

萨其马用鸡蛋、油脂和面，细切后油炸，再用饴糖、蜂蜜搅拌均匀，故曰“糖蘸”。唯“狗奶子”则殊费解。如果真是狗奶，需养多少条狗才够用！原来东北有一种野生浆果，以形似狗奶子得名，最初即用它作萨其马的果料，入关以后，逐渐被葡萄干、山楂糕、青梅、瓜子仁等所取代，而狗奶子也鲜为人知了。

——王世襄

胡桃云片，本是加有胡桃的云片糕的意思。想象它的制法，大约是把一块一块的胡桃肉装入米粉里，做成一段长方柱形，然后用刀切成薄片的。这样一来，每一片糕上都有胡桃肉的各种各样的切断面的形状。胡桃肉的形体本是非常复

杂，现在装入糕中而切成片子，就因了它的位置、方向，及各部形体的不同，而在糕片上显出变化多样的形象来。

——丰子恺

先将原本两折的油条扯开，改作三折，在煎盘上烤焦，同时在预先做好的直径约二寸，厚约一分的圆饼上，满搽红酱和辣酱，撒上葱花，卷在油条外面，再烤一下，就做成了。它的特色是油条加葱酱烤过，香辣好吃，那所谓饼只是包裹油条的东西，乃是客而非主，拿来与北方原来的大饼相比，厚大如茶盘，卷上黄酱与大葱，大嚼一张，可供一饱，这里便显出很大的不同了。

——周作人

柳梢青·富强
刘存发词 篆刻

柳梢青·富强

刘存发词 篆刻



吃不厌的烧饼油条

文/梁实秋

烧饼油条是我们中国人的标准早餐之一，在北方不分省份、不分阶级、不分老少，大概都欢喜食用。我生长在北平，小时候的早餐几乎永远是一套烧饼油条——不，叫油炸鬼，不叫油条。有人说，油炸鬼是油炸桧之讹，大家痛恨秦桧，所以名之为油炸桧以泄愤，这种说法恐怕是源自南方，因为北方读音鬼与桧不同，为什么叫油鬼，没人知道。在比较富裕的大家庭里，只有做父亲的才有资格偶然以馄饨、鸡丝面或羊肉馅包子作早点，只有做祖父母的才有资格常以燕窝汤、莲子羹或哈什玛之类作早点，像我们这些“民族幼苗”，便只有烧饼油条来果腹了。说来奇怪，我对于烧饼油条从无反感，天天吃也不厌，我清早起来，就有一大簸箩烧饼油鬼在桌上等着我。

我所知道的烧饼，有螺丝转儿、芝麻酱烧饼、马蹄儿、驴蹄儿几种，油鬼有麻花儿、甜油鬼、炸饼儿几种。螺丝转儿夹麻花儿是一绝，掰开螺丝转儿，夹进麻花儿，用手一按，咔嚓一声麻花儿碎了，这一声响就很有意思，如今我再也听不到这个声音。有一天和齐如山先生谈起，他也很感慨，他嫌此地油条不够脆，有一次他请炸油条的人给他特别炸，我加倍给你钱，那个炸油条的人好像是前一夜没睡好觉（事实上凡是炸油条、烙烧饼的人都是睡眠不足），一翻白眼说：“你有权？我不伺候！”回锅油条、老油条也不是味道，焦硬有余，酥脆不足。至于烧饼，螺丝转儿好像久已不见了，因为专门制售螺丝转儿的粥铺早已绝迹了。所谓粥

铺，是专卖甜浆粥的一种小店，甜浆粥是一种稀稀的粗粮米汤，其味特殊。北平城里的人不知道喝豆浆，常是一碗甜浆粥一套螺丝转儿，但是这也得到粥铺去趁热享用才好吃。我到十四岁以后才喝到豆浆，我相信我父母一辈子也没有喝过豆浆。我们家里吃烧饼油条，嘴干了就喝大壶的茶，难得有一次喝到甜浆粥。后来我到了上海，才看到细细长长的那种烧饼，以及菱形的烧饼，而且油条长长的也不适于夹在烧饼里。

火腿、鸡蛋、牛油面包作为标准的早点，当然也很好，但我只是在不得已的情形下才接受了这种异俗。我心里怀念的仍是烧饼油条。

（节选）

煎饼果子

文/肖复兴

五十多年前，我们大院前的北深沟胡同口，有个卖肉的小铺。小铺前面，窄小的空地上，有个卖早点的小摊儿。卖肉的是山东人，卖早点的是河北人，互不认识。

开始，卖早点的只卖炸糕，后来，摊主娶了个媳妇，是天津卫的人，在他的油锅旁支起了个饼铛，卖起了煎饼果子。在饼铛上摊上薄薄的一层绿豆面，再在上面摊一个鸡蛋，抹上甜面酱，撒上碎葱花，最后加上一个薄脆，四角一掀，像搽被子一样，把一个煎饼果子弄得四四方方，有款有型。多了这个煎饼果子的新花样，他们小两口这个早点摊儿，越发的热闹。

如今，煎饼果子已经算不了什么了，但是，在半个多世纪之前，煎饼果子，对于吃惯了油饼豆浆的北京人来说，却绝对是件新鲜事物。那时候，我从来没吃过这玩意儿，对这玩意儿感到挺新鲜的。开始的时候，常常是看的人多，买的人少。我们一帮小孩子尤其爱看那个小媳妇，手上灵活翻动着，像变戏法地翻弄手中的那块布一样，最后翻花一样翻出了一个香喷喷的煎饼果子。

那时候，我们大院里住着孙家，家里老大是女儿，下面还有三个弟弟。

这一天，孙大姐早晨刚去学校，去得早，没过一会儿，就回到家，带回来一套煎饼果子，还热乎乎的呢。她是想分给三个弟弟尝尝。

看着三个弟弟风卷残云地把煎饼果子吃完，孙大姐挺高兴地又回学校去了。孙大妈却感到奇怪，因为家里生活一直过得紧巴巴的，孙大姐每月的工资都是如数交家里，每天的早点都是在家里吃，她哪里来的闲钱，去买一套比油饼炸糕贵一倍的煎饼果子？

没过多久，煎饼果子之谜，就揭晓得全院人皆知。原来是学校里那天刚开会，推门进来一位姓秦的男老师，头头问他怎么才来？他也不回答，抛绣球一般把手里的东西就扔了出去，扔向了孙大姐那里，幸亏孙大姐练过体育，反应快，长臂轻舒，伸手把东西接住，挺烫的。

打开纸一看，是煎饼果子，还冒着热气。

有意思在于，孙大姐和这个秦老师开始恋爱了。没有人知道，他们两人是在这套煎饼果子之前就好上了，还是这套煎饼果子成了他们的媒人。反正，他们是好上了，好的速度飞快。

（节选）

牛肉面

文/余秋雨

兰州牛肉面取料十分讲究，一定要是上好黄牛腿肉，精工烹煮，然后切成细丁，拌上洋葱、干椒和花椒；面条粗细随客，地道的做法要一碗碗分开煮，然后浇上适量牛肉汤汁，盖上刚刚炒好的主料。满满一大碗，端上来面条清齐、油光闪闪、浓香扑鼻。一上口味重不腻，爽滑麻烫。另递鲜汤一小碗，如若还需牛肉，则另盘切送，片片干挺而柔酥，佐蒜泥辣酱。

我兰州的朋友范克峻先生是一位历经磨难之人，经常带我到一家铺子吃牛肉面。掌勺的马师傅年事已高，见范先生来便亲自料理一切，不容有半点差池。范先生轻声告诉我，这位马师傅实在是一位侠义之士，别看他每天只是切肉煮面，你完全可以把一切寄托于他。

（节选）



摄影 胡真

宁吃馄饨不吃饺子

文/唐鲁孙

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。至于饺子皮可就说不定了，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，学校门外有个小院，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，可是肌质细腻，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。来到外地遇见一位在北京给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！

（节选）

征稿启事

本周主题“春意”

《书香》版每周设立主题，向社会征集摄影、美文、书画等优秀作品，诚邀您积极投稿。

期待您的优秀作品，也期待您有创意的摄影、美文、书画作品，镜头、笔下，充满对生活的热爱。但提醒您的是，所有作品必须原创，文责自负，投稿时，也请留下姓名、电话号码等联系信息。

本期征稿主题：春意

投稿邮箱：

xbzmb@vip.126.com

