或蜜，所以叫甜牛肉，你吃上几天可能还会上瘾呢！”我说：“我从小喝惯清蒸牛肉汁，对于这天然鲜味，已经领略多年啦！清牛肉汤，只要不是甜的，准能合我胃口。”

油旋又叫“一窝酥”，是油烙的饼，饼中间有一块面头儿，用筷子夹起来一抖，马上松散，跟清油饼的做法一样。把饼泡在甜牛肉汤里吃，是洛阳早点中一绝，没尝过的人，是体会不出个中美味的。

晚饭不吃油旋，就要吃薄饼卷小碗肉了。山东、山西、河南三省做面食，都是各有一套的。洛阳人烙薄饼，干湿软硬都拿捏得恰到好处，薄饼讲究“三翻一吹”，用擀面杖把面擀成直径两尺大小，往铛上一摊，真是翻三次加上一吹，饼就熟得蹦起来了。小碗肉是红烧牛

肉，肥瘦适中，不油不腻，夹两块卷在饼里，一边吃一边吸，能让牛肉汁不流出来的，那是一等一的老吃客。我说这话时，有一位河南林县朋友在旁边，他说：“我虽然是河南人，九岁就跟家人到台湾来了，洛阳有这么好的东西居然没尝过，将来回去，必须先回家乡尝尝甜牛肉就旋饼，才不枉自己是河南人呢！”

铜锅蛋

中国菜肴割烹，最注重“火功”。所谓火功，也有极大的差异，有的需要慢，火力要低到若续若断之间，煮上十几小时固然好，煮上一天两夜更能入味。有的菜吃快火，像清炒虾仁有七勺子半的讲究，真是分秒必争，不但下锅快，翻炒快，起锅快，甚至连上菜都要快。

现在台湾最常见的就是炒鳝糊，菜端上来滚油往上一浇，“刺啦”一声青烟直冒，全仗堂倌眼明腿快，否则端上来油往上一浇，闷声不响，岂不大煞风景。河南饭馆有一个菜叫“铜锅蛋”，鸡蛋五六枚破壳放在大碗里，用竹筷子同一方向急打一两百下，打得蛋液发酵，在碗里蛋液泡沫如同云雾一般涨了起来，然后将铜锅在灶火上烧红，放入炼好的猪油、虾子、酱油，先爆葱、姜，爆香拣出，蛋液倒入油中翻滚，然后将铜锅用火钳子夹住离火，工夫久暂那就要看大师傅手艺了。此刻蛋在锅里，已经涨到顶盖，堂倌快跑送到桌上，不但锅里蛋吱吱作响，而且涨起老高，不仅好看，且腴香隽人。

铜锅蛋原本是用紫铜锅，它传热快，不知道为什么改成铁锅了，黝黑焦底，滋味虽然没有什么不同，可是观瞻上就差得太多啦！

袁抱存寒云生前不但会吃，而且肯下功夫研究。他说他有一个铜锅蛋简易做法，而且吃了不闹火气。他住在上海梅伯格路时期，时常约我跟他靠烟盘子聊天。我对鸦片是从不沾唇的，可是他在烟盘子里放了两盏太古烟灯，一盏他抽烟，另一盏架着一个小铁架子，他三筒烟抽完，我这边铜锅也发出香味，敢情我这边灯上焖的是小型铜锅蛋。掀开锅盖，也是顶锅香。他用上好“雪舫蒋腿”，肥三瘦七剁成碎末，加入蛋内，自然比河南的铜锅蛋又味高一筹了。

舍下现在仍旧不时吃焖蛋，不过不用铜锅铁锅，而用带盖瓷盅来蒸，味道是一样的鲜美，只是吃完之后洗瓷盅比较麻烦而已。

烩三袋、烧黄香管

有几位原隶河南籍而没到过河南的同学，跟我在茶艺馆煮茗清谈，他们只知道黄河鲤鱼在洛口以西逆流而上，想跳龙门，额头让急湍澎湃击得血迹殷然，名为“跃鲤点朱”，是河南省唯一名菜。至于此外还有什么名菜，他们就不清楚了。

我说：“河南地处中州，开封旧名大梁、汴梁、汴州、祥符，是历代帝王建都之地，一直到南宋迁都临安，才繁华稍歇。谈到饮馔，自然含英咀华，臃滑珍美。”

开封有家登瀛楼饭馆，有“烩三袋”和“烧黄香管”两道名菜，是别处吃不到的。烩三袋是三种肚子烩在一起的佳肴，所说的袋，就是胃袋。他们把猪肚、羊肚头、牛肚领用碱水和面搓去脏气，然后清洗干净，用鸡汤煨至极烂，然后用笋片火腿来烩。据说当年慈禧皇太后尝过之后，也连连称赞，回銮返京指名要御膳房做。御膳房试过几次悉难称旨，可见这道菜必定有其独特之秘，现在恐怕已经失传了。

“烧黄香管”是袁寒云住在中南海流水音时，他的小厨房的一道名菜，跟脊髓同烧，脆而且爽，堂馔丰余，自然是外间吃不到的。据说易顺鼎对于这道菜极为欣赏，可是始终不知道黄香管是什么。后来袁的幕客陆增炜把这个秘密告诉了江东才子杨云史，杨在东兴楼请客，特地让东兴楼头厨做过一次，果然雁齿麋舌，别有香脆。这不传之秘，才宣扬外间。所谓黄香管不过是彘喉食道，经过陈绍酝润而得，火功到家，自呈香脆。登瀛楼主厨老曾独得袁厨之秘。自从老曾过世，这个冷门珍味，河南馆子没有别家会做，这道菜现在恐怕也失传了。

黄河鲤鱼三吃

现在台湾北方饭馆都喜欢拿一鱼几吃来号召，其实如果是两斤以下的鱼，掐头去尾，两吃也好，三吃也罢，实在是没有什么鱼肉可吃了。在内地时舍间每年都是用活鲤鱼祭天，然后放生。在清代有功名人人家，鉴于鲤鱼跳龙门的传说，家里都不吃鲤鱼。我十五六岁在偶然场合，第一次吃到鲤鱼，觉得皮厚肉粗，还有一股子土腥味，因此对鲤鱼毫无好感。有一年到河南开封勘察河工，当地士绅刘平一，做了一桌地道河南菜请我们品尝黄河鲤，吃完之后才吃出鲤鱼的滋味来。刘平一先生说，吃黄河鲤鱼以开封一带的最为滑美清妙，黄河之水从豫西高地滚出，到了开封突然降为平原，河泥淤积，里面蕴藏的幼虾鱼秧，都是河鲤的美食。鲤鱼食足水缓，自然养得又肥又壮。当地人管三斤以下的鲤鱼叫“拐子”，三斤以上的鲤鱼才可以上酒席呢！

开封饭馆买回鲤鱼来，要在清水池子里养个三两天，把土腥味吐净，才能捞出来收拾下锅，堂倌并且先要把鲤鱼给客人看过大小肥瘦，然后问您怎么吃。开封名庖都知道鲤鱼的筋特别坚韧，必须抽去大筋，肉才鲜嫩好吃。一鱼三吃，是开封鲤鱼固定吃法，一半干吃，一半糖醋瓦块，头尾鱼杂加萝卜丝氽汤，最后把糖醋汁儿拌一窝丝面条吃，跟杭州西湖醋鱼拌面吃有异曲同工之妙。河南人说话本就礼貌周到，饭馆堂倌对待客人就更客气，对人总是尊称“您老”，等看妥鲤鱼，说好做法，他把鲤鱼往砖地上使劲一摔，总要说一句：“摔死了！您老！”初履斯土，听了觉得有点儿别扭，住久了也就习以为常啦！

罇盈缥玉话银鱼

在欧美似乎还没有听说过什么地方出产银鱼，可是中国的湖北、河北、安徽、东北都有出产，但大小各异，鲜美也不相同。古人盛夸武昌鱼，湖北的鱼不但产量丰富，而且种类繁多。当年江苏督军李秀山（纯）跟湖北商埠督办方耀亭（本仁）结为儿女亲家，李秀山的公子到湖北来就亲。方府茹素，李是篮球健将非肉不饱，李一到汉口，住在岳家既多有不便，就在舍间下榻。李生长北方，吃惯面食，每餐都要吃面，方府知道他喜欢面食，特地送来几盒云梦鱼面。这种鱼面看起来跟普通扁条挂面没有什么两样，可是煮好之后，用三和油一拌，吃到嘴里，比鸡火面还鲜腴爽口。

自从吃过云梦鱼面，李公子对于湖北银鱼发生莫大兴趣，他听说黄陂出银鱼，只有一寸多长，全身银白，红眼墨尾，每年产量不过百斤左右，在清朝列为贡品，所以又叫贡鱼。有一天休沐，他拉我到黄陂他的长亲夏乡绅家做客，吃了一餐银鱼鸡蛋饼，他一口气吃了十七张。饼虽不大，又是汤又是菜，也够惊人的了，回到汉口直说过瘾不止。害得他吃了两天消化药，饮食才恢复正常。天津卫河银鱼，在平津来说，可算是上食珍味，如果给人送礼送点银鱼，算是够交情的礼物了，如果用桶装连卫河水养着活鱼一块送，那就更不得了的名贵啦。

卫河又叫白河，到了严冬，河水凝固，在如镜的河面上，用钩镰枪凿个大冰窟窿，在开口垂钓，像冰柱似的七八寸大小的银鱼，一会儿工夫，能钓上一两斤来。这种银鱼通体晶莹透明，只有一对眼睛是黄颜色，天津人喜欢拿来炆汤，说是鱼肉滋补，鱼汤鲜美。

我逢到有卫河银鱼总是弄个酒精暖锅，把干贝、银鱼、茼蒿煮熟了下酒。抗战前南开大学张伯苓先生，到北平参加大学校长会议，我

请他跟周寄梅校长在舍下吃过一次，认为卫河银鱼这么吃，才不辜负人家在冰洞旁边餐风茹雪的辛苦，而银鱼的风味才全部显露出来。

安徽巢湖，水浅鱼多，螃蟹的硕大肥美，直追阳澄湖的大闸蟹。湖里出产一种小银鱼，最长只有两寸左右，多数都是一寸多，肉厚而细嫩，中间只有一条软骨，当地人叫它面鱼。用面拖了下锅一炸，拿来下酒，骨酥肉嫩，可以连骨头带肉直吞，是下酒的隽品。

巢县北街有一家没名的小饭店，掌勺的是位黄阿婆，她先用黄豆芽煮豆腐，把豆腐煮出马蜂眼后，弃去黄豆芽汤，另换冷水下调味料，放入活生生小银鱼煮，银鱼遇热，全往豆腐里钻，结果小银鱼全钻入豆腐里去，汤、鱼、豆腐，无一不鲜。后来我用卫河银鱼，选小的来做，终归跟黄阿婆做的滋味不同。中国割烹之妙，确实有说不出的奥妙，知味之谈只能意会，而不能言传呢！

洪山菜薹

湖北武昌的洪山，出产一种茎呈深紫色的菜薹，棵大茎肥，松脆鲜嫩，尤其在经霜之后，入口甘脆，可称一绝。民国二十二年夏季，武汉酷暑，夜月澄清，站在龟山兴略楼前，远眺第一纱厂的烟囱，白虹弥天，恍如玉柱。湖北名绅方耀亭（本仁）先生，在武昌黄鹤楼畔，有一数亩小宅，倚山面江，奔流浩瀚，高峰竞秀，池波生风。他知道我不耐酷热，特地约我暑期移住此间避暑。泽口寓所骄阳竟日实在难耐，于是搬至方耀老的别墅度假。两位执役老人，鬓发皓然，都已年近花甲，晚间乘凉闲聊，才知清末先姑丈王嵩儒任武昌府知府时，两老一丁一许都在府衙当差。彼时南皮张之洞任湖广总督，发现菜薹这种珍蔬异味后，未敢独享，当即列为贡品，献送京师，交寿膳房配以云腿丝清炒进呈御前供膳。当蒙慈禧皇太后的逾极赞许，并以馐余派宫监赏给固伦公主尝新，还传谕把洪山菜薹种子移植丰台、海淀两处培育。由于北京土壤气候不适宜种植，始终未能培育成功，可是武昌洪山菜薹，已经名噪京师了。据丁老说：“真正洪山菜薹，在洪山也只有几亩荷塘和芦芽丛生的隙地出的，才是珍品。传说明代秋决行刑，都在此地，重罪戮尸，不准苦主收尸，都扔在池沼水塘里面。到了清朝不在洪山行刑，于是填为耕地，改种菜蔬，不但菜薹特别肥嫩，就是附近溪塘所种茭白、笋，也都茁壮鲜美。北洋时期鄂督王子春（占元）为了结好关外王张雨亭（作霖），知道张喜欢吃茼蒿、菜薹一类山蔬野菜，特地把洪山荷塘一带列为禁区，每年到了菜薹盛产时期，大量采撷，逐棵截断茎口，用滚热花生油一沾，装罐、抽气、焊封，运到东北。其间历经舟车辗转，最快也要二十多天，登盘荐餐，仍可色鲜味香，毫不走样。”一般人吃菜薹喜欢用香肠或腊肉同炒，丁老得刘师长多荃一位副官的传授，说张大帅吃洪山菜薹都要素菜荤烧。丁老有一天大发豪兴，亲自动手，把菜薹洗净，

仅留嫩茎，用鸡油大火爆炒，琼瑶香脆，风味绝佳，恣飧之余，两人喝干了一瓶茅台酒，至今想起来还觉得其味醇醇呢！

陕西凤翔的柳手酒

有两位没到过内地的朋友，问我凤翔到底有些什么出产。我告诉他们，凤翔在陕西省境内，陕西省会西安在古代是我国周、秦、汉、隋、唐都城所在地，前后八百多年，文化盛极一时；同时西域各国如天竺、波斯等邻邦，都遣使入贡，使得古称长安的这个省会成为接受外国文化最早的地方。

由唐代大诗人李白的“胡姬招素手，延客醉金樽”“落花踏尽游何处，笑入胡姬酒肆中”来看，当时长安市上的酒馆，已经有洋妞当炉待客了。

凤翔距离长安之西，只有四百多华里。陕西有句谚语是：“凤翔三宝：东湖柳、女人手、凤翔酒。”我初到凤翔就听过这个谚语，以为陕西地近边塞，风高土厚，凤翔东湖的垂柳，郁郁葱葱，青翠茂密，女人手白柔细嫩，凤翔酒甘冽清醇而已。住了几天跟当地父老一打听，才知道东湖柳，条长梗韧，用柳条编成篓子，外边漆上桐油，凤翔酒装在篓子里，摇摇晃晃，转运千里，酒香才孕育出来。抗战期间在大后方跟贵州茅台、绵竹大曲鼎足而三的就是凤翔白干改名的西凤酒。

据说凤翔的柳林镇一带，水质特佳，玄清卉醴，最宜酿酒。这一带农家，等高粱成熟，都拿来酿酒，待酒酿成，由大众公议，择日开“品酒大会”，请当地善饮父老，逐一品尝，赞香誉味，厘定等次。吐馥留香，杯浓积翠，场面之宏大，台湾之大拜拜差堪比拟。

西北民情比较保守，彼时妇女服装又没有现在袒胸露臂这种时尚，襟袖稠叠，纤纤玉手，实在无法窥见，传说凤翔女手之美，只有徒殷结想而已。有一天我应邀参加当地李姓宗祠新厦落成上香典礼，

并有杂耍助兴，有位唱梅花调的鼓姬叫连筱茹，一手拿着鼓槌，一手拿着梨花片，十指春葱，手如柔荑，她手之美是当地有名的。在座有白石老人的高徒画家李苦禅，博解宏拔，最喜欢说说笑话，他说：

“张大千画美人，开脸、发髻、衣纹、配色无一不美，就是美人的手嫌胖一点。大千画美人，如果拿这样手做范本，那他画的仕女就尽善尽美了。”听说后来大千在北平天桥如意轩果然发现一位鼓姬，在北平有几幅工笔仕女的手就是如此取法的。此话是于非闇后来告诉徐燕荪，才传出来的，于跟大千交称莫逆，所说谅非虚构。故友张人杰，隶籍东北，旅陕有年，他说：“凤翔妇女不但手美，而且上炕一把剪子，灶上一把铲子，针线、烹饪都拿手。”如此说来，凤翔手不但美而且巧，那就无怪其然让人称羡啦！

陕西珍味夸三原

好啖的朋友凑在一起，聊来聊去就聊到吃上来了，有人说江浙菜滑美甘纯，有人说川湘菜臃浇芳烈。其实各省都有几样自成馨逸的拿手菜，只是我们没有见过，没有尝过而已。

就拿陕西来说吧，一般人总认为陕西地处边陲，风高土厚，讲到吃不过是大锅盔、牛羊肉泡馍一类粗吃，一定是很浓厚的西北风味，无论如何比不上南饌珍味。您若是吃过于右老家乡三原上等酒席，您就要自惭所见者少啦。

一般人常说：陕西接近西北边陲，鱼龙虾凤，当地人以牛羊肉为主要菜肴，殊不知陕西全省唯独三原早年禁止屠牛，一直到民国初年这一传统渐渐废弛，三原城内才有牛肉卖了。

有人管三原叫陕西的苏州。三原的酒席叫“红案”，面点叫“白案”，像天福园、明德楼、宾和园、荟芳斋专门包办喜庆宴会，不卖小吃，每家都有一两样拿手菜。天福园的海尔髀其实就是冰糖肘子，可是其烂如泥，入口即化，谁家也做不出来。明德楼的搅瓜鱼翅，据掌厨的张荣说，名字叫鱼翅，实际是搅瓜丝，把搅瓜擦成透明的细丝，素菜荤烧，再一勾芡，谁也不敢说不是鱼翅。这是于右任的亲授，后来渐渐流广，一般人家也有这道素鱼翅吃了。宾和园有一个菜叫“白风肉”，是用花椒、盐水焖烂的，很像镇江的肴肉，拿来夹马蹄饼吃，肥而不腻，颇可解馋。荟芳斋专门做素席，纯粹净素，菜里葱、蒜、韭菜一律剔除，就连味精也不用，茹素的人可以放心大嚼。

笔者民国二十一年到三原正赶上当地巨绅党崇安接新姑爷回门，席面上四海味、四冷荤、四干果，正当中放着径尺空盘子，入席之后，除了四干果之外，海味冷荤一起倒在大空盘子里拌搅飧客，还有

个名堂叫“十三花”。这是三原仅有别致吃法，现在回味起来，还觉得众香洋溢，其味醇美呢！

四川泡菜坛子

古人说：“美食不如美器。”所谓美器并不一定说是餐具古朴雅驯，同时还有配合烹调技术，若用某些器皿，才能入味。例如扬镇著名麇肉（现在大家都叫它“狮子头”了），必定要用砂钵子炭基来煨才能滑嫩够味。要吃真正四川泡菜必定要有泡菜坛子，才能泡出标准的四川泡菜来。

舍下虽然世居北方，先曾祖、先祖都曾游宦云贵四川。西南人嗜食麻辣，犹如北人多喜葱蒜，二者同有杀菌辟瘴功用，兼能刺激食欲。先世游宦南北，全家老少，习惯成自然，辣椒乃成餐桌上每饭必不可少的作料，泡菜更是宜饭宜粥的小菜。四川泡菜固然出名，泡菜坛子虽然是粗陶制品，可是别处烧的就不对劲——现在莺歌窑户也有烧好的坛子出售，甚至有人拿样子去订烧，可是烧出来的制品愣是不对劲。

广东也有泡菜是糖醋泡的，配烧腊吃，外省人叫它泡菜，广东人叫它“酸果”，其实跟四川泡菜完全两码子事。正统四川泡菜，使用材料不多，花椒、盐、高粱酒、姜片、红辣椒、冰糖数块，连同所选用蔬菜洗净，用布把水分吸干，一并投入泡菜坛子里。不可有一点油星水分，否则泡不几天，面上起一层白沫子，一坛子泡菜就报销了。泡菜所用蔬菜以包心菜、黄瓜、莴笋为大宗，泡菜高手可放些象牙白萝卜、水红小萝卜，弄不好萝卜容易臭汤。放几枚水红萝卜，所有白色蔬菜都能带上些微粉红颜色，非常美丽。北平出产一种甘露菜，一圈一圈长得像宝塔，银条菜好像白色嫩芦笋，都是嫩脆爽口的菜蔬，再配上几只嫩姜芽、胡萝卜、嫩扁豆，就色香皆备，百味俱臻啦。

腌泡菜的坛沿儿，一定要深浅合度，坛子上的盖碗要严密合缝不能走气，天天要看看坛沿儿里的水分深浅，一看水分不足就要加水。

另外夹泡菜的专用长筷子，不能沾水沾油。泡菜放在阴凉透风地方，如果疏忽一点儿就会变质。浸泡时间刚开始泡为五至七天，以后泡时间就可以缩短，此外夏天温度高，冬天温度低，浸泡上应随时加以调整。菜泡得入口后，调味品可以随时增加。我家老幼都嗜食泡菜，几乎天天都有泡菜上桌，靠南墙走廊一排都是四川带回来的泡菜坛子，坛子各有不同时鲜菜蔬，坛子用得越久，泡出来的泡菜越醇厚。

台湾皮以书女士生前，对于泡菜有几句名言：“吃四川泡菜，要带点欣赏的心情，慢慢地嚼，细细地品，才能从舌根上感觉到其味，妙趣无穷。”这真是知味之言。

新都美味酱兔腿

抽旱烟的人都知道，关东台片、金堂柳叶，一产东北，一产西南，都是烟中极品。其实四川金堂烟的产地在新都县的独桥河乡，只有十多顷烟田，因为产量不多，所以极为名贵。

知友中农所技正胡印川兄是研究烟叶品种的专家，他为了研究金堂烟种植情形，特地到新都县实地考察一番。当地土壤气候是生产优良金堂烟的主要条件，如果移植，第二年组织变粗，香味消失就变质了。胡兄到新都考察金堂烟，正当新都秋收之后，他发现田里到处都是黄毛野兔，跟当地农户一打听，敢情兔皮、兔肉也是新都的特产。

四川有一种苕菜，是猪羊的一种饲料，剩余的菜根又是最好的堆肥。野兔本来繁殖力极强，据说吃了苕菜传代更为迅速而且肥壮，所以农家甚至以养兔子为副业，主要是剥皮外销。

抗战期间，出口销到欧洲的兔皮多达一千万张，去皮后的兔肉用花椒盐一腌，酥而且嫩，是下酒的隽品。早期名记者濮一乘在皈依佛教之前，最喜欢吃兔肉，他把兔子后肢卸下来，在高粱酒里浸上半天，然后塞在酱园子大酱缸里，等第二年秋冬之交将兔腿从缸里拿出来烤熟，撕着就蘸酒吃。

蘸酒是四川跟贵州接壤的蘸县出的一种土烧酒，品质跟贵州茅台酒极为相似。据说四川最有膘劲的范哈儿跟另一位军长潘仲三发现酱兔腿配蘸酒喝别有风味，有一次两人一发豪性，赌吃赌喝，每人喝了两斤蘸酒，吃了二十七只酱兔腿，未分胜负。酒后范哈儿呼呼大睡，潘文华还摸了八圈麻将，算是潘胜了。这一来新都县的酱兔腿驰名遐迩，不过慕名前往的人，只能尝到现腌的兔腿，至于酱兔腿，不是找到门路的老吃客，还不容易吃到呢！

南京马祥兴的三道名菜

明太祖朱元璋定都南京后，洪武二十四年下令徙天下富民于白下，把个金陵城修建得雉堞坚新，号称银铸。就拿城砖来说，可以把它截成磨刀石来磨精细的剃头刀，刻意经营程度，可见一斑。至于秘苑灵宫，更是银楼金阙，回环九阍。为了繁荣市面，还在秦淮河建了十六处明楼，风窗露槛，柱绕雅韵，全国财富珍玩悉萃于斯。而各地烹饪大师也都集中在南京，鼎俎豕腊，其味千千，故而“食在南京”是渊源有自的。当年好啖的朋友来到南京，大概没有不光顾马祥兴的。据熟于南京掌故的朋友说，“马祥兴就是洪武年间创业的老馆子”。

马祥兴设在南门外，是一幢带楼的铺面房，楼上楼下一共设有三十几张方桌，榆木擦漆，用碱水洗得锃光瓦亮，显得非常古朴干净，是清真馆的特色。国民政府在南京的时候冠盖云集，马祥兴每天要卖两三百只肥鸭。他家把鸭子的胰脏用武火炊炒，琼瑶香脆，食不留渣。也不知哪位好啖之士，给它取名“美人肝”，久而久之，驰名中外，连不喜欢吃内脏的欧美人士尝过之后，也赞不绝口，诧为异味。

挹江门有一条溪光澄练的河流，所产河虾，肉嫩且细，而且透明。将虾剥去头壳，留半截虾尾不剥，清炒之后，登盘荐餐，每只虾蜷曲成环，一半晶莹剔透，一半金光闪烁，并且还留一个折扇形小尾巴，很像凤尾，白健生给它取名“凤尾虾”。现在台北好多江浙馆子都有这道菜，可是虾的本质、炸烹火候可就差多啦。

“松鼠鱼”也是马祥兴拿手菜。“松鼠鱼”一定要用蒜瓣肉的大黄鱼，黄鱼淡季，他家也绝不用鲤鱼或别的鱼代替。把鱼肉横切，深浅要连而不断，裹一道稀芡粉，用油炸成金黄色，酥而且松，淋了糖醋姜末汁子上桌，用筷子一夹，一条一条的鱼肉有如松鼠一样。鱼刺

因为让刀得法，可以放心大啖。此间饭馆也有所谓松鼠鱼，有什么鱼就用什么鱼，切上几道横纹，用芡又厚，再加上炸的火候不准，端上桌来夹不开撕不断，鱼刺满嘴，您说能不能叫松鼠鱼？这三道菜，是马祥兴的三绝，会吃的朋友，到南京马祥兴小吃，没有不点这三样菜的。

汪兆铭虽然是广东人，可是对于马祥兴教门馆子特别欣赏，他在抗战之前行政院院长任内，因为陈璧君干涉到行政院人事问题，两人大吵特吵，到了午夜气消之后，忽然想消夜，并且想吃马祥兴的“美人肝”。马祥兴在中华门外，又值宵禁时期，城门早已关闭，副官人等急得束手无策。幸亏当时姑爷褚民谊还在汪公馆没走，他是有名会逢迎的马屁精，立刻拿特别通行证，叫开城门，把马祥兴的厨师接进城来给汪做“美人肝”消夜，这件事在南京传为趣谈。

宜兴的臄痴孵

同寅宜兴周祖基，在民国二十年武汉大水感染疟疾，病逝汉口。周府在宜兴原本巨族，不过祖基这房人丁稀薄，仅赖祖基夫人带着独子小敬支撑门户。小敬虽然是大夏大学毕业，为了谋职方便，我把他推介进入统税人员养成所，接受短期专业培训，结训后被分发汉口金龙面粉厂担任驻厂员。第二年笔者奉派到苏浙皖三省调查土酒税稽征情形，在宜兴有两天耽搁，小敬特地请了一星期事假，回乡省亲。

我到了宜兴，小敬约我到他家吃顿便饭，我因事忙抽不出时间，小敬说，他的老母有一道拿手菜，一定让我去尝尝。

他家这道名菜叫“臄痴孵”，外乡人自然没吃过，这个菜名恐怕也没听说过。痴孵是一种鱼，也有人叫“痴虎鱼”，真正学名叫“吐鲛”，头小顶圆，鱼体细长，以三寸大小，鱼肉最为滑嫩。捉捕痴虎鱼，既不需钓竿，更不需网罟，在深水溪涧河下旧草鞋，两边绷上两块破瓦片，给它们作窝，傍晚放下去，用竹竿树枝在河里搅和一阵，把水弄浑，它们就会躲进草鞋里过夜。第二天晨光熹微，到河边把草鞋捞起来，总是成双成对相依相偎在草鞋里任人摆布，绝不游窜。头一天做上十个二十个草鞋窝，第二天准保有一大盘痴孵荐餐了。

这种鱼，公鱼脂肪腴厚，雌鱼满肚鱼子，把鱼剖腹去鳞取出内脏，洗净放在锅里，加水浸过鱼身，放几片生姜，滴几滴老酒，等到半熟就捞起来，斩头去尾剔去中骨——这种鱼没有小刺——剔出鱼肉和鱼子、脂肪备用，生猪肉切丝，中腰封火腿、干丝、笋丝、金钩切碎，加配料快炒起锅，最后放入鱼肉、鱼子、脂肪翻炒，加高汤一大碗，加适量盐、糖、姜、酒、高醋，最后加芡粉搅到起稠，离火起锅，放入胡椒、茼蒿，趁热进食，味道腴滑鲜美，比诸炒蟹糊更为玉浆香泛，明透如脂。这一道臄痴孵当然是周大嫂精心细制，比一般做

法细致多多。有一年贾果老（士毅）请客，他夸称他的庖人三阳子所制臠痴脍可称宜兴第一高手，但我尝了之后，比周大嫂所制尚稍逊一筹呢！

魔鬼蟹、八宝神仙蛋

舍亲沈君在美国普度大学任教，他系里有一位丹麦籍教授对中国文学极感兴趣，对于中国吃更有研究，他说：“加州Samoa港口出产的螃蟹，比阳澄湖的紫螯大闸蟹的鲜嫩甜肥未遑多让，所以当地的Cookhouse在螃蟹上市时，有一道时鲜菜叫‘魔鬼蟹’。做法是先把螃蟹洗净蒸熟，然后仔细剥下蟹盖，把剔出来的蟹膏、蟹肉，连腿肉、螯肉，拌入火腿屑、蘑菇片，加上适当调味料，放在搪瓷盆里，上面撒下一层厚厚的忌司粉，放入烤箱里烤十分钟即可拿来供食用，饭馆里管这道菜叫魔鬼蟹。”

早年笔者在上海时，每逢阳澄湖大闸蟹上市，一班好啖的朋友总是相约到言茂源、高长兴喝老酒吃大闸蟹解馋。我总觉得吃大闸蟹最好是喝双沟泡子酒、绵竹大曲、贵州茅台，或者喝海淀莲花白、同仁堂的五加皮，以及上海的绿豆烧才够味。南酒中不管是竹叶青、女儿红、花雕、太雕，似乎都不对劲。当年小辫子刘公鲁、袁寒云、李瑞九跟我都有同感，《新世界日报》的孙雪泥、《社会日报》的陈灵犀笑我们是“公子哥儿派”，李瑞九听了很不服气。有一天在他家请报界朋友吃大闸蟹。他是把螃蟹蒸熟剔出膏肉，鸡蛋从顶上开一小孔，去黄留白搅打成浆，加入火腿屑、笋丁、鲜蘑丁，连同蟹肉拌匀，再塞入蛋壳内蒸熟供饌。寒云说他家管这种吃法叫“八宝神仙蛋”。大家对于吃螃蟹宜用南酒、北酒，莫衷一是，于是，南北酒俱备，黄白杂陈，结果北酒吃得精光，南酒开坛只烫了两壶，还是李瑞九之兄伯琦病痔，医嘱禁饮（伯琦在他们合肥李家是著名的酒鬼，整瓶子往喉咙倒，还能拉桌子玩上八圈），否则的话连泥头都不用打啦。这一餐酒吃过之后，有些主张以南酒吃螃蟹的人才改变了论调。

调羹犹忆鲃肺汤

北伐前后，我住在上海，每天看《申报》、《新闻报》，记不得是《申报》还是《新闻报》，每天附赠《晶报》一份，内容有曹涵美跟鲁少飞画的漫画，曹是细腻多姿，鲁则婉而多讽，主笔张丹斧几段三言两语的补白，实在谑而不虐，令人回味无穷。

有一天报上登着三原于右老去苏州游玩，上灵岩山礼佛，凭吊馆娃宫响蹀廊遗址、虎丘剑池西施抚琴台，兴尽赋归，道经木渎，在一家叫“石家饭店”的小馆子打尖。大师傅姓石，人家都叫他“石和尚”，自东自伙。听说来客中有位银髯拂胸的是陕西三原于右任大老，他小时候就听说西北简朴荒寒，可是独独陕西三原特别讲究饮饌，虽然不是雕蚶烹蛤，也没有鹿尾驼蹄，可是对于菜的刀工、配料、火候、程序无不精到，右老又是辛亥元勋，自然特别招呼巴结。等大家酒足饭饱，奉上苏州特产鲃肺汤一碗，他告诉右老说：“木渎活水源头所产鲃鱼，要逆水跳跃，所以肺囊特别发达，制作时要把鱼肺左上方拇指大小一只苦胆轻轻摘去，千万不要弄破，否则苦涩难当。肺上血筋也必须小心挑掉，洗净后用苏州当地酿造‘苏绍’（土绍酒）腌泡半小时，然后将鲃肺切成薄片，用鸡汤一氽，酿成奇味，别具柔香。如果收拾得不干净，则腥浊苦涩，难于入口，鲃肺汤本来是‘庄户菜’，附近几家饭店都会做这个汤，可是到小店来吃这个汤的客人最多。因为我们除苦胆有诀窍，从未漏破，任何人来吃，不用鸡汤也用顶好的高汤，所以鲃肺汤算是我们的招牌菜，您老只尝滋味怎样。”右老听了石和尚这一番吹嘘，尝了几片，果然元脩菜美，毫不浮夸，捻须大笑之下，借着三分酒兴，拿来纸笔，笔饱墨酣地为鲃肺汤写了一首七绝：“夜光杯酢郁金香，冠盖如云锦石庄；我爱故乡风味好，调羹犹忆鲃肺汤。”

自从于右老写了这首石家鲃肺汤的诗以后，不几天张丹斧在《晶报》上把原诗跟雅集情形刊载出来，别家小报因为“鲃”字不见经传，还论战不息，经过上海那些小型三日刊接二连三一阵笔仗，反而把石家饭店打出个知名度来。凡是到苏州来玩的游客，到木渎石家饭店尝一尝鲃肺汤，也被列为好啖朋友必不可少的项目。石家饭店为应付每天络绎不绝来吃鲃肺汤的顾客，特地另砌大灶，添制大锅，整天煮着鸡架装猪骨头，熬成色清味浓的好汤，专拿来氽鲃肺，后来又加上冬菇、火腿、扁尖，更让顾客吃得赞不绝口。我到木渎去吃石家饭店是陆凤石（润庠）前辈文孙请客，鲃肺汤免去火腿一些零碎，只是清汤加香菜胡椒，据说这样才能吃出原味。又有人说鲃肺根本没鲜味，血筋剔不净还带点鱼腥。我只去木渎开过一次洋荤，还体味不出谁是谁非呢！前些年去中华路第一公司，曾经看见有家石家饭店，因为门面不起眼，再想去居然没找到。前几天有人约我到台北西宁南路石家饭店吃饭，饭后在等电梯，看到壁上有一幅大横披，就是右老的那首诗，因为匆匆下楼，没有看清是哪位书法家的大笔。既然他有这幅字，我想这家石家饭店跟木渎的“石和尚”沾有渊源的，不知此地的石家饭店会不会做鲃肺汤，有空我一定再去光顾一番，让他做几样苏州小菜呷呷酒。去年春天我在旧金山听说有人准备开一家石家饭店，事过年余，不知开张了没有，如果已经开张，旅美的苏州乡亲又有口福吃到鲃肺汤啦！

冰糖煨猪头

抗战胜利，余去江苏泰县收回战前经营的盐栈，栈内住有敌伪时期高级军官眷属，一时无法全部收回，仅腾出花厅数楹供我坐憩。旧仆启东知余归来，特来操持炊事。昔年盐栈清客金驼斋，不时前来手谈，有时留饭。有一天他忽然跟我说：“我们让启东做一次冰糖煨猪头来吃如何？启东是扬州船老板名三挡子的外孙。清末民初，扬州法海寺以冰糖煨猪头驰名扬镇，若干善信来寺礼佛，无不饱啖猪头而回。其实法海寺猪头，都出自三挡子之手，启东从小寄居外家，所以尽得其秘。”我小时在北平听荣剑尘的单弦，其中有一段《穷大奶奶吃烧猪头》的插曲，用一根稻草烧猪头，一个猪头没煮烂，穷大奶奶坐下、起来只怕有一百二十遍的唱词。我想这个菜一定醇厚腴润、非常可口。不过这种不登大雅的菜平常是很难得吃到的，所以久志于心，一直没有机会一尝。现在是宾主尽欢场面，而启东又是个中割烹高手，自然不肯失之交臂，于是让启东做一次来尝尝。

猪最好是选“奔叉”靠近姜堰农家饲养的猪，因为该处生产的猪，猪头皱纹特别少，而且皮细肉嫩，是做猪头肉的上选，猪龄以将过周岁的幼猪最适当。猪头买回来，先用碱水刷洗，将猪毛拔净，切成四或六块，用浓姜大火猛煮，等水滚之后，将猪头夹出，用冷水清洗，换水再煮，反复六七次。此时猪头已经熟烂，将猪头的骨骼一一拆除，整块放入砂钵里。一个猪头最好分为两钵，钵底铺上干贝、淡菜、豌豆苗，冬笋切滚刀块，然后将猪头肉皮上肉下放在上面；另放入纱布袋装桂皮、八角，上好生抽、绍兴酒、生姜、葱段，加水，以盖过皮肉为度。盖子盖严，用湿手巾围好，不令走气。用炭基文火煨四五小时，掀盖将冰糖屑撒在肉皮上，再煨一小时，掀盖取去纱布袋上桌。此刻猪皮明如殷红琥珀，筷子一拨已嫩如豆腐，其肉酥而不腻，其皮烂而不糜，盖肉中油脂已从历次换水时出脱矣。

黄伯韬将军驻节扬州时，每来泰县视察防务均驻光效寺，时来我处熬鱼贴饼子（天津人家常饭食）。听说启东擅烧猪头，乃约期来吃；镇江商会会长陆小波适来参加商务汇报，烦我友人送渠海南紫鲍，渠不谙吃法，交启东治饌。启东误听发好后混入猪头肉同烧，结果原钵登席，热熬久炙，鲍已溏心，其味沉郁，无殊谭厨鲍翅也。恣飧竟日，无不尽饱而归。紫鲍之值比猪头之值，远逾十倍，于是名之曰“小吃大会钞”。这个菜名，现在知道的恐怕没有几个人呢！

南京教门的桂花鸭子

六月底忽感胃纳不适，于是住入医院，做全身彻底检查。既非卧床之症，每天晚饭后夜阑人静，几位没有大病的病人，总要到病房外面透透气，找人聊聊天。其中有位南京詹吉第君，知道我是在报上常写吃食的人，他提出一个问题很有趣味。他说：“为什么南京城里城外大小清真教的饭馆都多？”

我说：“我第一次到南京，发现城西一带穆斯林人数众多、清真寺多、教门馆子多，世交江士新兄告诉我说，因为明太祖的马皇后是一位穆斯林，所以回教在明初极为盛行。后来到几座大的清真寺巡礼，发现那些寺院都是洪武年间兴建的，才知所言不假。”

后来在一次酒席筵间跟江亢虎先生同席，江氏词锋很健，依据他的考证，认为朱元璋原本也是穆斯林，否则郭子兴不会把近戚马皇后嫁给不同教的部将。至于明初大将常遇春、胡大海、沐英也都是天方教人氏。这件事我很想深入考证，可是一直抽不出时间。江亢老说得有鼻子有眼，就姑且信以为真吧！

谈到教门馆子，饮食卫生是特别讲究的，牛羊鸡鸭一律活杀放血，而且割烹也比较精细，鸡鸭永远是收拾得干干净净，让您看不见皮里肉外一根根毛桩子。因此南京清真馆做的油鸡、桂花鸭子也就驰名全国。

其实南京鸭子供应，十之八九来自安徽芜湖、巢县等地，小鸭子孵出来个把月，就由鸭贩子带着“牧鸭犬”一站一站往南京赶。沿路上田边河汊拾谷粒、吃泥鳅，外带随时洗澡。鸭子一路上跑马拉松，又吃的是活食，自然特别肥硕健壮，所以做出来的白油板鸭、琵琶鸭子，尤其中秋前后做的桂花鸭子特别腴润，别有风味。

三杯软饱后一碗卤鳊香

江苏泰县面馆的脆鳊是苏北出了名的美肴，堂倌把炸酥的鳊鱼倒在一张厚草纸上，一夹一压成个鳊鱼粉，撒在拌好的干丝上，有黑有白，酥脆绵软，是下酒的隽品。吃剩下的脆鳊，倒在白汤面里更为有味儿。

无锡人对于吃鳊鱼、鳊鱼是最有研究的，讲究粗鳊细鳊，鳊鱼越肥壮，肉则越细嫩，鳊鱼要粗不过指，大则鱼肉发紫失鲜。所以在无锡饭馆子都是要鳊丝、鳊糊，如果您要炒鳊片或马鞍鳊，堂倌就知道您是外路来人，而非本乡本土的吃客了。

扬镇一带处理鳊鱼，主张生剔活剥，跟台湾处理鱼一样。无锡杀鳊方法则跟别处不同，他们是先把活鳊在热水里一滚，然后捞出，剔肠去骨。过水鳊鱼，鳊血不致流失，不但营养成分高，而且也比较人道。他们把鳊鱼切成段，用好酒、酱油、冰糖屑浸透之后沥干，下锅猛炸，炸成脆鳊，当年无锡城北拱北楼的脆鳊面是无锡一绝。

可是在无锡吃卤鳊面那就要到聚丰园了，一般面馆的卤鳊面都是脆鳊加汁，唯独聚丰园的卤鳊面是把鳊鱼划成宽条。先将鳊鱼在盐、酒、酱油里浸泡三小时，然后滤干，入滚油快炸，微见焦黄，浇入加糖酱汁，使卤汁悉数被鳊鱼吸收，然后放汤大煮下面现做现吃，放汤多少就要看师傅的手艺了，汤少卤面成糊，汤多鱼鲜不足，聚丰园卤鳊面，中汤味足，在无锡是首屈一指的。

当年吴稚老在北平忽然想吃卤鳊面了，北平又没有无锡那样面馆，幸亏东方中学有一位王训导员是无锡大吊桥街卖鸡汤馄饨“过来福”的小老板，他听说老乡长想吃卤鳊面，特地做了两碗送到稚老所

住南横街寓所来让稚老品尝。稚老吃得高兴了，连说了几个荤素兼备的笑话，听得人人笑痛肚皮。此老滑稽洒脱，实在无人能及。

明炉乳猪

在广东最讲究吃烤乳猪。新娘子出嫁，第二天婆家锣鼓喧天给亲家送整只的明炉乳猪来，这就说明新人白玉无瑕，特来道喜。女方除了款宴来人，还要鸣鞭放炮，大宴亲朋，以示夸耀。豪门巨富真有一送就是十对八对的。您在酒楼宴客，头菜不用排翅鲍肚而用明炉乳猪，那就表示主人把您视为特级上宾了。先母舅久宦岭南，据说广州市的四大酒家——西关的“谟觞”、“文园”，南关的“南园”，长堤的“大三元”——对于烤乳猪，各有自己的手法和秘不传人的诀窍。第一是选猪，乳猪的标准是不超过十二斤，杀好的子猪大约是十斤，在腔内涂上玫瑰红色腐乳，所用佐料像大蒜、酒、盐、豆豉，用量的多寡，那就要看大师傅的经验和手艺啦！乳猪喂好了佐料，把片子悬挂在阴凉透风的所在，把肉皮吹得略成绷干，才能上炉来烤。我先以为明炉乳猪跟北方烤鸭所用的挂炉仿佛，谁知所谓明炉，根本不用炉，选一个避风地方升上薪炭，上面支上铁架子，把片子穿在有轱辘把的铁叉子上，把油料一遍又一遍涂匀，慢慢转动来烤。烤好之后，皮则沉色若金、迸焦酥脆，肉则肥腴味美、燔炙增香，蘸着海鲜酱吃，跟挂炉烤鸭一比，又别是一番滋味。

台湾有几家广东餐馆，烤的乳猪大致还算差强人意，不过家家都没有准备海鲜酱，用辣豆瓣蘸着吃，似乎味道就差了。广东的潮州、汕头一带也讲究吃乳猪，他们是把宰好的小猪先在盐水中浸过，风干后再烤，所以肉里略带咸味，猪身上涂油而不抹酱，吃到嘴里跟广州烤乳猪味道又略有不同。泰国曼谷几家大餐馆卖的明炉乳猪，都用的是潮州烤乳猪方法，您若是到曼谷去旅游，不妨尝试比较一下。

油淋乳鸽

现在台湾的饭馆，不论宁浙还是川扬，都有油淋乳鸽应市，其实这是广东一道名菜，最初是广州太平沙太平馆研究出来的。他们把肉鸽买回来，用少许酒糟加蛋黄、绿豆拌在饲料里喂鸽子，等摸到鸽子胸脯三叉骨软硬适度，鸽子差不多就有十两多重，可以宰杀了。收拾干净后的鸽子像挂炉烤鸭一样，挂在阴凉地方让小风吹干，使内外水分完全消失，用卤汁、芫荽汁调和在一起，在鸽子身上抹匀。据说鸽子入味不入味，全看师傅作料配得如何、涂抹得是否恰到好处了。做油淋乳鸽要有一只特制的紫铜罩子，把鸽子放在罩子里面，左手提梁就锅，右手用勺子舀了滚油，往鸽子身上反复淋浇，端上桌来皮酥肉嫩，绝无骨肉相连、撕不开、咬不断跟牙齿为难的尴尬情形。

梁均默先生说：“谭组庵先生生前跟我说过，他对广州留恋的，第一就是太平馆的油淋乳鸽，他一个人曾吃过八只。”组庵先生食量本宏，所说当属实情。现在台湾的宁绍馆把油淋改为水煮，比油淋易撕好嚼多了。

神仙粥

广东人到了夏天最喜欢以荷叶入馔或做点心，用瓦制的牛头煲来煮，煮的时候用井水、大火，一煮几小时，米粒接近溶化程度，他们叫“明火白粥”。在水将要开锅前放下腐皮、白果，等粥熬好，将锅盖掀开，把洗净鲜荷叶代替锅盖盖严，扣上十分钟，则白粥变成浅绿色，碧玉溶浆，荷香四溢。先曾祖乐初公在广州将军任内，暑天时常以此待客，梁星海（鼎芬）、文芸阁（廷式）给这个粥取名“神仙粥”。文三体胖畏热，后来入京会试，寄寓舍间，时常让厨房给他做神仙粥，从上午晾凉放入冰箱，到了下午拿出来当下午茶吃，一吃两大碗。当时清流派的盛伯羲、黄漱兰、李芍农、宝竹坡、张子青、李越缦，都是来吃粥的常客。宝竹坡最喜欢说笑话，他说：“无怪人家称我们是清流派，大约是这种不食人间烟火的神仙粥喝得太多了吧？”后来北平擅写掌故小说的陈慎言还把大家吃神仙粥的故事写入他的说部里呢！

新竹贡丸

前年春天我到泰国的曼谷去游览，当地粤籍殷商周飞来先生在水门区曼谷巴沙商场经营明园酒家，把香港大酒店的大嘴陈伟请来主厨，知道我对广东菜多少有点研究，所以一再请我去试菜。他做了豆豉蒸石斑、铁板牛排、金华玉树鸡，最后一道是竹荪贡丸汤。大嘴陈伟特别介绍了他亲自动手做的竹荪贡丸汤。

他说：“虽然竹荪出在四川，可是竹荪入菜以北平山东馆用得最多。贡丸是台湾新竹的特产，鲁公北平人，又来自台湾，所以特意做这道汤菜请品尝。”自从在曼谷吃过贡丸，回到台湾，有事去新竹公干，跟人一打听，敢情新竹卖贡丸的都在城隍庙一带，一共有十多家，彼此争夸自己是老牌真正贡丸。这跟北平王麻子卖的刀剪一样，年深日久所做贡丸大致相同，也分不出谁是最原始那家了。

有一位老公公说：“新竹贡丸纯粹是精肉制成的，因为竞争激烈，谁也不敢偷工减料。传说当年嘉庆皇帝游台湾在新竹吃过这种美味，后来成了台湾的贡品，所以叫它贡丸。”

这种齐东野语，是真是假咱不去研究，不过天气渐凉，无论吃涮锅子或是打边炉，放几粒贡丸同煮，爽脆适口，那倒是一点也不假的。

四臣汤

台湾无论城市乡镇，凡是庙会夜市吃食摊汇集的地方，都有四臣汤卖，不过民间以讹传讹，把四臣误为四神，集非成是，大家也就不去理会了。中药中所谓“四臣”是淮山、芡实、莲子、茯苓，用猪肚、小肠文火来炖，常吃确实有健脾养胃的功效。

嘉义早先中央市场有一家中药铺益元堂，门前设摊专卖四臣汤，因为老板开中药铺，四臣汤是遵古炮制。现在仍叫本名四臣汤的，恐怕只有益元堂一家啦。根据嘉义报业先进林抱说：“益元堂老板原本是船员出身，因为整年在海上作业，餐风露雨，饮食不调，得了脾虚胃弱的病，终日饮食不进，病况垂危。有人传他一个偏方，每天早晚饭后喝一碗四臣汤，而且要连渣子一并吃下，过了一个多月，居然胃口大开，渐渐恢复健壮。他知道过分劳苦的人得这种病的比比皆是，于是从此发心，济世救人，开益元堂中药铺，门前摆了一个专卖四臣汤的摊子，货真价实不说，服务还特别周到，以示仰答天庥。”

笔者离开嘉义十多年，不管在什么地方听到卖四神汤的，就不期而然想到益元堂的老板了。据嘉义友人跟我说，凡是好心人必有好报。益元堂老板的大儿子在巴西打鱼发财，于是把老太爷接到圣保罗享福去了，他把益元堂的铺底、生财、药材，以极低廉价格盘给别人。朋友们都说他太傻啦！他说我是去养老，又不是去做生意，多带钱出国没有必要。他到巴西还没一个月，中央市场一把火把市场整个烧光。大家都说益元堂老板躲过这场灾难，就是好心的回馈。

现在到嘉义想吃四臣汤已成陈迹，听说有个益元堂伙计，在龙山寺对面设了一个摊子，写着卖的是四臣汤。不过我来台北之后，杂碎纷呈，还没机会去访问一番呢！

度小月担仔面

抗战时期，凡是在四川住过的人都知道红油抄手、担担面。初到台湾，夜阑人静想吃点夜宵儿，就有吆喝卖担仔面的了。台湾的担仔面大街上吃食摊到处有售，但如果讲情调、品滋味，那要算台南的度小月独占胜场了。

开在台南中正路上的度小月，是数代相传的老字号。大家都奇怪，卖担仔面为什么起一个令人猜不透古古怪怪的名称呢？敢情“度小月”三个字是其来有自的。据说在前清，从台南一直到高雄屏东，居民以出海捕鱼为生的居多，遇到台风季节，或大或小的台风接踵而来，不管台风登陆不登陆，海上的风浪洶湧澎湃。早年舢舨舳舻全凭人力操纵，风涛险恶，谁也不敢冒险出海，只好把船开进港湾避风。有时台风接二连三地袭来，经月不能出海，只好暂时摆个面摊，卖担仔面以为生计。出海捕鱼是正当行业，如果渔获量多，可以赚大钱，说不定一夜之间变成巨富，算是大月；至于卖担仔面是临时性质，勉强温饱，算是小月，所以面摊子就给它取名“度小月”。

度小月的担仔面所以驰名中外，主要是它肉臊子合于大众口味，担仔面里放少许肉臊子就能味鲜香永（去年在旧金山、洛杉矶各大超级市场都有度小月的肉臊子出售，美国人买回去夹面包，华侨买回去下面）。据说他家肉臊子有一种秘方，必须是用砂鼓子银炭文火慢慢炖出来的，里边除了放有不知名的海味外，煮肉臊子的汤是鱼骨虾壳熬出来的。肉臊子做好，先要装坛固封，放在阴凉处所一段时间才能开坛食用。所以度小月的肉臊子浆凝琼液、香雾袭人，而且入口即溶。凡是到台南总要去度小月，领略一下当地小吃风味。笔者于役嘉南的时节，数度在度小月碰见当时任县长的林金生先生。他轻车简从，坐在矮凳上，就着面挑子，大啖特啖，一吃就是十碗八碗，虽然

碗小如盅，却也可观。现在许久没去台南，看到圆叠形的低灯笼就想起度小月的特别标志了。

棺材板

在台湾谈小吃，台南小吃算是最负盛名的了。一般人喜欢把电影里拍摄的“撒卡利巴”作为当地夜市小吃的代表，据老一辈的台南人回忆：“撒卡利巴的兴起是随着花街柳巷而来的。在四五十年前，台南市最热闹地方就是现在西门圆环一带，那儿有金碧辉煌的戏院、花光酒气的酒家。附近永乐路普济殿一带便是台南最热闹的花街，华灯初上的时候，看相的、算命的、卖野药的、变戏法的、卖各式各样的小吃的，三教九流、形形色色的人全都拥到小公园，安桩立柜，撂地摆摊，吆喝叫卖起来。这里一天比一天热闹，渐渐成了夜市中心，不但把台湾小吃集其大成，甚至其中有几种小吃是别处做不出来的，就是东施学样，也没法跟人家比。因为他们烹调手段的高明，加上南来北往过客相互传说，撒卡利巴几乎变成了台南小吃的代名词。”

笔者一到台南就去夜市巡礼，果然人烟稠密，名不虚传。小吃中有一种叫“棺材板”的，这个名词听来觉得十分刺耳，什么名字不好起为什么起这么一个不祥的名字呢？为好奇心驱使，所以要开开洋荤。所谓棺材板，敢情就是把条面包掏空，里面塞上各种制馅儿，当然有鱼有肉，或荤或素，把馅子填好，放入滚油里炸透，再盖上一块炸面包，形状有点像棺材，所以叫它棺材板。夜市有四十家卖棺材板的，至于口味如何，那就要看谁家手艺高明了。

有一位亚洲航空公司陈姓的朋友，告诉我一段有关棺材板的逸事。他们亚航有位美籍工程师史密斯是夜市小吃摊的常客。他发现有一个卖棺材板的摊子，当炉的少女长得秀丽爽朗，她做的棺材板是咖喱牛肉馅，炸得酥而不腻，颇合那位洋朋友的胃口，于是天天成了座上客，也问出了小姑娘叫蔡阿绸。洋朋友有一年吃了一百七十多次的记录。追了一年多，有情人终成眷属。

外路客到台南，爱吃的朋友都尝尝棺材板，家数虽多，烹调技术可大有差别呢！听说前几天台南市一把大火，撒卡利巴也遭波及，要想恢复旧有的小吃盛况，恐怕一时还没那么容易呢！

碰舍龟

谈了几周小吃都是咸的，今天就谈谈一种甜点吧。这种甜点叫碰舍龟，最早是新营一家蒸食店发明的。据说这家蒸食店老板姓邱，在一家日本点心店当过学徒，学会了做羊羹的手艺。他觉得照这样寄人篱下难有出头之日，而且给日本人做日式点心，心里觉得别别扭扭的。他是台南人，满师后辞工回到台南，开了一家点心店。他把日式羊羹中国化，用甘纳豆做馅捏成边鼓鼓的米龟，可是不染洋红，完全本色，以示与祭神红龟有别。

据说那个叫碰舍的姓詹，先世从福建移民来台，在台南买了大片土地开垦养鱼，因为他劳心劳力，渐渐成了台南巨富，在总赶街盖了一所回环九阡的宅院。谁知传到宝贝后人詹碰舍手里，他不但好赌成性，而且染上了抽鸦片烟的嗜好。没有几年，巨万的家财，都被他败光。幸亏他在家道中落前喜欢吃甜食，时常把邱老板叫回家来，给他蒸米龟吃。现在他穷无所依，只好卷起袖子做米龟来卖。他知道抽鸦片烟的人都是夜游神，越到深夜越有精神，而且喜欢吃甜的茶食，所以每天敲过二更，他才挑着担子下街叫卖。谁知生意越做越兴旺，每天蒸个三五笼都不够卖的，于是租了一家铺面房，整天蒸米龟来卖。过了不几年，他不但把败光的家产又重新买了回来，而且到现在，爱吃甜食的人，仍然认为台南的碰舍龟是无上的珍品呢！

米糕、卤蛋、虱目鱼皮汤

台南民族路华灯初上，整条大街上鳞次栉比地摆满了各式各样的吃食摊子，食客摩肩擦背，比撒卡利巴夜市还要热闹。可是如果白天想吃点小吃，家家锅清灶冷，什么吃食也没有。老于此道的吃客，从民族路拐进米街，另外有一个白昼饮食中心“石舂臼”。为什么要起这个奇怪的名称，笔者曾经请教过几位老台南，大概年深日久，谁也说不出来。据我猜想，这个怪名称当初必有所本。这里卖吃食，以白昼为主，灯火一明，有生意也让给别人去做啦。已故台北市市长游弥坚最爱小吃，他说“石舂臼”有一家卖米糕的，用的肉臊子是台湾所谓狗母锅（砂锅），另有干贝海虾在内，所以味道特别鲜美。老板姓文，大家叫他“米糕文”，因为他个子很矮，又叫“矮仔文”。他也卖五香卤蛋，蛋在卤锅里翻滚，蛋白越煮越嫩越有味，跟市面一般卖的滋味完全不同，拿来跟米糕一块儿吃，味道更是沉郁香腴。紧挨着米糕文的摊子，有个卖虱目鱼皮汤的，做法是把虱目鱼皮剥下来，抹上特制的虱目鱼浆，放在排骨汤里煮熟，跟米糕、卤蛋一块儿吃，游氏认为是天下绝味。当年他跟几位同学在复旦大学读书，远离乡土，难免想家，大家谈起台南米糕、卤蛋配虱目鱼皮汤的滋味，有位同学居然想得哭起来了，可想而知这三种小吃是多么诱人啦。

吉仔肉粽

北平人重土难迁，真有一辈子没出过城圈的人。谈到饮食，有一种定而不可移的标准，就拿粽子来说吧，永远是白江米蘸白糖或糖稀，要不就是江米小枣。如果您剥一只火腿粽子尝尝，他认为粽子只能吃甜的，吃咸粽子简直不可思议。

粽子原本是古人祭屈原用的，最早的粽子用竹筒装米，后来改用芦苇包成六角形，所以叫角黍。到了唐宋踵事增华，有菱粽、锤粽、锥粽、百索粽、益智粽、九子粽。现在，这些粽子的裹法大部分已失传，只有三角形、包袱形、驼形三数种而已。

舍间虽然久居北平，可是吃起粽子却是北平式、广东式、湖州式甜咸皆备，式样齐全。初到台湾，有些朋友知我口味很杂，不是仅吃江米小枣粽子的，所以介绍我尝一尝台南吉仔肉粽，还特地从台南带到台北来。

吉仔的肉粽，近乎广东肇庆的裹蒸粽，好在不惜工本，花样繁多，百味杂陈，材料扎实，宁可提高售价，但是货色不肯抽条。它还有一个特点，煮好之后，焗得透而不糜，只只入味，冷吃热吃均可。跟我们在内地吃惯的湖州粽子，讲究松而且烂，正好相反。不过湖州粽子要煮熟了吃，是跟吉仔肉粽最大不同之点。

早年吉仔一只肉粽，就要卖四十元了，现在台北九如蔡万兴的肉粽都要卖到二三十元一只。吉仔肉粽大而充实，现在卖什么价钱已不清楚，不过这是台湾小吃中的隽品，就是再贵，买一只来尝尝，跟广东、湖州粽子来比较也还是值得的。

美浓猪脚味醇质烂

台湾习俗除灾求福，祈报平安，甚至喜诞寿庆都少不了用猪脚来祈福，所以对于猪脚烹醢之道，是精益求精的。高雄的美浓镇是民情淳朴客家人聚居的大本营，当地农家十之八九都以种植烟叶作为副业，自春徂夏，收购烟叶期间，我差不多天天都到美浓镇各买烟场看看，午餐就在镇上小饭馆随便果腹。

靠近买烟场有一家小饭铺，有人告诉我说，他家用从中正湖打上来的鲜鱼做的米素汤很有名，少不得前往光顾一番。谁知当炉白发苍苍的老板娘正是早间到买烟场缴纳烟叶的一位农户，跑堂的后生，人家叫他乃滋蜜（日语“老鼠”的意思），因为小时候，用提盒往外送菜，时常偷嘴，所以大家都叫他乃滋蜜。我一入座，他就过来殷勤招呼，他说：“我家鲜鱼米素汤出名，红焖猪脚更是又香又烂。”米素汤的鱼现网现宰自然鱼鲜汤浓，一红碗猪脚端上来红炖炖、油汪汪、香喷喷全是脚爪尖，妙在味醇质烂，腴滑不腻。吃猪最怕细毛扞不干净。早年我吃德国饭店盐水猪脚，能够放心大嚼，就是因为收拾得干净，才无冗毛。想不到在穷乡僻壤，居然有皮光肉滑的猪脚，而且是红焖的，比德国佬所做的盐水猪脚又适口充肠多了。

一九七二年“财政厅”有一位李视察，自称在内地时是有名的猪脚大王，我特地请他到美浓吃猪脚，他一口气吃下十二大块猪脚，乃滋蜜说：“以往来吃猪脚的最高纪录是十块，这位先生可算最高纪录了。”他吃完猪脚还外加一碗鱼汤两碗饭，后来他回到中兴新村跟人表示，到美浓吃猪脚是人生一大乐事，令他毕生难忘。可见美浓猪脚的诱惑力是多么大了。

我已十年未去美浓，乃滋蜜想来早已儿女成行，这家小饭店想必日升月恒扩充为大饭店了。有人说，在南部不是万峦猪脚最有名吗？

我说，美浓猪脚妙在皮光肉烂，万峦猪脚好在香不腻人。象有千味，味各不同，不能相提并论的。

万峦猪脚

我在二十多年前第一次去屏东，车过屏东大桥，在桥头上发现有一个猪只检查站。据说当时屏东县政府对于猪只品种、检疫都非常重视，而且管制严格。当时屏东县县长是林石城先生，他对于猪只育种繁殖特别有兴趣，还特地陪我们到猪只繁殖场去参观。我想高屏地区美浓、万峦猪脚能够驰名全省，和这些都有微妙关系的。

前几天曾经在报上谈过美浓猪脚，有人问我，你觉得万峦猪脚滋味如何呢？其实雁齿麋舌，一脆一烂，风味各有不同，难分轩輊。我在屏东时常往乡下跑，所以与万峦卖猪脚的老板林海鸿也渐渐熟识。他在日据时代就在万峦市场边摆了个面摊卖蚵仔米线，台湾光复，儿女日渐长大，虽然终日孜孜，也只能勉维温饱，思来想去终非长久之计，但也想不出什么其他生财之道。有一天有位顾客来吃面，看他长吁短叹，问起缘由，颇为同情他的遭遇，就跟他说：“高屏地区猪只品种不错，肥少瘦多，我给你一个去油秘方，卤出来的猪脚，入口香脆而不油腻，你如法炮制，必定能够大发利市。不过有个原则，你必须用猪的前腿。”林海鸿正无计可施，于是听了那位顾客的话，面摊子附带卖起红烧猪脚来。他的猪脚不但割烹方法与众不同，就是蘸猪脚吃的蒜蓉酱油，众香发越，更是开胃爽口。他的名气越来越大，吃猪脚的人越来越多，一天总要卖几十只猪脚。不久因为生意太好，实在忙不过来，于是不卖面线，专卖红烧猪脚。后来各地到高屏游览的观光客，都到万峦尝尝美味猪脚，每逢春秋佳日，车水马龙，拥挤不堪。外来观光客，大家都讲究气派的，坐在摊子旁边啃猪脚实在不太雅观，于是他在万峦市场旁边开了一家海鸥饭店，生意越加兴隆，可惜因高血压症，林海鸿不幸去世。子承父业，就由长子展芳、女儿六金继续经营。他们生意越做越大，所雇专门清洗除毛的女工就有十多

位，生意好的时候，一天能卖一千斤出头，分别早（九点）中（十二点）晚（六点）出锅，热腾腾芳，闻香入座的大有人在。

林展芳说：“我家所制猪脚，始终维持原则，一直采用猪的前肢，肉价好的时候，因为需要数量太大，必须向其他县市肉贩子收购，才能应付无缺。台湾做生意有一窝蜂习惯，有人看我家生意太多了，就在万峦又出现两家新开的万峦猪脚抢生意。好在我们在万峦是三十多年的老店，外来客有向导指引，当地老顾客谁新谁旧，分辨得很清楚，对生意毫无影响。后来我们在屏东富山戏院旁开了一家分店，想不到在青岛街又出现一家万峦猪脚店，屏东吃客自然真假莫辨，于我们生意不无影响。后来涉讼经年，法院认为万峦是地名，猪脚是普通名词，我们这块招牌又没有申请专利，谁要叫万峦猪脚就由他叫吧！”现在林氏家族又在台北开了一家分店，是真是假，老吃客一蘸他家作料，就能分出来了。

易牙难传的蜂巢虾

我的一位法国朋友名摄影家高理德，一位日本朋友狩猎家松崎达二郎，两人足迹遍布世界五大洲，都自命为会吃爱吃的国际美食专家。他们两位异口同声地说：“现在跟民国三十四年以前比，花钱受罪还吃不到好东西，近两年台湾各大饭馆子，南北混淆，菜式不分，想吃地道某一省菜，已经不太容易了。”

他们两位话虽不错，但是会吃的人，照样能吃到各省的纯粹口味，而且物美价廉，可惜您只能小吃，如果您想碗盏簋罗列满前，恐怕花了大把钱还吃不到好东西呢！内地口味的餐点，我们暂且不谈，现在我把近两年吃过且认为还不错的台湾小吃写几样出来，或者还可能给各位做一个吃的向导吧！

屏东东港有一家兴亚饭店，因为港口没有大型轮船进出，海水污染程度不深，每天渔获所得随捞随吃，自然新鲜肥美。兴亚有一道蜂巢虾，似乎别家海鲜店还不会做呢！据兴亚的头厨说：“蜂巢虾是跟澎湖一位大师傅学的，虾要新鲜，抽肠剥壳要干净利落，用料方面不能太咸，要带有一丝丝甜意，滚油旺火，拿来下酒，比盐酥虾高明多啦。”蜂巢虾一上桌，黄裳裹玉，蓊勃蓬松，宜粥宜酒，两位国际友人吃了之后赞不绝口。此后他们每到东港必定到兴亚饱啖一次蜂巢虾。我在屏东曾经请林边的海鲜店试做，色、香、味、形都赶不上兴亚这道招牌菜。割烹之妙，易牙难传，这句话是一点儿都不假的。

曲尘萦绕山河肉

岁次阙逢困敦，又是甲子年首鼠当令了。依据有关方面统计，一对老鼠，累代繁殖，一年后可繁殖到九千四百三十四只，现在台北市的老鼠近千万只，大家若不通力合作，密集扑杀，则损害农作物，消耗粮食，污染衣物，影响大家卫生，简直太可怕了。

据传说，明代中叶，广州市上有一个怪乞丐，不但能吃玻璃五金，而且能生吞五毒蛇鼠一类小动物。有一天从外国商船上跑下来几只小白鼠，他吃了两只，觉得远方珍味，远胜鱼髓蟹脂，于是选了一对喂养起来。广州酒家最喜欢炫奇创新，于是酒宴上就有蜜鼠入馐了。

笔者最初只听说广州上等酒筵有蜜鼠飧客之说，但始终未亲眼目睹。有一年先母舅知好，董声甫仲鼎昆季，在上海北四川路开了一家秀色酒家，不但钉盘櫟盒绚烂悦目，就是桌椅屏风也是螺钿酸枝、堆金砌玉的富丽。董氏昆仲知道我们甥舅对于饮馔都稍有研究，在开张之前特地准备了一桌盛筵，先试试厨中手艺。这一席石髓玉乳，秘果璇蔬，真称得上有美皆备了。菜单上有一道蜜渍乳实，我早就听说广东四大酒家的大三元，有道名菜叫“蜜汁老鼠”，想不到他们所谓“乳实”就是此物。等这道菜上来，原来是一只金缕雕花的腰圆盘子，上头还有一只凿花飞檐的银罩，掀开盒盖正中，是玫瑰紫跟乳黄酱色调味料挤出来的两朵玫瑰花，围着一圈头里尾外还没长毛的玫瑰色小乳鼠。主人拎起鼠尾让客，我一看这种场面，浑身起鸡皮疙瘩，连看都不愿看，赶紧起身避席而出，等这道菜搬走，我才回席。事后家母舅说，他老人家在广州或港九住了多年，吃过若干次珍异远味，这种吃老鼠的场合还是第一遭呢！那一盘蜜鼠约有二十只，同席的人，也只有三四位敢吃。同席有位海南人席仲峰独啖四五只，还吃得津津有味，我总算大开眼界啦！

我来台湾，在高屏地区一住就是二十多年，工作范围在高雄县旗山、美浓、广兴、六龟一带，县里的穷乡僻壤，差不多没有我没去过的地方。有一次，我陪中兴新村的朋友到高雄、屏东两县考察烟农种烟叶摘心的情形，我们在龙山、广兴、福安几个大烟区看了一遭，就在旗山三桃山一个茶馆品茗休息。朋友忽然问我，想买几斤老鼠肉做的香肠回去。这一下可真把我考住了。我在高屏地区乡间来来去去，虽然不时听到旗山、美浓有卖老鼠肉的，可是没亲眼见过，同时有鉴于在秀色酒家目睹吃蜜老鼠的惨剧，一直蕴藏于心，没有跟人打听听过，对于中兴新村来的海南朋友，只好交个白卷。

后来我到高树乡公干，当时乡长是高树巨绅杨让麟先生，碰巧那天是冬至，杨乡长说：“台湾立冬、冬至，照习俗都要进补，不过立冬气候初透嫩凉，火底子人进补嫌太热，一交冬至，就不论火底子、寒底子都应当进点补品了。我知道您饮食非常讲究，今天我们到美浓去吃一回山河肉进补如何？”他说的山河肉，我以为是果子狸（俗称白鼻心）或是羌子、山猪一类山产，也没再问。车子开到黄蝶翠谷停下，附近有好几家山产店，出出进进的客人倒也不少，其中双溪路有一朱家老店，灶上掌勺的朱荣贵是他们高树老乡，手艺不错，所以就在他家进餐。

杨乡长先要了一盘仔姜炒山河肉，加上豆豉、蒜头、辣椒、九层塔大火爆炒下酒。

这个炒山河肉，吃到嘴里，肉嫩且活，比山珍里的竹鸡、野兔还柔嫩腴美，顷刻而尽。于是再来一盘加沙茶清炒，我们二人都能饮上两杯，和以椒芷，沃以陈醪，又是吃得盘底见青天。我问杨乡长吃了半天，非鸡非兔，究竟是什么兽肉如此鲜嫩。他始终笑而不答，等到酒足饭饱，老朱过来寒暄敬烟，他直言无隐地说：“山河肉就是老鼠肉，叫起来比较雅驯一点。台湾老鼠品类复杂，有十七八种之多，除了‘鬼鼠’、‘铁爪野鼠’有股气味不能吃外，其他鼠类均能入馔。何种老鼠他们一望即知，第一盘是用黄蝶翠谷山鼠炒的，第二盘是六龟乡山坡地甘蔗田的山鼠。前者吃地瓜番薯长大，后者是吃青皮甘蔗养肥。会吃的朋友都指明要吃六龟的山鼠呢！”

我知道刚才所吃的是老鼠肉后，心里似乎有点儿翻翻的，幸亏我带得有白豆蔻，赶忙嚼了两粒，才把恶心止住，恢复正常。

朱荣贵是杨乡长总角之交，人又风趣健谈，于是请教他，怎么会想到捉山鼠入馔的。据他说，客家人士吃山鼠的历史，由来久矣。远在康熙中叶，客家人渡海来台，比较好的靠海平原，土壤肥沃地带，早让漳泉来人捷足先得。客家籍人士为了维持生计，只好人弃我取，在贫瘠土壤，或是山坡丘陵地带开荒种植。一些冈陵地带山峭坡斜，风狂雨骤，水土无法保持，没法种水稻，只好种些粗放的番薯山芋来果腹。偏偏这些都是鼠类最美的粮食，丘陵的土窟山岬都是鼠类的巢穴，家门口有了可口的食粮，自然扶老携幼出来大打牙祭，连啃带作践，结果只只老鼠吃得又肥又胖。可是农民胼手胝足辛苦种的粮食，几乎被老鼠啃得精光。

粤东原有小寒大寒消灭鼠患过年的习俗，大家在切齿痛恨之余，于是大举清田，打算犁庭扫穴，把鼠类彻底清除。粤东有些乡区本有吃鼠习惯，这些田鼠又都只只肥壮，于是以田鼠入馔成为冬季肉类主要来源，吃不了的鼠肉拿来灌制香肠，风味尤佳。

原本是冬季清田，捕杀山鼠滋养进补是有季节性的，后来有些老饕们远自台中、台南专程枉驾一尝异味，那就不论节令四季常新了。

不但中国人吃鼠肉，就是外国也有吃鼠肉的。旅居在马耳他的一位赵荫偶学友，他的父亲在瓦莱塔经营珠宝生意，因为他本人学农，就在瓦莱塔市郊经营一个农场，种的一些杂粮豆类，都是老鼠口中美食，附近又没有足供鼠类果腹的吃食，他每年辛勤收获，半数都饱了鼠吻。他一气之下大举捕杀，鼠尸遍野。他雇有一土著长工，偶然把老鼠用火烤来下酒，肉香四溢。他觉得鼠肉可以利用，于是用鼠肉灌制腊肠，居然大受欢迎，从此做起鼠肉大香肠生意来。他做的肠子，每段八寸长，圆径二寸半，跟德国熏肠大小仿佛，因为晒得干，可以经久不坏。现在当地肉类是禁止出口的，将来开禁，爱吃山河肉的朋友，可以比较一下是国产好还是外国货棒呢！

台东名产旭虾

若干年前我去花莲、台东考察烟农种烟情形，台东有一位烟农苏进德跟我诉苦，他说：“我每年种烟特别勤力，可是每年卖完烟，算下大账来，虽然没有赔本，可是也没有赚到钱。”他要我替他研究是什么道理。我一看他的三甲多田，靠海太近，土质咸性又重，海风直透防风林，根本不宜种烟，所以我劝他改行。他有一位堂房兄弟苏文良在海上捕鱼为业，不是劝他捕鱼，就是劝他改渔业行经纪人。谁知他听了我的话毅然改行，在台东沿海富冈、白守莲一带打起鱼来。因他是海洋水产学校渔捞科出身，懂得新式技术，把作业地区扩大到花莲、苏澳，正赶上旭虾盛产时期。这种虾闽南话叫“倒退后”，因为它形状像一只大臭虫，所以有些人叫它“海臭虫”。据说海臭虫跟龙虾同类，全世界只挪威跟台湾地区的澎湖、台东、花莲有出产，可以说是既名贵更稀有的海产，可惜一般渔民不了解它的生活状态，无法大量捕捞。

后来苏进德跟水产试验所细心研究出捞捕新方法，而且可以进行人工繁殖。海臭虫膏腴肉甜，如果拿它当螃蟹蒸来吃，一只海臭虫剔出来的油膏虾肉，就有三四只大闸蟹那么多，吃起来真过瘾。

有一次苏进德一网罟了二三十只，他知道我喜欢吃螃蟹，就送我六只海臭虫，剥出来足足有四大碗。我加上点醋姜米，平铺搪瓷盆里，上面撒上厚厚的一层忌司粉，等到肉熟粉凝，取出来下酒，真是美肴。我吃海臭虫时，正赶上名律师张福康先生过访，他平日最想念的是阳澄湖的紫螯金毛大闸蟹。吃过之后，他责怪我这么好的美肴，自己吃独食，为什么不约他共享。

如今台湾的海臭虫滋味鲜味都类似大闸蟹，实在是大家的口福，不过希望渔捞方面千万不要贪图近利竭泽而渔。否则像碧潭香鱼，钓

客一味盲目捕捉，现在想吃，已经戛乎其难了。现在张大律师已归道山，我每次吃海臭虫总要奠上一杯酒，希望他来共享。

咸丰御厨

依据前清内务府御膳房衙名录记载，康乾全盛时代御膳房司役人等多达三百余人。到了道光继承大统，目极盛世华靡，力主崇俭务实，尤其啬于自奉，把御膳房执司白案子、红案子、头厨、二厨、下手、杂役减到不足百人。到了咸丰秉政，虽然略有增益，但是跟康乾盛世来比，仍然相差悬殊。根据最近香港电讯，清咸丰皇帝御厨梁忠的亲传弟子唐克明，最近在沈阳为各地传授宫廷菜烹制技术。

内地有新闻报道说：“来自上海、天津、广东、江苏、河北、河南、陕西、吉林等十三省市的三十五位名厨，有系统地学习一年‘宫廷典故菜’、‘宫廷风味菜’、‘满汉全席’、‘宫廷便席’等菜肴的烹制技艺，学做的宫廷菜有‘玉桃扒猴首’、‘掌上明珠’、‘红娘自配’、‘宫门献鱼’、‘雪月桃花’、‘百鸟朝凤’等菜名。”照以上电讯所载，唐克明是咸丰御厨梁忠“亲”传弟子，咸丰在位十一年，同治十三年，光绪三十四年，宣统三年，加上一九一二年至今的七十二年，以年份来说，距今是一百三十多年，御厨梁忠的年龄，我们姑且不谈，就是他亲手调教出来的徒弟，计龄也应当是百龄开外，以耄耋老人还能翻勺弄铲做若干不同宴席来大量授徒？

前两年香港大饭店的一桌满汉全席，宴的名称，有玉堂宴、龙门宴、金花宴、鹿鸣宴等，全是科考传捷的吉祥话。至于菜谱所列菜名，既像念喜歌，又像祝寿词。这些噱头，可以说都是广东大酒楼炫奇示异的伎俩，拿来用在满汉全席的宴名菜式上，已经令人齿冷。现在宫廷菜居然有玉桃扒猴首、红娘自配种种粗俗菜名，岂不更令人笑掉大牙？

当年在御膳房当过差的老年人说过，御膳房进呈御览的膳食单子上所列菜式，鸡鸭鱼肉要写得清清楚楚，一目了然，如果用些光怪陆

离、令人莫测高深的名词，让皇帝猜哑谜，万一其中再出点舛错，御膳房首领有几个脑袋呀？所以以上这则消息，充其量是招徕观光客的一种手法而已。

常州大麻糕、豆炙饼

我一吃到常州大麻糕，就想起北平的吊炉烧饼来了，两者都是香而不腻，夹肉食固佳，夹蔬菜更妙。常州各式面点都细巧精致，后来虽然烙成蟹壳黄大小式样，其实最原始是半个鞋底大弓，笨里笨气，所以才叫大麻糕。常州大麻糕以惠民楼做的最负盛名，每天清晨、下午，人们总是围着烘炉等新出炉的大麻糕当早点或下午茶吃。我每次到常州公干，带三五十只回上海总是一抢而光。先慈最喜欢用雪里蕻炒黄豆芽夹大麻糕吃，认为是绝味，所以我每次去总要买些带回上海。

豆炙饼是全国其他各地都没有，而只为常州所独有的一种点心，也有人叫它“豆渣饼”。它可不是普通豆腐渣做的，而是特地把白豇豆磨成粉烘制的。他们用白豇豆粉调制成比银圆大一点儿的饼，在铁铛子上抹点油慢慢烘烤，烤得外面焦黄，中心空凸。可是因为豆炙饼不雅驯，大家都叫它“金钱饼”。用小刀剖开，塞上碎肉虾仁，入油炸熟，称为“金钱跑马”，后来变成南大街会泉楼的名菜。

李调生先生生前如有熟朋友到常州做客，他会约你到城北大街父子牌楼孙老太婆开的孙家酒店，叫一客蛤蜊豆腐泡金钱饼吃，的确别有风味。

后来我回上海跟其弟飞生夸称在他们家乡尝得异味，飞生还笑他老兄吃的门槛不精，如果到绿杨邨饭店叫一个红烧鸳鸯留一半烩金钱饼，豇豆粉有吸湿作用，能把鱼汁吸到饼内，那才够味呢！后来几次到常州，都想去吃一次，可惜一直没有空，未能一尝异味。

胡玉美的辣豆瓣酱

民国初年大江南北的饭馆子，除了淮扬馆，要算徽州饭馆最流行了。徽州馆子不但大盘大碗，真材实料，而且厅堂布置排场，也相当富丽堂皇。胡适之先生在世时，常说他家乡绩溪，水势湍急，鱼争上游，所以鱼类的鳍尾都非常壮硕。别的饭馆只卖红烧划水，他们绩溪的饭馆有清炖划水，那是别处吃不到的。所以我们一见面，他总是劝我到安徽去逛逛。

有一年我们盐栈有一批大子盐要运到西梁山去，而一些押运人员全都派遣在外，所以我就亲自出马，押着盐船，溯江而上。船到安庆、芜湖，都有少数盐斤交割，船伙告诉我：安庆胡玉美酿造的豆瓣酱号称天下第一，您不妨买几罐带回去送人，爱吃辣的人，无不视为珍味呢！于是我就买了四打准备送人。当天晚上他们的少东胡其桐特地登船造访。他在美国是念食品加工的，回国之后辣豆瓣酱经他研究改良，不但在西湖博览会得了大奖，每年销售到欧美各国的数量也很可观呢！

据这位少东说，这座店是同治年间，平定“洪杨之乱”后，他曾祖父开设的，目前酱园子里已有上千只酱缸轮流晒酱了。他们做辣豆瓣酱，一律选没疤没癍的蚕豆，首先将蚕豆晒得透干，然后去皮磨碎，裹以面粉蒸熟，让它自然发酵，最后加入辣椒酿制而成。他们在包装纸上印有当地迎江寺的浮屠，并绘有两粒蚕豆，这就说明他们是用蚕豆酿造，跟黄豆酿造味道鲜度有明显不同。

还有他家虾子豆腐乳也是啜粥隽品。台湾虽然河虾、海虾的种类很多，可是晒出来的虾子鲜度不足。胡玉美的虾子腐乳，长不逾寸，撒满柔红虾子，外面裹以苇叶，在色泽方面已属上乘，吃到嘴里更为

珍洁鲜美。胡玉美在每年奉天蒜苗上市的时候，并有酱蒜苗应市，拿来蒸蛋，宜酒宜饭，在台湾恐怕是吃不到的。

吃在热河

一般吃客都认为热河必定没有什么出色的菜肴，其实还真有几道名菜是别处吃不到的呢！在台北江浙馆子里吃一客红烧甲鱼，至少要四五百元，跟鱼翅紫鲍价格不相上下；可是在热河身价就差多了，只能小吃，不能上酒席，如果正式请客有甲鱼，当地人认为是最瞧不起人的举动。

热河平泉的二锅头高粱酒在东北是数一数二的，据懂得品酒人说，它的香醇在牛庄高粱之上。二锅头窖藏三年以上，用二套车驮着运销平津的药铺酒庄去加工制造出售。驰名中外的天津五加皮，酒底子就是热河的二锅头。这种未加工的二锅头如果三两知己小酌，叫个糖醋甲鱼，浇上蒜泥、姜末下酒，酸辣肥腴，异常可口。

热河出产一种猴头菌，比四川的马蹄包，皱纹多而整齐，拿来炖猪脑，起锅时稍稍勾一点儿薄芡，浓浆香泛，裹着色白滑美的粒粒圆球，那也是别处吃不到的美肴，可当地人并不觉如何名贵呢。

朝阳东门有一家饭馆叫桂兰斋，名字好像是一家饽饽铺，其实是一家饭馆，他家以糠烧鸡驰名，所用都是纯种土鸡，放在自己菜园子里饲养，整天追逐觅食，吃的全是活食，所以鸡肉肥而且嫩。他们把鸡剖好，收拾干净，肚里塞满各式各样作料材料，外面保持原样，不褪鸡毛，用糠皮包起来放在灶火里去烤，大约烤一小时鸡已烂熟。剥去焦糠鸡毛，外焦里嫩，跟无锡的叫化鸡，都是原浇原味，当地人请客吃糠烧鸡时，常客气地说这是尘羹土饭，其实这种尘羹土饭，别处想吃还吃不到呢！

糟蛋和糟鱼

端午节前夕，有一位广东籍朋友邱百兴，特地从屏东的新园乡来台北，送我一小坛糟蛋，他叫它“软壳鸭蛋”。他说：“这种用糟浸的软蛋，您一定没吃过。”我打开坛子一看，就知道是浙江嘉兴府属平湖县驰名中外的糟蛋。

邱君平素嗜酒，而且爱吃鸭蛋，他有一位做小五金的平湖朋友，看他在新园河川地养了不少白毛鸭子，每天可收获不少新鲜鸭蛋，就教他制作糟蛋。平湖人十之八九都会做糟蛋，除了选蛋外，先用米醋把外壳泡软，然后用老糟浸透，最好放在有釉的陶器里，放在阴凉的地方。至于什么时候开坛，那就看个人的手法了。

邱君所制糟蛋，香、味都合标准，只是颜色稍差。我告诉他，当年在内地，每年秋天总是有高邮朋友送我高邮双黄蛋，我自己不会用糟，就把双黄蛋一律交给上海四马路画锦里紫阳观老师傅做糟蛋，他们不收工本，十取其一，留给柜上共享。这种糟蛋，蛋黄殷红发光，蛋白柔香隽人，实在是佐粥下酒的圣品。

糟鱼一定要用青鱼，活青鱼用大粒盐搓遍鱼内外，腌晒风干后，用酒酿浸渍起来，等到纤维坚韧，肉现殷红，在鱼块上堆置原制酒酿，加上姜、葱、猪油丁，文火蒸熟，质腴飘香，袭人欲醉。当年袁豹岑住在上海时，他有一位姬人出身嘉兴烟雨楼船娘，对于蒸糟鱼，别具妙手，留客消夜有时配冬菜，有时配扁尖火腿，花样百出。每令人健饭加餐，必定食尽其器方能罢手。

炒桂花皮熘

前几天看见报上刊载，有一家饭馆有两道菜叫山东炒牛熘、河南炒皮熘。鲁豫两省我跑过不少地方，也吃过不计其数的大小饭馆，可是还没有吃过山东炒牛熘、河南炒皮熘。早年北平报子街有一家山东饭庄子叫同和堂，茶房头儿赵子和是北平勤行的首领，招呼客人那一套面面俱到，让您听着瞧着都特别舒服，他招呼客人那一套是无可挑剔的。同和堂虽然是大饭庄子，您若是同几位朋友去小吃，让赵头儿配几个酒饭两宜的菜，不但充肠适口，论价码，比东兴楼济南春一类馆子要少得多呢！

山东饭馆氽、爆、烩、熘，凡是属于讲火候一类的菜，都比较拿手，同和堂的烩菜尤为特出，烩鸭条、烩葛仙米，炒桂花皮熘，算是他柜上的招牌菜。烩鸭条必须选肥瘦均匀的填鸭，此地没有标准填鸭，自然也就做不出标准鸭条来。笔者来台湾三十多年，只有在佛光山下院一桌素筵上吃过葛仙米，有些饭馆连葛仙米都没听说过，更谈不上拿它来入馔了。

北方因为太监关系，忌讳“鸡蛋”两个字，所以炒菜加“鸡蛋”叫“桂花”，蒸菜垫底叫“芙蓉”、“卧果”、“甩果”，凡是能避免用鸡蛋二字的，都尽量避开不用。饭庄子每天从猪身上起下的猪肉皮，都用凉水泡起来，第二天挤虾仁、拔猪毛都是小徒弟们上午日常工作。等毛根拔净，冲洗之后，就用小线穿起来，挂在屋檐曝晒，大约头年货第二年才能干透使用。使用时先用南酒加热泡软，再检查一遍有无未拔净冗毛，然后切成细丝，下锅加油及葱姜炒熟。鸡蛋打匀，混入火腿末，浇在皮上同炒。因为火腿本身已有咸味，不必加盐，自然金缕泛香，莹如檐溜，拿来佐酒，比烤乌鱼子、炸虾片更高一筹。这个菜有四十年没吃过了，此间自命正统北方菜的大饭馆，您如果跟他们要一个桂花炒皮渣，十之八九堂口上的朋友，还会听不出所以然呢！现在无论哪省饭馆，都有新菜式，可是老的菜式失传的，也不在少数呢！

香留舌本白果羹

来到台湾三十多年，从来未看见过白果树（又名银杏树）。据嘉义农业试验所一位徐技师跟我说，他曾经从内地引进过几株名种银杏，长到三尺多高时，发现全是雄性，没有一株是雌性的，全部不能结果，自然就放弃培植。此间每逢阴历新年，迪化街永乐市场几家大杂货店偶或有白果卖。先慈生前最喜欢吃发菜白果烩素什锦，所以我若见白果卖，总要买几两回来做素菜上供。

笔者幼年时节听前辈称，白果甘苦性涩，早年新娘子在婚礼之前，只要吃点儿白果，就可以在拜堂、坐帐这段时间不至于想起身小解。所以我小时候对于白果望之生畏，浅尝辄止，从未大量吃过。

民国十八年缪秋杰在上海召开全国盐业会议。四岸盐务公所主席潘颂平又是镇江商会会长，会后他约我们七八位岸商代表，游览金焦名胜，最后在焦山定慧寺吃素斋。焦山到处都是大小庙宇，其中以定慧寺历史最悠久，据说建于汉代，历代住持方丈都是年逾九十的长寿禅师。寺里有一株四人合抱不过来的银杏树，计龄已接近千年，此树所产白果，不去皮抽心亦不觉苦涩，吃久了能够延年益寿。

清代大儒梁鼎芬自从弹劾李鸿章，被慈禧斥为“少不更事，永不叙用”后，跑到焦山去讲学，并自己刻了一方“年二十七罢官”闲章，印在自己诗文字画上。他发现定慧寺的素菜清逸浥润风味不同，加上寺内银杏，吃了能够益智明目，于是所有诗坛旧侣、翰院同僚，路过镇江，他总要请到焦山诗酒盘桓几天。先祖仲鲁公在南京候补，跟梁髯公是光绪六年庚辰科同年，梁在翰林院供职时，经常住在舍下双藤老屋。先祖既经常往来宁沪扬镇，每逢遇上春秋佳日总要到焦山看望老友，有了唱和之作，就刻在山崖峭壁之上。当时伺应茶水的小沙弥叫“澄心”，参禅之余，正潜心经史词赋。潘颂平约我到焦山定

慧寺吃素斋，澄心已由方丈退居。他看见名单有“唐鲁孙”三字，特地出来跟我们一行攀谈。他知道我是仲鲁公文孙后，如晤故人，特别高兴，吩咐把素筵改设芝隐诗斋。他说，小院幽静，这是梁节庵先生当年与先祖昆季论诗所在。定慧寺素菜虽然早耳闻其名，但未尝过，结果菜式不多，各具馨逸，跟北平三圣庵的素菜固然用料不同，跟常州天宁寺的蔬食口味亦异。山蔬园珍，味尽东南，最后一道尾食，是桂花蜜酿白果。当时寺内给一般游客备斋，一半是山产银杏，一半购自市廛，如果细细品尝，一半剔心，一半有心。山上白果，贵在果心不涩不苦，而有一股子清郁之气。虽然那棵古老银杏年产千余斤白果，如全应客需，每年实产，实感不敷，因此只好各半待客。我们那天所吃全是带心白果，当然是澄心大师关照过的。这种白果吃后别的尚无显著功效，同游诸友凡是有起夜毛病者，都一觉酣然，天亮起身，睡了一个沉酣踏实的觉，那是一点儿也不假的。

从前北平西郊环谷园老醇王坟地享堂，也有一株数人合抱的白果树，慈禧听堪舆者之言，说是成了气候，必出王者，于是立刻斫倒，破了王气。定慧寺的银杏树听说也是被一些流言所伤，已被斫倒，现在定慧寺款客的桂花白果，自然不是当年留心不苦的白果啦。

马肉米粉忆桂林

在台湾很讲究吃新竹米粉，如果您吃过广西桂林的马肉米粉，就知道有上下床之别啦！

桂林山水甲天下，是人人皆知的，可是桂林的三宝米粉、马蹄、豆腐乳知道的人就不多了。桂林米粉就形态来说，有宽、窄、圆、扁之分，从质料来论又有糊、爽、韧、糯之别。米磨出粉来不但细润而且洁白，据磨粉师傅说：“桂林的米粉好吃，完全得力于当地的水质好，离开桂林百八十里，就是桂林请的师傅，也做不出像桂林的米粉了。”

凡是初次到桂林的人，当地亲友必请吃马肉米粉接风。到馆子里一坐定，主人一叫就是三十碗或五十碗马肉米粉，客人一定大吃一惊，三五十碗米粉叫人怎样吃得下？等么师把米粉端来，碗只有三寸大小，足高底浅，比台南度小月担仔面的面碗，还要来得秀巧。碰上北方壮汉，一口一碗，吃个五六十碗，还不一定能填饱肚子呢！

马肉米粉既然是桂林的招牌小吃，所以桂林到处都有卖马肉米粉的小吃店，其中以金桂园、美中美最负盛名。据说他们所采用的马肉是当地的一种土马，又有人叫它菜马，虽然躯干矮小，可跟四川的川马不同。这种菜马肉香鲜细嫩，选肉要用后腿精肉，如果煮得火候到家，切成飞薄肉片，甘鲜沉郁，入口即溶，原汁肉汤更是馨香味美。如果是一般马肉，老饕入口便知，因为一般马肉无论你烹调技术再高，肉总带点酸味，而土马汤肉均美，绝不带酸。还有一项吃马肉米粉的不成文规矩，无论您叫多少碗，伙计不会一次给您端上来，总是让您少吃个几碗吊吊您的胃口，照他们说法是让您回味回味。其实这种吃法确实能让顾客多销几碗呢！

豆腐渣列为珍馐

做豆腐剩下来的豆粕，北方叫它豆腐渣，因为每天产量不少，十之八九都作为猪的饲料了。豆腐渣本来是可以炒来吃的，可是北方人生活简朴，环境较差的人家，每日三餐总要搭上一两顿杂粮，不是蒸窝头，就是贴饼子，不比南方几省鱼米之乡顿顿有白米白面吃，豆腐渣虽很便宜，可是炒起来太费油，所以大家不肯随便炒来当菜吃。先祖慈有一贴身女佣叫辛阿姐，是苏州人，做几样小菜精致细巧，不脱苏州风味。她常听名医杨浩如、张菊人说：“豆腐渣残存的营养价值对老年人或怕胖的人，最为相宜，可惜大家都不知道利用它当菜吃。”她一直记在心里，每年到了农历六月，先祖慈向例吃观音斋一整月，不动荤腥，这一个月斋菜，就归辛阿姐打点了。有一天，我陪她老人家进餐，辛阿姐舀了一汤匙菜给我，说是肉松，我吃到嘴里酥松香脆，比福建肉松还好吃，后来才知道这是豆腐渣炒的。她说：“素炒豆腐渣最好是用花生油，先把油烧热，随炒随加油，等炒透放凉，自然香脆适口，如果放点雪里蕻、笋片同炒，更是吃粥的隽品。”

舍亲李榴孙是合肥李仲轩的文孙，自幼茹素，来到北平在舍间吃过这种素肉松，后来回到上海要厨房给他炒素肉松吃，可是他又不清楚是什么东西炒的，害得他家万管家偷偷写信来问，才知道是炒豆腐渣。虽然豆腐渣不值钱，可是在租界里没有豆腐坊，要买豆腐渣，还要跑到南市或闸北跟人去匀。李府在上海是五代同堂的大家庭，一买豆腐渣就是二三十斤。豆腐坊也奇怪，李公馆又不养猪，买这么多豆腐渣做什么。在上海人心里绝想不到豆腐渣可以炒来吃呢！

舍下时常用火腿油蒸鸡蛋羹，肥籽甘滑，自成馨逸，厨房里拿来炒豆腐渣，再加点火腿碎屑，居然沉色若金，味更蒙密，如不说穿，谁也想不到是豆腐渣。

北平盐业银行张伯驹，某次在舍下便饭，吃过一次火腿末炒豆腐渣，食而甘之，认为粗淡中有绝味。某一天他派人送了一只大火腿来，说是要借我家厨子请行里的岳乾斋、韩颂阁几位高级同人吃便饭，目的就是尝尝火腿油炒豆腐渣，吃完大家赞不绝口。韩颂阁说：“俗语有句吃豆腐花了肉价钱，今天我们吃豆腐渣花了火腿价钱。”阖坐相顾大笑。后来盐业银行请客，最后上四个粥菜，其中必定有一个或荤或素炒豆腐渣，就是从舍下学去的。

脆皮豆腐

中国人懂得拿黄豆水浸磨浆，滤去渣滓，用盐卤点成豆腐来吃，据说是汉代淮南王刘安发明的。豆腐的主要营养成分为蛋白质、脂肪、糖分等，跟牛奶的价值成分相差无几，可是价钱方面，可便宜多啦。豆腐宜荤宜素，能够做出近百样的菜式出来。早年我在浙江嘉兴烟雨楼，吃过一餐由当地水月庵静心师太做的一桌豆腐席，实在令人叹为观止。荤的做法有上海老伴斋的鸡刨豆腐、老正兴的火腿烧老豆腐，广州东南园的鸡蓉酿豆腐，南京夫子庙六华春的红白豆腐羹，汉口小圃的蹄髈炖冻豆腐，北平灶温的虾子锅塌豆腐，都是以豆腐入馔的杰作。台北虽然各省的饭馆子都有，以上各样菜式，菜牌子上也都照列不误，可是做出菜来的味道，能够似是而非，已经算不错了，有的名存实亡，完全离谱儿，弄得人啼笑皆非。最近在精华小馆跟几位朋友小酌，这家菜馆口味，介乎广州客家之间。我们让堂倌记几个小菜，先喝酒及吃饭。其中有个菜叫脆皮豆腐，豆腐切成大骰子块儿，炸得遍体金黄，配上其白胜雪的细绵白糖，蘸着豆腐吃，豆腐炸得不老不嫩，吃到嘴里别有一番风味。因为豆腐菜式虽多，可是都是咸的，在恣飧之后，能有一点甜食去油腻，已经很好，何况用豆腐做甜食比较别致，自然风味照座，广受欢迎了。我想脆皮豆腐如果易绵白糖而为桂花卤子，夏天用来配啤酒，冬天用来配绍兴酒，则色香味三者兼而有之，可能比用绵白糖蘸来吃，更受老饕们的欢迎呢！

中秋应景菜——清炖圆菜

有一年我在上海过中秋节，种德堂电台的老板合肥李瑞九，跟我不单沾点姻亲，而且彼此都是好啖之徒，他鉴于我只身在沪，特地请我到他家过节。他住在新闻路一幢小洋房里，二楼有一个阳台，夫妇都畏热，请李金发、江小鹈两位美术大师把它布置成小花园后，池树竹石一庭净绿，在傍晚虹消雨霁之后，的确是赏月的好去处。他特地把盛宫保公馆的主厨阿四找来，做两样应景的菜，让我尝尝盛公馆名庖手艺如何。主菜是清炖圆菜，我对圆菜根本没多大兴趣，尤其清炖更不愿下箸。

瑞九说：“我平日也不吃这个菜，吃甲鱼是有讲究的，甲鱼的大小以马蹄般大小、每只在十二两到一斤、肉嫩骨软才够标准。一般人吃甲鱼，以三四月间为最好时光，因为这时候牡丹盛开，所以叫牡丹甲鱼。一过端午节就不能吃甲鱼了，这时候水温升高，甲鱼由肥转瘦，加上蚊蚋最喜欢叮甲鱼，有时候还会中毒，这种甲鱼叫蚊子甲鱼，老饕们是不愿下箸的。到了中秋桂花盛开，这时候甲鱼又肥又嫩，叫做桂花甲鱼，才是食客们吃甲鱼的时光呢！”

秋令吃桂花甲鱼讲究清补，跟冬令进补不同。你别小看这一盅清炖甲鱼，加笋衣、火腿用文火来炖，足足炖了两整天，到了骨酥、肉嫩、汤清程度。中秋赏月喝点桂花甲鱼汤，除了适口充肠，在盛杏荪生前算是盛公馆一道应景名菜呢。我当时虽然只喝了一汤碗，果然润气缥清，堪称妙饌。时序新秋，举杯对月，不知瑞九伉俪在沪尚有吃桂花甲鱼雅兴否？

南方的驴打滚

农历正月十五是献岁开春第一个月圆之夜，所以称为元宵节，北平土著又叫它过大年。北平人素来讲究“食必以时”，从腊月二十五日起，到二月初二龙抬头止，所有饽饽铺、干果子铺、茶汤铺都卖元宵。过了龙抬头您想吃元宵，除非自己家里做，否则只有明年见啦。

北方元宵只有甜的而没有咸的，馅子有桂花、山楂、芝麻、玫瑰、枣泥、豆沙几种。馅子做好晒干，切成方糖大小，蘸了水，倒进干糯米粉里，用大簸箩摇成的。说实在，讲滋味北方摇的元宵，比起南方包的元宵，皮子的松润软糯固然不如，至于元宵馅儿的甜咸皆备，那就更瞠乎其后了。

抗战之前，红豆馆主溥侗，人称侗五爷，自南京莅沪，正赶上春节，他要吃元宵。上海名票陈道安、名医臧伯庸都在座，一致主张去乔家栅吃汤圆。侗五说：“在南京自然是唯几位南方朋友的马首瞻，一会儿六华春的原汤砂锅好，一会儿奇芳阁的小笼包饺妙，尝过之后只觉油重而腻，在北平鲁孙以会吃出名，今天我们就让他来提调吧！”

目的既然是吃元宵，恐怕没有哪一家盖得过乔家栅的了。于是我们一行四人直奔乔家栅。一入座，老板因为臧伯庸治好过他家老太爷的腿疾，立刻泡了一壶好沱茶，送上一盘子搗沙圆子。侗五连吃三枚，认为这是南方细品驴打滚（驴打滚是北平庙会卖的一种甜食）。他起初只肯吃洗沙元宵，后来看我们荠菜菹肉馅元宵吃得津津有味，他舀一个来尝，才觉出菜菹栗饭，也别具缥玉甘纯。如果不是跟我们初试南饌珍味，可能毕生失之交臂。

本省同胞对于制作糯米甜食，素占胜场，台南市有几家食品店，做得都不错。台北市的九如蔡万兴，平素以湖州粽子来号召，春节前后，也包点儿元宵来应市，有几位江浙朋友吃过之后，认为足可稍慰乡思。现在虽然已过残灯末庙，可是照北平的习俗来说，没有二月二龙抬头，仍旧可以买得到元宵吃。前几天有两位同学跟我谈起擂沙圆子，因而想起红豆馆主管它叫南方驴打滚故事，回首前尘，已经是半世纪前的故事了。

吃年糕年年高

中国无论哪一省，到了过年的时候，都要买点儿年糕或蒸点儿年糕来应景。笔者初来台湾时，友人馈我一方年糕，细而且糯，比起北方秫米面或黄米面蒸的年糕，要细致好吃多啦。北平比较高级的年糕是红白年糕。所谓白，白已近灰，所谓红，红已近褐，或作长方形，或作元宝形。除了天地桌上为不可缺少的供品外，就是除夕团圆饭桌上点缀品而已。

谈年糕以浙江宁波的水磨年糕称首选，因为干燥适度，能久藏不坏，切成薄片用高汤、雪里蕻、冬笋丝煮汤年糕，比吃刀削面还来得滑爽适口。有一年我在太原，适逢春节，赵戴文（次泷）先生请我在他家吃宁波汤年糕。我心里想，山西朋友做宁波年糕，恐怕未见高明，谁知端上来碧玉溶浆，柔香隽人，色香已列上选，吃到嘴里方知是酸菠菜泥烩的，糕薄泥腴，太羹醇液，其味弥永。虽然事隔多年，现在想起来仍觉其味醺醺呢！

无锡巨绅杨赞韶家，在无锡雪浪山下有一块水田，大概是土质关系，出产一种糯米，柔红泛紫，他们称之为“血糯”，用松子、核桃、桂花，做出猪油年糕来，那比苏州采芝斋紫阳观做的粉红年糕要高多少倍。第一不加任何颜料，柔光带红，呈现自然粉荔颜色；第二清隽松美，糯不粘牙。因为产量不多，每年春节只做一次，裡祀庙祭后分馈亲友，称之为“粉荔迎年祭”。杨府跟舍下是姻亲，所以尝鼎一脔。后来在无锡吃船菜，有一个叫青凤的船娘善做血糯年糕，虽然色香味可列上乘，可是跟杨府粉荔迎年的年糕相比，又有上下床之别。

年糕虽然甜咸皆有，但我总觉得咸可当餐下酒，当年柳诒徵、贯禾叔侄在世时，每年春禊在南京扫叶楼举行白下诗钟雅集，并以晒干

莼菜、冬笋切丝加鸡蛋炒宁波年糕飧客，桌上放置美国方瓶鸡汁酱油精，供客自调咸淡，入口芳鲜，为炒年糕隽品。后来在北平用韭黄代替干莼菜，味道就没有莼菜来得腴润滑香啦。

一品富贵

中国人特别重视过年，新年前后说话随时都要趋吉避凶，多讨口彩，来年才能诸事遂心、吉祥如意。因为除夕当晚诸神下界来考察人间善恶，恐怕孩子们口没遮拦，胡说八道，于是在屋里贴上“童言无忌”春条，甚至于拿草纸给小孩擦擦嘴，表示小孩说话，等于放屁。

除夕吃团圆饭时候，传说正是诸神下界最频繁时，所以这顿饭，避忌更多。早年古老人家每一个菜都要起个吉祥名堂，例如一品锅改叫“一品富贵”，就是一个实例。过年的汤水一定是准备很充足的，一品富贵里的汤，不是白肉汤就是鸡鸭汤，其中主要的菜是“金元宝”、“银圆宝”。所谓“金元宝”是鸡蛋饺，“银圆宝”是小鸽蛋，整只蹄髈叫“一团和气”，墨刺参跟墨鱼用海带丝绑在一起叫“乌金墨玉”，鸡翅膀、鸭翅膀叫“鹏程万里”，冬笋叫“节节高升”，粉丝叫“福寿绵长”。有些人家还特别放上风鸡头糟鸡尾，叫“有始有终”。加上火腿、脚爪，自然菜味更为鲜腴，也有个名堂叫“平步青云”。

同是一品富贵，可是里面所放材料，丰俭粗细，南北就各有不同了。大致说来，南方的一品富贵，就比北方用料复杂而精致多多！锅子里材料一多，烧银炭的火锅就是特号大锅也盛不下多少东西的，大家庭多半用紫铜苏锅，烧酒精或炭精烧得火苗旺旺的。鸡鸭鱼肉在锅里热气腾腾翻滚不停，这时候随吃随续汤，添加煮好的各种山珍海味，这叫做越吃越有，越烧越旺。此刻的汤，太羹醇醴，拿来泡饭，珍馐肥羜，其味弥久。可是长一辈的人偏偏不准盛来泡饭，说是除夕吃汤泡饭，出远门一定遇到大雪骤雨，所以每年除夕的一品富贵，笔者总是关照厨房盛起一大碗来，留给我第二天泡饭吃，虽然是残羹剩炙，我吃起来推潭仆远，味逾珍馐。

现在我在台湾虽然每年除夕也准备一只一品富贵，从前忝居末位，现在已升格高踞首座，虽然高高在上，可是心绪情怀都没有当年身在下位的无忧无虑火炽有趣了。

新年天地桌上的蜜供

从内地流传到台湾的各式甜点心，真是有幸有不幸，像菊花饼、核桃酥、杏仁酥，口味式样还都不太离谱儿。台湾做的萨其马有苏式广式软硬之分，其实萨其马是满洲点心，要软而不溶，松而不腻，隐含奶香，才合标准。台湾现在茶食店所卖的萨其马，简直跟内地的萨其马是两码子事。至于旧时北平饽饽铺最有名的蜜供，前几年台北还有一两家茶食店试做，近一两年，不知道是没人注意，还是没人欣赏，也看不见啦。

谈到蜜供，虽然是一种普通甜点心，可是在平津一带过年祭神的天地桌、灶君神龛前都少不得供上一堂蜜供。平津地区一般年俗，从除夕起到正月十八日落灯为止，要在中庭摆设一个天地桌供上“百分”，来接福迎祥，所谓百分乃“诸天神圣全图”也，这种百分要到香蜡铺去请（其实是买，名之曰请）。百分之前要陈列一堂蜜供，天地桌的蜜供是五座为一堂，灶王神龛前蜜供是三座为一堂，蜜供有规律地叠起来。形式有圆有方，最高的尺码是四尺二寸，最小的尺码是七寸。最特殊的是东岳庙东岳大帝神座的蜜供，这堂蜜供多少年来都是掸尘会全体善信敬献的，足有六尺出头，是兰英斋一位师傅特技叠成的。据说一般方形蜜供，最高只能叠到五尺，这种六尺以上高度的蜜供，是很少见的。

北平大家小户过年非常重视自己在院里设的天地桌，如果谁家今年没设天地桌，就表示家境太差，这个年简直过不去啦！所以无论穷家富户都尽可能要设个天地桌，铺张从俭，那就看个人的财力啦！什么干鲜果品、馒头、素菜、年糕、聚宝盆、通草八仙、石榴元宝、红绒供花，都可以奢侈随心。唯独这堂蜜供，尽管小大由之，可是绝对不能省的，没有这堂蜜供，就不成其为天地桌儿了。有些饽饽铺会做

买卖，家庭主妇会打算盘，一次拿大把钱请蜜供，有时钱不凑手，于是有个上蜜供会的组织。

蜜供会有从二月起十一月止十个月的会，也有从六月到十一月半完结的会，当然每月上会钱多的则蜜供尺码大，反之则尺码小。等会钱上足，一过腊月二十三祭完灶，饽饽铺就派人跟您联络啦，定规好了哪一天送蜜供，他们准时用藤筐，四周锦帘子围得严严的送到府上来，绝不误事。这种按月上会轻而易举，要是冬残岁暮，拿笔整钱来买一堂高大的蜜供，有钱的人家不谈，一般人家确实是一项不太轻的负担呢！有上蜜供会的办法，就等于现在的分期付款，蜜供的问题就解决了。天地桌上的蜜供，天天烟熏香燎，再加上西北风吹来的沙土，半个多月之后，等到撤供时，蜜供上沾满了香灰尘土，已经没法下咽。后来有人研究用薄纸糊成套，把蜜供套起来，到了撤供时候，不但孩子们可以大快朵颐，甚至于还可以把供尖分馈亲友。人们固然蒙受实惠，可是有人说笑话，不知道罩上纸套，上天诸位神佛，还能尝鼎一脔否？

蜜供做法虽然不难，可是叠成方形图，叠上六尺高，那就非有一种特殊手艺不可了，所以台湾用整座蜜供来祭神，现在还办不到，大概是没有这项手艺人吧。

何以遣有生之涯

我是一九七三年二月退休的，时光弹指老骥伏枥，一眨眼已经退了十多年啦。

在没有退休之前，有几位退休的朋友跟我聊天，他们告诉我，刚一退休时，每天早晨看见交通车一到，同事们一个个衣冠楚楚夹着公文包挤交通车，而自己乍还初服海阔天空，真有说不出的自由自在劲儿，甭提心里有多舒坦啦。可是再过年把，人家没退休的同人，加薪的加薪，晋级的晋级，薪俸袋里的大钞，越来越厚，可是再摸摸自己的口袋，越来越瘪，退休福利存款更是日渐萎缩，当年豪气一扫而光，反而天天要研究要怎样收紧裤腰带才能应付这开门七件大事矣。

生老病死是人人难免的，到了七老八十，红份子虽然未见减少，可是白份子则日渐增多，自然每月跑殡仪馆的次数，就更勤快啦。在殡仪馆吊客中，当然有若干是退休的老朋友，有的数十年未见，虽然庞眉皓发，可是冲衿宏度不减当年；也有些半年不见，形材腴腴，暗钝愚騃，仿佛变了一个人一样。我看了这样情形之后，深自警悟，一种人是有生之涯有所寄托，一种人是浑浑噩噩，忧闷不快，精神未获纾泄。

我在退休前两年想过，整天忙东忙西的人，骤然闲下来必定感觉手足无措，如何自我排遣，倒要好好考虑一番呢！写字画画是修心养性的好消遣，可惜担任公职期间，因工作关系，右拇指主筋受伤，握管着力即痛楚不堪。想养点花草培植几座盆栽，蜗居坐南朝北，楼栏除了盛暑偶露晴光外，一年之内难得有几小时得到日照，这个计划又难实现。

思来想去早年也曾舞文弄墨，只有走爬格子一途，可以不受时空限制。抗战期间，又曾脱离过公职，闷来也是写点文稿打发岁月，不过一恢复公职我就立刻停止写作，一方面公务人员，不可以随便月旦人物时事，同时整天忙碌，抽不出空余时间，也就鼓不起闲情逸致来写作了。

自重操笔墨生涯，自己规定一个原则，就是只谈饮食游乐，不及其他。良以宦海浮沉了半个世纪，如果臧否时事人物，惹些不必要的啰唆，岂不自找麻烦。

寡人有疾，自命好啖，别人也称我馋人。所以把以往吃过的旨酒名馐，写点出来，也就足够自娱娱人的了。

先是在南北各大报章写稿，承蒙各大主编不弃，很少打回票，稿费所入，足敷买薪之资。知友盖仙夏元瑜道长，有一天灵机一动，忽然在《中国时报》“人间”副刊，开辟了一个“九老专栏”，特请古物专家庄严、画家白中铮、民俗收藏家孙家骥、京剧名家丁秉铨、历史专家苏同炳、民俗文艺专家郭立诚、动物学家盖仙夏元瑜，还有笔者幸附骥尾，也在里头穷搅和，每周各写一篇，日积月累我居然爬了近二十万字。

当时《人间》主编高信疆，他的夫人柯元馨正主持景象出版社，撙掇我整理之后，把那些小品分类出版。一九七六年，我的处女作《中国吃》、《南北看》终于出乖露丑跟读者见面啦。紧接着皇冠出版了《天下味》，时报出版公司出版了《故园情》。人家写文章都是找资料，看参考书，还要看灵感在家不在家；我写稿是兴到为主，有时一口气写上五六千字，有时东摸摸西看看十天半月不着一字。可是文章积少成多，一九八〇年十一月出版《老古董》，一九八一年八月出版了《大杂烩》、《酸甜苦辣咸》，一九八二年出版了《什锦拼盘》，一九八三年出版了《说东道西》，以上几部书都是委托大地出版社发行。想不到从一九七六年到一九八三年八月之间，居然东拉西扯写了百万余言，自己也想不到脑子里曾经装了那么多杂七杂八的东西。拙作百分之七十是谈吃，百分之三十是掌故，打算出到第十本就暂时搁笔。朋友们接近退休年龄的日渐增多，如果有兴趣的话，不妨写点不伤脾胃的小品文，倒也是打发岁月的好途径呢！凡我同志，盍兴乎来。

后记

自从摆脱“等因奉此”生活之后，心里就想着，要是不找点营生干干，整天在家里闷得慌，那将何以遣有生之涯。人家骚人雅士，可以莳花、喂鸟、遛狗、养鱼来打发清闲的岁月，可是咱天生是条四体不勤的懒虫，对于花鸟虫鱼，一概不感兴趣，饲养栽种的念头，本人颇有自知之明：第一，天生没有长性更没有耐性；第二，先天带来的笨手笨脚，从小对于饲养喂遛这一套，全都没亲自动过手，现在要垂老之年，再八十岁老头儿学吹鼓手，现学可也来不及啦；第三，咱天生的劳碌命，喜欢东边跑跑，西边看看，到处这么一云游，也许十天半个月不着家，要是家里养着有花鸟虫鱼，岂不都成了咱的管主了。思来想去，咱既是要笔杆儿的出身，那就还是拿起笔杆，来打发未来的岁月吧。

寡人有疾，寡人好啖，所以朋友给我起了个外号叫“馋人”。既然是“人不得外号不富”，更何况“嘴馋”也不是什么丢人的事，咱也就默认算啦。

正巧赶上《中华饮食》杂志创刊，咱就正式以“唐鲁孙”三个字写稿子啦。后来在《联合报》副刊写了一篇《吃在北平》，不但写作领域扩大，还因而交了若干笔友，其中尤以夏元瑜教授，不但志同道合，而且臭味相投。两年以来，陆陆续续差不离儿写了几十万字，各方友好，纷纷函电交驰，连损带挖苦，总归一句话，就是咱的稿子东登一段，西写一篇，让人买不胜买，订不胜订，且让人众贴贴剪剪，也太费事了。于是在诸亲好友撺掇之下，厚着脸皮，把咱这些不成气候的文章出版啦。写到此处好像东洋车上马路，简直没辙啦。咱既然是耍笔杆的，只好把干公务员的法宝四字真言“是否有当”搬出来做结尾啦，写得不对的地方，还请读者女士、先生们，多多包涵，惠予批评，不吝指教吧。

附录一 忆唐鲁孙先生

高阳

民国以来，谈掌故的巨擘，当推徐氏凌霄、一士昆仲，但专记燕京的遗闻轶事、风土人情者则必以震钧的《天咫偶闻》为之冠。震钧是满洲人，姓瓜尔佳氏，字在廷，号涉江道人，生于清末，殁于民初。以他的其他著作，如《两汉三国学案》、《〈洛阳伽蓝记〉钩沉》等书来看，他不仅是“八旗才子”，实为“八旗学人”。

去世三年的唐鲁孙先生，跟震钧一样，出身于满洲的“八大贵族”，姓他他拉氏，隶属镶红旗。他家跟汉人的渊源甚深，曾祖长善，字乐初，曾官至广东将军。两子一名志锐，字伯愚，一名志钧，字仲鲁。由“鲁孙”之名，可以想见他是志钧的文孙。

长善风雅好文，性喜奖掖后进，服官广州时，招文廷式、梁鼎芬与其两子共读，后来都成了翰林，而且都是翁同龢的门生。长善之弟长叙，官至刑部侍郎，其两女并选入宫，即为瑾妃、珍妃，为鲁孙的族姑祖母。鲁孙早年，常随亲长入宫“会亲”，所以他记胜国遗闻，非道听途说者可比。

鲁孙有二分之一的汉人血统，他的母亲为曾任河南巡抚、河道总督、闽浙总督的李鹤年之女。李鹤年，字子和，奉天义州人，道光二十五年翰林，服官颇有政声，且精于风鉴。识拔宋庆、张曜，在恬不知耻的后期“淮军”之外，允称名将。

因此，唐鲁孙先生能有以燕京种种切切为主的这一套十二册的全集（台湾大地出版社版本——编注），与震钧的《天咫偶闻》先后媲美，真可谓由来有自。鲁孙赋性开朗，虚衷服善，平生足迹遍海内，

交游极广，且经历过多种事业；以他的博闻强记、善体物情，晚年追叙其一生多彩多姿的阅历及生活趣味，言人所未曾言，道人所不能道，十年之间，成就非凡。尤其是这份成就，出于退休的余年，文名成于古稀以后，可谓异数，鲁孙亦足以自豪了。

由于我在八旗制度上下过工夫，亦嗜口腹之欲，鲁孙生前许我为可与言者之一。订交以来，数共邀宴，每每接座，把杯倾谈，不觉醺然，此乐何可再得？鲁孙全集共十二册，其中许多篇曾在《联合报》副刊刊载；我常到此写稿，近水楼台，每先快睹。如今重读，亦如“黄公酒垆”，不胜“视此虽近，邈若山河”之感。

附录二 饕人说饕

逯耀东

前些时，去了一趟北京。在那里住了十天。像过去在内地行走一样，既不探幽揽胜，也不学术挂钩，两肩担一口，纯粹探访些真正人民的吃食。所以，在北京穿大街过胡同，确实吃了不少。但我非燕人，过去也没在北京待过，不知这些吃食的旧时味，而且经过一次天翻地覆以后，又改变了多少，不由想起唐鲁孙来。

七十年代初，台北文坛突然出了一位新进的老作家。所谓新进，过去从没听过他的名号。至于老，他操笔为文时，已经花甲开外了，他就是唐鲁孙。一九七二年台湾《联合报》副刊发表了一篇充满“京味儿”的《吃在北京》，不仅引起老北京的莼鲈之思，海内外一时传诵。自此，唐鲁孙不仅是位新进的老作家，又是一位多产的作家，从那时开始到他谢世的十余年间，前后出版了十二册谈故乡岁时风物、市井风俗、饮食风尚，并兼谈其他逸闻掌故的集子。

这些集子的内容虽然很驳杂，却以饮食为主，百分之七十以上是谈饮食的。唐鲁孙对吃有这么浓厚的兴趣，而且又那么执著，归根结底只有一个字，就是“饕”。他在《烙合子》写道：“前些时候逯耀东先生在报上谈过台北的天兴居会做烙合子，于是把我饕人的饕虫勾了上来。”梁实秋先生读了唐鲁孙最初结集的《中国吃》，写文章说：“中国人饕，也许北京人比较起来更饕。”唐鲁孙的响应是：“在下忝为中国人，又是土生土长的北京人，可以够得上饕中之饕了。”而且唐鲁孙的亲友原本就称他为饕人。他说：“我的亲友是饕人卓相的，后来朋友读者觉得叫我饕人，有点难以启齿，于是赐以佳名叫我美食家，其实说白了还是饕人。”美食家和饕人还是有区别的：美食家自标身价，专挑贵的珍馐美味吃；饕人却不忌嘴，什么都

吃，而且样样都吃得津津有味。唐鲁孙是个馋人，馋是他写作的动力。他写的一系列谈吃的文章，可谓之馋人说馋。

不过，唐鲁孙的馋，不是普通的馋，其来有自：唐鲁孙是旗人，原姓他他拉氏，隶属镶红旗的八旗子弟。曾祖长善，字乐初，官至广东将军。长善风雅好文，在广东任上，曾招文廷式、梁鼎芬伴其二子共读，后来四人都入翰林。长子志锐，字伯愚；次子志钧，字仲鲁，曾任兵部侍郎，同情康梁变法，戊戌六君常集会其家，慈禧闻之不满，调派志钧为伊犁将军，远赴新疆，后敕回，辛亥时遇刺。仲鲁是唐鲁孙的祖父，其名鲁孙即缘于此。唐鲁孙的曾叔祖父长叙，官至刑部侍郎，其二女并选入宫侍光绪，为珍妃、瑾妃。珍、瑾二妃是唐鲁孙的族姑祖母。民初，唐鲁孙时七八岁，进宫向瑾太妃叩春节，被封为一品官职。唐鲁孙的母亲是李鹤年之女。李鹤年，奉天义州人，道光二十五年翰林，官至河南巡抚、河道总督、闽浙总督。

唐鲁孙是世泽名门之后，世宦家族饮食服制皆有定规，随便不得。唐鲁孙说，他家以蛋炒饭与青椒炒牛肉丝试家厨，合则录用，且各有所司。小至家常吃的打卤面也不能马虎，要卤不溅汤，才算及格；吃面必须面一挑起就往嘴里送，筷子不翻动，一翻卤就溅了。这是唐鲁孙自小培植出的馋嘴的环境。不过，唐鲁孙虽家住北京，可是他先世游宦江浙两广，远及云贵川，成了东西南北的人。就饮食方面，尝遍南甜北咸、东辣西酸，口味不东不西、不南不北变成杂合菜了。这对唐鲁孙这个馋人有个好处，以后吃遍天下都不挑嘴。

唐鲁孙的父亲过世得早，他十六七岁就要顶门立户，跟外界交际应酬周旋，觥筹交错，展开了他走出家门的个人的饮食经验。唐鲁孙二十出头，就出外工作，先武汉后上海，游宦遍全国。他终于跨出北京城，东西看南北吃了，然其馋更甚于往日。他说他吃过江苏里下河的鲈鱼、松花江的白鱼，就是没有吃过青海的鳊鱼。后来终于有一个机会一履斯土。他说：“时届隆冬数九，地冻天寒，谁都愿意在家过个阖家团圆的舒服年，有了这个人弃我取、可遇而不可求的机会，自然是欣然束装就道，冒寒西行。”唐鲁孙这次“冒寒西行”，不仅吃到青海的鳊鱼、烤牦牛肉，还在甘肃兰州吃了全羊宴，唐鲁孙真是为馋走天涯了。

民国三十五年，唐鲁孙渡海来台，初任台北松山烟厂的厂长，后来又调任屏东烟厂。一九七三年退休。退休后觉得无所事事，何以遣有生之涯。终于提笔为文，至于文章写作的范围，他说：“寡人有

疾，自命好啖，别人也称我馋人。所以把以往吃过的旨酒名馐，写点出来，也就足够自娱娱人的了。”于是馋人说馋就这样问世了。他最初的文友后来成为至交的夏元瑜说，唐鲁孙说馋的文章，“以文字形容烹调的味道，好像《老残游记》中以山水风光，形容黑妞唱的大鼓一般”。这是说唐鲁孙的馋人谈馋，不仅写出吃的味道，并且以吃的场景，衬托出吃的情趣，这是很难有人能比拟的。所以如此，唐鲁孙说：“任何事物都讲究个纯真，自己的舌头品出来的滋味，再用自己的手写出来，似乎比捕风捉影写出来的东西来得真实扼要些。”因此，唐鲁孙将自己的饮食经验真实扼要地写出来，正好填补他所经历的那个时代某些饮食资料的真空，成为研究这个时期饮食流变的第一手资料。

台湾过去半个世纪的饮食资料尤其是一片空白，唐鲁孙民国三十五年春天就来到台湾，他的所见、所闻与所吃，经过馋人说馋真实扼要的记录，也可以看出其间饮食的流变。他说他初到台湾，除了太平町延平北路，穿廊圆拱琼室丹房的蓬莱阁、新中华、小春园几家大酒家外，想找个地方像样、又没有酒女侑酒的饭馆，可以说是凤毛麟角。一九四九年后，各地人士纷纷来台，首先是广东菜大行其道，四川菜随后跟进，陕西泡馍居然也插上一脚，湘南菜闹腾一阵后，云南大薄片、湖北珍珠丸子、福建的红糟海鲜，也都曾热闹一时。后来，又想吃膏腴肥浓的挡口菜，于是江浙菜又乘时而起，然后更将目标转向淮扬菜。于是，金齏玉脍登场献食，村童山老爱吃的山蔬野味，也纷纷杂陈。可以说集各地饮食之大成、汇南北口味为一炉，这是中国饮食在台湾的一次混合。

不过，这些外地来的美馐，唐鲁孙说吃起来，总有似是而非的感觉，经迁徙的影响与材料的取得不同，已非旧时味了。于是馋人随遇而安，就地取材解馋。唐鲁孙在台湾生活了三十多年，经常南来北往，横走东西，发现不少台湾本地的美味与小吃。他非常欣赏台湾的海鲜，认为台湾的海鲜集苏浙闽粤海鲜的大成，而且犹有过之，他就以这些海鲜解馋了。除了海鲜，唐鲁孙又寻觅各地的小吃，如四臣汤、碰舍龟、吉仔肉粽、米糕、虱目鱼粥、美浓猪脚、台东旭虾等，这些都是台湾古早小吃，有些现在已经失传。唐鲁孙吃来津津有味，说来头头是道。他特别喜爱嘉义的鱼翅肉羹与东港的蜂巢虾仁。对于吃，唐鲁孙兼容并蓄，而不独沽一味。其实要吃不仅要有好肚量，更要有辽阔的胸襟，不应有本土外来之殊，一视同仁。

唐鲁孙写中国饮食，虽然是馋人说馋，但馋人说馋，有时也说出道理来。他说中国幅员广阔、山川险阻，风土、人物、口味、气候，有极大的不同，因各地供应饮膳材料不同，也有很大差异，形成不同区域都有自己独特的口味的现象，所谓南甜北咸、东辣西酸，虽不尽然，但大致不离谱。他说中国菜约可分为三大派系，就是山东、江苏、广东。按河流来说则是黄河、长江、珠江三大流域的菜系。这种中国菜的分类方法，基本上和我相似。我讲中国历史的发展与流变，即一城、一河、两江。一城是长城，一河是黄河，两江是长江与珠江。中国的历史自上古与中古，近世与近代，渐渐由北向南过渡，中国饮食的发展与流变也寓其中。

唐鲁孙写馋人说馋，最初其中还有载不动的乡愁，但这种乡愁经时间的冲刷，渐渐淡去。已把他乡当故乡，再没有南北之分，本土与外来之别了。不过，他下笔却非常谨慎。他说：“自重操笔墨生涯，自己规定一个原则，就是只谈饮食游乐，不及其他。良以宦海浮沉了半个世纪，如果臧否时事人物，惹些不必要的啰唆，岂不自找麻烦。”常言道：“大隐隐于朝，小隐隐于市。”唐鲁孙却隐于饮食之中，随世间屈伸，虽然他自比馋人，却是个乐天知命而又自足的人。

附录三 我的朋友唐鲁孙

夏元瑜

与鲁孙先生原是笔友，后来相见，成了知友。由于年龄、见解、知识、乡土的关系又进而为挚友。我们全是暮年闲居，没事做，于是动了笔杆。没想到一划拉就是一篇，往邮箱里一扔，过不了多少天，报上就登出来。日子一久，居然有人称我们为作家，真是这辈子没想到的事儿。如果说鲁孙兄为作家的话，他还不愧为一位多产的作家。两三年里写过二十五六万字来，并且一个一个地都排成铅字印在报上。读他的文章真令人增加不少知识。

他一生经历多而复杂，不但士农工商全干过，更由于出身在贵胄家庭，环境也和普通人不大一样，所知既广，更加以遍尝美食，学识自是十分渊博。他更有一桩大本事，就是记性特别好，几十年前的陈年旧事，亏他全记得那么清楚。例如他那一篇《谈印》，讲了那么多的人名、官名、历史演变、典章制度，以及石材、刀法等，多么的详细，其中有许多名词术语尚无暇解释，如果一一详叙就够写成一篇博士论文或专册。他走马观花地说说，平常人就叹为观止了。一部短篇小说盖出几千字来毫不困难，而要像唐兄这样写出一篇几千字的短文可得有几十年的见闻以及经验，为了获得这些经验更得花许多钱财。古人称赞好文章为“字字珠玑”，若把这话放在这本书上，我看倒真当得起，他花了无限钱财写出了这一本子的丰富知识，而读者您只要花不到一张电影票的钱（台北首轮的）就能完全搬过来，岂不是一大便宜事。

我常常说现在青年只会应考，杂学实在知道得少而又少。您要上了外国，洋人要问你一点中国旧事，阁下是一问三不知。这些零碎的知识你上哪儿找去？固然也有些竹头木屑的杂书，可惜那些作者并没

身历其境，胡乱抄凑而已。唐兄的这本可不然，全是他亲身所经，要不就是他的可靠相识者当面告诉他的。所以此书和古今许多的杂记全然不同。

写序的人免不了犯个古今通病，就是捧作者过度，有点失真。我觉得鲁孙兄的文章也犯个小毛病，他的语句太北平化了，常把我们的家乡土话搬出来，有时我看见他的原稿忍不住加个括号解释一两句。《红楼梦》和《儿女英雄传》的行文也全是如此。您要学国语，倒很可用他的语句作蓝本。

鲁孙的记事，秩序分明，有头有尾。其中有许多事都该画出图来。在今日的社会转变中都成了往事，以后也不会再有。那么他这本书和《清明上河图》有相同的价值，全是记录往日的生活，老年人看了这本书可以引起你个人的幽思，青年人看了可以增加见识，更了解自己的国家。我套句做生意的话，以作序言的结束，叫做“货真价实”。

附录四 唐鲁孙其人与书

赵珩

广西师范大学出版社重印的“唐鲁孙系列”即将付梓，约我写一点关于唐先生及其作品的文字。我想，无论是从辈分、年齿还是人生阅历而言，我都没有资格为唐先生的书赘言，盛情之下，只能谈一点这部著作的读后杂感。

最初读到的唐鲁孙先生作品是八十年代由台湾大地出版社出版的《故园情》，且只有一本下册。从封底的书目上看到，大地还出版了他的《天下味》、《老乡亲》、《中国吃》、《说东道西》、《什锦拼盘》等数种。半部《故园情》已使我心为之动，神为之往，于是对唐先生的其他杂文也萌生阅读的饥渴。一九九三年我随出版代表团赴台，在台北火车站附近的书店街遍寻而未果。又拜托台湾出版业同人代为购之，终因行程匆匆，未能将这套丛书带回内地，一直以为遗憾。

鲁孙先生姓他他拉氏，满洲镶红旗人。是最后一位伊犁将军志伯愚（志锐）的侄孙，而其族姑祖母就是光绪的珍妃和瑾妃。唐先生的祖父仲鲁（志钧）也是进士出身，入翰林，曾任兵部侍郎。庚子事变，为免遭联军涂炭，在家中设礼祭祖后自尽。民国初年，由清末遗老出资刊行过一部《庚子辛亥殉难诸臣图录》，分上下两册，唐先生的祖父即在上册之中。下册是辛亥殉难诸臣，首页即是先曾祖季和公（赵尔丰），第二页是端午桥（端方），而唐先生的伯祖志伯愚（志锐）即在第六页。鲁孙先生本名葆森，字鲁孙，以字行，也是为了纪念他的祖父志仲鲁。鲁孙先生生于一九〇八年，即是光绪三十四年，离清帝逊位只有三年时间了。不少介绍说鲁孙先生是珍妃的侄孙，其

实鲁孙先生的曾祖名长善，而珍瑾二妃的父亲名长叙，是鲁孙先生的曾叔祖。

入民国后，鲁孙先生已是家道中落，虽有“文采风流”的文化底蕴，却不得不治谋生之学。于是中学毕业后入财税学校学习，弱冠之年，已然自立且为生计奔波了。这在当时的旗人中不能不说是属于积极向上的一类。嗣后流寓武汉、上海等地，足迹遍于大江南北。抗战胜利后台湾光复，唐先生于一九四六年去台任职，不想从此后四十年海天相隔，终老台湾。

唐先生的笔记大多是谈饮食的，但在这些文字中不仅涉及饮食本身，也在很大程度上说到当时的社会风气、世态民情、人际往来和商家兴衰。我想凡是有一点近现代文化基础和阅历的读者都会体察到这些方面的内容。唐先生的后半生是在台湾渡过的，他对内地的记忆是在上个世纪二十至四十年代之间，而且北平沦陷时期他又在内地，胜利后回过北平，只是短暂停留，一九四六年春天就定居台湾了，所以说他笔下的“故都”当是二三十年代的北京。但他所记述的七八十年前至四五十年前的社会生活，其实相距今天并不遥远。唐先生长我整整四十岁，而也就是这四十年，是中国发生翻天覆地变化的四十年，不要说唐先生所称的“故都”，乃至整个中国和世界都是如此，其文化差异大抵可以相当前近代文化的两个世纪，这段时间中，社会形态到文化氛围都发生了大转折，这也是今天的人对那段生活感到陌生与茫然的原因，因此也正是这部著作的价值所在。

唐先生并不是“足不出都门”的“老北京”，他的足迹遍于全国各地和印度、东南亚诸国，见闻颇丰。仅就饮馔而言，也不囿于“故都”一地，因此常有比较之说。例如《围炉吃火锅》一文，对东西南北各地的火锅无一遗落，无论是东北的酸菜白肉锅子，北京的菊花锅子、涮羊肉，四川的毛肚火锅，江南的什锦锅，广东的打边炉，都娓娓道来，而且对原料的叙述全面与准确，非时下人所了解。再如《津沽小吃》和《吃在上海》等，也是一个老北京眼中津沪两地的饮馔，所以说唐先生的见闻是很开阔的。

唐先生的随笔集中也有一部分不是关于饮食的文章，涉猎十分广泛，记梨园、岁俗、技艺、市井、闻人、异类种种。有些文字谈到的内容是近年内地同类文章很少涉及的。如《故都茶楼清音桌儿的沧桑史》、《舞屑》、《扇话》诸篇。读唐先生的文章，我更注意的是他在文中涉及的旧人旧事以及当时的世态百象。

唐先生与我家可以算是世交，从两三篇文章中可以看出唐先生与先曾伯祖次珊公（尔巽）有过多接触。从时间判断，彼时次珊公已是耄耋之年，而唐先生还不到二十岁，估计在一九二二年至一九二七年之间。那时也正是次珊公主持修撰《清史稿》之时，一九二七年《清史稿》仓促完成（关内本），次珊公也于同年辞世。《故园情》中有一篇《赵尔巽收服张作霖》的文章，演绎了当时先曾伯祖在东三省总督任上降服张作霖的故事。

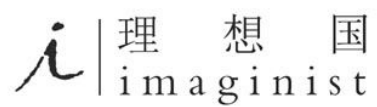
唐先生阅历丰富，谙熟清末民初掌故以及不同阶层的社会生活，上至宫闱宦海，下至市井闾巷，腹笥甚宽，这都与唐先生出身世泽名门及青年以后的遭际有着密切的关系。唐先生还通晓民俗，擅长顾曲，十分熟悉北京梨园的人物故事和旧京岁时节令风俗。从这些随笔中都可以体味出他在这方面的功力。

唐先生的文字是白描式的，用他自己的话说：“就是只谈饮食游乐，不及其他。良以宦海浮沉了半个世纪，如果臧否时事人物，惹些不必要的啰唆，岂不自找麻烦。”唐先生绝不妄言己所不知的领域，所涉皆为亲身历见，有多少记多少，很少浮夸与过多的峻峭深刻之笔。其文字中既没有子虚乌有的“满汉全席”，也没有时下两岸某些文化名人的谈禅说道。娓娓道来，朴实无华，反而更加引人入胜。

唐先生的文字是可以当做《洛阳伽蓝记》看，比照《东京梦华录》来读的。

当前，社会生活史的研究在世界范围内正处于热门研究领域，而恰恰这方面的史料又显得如此匮乏和苍白，唐先生的著作毋庸说充实了这方面的素材，给人们提供了历历可信的旧日生活实态。我想，唐先生晚年写作的初衷，大概只是想搜寻记忆中的雪泥鸿爪，并无著书立说的宏愿，其书在文字上也无太多的修饰与渲染，体现了一种瓜熟蒂落、老成说故的味道。

“唐鲁孙系列”记述的是一段生活的场景，一道逝去了，而又无法复制的生活轨迹。



想象另一种可能

好文 影像 活动

共读 共赏 共享



手机扫码
发现更多内容