

热历史

民国时期火车上吃什么

1906年,20岁的周作人在江南水师学堂毕业,准备跟着哥哥鲁迅,去日本念书。他乘京汉列车前往北京考试,只能在车窗口买小贩的东西乱吃。“一个铜子一只的大鸭梨,15个铜子一只的烧鸡”,青年周作人一开始吃得津津有味。结果到一站,买到兔肉吃,同学中有人说,这兔肉其实是猫肉,结果“大家都觉得恶心不能再吃,都摔到窗外去了”。

做一个民国火车小贩真是不容易,他们炒花生,他们煮毛豆,他们拣选甜的鸭梨苹果水蜜桃,更重要的是,他们要抓紧中途停站的那一点点时间,正如作家柯灵写的那样,“小贩紧抓住这短促的机会,托起木盘,扬起喉咙,反复高喊夸耀食品警句,殷勤向旅客兜售,让他们在寂寞的旅途中间,尝一点异乡风味,同时听一点异乡的叫卖声。”

他们还要学会变戏法,这是德州小贩的专长。坐火车经过德州时,老饕唐鲁孙喜欢向站台上的小贩买扒鸡。当时的铁道部政务处处长曾养甫告诉他:“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。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。”

这戏法竟不曾失传。20世纪90年代初,我随家母坐火车进京,路过德州也是看到小贩们举着扒鸡叫卖,用油纸盛着,露出肥大的身体,香味简直要杀人。好容易央求母亲给我买了一只,打开来看,却成了扒鹤鹑——那么那么小。我明明时刻盯着那小贩,不知道他在什么时候掉了包,实在神奇。

小贩们的客户群体,主要是三

等车的乘客。民国时期,铁路局规定,三等车乘客不能进入餐车,但也有针对三等车的餐饮推车。1933年,钱穆受钱钟书的父亲之托,送杨绛从苏州坐火车去北京上清华。那时候从苏州到北京,差不多要30多小时,到南京还要轮渡摆过长江,据说车厢里的人和货都离开火车,摆渡过江,另有轮船载车厢过江(只火车头不过江)。钱穆和杨绛坐的便是三等坐席,到吃饭时,有推车经过,卖“油腻腻、硬生生的米饭或面条”。

1924年的,周作人已经不再是跟着哥哥鲁迅去日本的青年。写信给哥哥“以后请不要再到后面院子来”的第二年,周作人坐火车从北京到济南,不再如微时买假冒兔肉的猫肉吃,而是进餐车吃了顿“大菜”。

所谓“大菜”,指的是西餐。当时中国铁路的火车餐车饮食,质量非常高。有一段时期,民国时非常著名的旅行社中国旅行社承包了天津段列车的餐饮。餐车配备男女侍应生,根据亲历者的描述,他们点了“鸡茸鲍鱼汤、炸鱼、猪排、西米布丁、咖啡。大师傅手艺不错,用的番茄酱、辣酱油等等,都是舶来品。刀叉上还有外国字,每份7角几分”。这顿饭当然不便宜,要知道,当时去最高档的“谭家菜”,11个人也不过消费40元。中等饭馆里,6角钱就可以吃到一个红烧整肘子或一只白煮整鸡加肉汤的套餐了。

天津列车吃得好,广九铁路也不落后。1916年的《广九铁路指南》上,可以看到食品种类非常齐全,不仅有威士忌、白兰地、啤酒、苏打水、柠檬汁等各种饮品,还有“沙甸鱼、三文鱼、靛牛扒、西猪排、羊排骨烧鸡腿、烟肉丑、各色肉饭”等。

不过,坐头等车的乘客们不一定是洋派的,吃不惯“大菜”的土豪比比皆是。1933年,当时的铁道部出台了很人性化的条例:“查各路

客车对于乘客饮食大都仅备西餐一种,非但价格过昂,贫苦者无力享受。而食品用具多属欧化,并非我国一般人民之所素习。”不仅如此,铁道部还特意制作了一份中餐菜单,发给各大铁路局,要求一个月内筹备完毕并实行。于是,餐车上开始配备中餐,乘客们也有了更多选择。

林语堂便见识了一位吃中西结合餐的土豪。1934年,他去杭州游玩,在梵王渡上车,和“一个土豪对座”。开车后10分钟,土豪便开始叫餐,“不知是何道理,他叫的是我们常人叫的两倍之多”。10:06,先来一杯烧酒,似乎是五加皮;5分钟后,再来一盘杂碎大菜,接着是白菜烧牛肉。林语堂大概是饿了,居然连菜里有“十二片之多”的牛肉都数得一清二楚。十分钟后,又来“土司五片,奶油一碟”。“羡慕嫉妒恨”的林语堂断定“此人五十岁时必死于肝癌”。

正在这时,一位“油脸而黑的中山装少年”翩然而至,一屁股歪在土豪旁边坐下,“登时就有茶房给他一杯咖啡,一盘火腿蛋”。少年毫不客气地一手把林语堂桌上的书报茶杯推开,顿时“茶也溢了,桌也溢了”。中山装少年什么也不管,挽起袖子吃火腿蛋,什么也没得吃的林语堂“看见他身上徽章,是什么沪杭铁路局的什么员,又吃完便走,乃断定他这碟火腿蛋一定是贿赂”。土豪这边,“牛肉已吃到第九片,怎么忽然不想吃了。于是咳嗽、吐痰、免冠、搔首,颇有饱乐之概”。到10:31,茶房来问能不能拿走,土豪立刻狼吞虎咽起来,9分钟时间全碟吃完,而后“头向桌上一歪,不五分钟已经鼾然入寐了”。

80多年后再读此文,觉得这土豪现在还在火车上坐着,只不过食物从白菜烧牛肉变成了方便面、火腿肠和周黑鸭。 (《北方新报》)

史海钩沉 优秀的玉米



一旦扎根土地,玉米的优秀成绩就得以展现。除了节地增产、生长期短,玉米还耐寒、耐瘠、耐旱、抗病虫害,果实耐得住存储。

因为适宜山地和旱地种植,单位面积产量高,可以“乘青半熟,先采而食”等优势,玉米常常成为拓荒山林的首选作物。清代乾隆至道光年间,玉米种植遍布全国20多个省区。今天,玉米传入中国已有近五百年,已经遍布全国并逐渐形成了三大种植区:北方春播玉米区、黄淮海夏播玉米区、南方山地丘陵玉米区。

现在,被直接吃掉的玉米只占到玉米总产量的40%,更多的玉米被生产成为禽畜饲料以及工业制品。玉米如何多才多艺?从粮油柜台的玉米面、玉米油,熟食加工柜台的玉米饼,冷藏柜台的酸奶、沙拉、人造奶油,零食柜台的糖果,以及酒水区的饮料和啤酒,生活区的牙膏、化妆品、纸尿裤、垃圾袋,家居清洁区的清洁剂、杀虫剂、黏合剂……玉米无处不在。 (《福建日报》)



▲农家墙壁悬挂的玉米、大蒜和辣椒

文史拾零 凿井饮水

水是人类赖以生存的重要物质,人们获得饮用水尤其要花费力气。据说中华民族凿井饮水的历史可追溯至黄帝时期,《周书》就有“黄帝穿井”“尧民凿井而饮”的记载。

圆形的井筒位于井台石的中央,像个大窟窿,光溜溜的井台石边被井绳磨出几道明晃晃的沟槽儿。井绳一头固定在井旁的一棵大树上,其余则堆在井台上,像一条盘踞着的蟒蛇。

打水时,双腿分开在井口稳稳站定,用井绳一端的铁钩子挂住水桶,缓缓将其续到井里,性急时则让井绳在手心里快速向下滑动,手掌免不了被磨得火辣辣般疼。水桶到达水面时,双手大幅度摆几下井绳,晃倒水桶,水就很快灌进倾斜的水桶里,之后水桶慢慢沉入水面以下。这时,再用两只手倒腾着往上提井绳,一桶水就稳稳地提了上来。

打上来的两桶水需用钩担挑回家,两只水桶一前一后挑在肩上,右手在扁担上或搭或托,左手随着脚步自然摆动,肩上的钩担则颤颤悠悠,富有节奏。水桶底部的水点子如断线的珍珠般溅落下来,打湿了村街小巷。现代诗人聂绀弩的“这头高便那头低,片木能平桶面滴。一担乾坤肩上下,双悬日月臂东西”,描写的就是用钩担挑水的情景。

多少个清晨,人们蜂拥喧闹着走向水井。圆圆的井口,装着祖祖辈辈的目光,装进了数不尽的月光星辰。水井是舆论场,各种消息在井绳的七上八下之间传播;水井是质朴的,它像眼睛一样,看着四季的变化,也记住了那一桶桶的乡愁。(《中国能源报》)



▲万荣县薛瑄纪念馆“古人水井打水”雕塑

本版配图 记者 刘亚

本版责编 刘亚 校对 韩立

生活史

一串糖葫芦,新年甜蜜蜜!

糖葫芦,在天津又叫糖墩儿,是我国北方的传统小吃。它是把北京人称为“山里红”(也叫“山楂”的小红果儿)去掉中间的果核儿,用竹签穿起来。在春节庙会卖的,是往上面刷麦芽糖稀。长长的大糖葫芦,白里透红,吃起来酸中带甜,再加上只有庙会才有的超长相貌,也是孩子们逛庙会必买的吃了。

还有一种冰糖葫芦,是把穿好的山里红蘸冰糖,这也是平日卖的小糖葫芦的一般做法。这种冰糖是用白糖加水在铜锅中熬制出来的。熬糖是最为关键的技术活儿。糖与水的比例是两份糖一份水,倒入锅中,熬到糖浆已经冒出细小的泡沫,颜色变成浅黄,用筷子蘸一下能拉出细丝来,这就表示已够火候了。停火,把穿好的山里红全部浸入糖浆中轻轻转动,裹上薄薄的一层,把蘸好热糖浆的山里红串儿放在湿凉的木板上,或大理石板上冷却定型。很快晾凉的糖浆变硬了,着板子那面儿的糖浆结成光滑平整的硬壳了,每一粒果实都穿上晶莹剔透的冰糖外衣,透



▲驮着糖葫芦架子的老式自行车

出果子的深红色和上面的白色小点儿,真是色香味俱全,看上去就像个工艺品,拿在手里得反复欣赏,才从串尖儿一点点入嘴。有首诗形容得很确切:“晶莹罗汉叠红装,美味流街走巷场。一曲冰糖葫芦买,唤来妇孺喜相尝。”

冰糖葫芦在民国时期最为繁盛。当然其中一个原因,是因为当时北方冬天水果少,而山里红正是

土产,所以制作也就品种多,手工精致了。例如主料除了山里红,还有采用海棠、荸荠、山药、橘子,还有豆馅的、芝麻馅的、加瓜子仁儿的。各种不同花样、不同口味的食材都可以做冰糖葫芦。

很多人小时候更多看到的是沿街叫卖的游商。有挑担子的,有挎着木提盒或竹篮子走街串巷的,还有扛着长木杆子,杆头上有圆木托,木托上有无数的小孔,把冰糖葫芦的竹竿插入孔中边走边吆喝:“哎——冰糖葫芦哟,新蘸的!”这种小贩所卖的品种少,大多是山里红的,制作水平也一般,但是价格便宜,所以也很受平民百姓的欢迎。

山里红营养丰富,含维生素C等十几种营养成分,而且还具有药用价值,中药铺卖的大山楂丸,就是以它为主材。但它本身太酸,所以蘸上冰糖就酸甜适中,香脆爽口,简直是冬日北方街巷卖零食的一景了。有诗这样赞美它:“漫道山楂老幼知,酸甜可口又消食。一竹横贯千秋过,再塑冰身惹梦驰。” (《北京日报》)